MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 342/98

de 5 de Novembro

A Directiva n.º 77/99/CEE, do Conselho, de 21 de Dezembro, relativa aos problemas hígio-sanitários em matéria de comércio intracomunitário de produtos à base de carne, foi alterada e actualizada pela Directiva n.º 92/5/CEE, do Conselho, de 10 de Fevereiro.

Estes diplomas comunitários encontram-se transpostos para a ordem jurídica interna através do Decreto-Lei n.º 354/90, de 10 de Novembro, e da Portaria n.º 1229/93, de 27 de Novembro.

A Directiva n.º 77/99/CEE foi ainda alterada pelas Directivas n.os 92/45/CEE, do Conselho, de 16 de Junho, 92/116/CEE, do Conselho, de 17 de Dezembro, 92/118/CEE, do Conselho, de 17 de Dezembro, 95/68/CE, do Conselho, de 22 de Dezembro, e 97/76/CE, do Conselho, de 16 de Dezembro, as quais importa, agora, transpor.

Actualmente, de acordo com o n.º 9 do artigo 112.º da Constituição, aquelas alterações só podem integrar a ordem jurídica nacional sob a forma de decreto-lei, pelo que, para obviar a dispersão de actos legislativos relativos a esta matéria, o presente diploma contempla a Directiva n.º 77/99/CEE e respectivas alterações.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprios das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

Assim, nos termos dos n.os 5 e 9 do artigo 112.º e da alínea *a*) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, como lei geral da República, o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito

O presente diploma estabelece as condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de produtos à base de carne e de outros produtos de origem animal, destinados, após tratamento, ao consumo humano ou à preparação de outros géneros alimentícios, constantes dos anexos A a E a este diploma, do qual fazem parte integrante.

Artigo 2.º

Direcção, coordenação e controlo

A direcção, coordenação e controlo das acções a desenvolver para a execução do presente diploma e respectivos anexos compete às entidades que detêm atribuições nas matérias reguladas no mesmo e nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira aos Governos Regionais.

Artigo 3.º

Fiscalização

Compete à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar e às direcções regionais de agricultura assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes do presente diploma e suas disposições regulamentares, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

Artigo 4.º

Regime sancionatório

1 — Constituem contra-ordenações, puníveis com coima de 10 000$ a 750 000$ ou até 9 000 000$, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

a) O incumprimento das condições exigidas para a preparação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenagem e transporte dos produtos à base de carne;
b) O não funcionamento dos estabelecimentos e dos centros de acondicionamento em conformidade com o disposto nos anexos ao presente diploma;
c) O transporte de produtos em desconformidade com os certificados ou documentos que os acompanham;
d) A oposição ou criação de impedimentos aos controlos previstos nas disposições previstas nos anexos ao presente diploma;
e) O desrespeito pela utilização inicialmente prevista para os produtos.

2 — Nas contra-ordenações previstas no número anterior são puníveis a negligência e a tentativa.

3 — Às contra-ordenações previstas no presente diploma aplicam-se subsidiariamente o disposto no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, e as respectivas alterações.

Artigo 5.º

Sanções acessórias

Simultaneamente com a coima pode ser determinada, nos termos da lei geral:

a) A perda de objectos do agente;
b) A interdição do exercício da actividade;
c) O encerramento do estabelecimento ou a suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

Artigo 6.º

Instrução, aplicação e destino das coimas

1 — A aplicação das coimas e sanções acessórias compete ao director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, podendo esta competência ser delegada, e nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira aos respectivos serviços regionais.

2 — A entidade que levantar o auto de notícia remeterá o mesmo à direcção regional de agricultura da área em que foi praticada a infracção para instrução do competente processo.

3 — A afectação do produto das coimas cobradas em aplicação do artigo 5.º far-se-á da seguinte forma:

a) 10 % para a entidade que levantou o auto;
b) 10 % para a entidade que instruiu o processo;
c) 20 % para a entidade que aplicou a coima;
d) 60 % para o Estado.

Artigo 7.º

Norma revogatória

1 — São revogados o Decreto-Lei n.º 354/90, de 10 de Novembro, e as Portarias n.os 1229/93, de 27 de

Novembro, 59/95, de 25 de Janeiro, e 684/95, de 28 de Junho.

2 — Mantêm-se em vigor as Portarias n.os 683/95, de 28 de Junho, e 69/96, de 4 de Março, bem como a Portaria n.º 106/94, de 16 de Fevereiro.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 17 de Setembro de 1998. — *António Manuel de Oliveira Guterres — Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura — Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva — Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina.*

Promulgado em 19 de Outubro de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 23 de Outubro de 1998.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres.*

ANEXO A

Regulamento das condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de produtos à base de carne e de outros produtos de origem animal, destinados, após tratamento, ao consumo humano ou à preparação de outros géneros alimentícios.

Artigo 1.º

1 — O presente regulamento estabelece as condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de produtos à base de carne e de outros produtos de origem animal, destinados, após tratamento, ao consumo humano ou à preparação de outros géneros alimentícios.

2 — O presente regulamento não se aplica à preparação e armazenagem de produtos à base de carne e de outros produtos de origem animal, destinados ao consumo humano, efectuadas por retalhistas ou em instalações adjacentes aos locais de venda em que essas operações são efectuadas tendo como único objectivo a venda directa ao consumidor.

Artigo 2.º

Para efeitos do presente diploma entende-se por:

a) Produtos à base de carne: os produtos fabricados a partir de carne ou com carne que tenha sofrido um tratamento tal que a superfície de corte à vista permita verificar o desaparecimento das características da carne fresca, não se considerando, no entanto, produtos à base de carne:

i) As carnes que só tenham sido submetidas a um tratamento pelo frio e que continuam sujeitas às regras dos diplomas referidos na alínea *d*);

ii) Os produtos abrangidos pelo Decreto-Lei n.º 62/96, de 25 de Maio;

b) Outros produtos de origem animal:

i) Extractos de carne;

ii) Gorduras animais fundidas, ou seja, gorduras fundidas a partir de carnes, incluindo os respectivos ossos, destinadas ao consumo humano;

iii) Torresmos, ou seja, resíduos proteicos da fusão, após separação parcial das gorduras e da água;

iv) Farinhas de carne, courato em pó, sangue salgado ou seco e plasma sanguíneo salgado ou seco;

v) Estômagos, bexigas e tripas limpas, salgadas ou secas e ou aquecidas;

c) Pratos cozinhados à base de carne: produtos à base de carne que correspondam a preparados culinários, cozidos ou pré-cozidos, acondicionados e conservados pelo frio;

d) Carnes: as carnes referidas nos:

i) Artigo 2.º, alínea *a*), do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro;

ii) Artigo 2.º do regulamento aprovado pelo Decreto-Lei n.º 167/96, de 7 de Setembro;

iii) N.º 1.º da Portaria n.º 765/90, de 30 de Agosto;

iv) N.º 1.º da Portaria n.º 41/92, de 22 de Janeiro,

v) Artigo 2.º do regulamento aprovado pelo Decreto-Lei n.º 62/96, de 25 de Maio;

vi) Artigo 2.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1001/93, de 11 de Outubro;

vii) Alínea *d*), do n.º 1 do artigo 2.º do anexo A ao Decreto-Lei n.º 44/96, de 10 de Maio, e que satisfaçam as exigências dos artigos 3.º e 5.º do mesmo diploma;

e) Matérias-primas: qualquer produto de origem animal utilizado como ingrediente na elaboração dos produtos referidos nas alíneas *a*) e *b*) ou que entre na preparação de pratos cozinhados;

f) Tratamento: processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a fumagem, a salga, a marinagem, a salga profunda ou a dessecação, destinado a prolongar a conservação das carnes ou dos produtos de origem animal associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação desses diferentes processos;

g) Aquecimento: utilização do calor seco ou húmido;

h) Salga: utilização de sais;

i) Salga profunda: difusão de sais na massa do produto;

j) Cura: tratamento das carnes cruas salgadas, aplicado em condições climáticas susceptíveis de provocar, durante uma redução lenta e gradual da humidade, a evolução de processos de fermentação ou enzimáticos naturais, dos quais resultem, com o tempo, alterações que conferem ao produto características organolépticas típicas e que garantam a conservação e a salubridade em condições normais de temperatura ambiente;

l) Dessecação: redução natural ou artificial da quantidade de água;

m) Lote: quantidade de produto à base de carne abrangida pelo mesmo documento comercial de acompanhamento ou certificado de salubridade;
n) Acondicionamento: operação destinada a proteger os produtos referidos no n.º 1 do artigo 1.º, através da utilização de um primeiro invólucro ou de um primeiro continente em contacto directo com o produto em causa, bem como este primeiro invólucro ou este primeiro continente;
o) Embalagem: operação que consiste em colocar um ou vários produtos referidos no n.º 1 do artigo 1.º, acondicionados ou não, num continente, bem como o próprio continente;
p) Recipiente hermeticamente fechado: continente destinado a proteger o conteúdo contra a introdução de microrganismos durante e após o tratamento pelo calor e que é impenetrável ao ar;
q) Estabelecimento: qualquer empresa que fabrique os produtos referidos nas alíneas *a*), *b*) e *c*);
r) Centro de reacondicionamento: instalação ou armazém em que se procede ao reagrupamento e ou ao reacondicionamento de produtos destinados à colocação no mercado;
s) Colocação no mercado: detenção ou exposição com vista à venda, colocação à venda, venda, entrega ou qualquer outra forma de cessão na Comunidade Europeia, com excepção da venda a retalho;
t) Autoridade competente: as entidades que detêm atribuições nas matérias reguladas pelo presente regulamento.

Artigo 3.º

1 — Sem prejuízo das condições previstas no artigo 4.º, os produtos à base de carne colocados no mercado devem:

a) Ser preparados e armazenados num estabelecimento aprovado e controlado:

i) Nos termos do artigo 8.º e que cumpram as exigências do presente diploma, nomeadamente as do anexo B e as dos capítulos I e II do anexo C;
ii) Nos termos dos n.os 1 e 2 do artigo 10.º no que se refere aos estabelecimentos que não possuam uma estrutura ou uma capacidade de produção industrial; ou
iii) Sejam registados e controlados nos termos do n.º 3 do artigo 10.º;

b) Ter sido preparados a partir de carnes frescas tal como se encontram definidas na alínea *d*) do artigo 2.º, as quais, quando importadas de países terceiros, devem satisfazer as exigências mínimas do capítulo III do regulamento aprovado pelo Decreto-Lei n.º 167/96, de 7 de Setembro, e ser controladas em conformidade com a Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro;
c) Não ter sido preparados com carnes declaradas impróprias para consumo segundo as exigências dos artigos 5.º e 6.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, e do n.º 2 do artigo 4.º e do capítulo IX do anexo I do regulamento aprovado pelo Decreto-Lei n.º 167/96, de 7 de Setembro, e, de um modo geral, toda a carne declarada imprópria para consumo humano segundo a legislação vigente, nem com:

i) Os órgãos do aparelho genital de animais fêmeas ou machos, com excepção dos testículos;
ii) Os órgãos do aparelho urinário, com excepção dos rins e da bexiga;
iii) A cartilagem da laringe, da traqueia e dos brônquios extralobulares;
iv) Os olhos e as pálpebras;
v) O canal auditivo externo;
vi) Os tecidos córneos;
vii) Nas aves de capoeira, a cabeça — com excepção da crista e dos orelhões, dos barbilhões e da carúncula —, o esófago, o papo, os intestinos e os órgãos do aparelho genital;

d) Ser preparados em conformidade com as exigências do capítulo III do anexo C e, caso se trate de produtos pasteurizados ou esterilizados em recipientes hermeticamente fechados ou de pratos cozinhados, satisfazer as exigências, respectivamente, do capítulo VIII ou do capítulo IX do anexo C;
e) Ser submetidos ao autocontrolo previsto no artigo 7.º e ao controlo da autoridade competente nos termos do capítulo IV do anexo C;
f) Satisfazer, se necessário, as exigências previstas no n.º 2 do artigo 7.º;
g) Quando existir acondicionamento, embalagem ou rotulagem, serem acondicionados, embalados ou rotulados em conformidade com o capítulo V do anexo C no local ou em centros de reacondicionamento especialmente aprovados para o efeito pela autoridade competente;
h) Sem prejuízo das exigências previstas em matéria de marcação pela Portaria n.º 106/94, de 16 de Fevereiro, ser objecto, sob responsabilidade do responsável pelo estabelecimento, de uma marcação através de:

i) Uma marca a definir de acordo com o procedimento comunitariamente previsto se as carnes utilizadas tiverem, por força da legislação comunitária, de ser reservadas à comercialização a nível local;
ii) Uma marca de salubridade nos termos do capítulo VI do anexo C, nos outros casos, devendo esta marca, ser impressa no rótulo ou aposta no produto ou no acondicionamento, e a impressão ou reimpressão dos rótulos ou das marcas deverá ser objecto de autorização da autoridade competente;

i) Ser manipulados, armazenados e transportados nos termos do capítulo VII do anexo C, se estiverem armazenados num entreposto frigorífico distinto do estabelecimento, que esse entreposto

tenha sido aprovado e inspeccionado nos termos do artigo 10.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro;

j) Ser acompanhados durante o seu transporte por um documento, de acordo com o estabelecido no artigo 4.º

2 — Para efeitos da alínea *g*) do n.º 1, o disposto no presente regulamento no que se refere à menção de denominação de venda dos produtos à base de carne não abrange os produtos de denominação de origem nem os produtos típicos.

3 — Até à entrada em vigor de regulamentação comunitária sobre a matéria, e sem prejuízo das regras nacionais aplicáveis à ionização para fins médicos, os produtos à base de carne não podem ter sido submetidos a radiações ionizantes.

Artigo 4.º

1 — Durante o transporte, os produtos à base de carne devem ser acompanhados de:

a) Um documento comercial de acompanhamento, que deverá:

i) Incluir, para além das indicações previstas no n.º 4 do capítulo VI do anexo C, o número de código que permita identificar a autoridade competente encarregada do controlo do estabelecimento de origem;

ii) Ser conservado pelo destinatário durante um período mínimo de um ano a fim de poder ser apresentado quando solicitado pela autoridade competente;

b) Um certificado de salubridade nos termos do anexo E, sempre que se tratar de produtos referidos no artigo 1.º obtidos a partir de carnes provenientes de um matadouro situado numa região ou numa zona sujeita a restrição, por razões de polícia sanitária, ou a partir de carnes referidas no artigo 6.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, ou de produtos destinados a outro Estado membro depois de transitarem por um país terceiro num meio de transporte selado.

2 — O certificado de salubridade não é exigido aos produtos à base de carne que se encontrem em recipientes hermeticamente fechados e que tenham sido submetidos a um tratamento nos termos previstos no primeiro travessão do ponto B do capítulo VIII do anexo C, se a marca de salubridade lhes for aposta de forma indelével em conformidade com as regras a elaborar de acordo com o processo comunitariamente previsto.

Artigo 5.º

1 — Para além dos requisitos gerais previstos nos artigos 3.º e 4.º, os produtos à base de carne devem:

a) Ser preparados por aquecimento, salga profunda, marinagem ou dessecação, podendo esses processos ser combinados com a fumagem ou a cura, se for caso disso, em condições microclimáticas especiais, e ser associados, em particular, a certos adjuvantes de salga profunda respeitando o n.º 2 do artigo 16.º, podendo os produtos à base de carne ser igualmente associados a outros produtos alimentares e condimentos;

b) Ser obtidos, se for caso disso, a partir de um produto à base de carne ou de um preparado de carne.

2 — Os produtos à base de carne a que se referem as subalíneas *i*) e *ii*) da alínea *h*) do n.º 1 do artigo 3.º não podem ser enviados para o território de outro Estado membro.

Artigo 6.º

Os pratos cozinhados, com excepção dos pratos cozinhados, à base de carne, obtidos a partir de matérias-primas de origem animal não abrangidas pelo presente regulamento, desde que fabricados num estabelecimento definido na alínea *q*) do artigo 2.º, devem, enquanto não forem comunitariamente estabelecidas as normas sanitárias e de higiene aplicáveis, respeitar as regras de higiene previstas no capítulo II do anexo B, satisfazer as exigências específicas previstas no capítulo IX do anexo C e ser controlados nos termos do artigo 8.º

Artigo 7.º

Os outros produtos de origem animal devem:

a) Ter sido obtidos em estabelecimentos que satisfaçam as exigências do artigo 8.º, que se encontrem autorizados e registados nos termos do artigo 12.º, que respeitem as normas do anexo B e que sejam controlados nos termos do artigo 9.º;

b) Ser fabricados de acordo com as condições específicas previstas no anexo D;

c) Ser sujeitos aos controlos previstos no capítulo IV do anexo C;

d) Ser acompanhados, nos termos do n.º 1 do artigo 4.º, de um documento comercial que especifique a origem dos referidos produtos.

Artigo 8.º

1 — O responsável pelo estabelecimento ou centro de reacondicionamento deve tomar todas as medidas necessárias para que sejam observadas as prescrições do presente regulamento em todos os estádios da produção ou do reacondicionamento.

2 — Para cumprimento do disposto no número anterior, devem ser efectuados autocontrolos constantes baseados nos seguintes princípios:

a) Identificação dos pontos críticos do seu estabelecimento em função dos processos utilizados;

b) Estabelecimento e aplicação de métodos de vigilância e de controlo desses pontos críticos;

c) Colheita de amostras para análise num laboratório aprovado pela autoridade competente, para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfecção e para verificar a observância das normas estabelecidas no presente regulamento;

d) Conservação de um registo das informações referidas nas alíneas anteriores durante um período de, pelo menos, dois anos, excepto para os produtos referidos no n.º 4 deste artigo, em relação aos quais este prazo pode ser reduzido para seis meses após a data de durabilidade mínima do produto;
e) Garantias em matérias de gestão da marcação de salubridade, nomeadamente dos rótulos com marca de salubridade;
f) Quando o resultado da análise laboratorial ou qualquer outra informação revelar a existência de risco sanitário grave, o responsável pelo estabelecimento ou centro de reacondicionamento comunicará de imediato à autoridade competente esse facto;
g) Retirar do mercado, em caso de riscos imediatos para a saúde humana, a quantidade de produtos obtidos em condições tecnológicas semelhantes e susceptíveis de apresentar o mesmo risco, a qual deve permanecer sob a vigilância e responsabilidade da autoridade competente até ser destruída, utilizada para fins que não sejam o consumo humano ou, após autorização da referida autoridade, ser tratada de novo adequadamente a fim de garantir que se tornou segura.

3 — O disposto nas alíneas *a*) e *b*) do número anterior deve ser determinado conjuntamente com a autoridade competente, que controlará a sua observância com regularidade.

4 — O responsável pelo estabelecimento ou centro de reacondicionamento, no que respeita aos produtos à base de carne que não possam ser conservados à temperatura ambiente, deve, para efeitos de controlo, mencionar de forma visível e legível, na embalagem do produto, a temperatura a que o produto deve ser transportado e armazenado, bem como a data de durabilidade mínima ou, no caso de produtos microbiologicamente perecíveis, a data limite de consumo.

5 — O responsável pelo estabelecimento ou centro de reacondicionamento deve ter à sua disposição ou organizar um programa de formação do pessoal que permita a este último satisfazer as condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção, excepto se o referido pessoal já dispuser de qualificação suficiente comprovada por diploma.

6 — O programa de formação a que se refere o número anterior poderá revestir um carácter específico quando se tratar dos estabelecimentos referidos no artigo 10.º

Artigo 9.º

1 — A autoridade competente elaborará a lista dos estabelecimentos aprovados, com excepção dos referidos no artigo 11.º, sendo a cada um deles atribuído um número de aprovação.

2 — Será atribuído um número de aprovação único a:

a) Um estabelecimento ou a um centro de reacondicionamento que trate ou reacondicione produtos obtidos a partir de ou com matérias-primas abrangidas por várias das directivas referidas na alínea *d*) do artigo 2.º;
b) Um estabelecimento situado no mesmo local que um estabelecimento aprovado nos termos de uma das directivas referidas na alínea *d*) do artigo 2.º

3 — Os estabelecimentos só serão aprovados quando se verifique que estão cumpridas as disposições do presente regulamento no que se refere à natureza das actividades exercidas.

4 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, desde que um estabelecimento a aprovar no âmbito do presente regulamento esteja integrado num estabelecimento aprovado de acordo com a Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, com o Decreto-Lei n.º 167/96, de 7 de Setembro, e com as Portarias n.ºs 553/95, de 8 de Junho, e 1001/93, de 11 de Outubro, as salas, equipamentos e instalações previstas para o pessoal, bem como todas as salas em que não haja risco de contaminação das matérias-primas ou dos produtos não acondicionados, podem ser comuns a estes estabelecimentos.

5 — Quando se verifique o não cumprimento evidente das regras de higiene previstas no presente regulamento ou um entrave a uma inspecção sanitária adequada, a autoridade competente pode:

a) Intervir na utilização de equipamentos ou de salas e tomar qualquer medida necessária, que poderá ir desde a redução da cadência de produção até à suspensão momentânea do processo de produção;
b) Suspender temporariamente a aprovação do estabelecimento, se for caso disso, para o tipo de produção posto em causa, sempre que estas medidas ou as medidas previstas na alínea *g*) do n.º 2 do artigo 8.º se tiverem revelado insuficientes para resolver a situação.

6 — Caso as causas de incumprimento a que se refere o número anterior não sejam eliminadas no prazo fixado pela autoridade competente, esta cancelará a aprovação.

7 — A inspecção e o controlo dos estabelecimentos serão efectuados pela autoridade competente.

8 — Os estabelecimentos deverão ficar sob controlo permanente da autoridade competente, sendo a presença permanente ou periódica da autoridade competente num determinado estabelecimento determinada em função da dimensão do estabelecimento, do tipo de produto fabricado, do sistema de avaliação dos riscos e das garantias oferecidas nos termos da alínea *e*) do n.º 2 e do n.º 3 do artigo 8.º

9 — O responsável pelo estabelecimento deve permitir à autoridade competente o acesso livre e permanente a todas as partes do estabelecimento para efeitos de verificação do cumprimento do disposto neste regulamento.

10 — Em caso de dúvida sobre a origem das carnes, devem ser facultados à autoridade competente os documentos que permitam identificar o matadouro de origem ou a exploração de origem da matéria-prima.

11 — A autoridade competente efectuará análises regulares dos resultados dos controlos previstos nos n.ºs 1, 2 e 3 do artigo 8.º, podendo, em função dessas análises, mandar efectuar análises complementares em todas as fases da produção ou aos produtos.

12 — Os resultados das análises a que se refere o número anterior serão objecto de um relatório cujas conclusões ou recomendações serão levadas ao conhecimento do responsável do estabelecimento, que deverá suprir as irregularidades verificadas, tendo em vista melhorar a higiene.

13 — Em caso de incumprimento reiterado, o controlo deverá ser reforçado e a autoridade competente procederá à apreensão dos rótulos ou outros suportes com a marca de salubridade.

Artigo 10.º

1 — A autoridade competente poderá conceder, com vista à sua aprovação, aos estabelecimentos que fabricam produtos à base de carne e que não possuam uma estrutura e uma capacidade de produção industrial, derrogações às exigências do capítulo I do anexo C, bem como às da alínea *g*) do n.º 2 do capítulo I do anexo B, no que se refere às torneiras, e às do n.º 11, no que se refere aos vestiários que poderão ser substituídos por armários.

2 — Poderão ainda ser concedidas derrogações ao n.º 3 do capítulo I do anexo B, no que se refere aos compartimentos de armazenagem das matérias-primas e dos produtos acabados, desde que o estabelecimento disponha, pelo menos, de:

a) Um compartimento ou dispositivo, eventualmente refrigerado, para a armazenagem das matérias-primas, se essa armazenagem aí for efectuada;

b) Um compartimento ou dispositivo, eventualmente refrigerado, para a armazenagem dos produtos acabados, se tal armazenagem aí for efectuada.

3 — As derrogações previstas no n.º 1 poderão ser alargadas aos estabelecimentos referidos:

a) No n.º 1 do artigo 4.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, sempre que estiverem reunidas as exigências previstas no n.º 1, segundo parágrafo, do artigo 13.º da Directiva n.º 64/433/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 91/497/CEE;

b) No n.º 3 do artigo 4.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, e no n.º 1, segundo parágrafo, do artigo 130.º da Directiva n.º 64/433/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 91/497/CEE, desde que estes fabriquem produtos à base de carne e que o tratamento dos produtos nesses estabelecimentos obedeça às exigências do presente regulamento.

4 — As disposições do capítulo VII do anexo C não se aplicam às operações de armazenagem nos estabelecimentos referidos nos n.os 1 e 2 nem às operações de transporte de produtos que não os referidos no n.º 4 do artigo 8.º

Artigo 11.º

1 — Em derrogação do disposto no artigo 9.º e desde que a produção não se efectue num estabelecimento aprovado nos termos do mesmo artigo, a autoridade competente autorizará e registará todos os estabelecimentos que produzam outros produtos de origem animal definidos na alínea *b*) do artigo 2.º, atribuindo a cada um deles um número oficial específico, para fins de inspecção e de identificação do estabelecimento de origem dos produtos em causa.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, sempre que a produção se efectue numa sala contígua a um matadouro, aquela aprovação deverá ser alargada à referida sala, desde que a mesma cumpra as exigências do presente regulamento.

3 — A inspecção e a fiscalização dos estabelecimentos a que se refere este artigo serão efectuadas pela autoridade competente, à qual o responsável pelo estabelecimento deve permitir o acesso livre e permanente a todas as partes dos estabelecimentos para verificação do cumprimento do disposto no presente regulamento.

4 — Caso as inspecções referidas no número anterior revelem que o disposto neste regulamento não está a ser respeitado, a autoridade competente tomará as medidas adequadas, incluindo as medidas referidas nos n.os 3 e 5 do artigo 9.º

5 — As análises e testes serão efectuados em conformidade com métodos oficiais, comprovados e cientificamente reconhecidos, em especial os adoptados em disposições nacionais.

Artigo 12.º

Todos os produtos à base de carne colocados no mercado devem ser sãos e preparados a partir de carnes, de produtos à base de carne ou de produtos referidos no Decreto-Lei n.º 62/96, de 25 de Maio.

Artigo 13.º

Aos produtos abrangidos pelo presente regulamento aplica-se o disposto na Portaria n.º 576/93, de 4 de Julho.

Artigo 14.º

1 — À utilização de carnes de caça selvagem nos estabelecimentos referidos no presente regulamento e à colocação no mercado de produtos à base de carne que contenham estas carnes aplica-se o disposto no Decreto-Lei n.º 44/96, de 10 de Maio.

2 — Aos produtos a que se refere o presente diploma é aplicável o disposto no Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, relativo às condições de utilização dos aditivos alimentares.

Artigo 15.º

Sem prejuízo das disposições específicas do presente regulamento, a autoridade competente procederá a todos os controlos que considerar adequados caso suspeite de não cumprimento das disposições deste regulamento ou se houver dúvidas quanto à salubridade dos produtos referidos no artigo 1.º

ANEXO B

Condições gerais

CAPÍTULO I

Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos

Os estabelecimentos devem possuir, pelo menos:

1 — Locais de trabalho de dimensões suficientes para que as actividades profissionais neles se possam exercer

em condições de higiene adequadas. Estes locais de trabalho serão concebidos e dispostos por forma a evitar qualquer contaminação das matérias-primas e dos produtos.

2 — Nos locais em que se procede à manipulação, preparação e transformação das matérias-primas e ao fabrico dos produtos:

a) Pavimento de material impermeável e resistente, fácil de limpar e de desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água, equipado com um dispositivo destinado a evacuar a mesma;
b) Paredes de superfícies lisas e fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara até a uma altura de pelo menos 2 m ou pelo menos da altura da capacidade de armazenagem nos compartimentos de refrigeração e de armazenagem;
c) Um tecto fácil de limpar;
d) Portas de material inalterável, fáceis de limpar;
e) Ventilação suficiente e, se for necessário, um bom sistema de evacuação de vapor, de forma a eliminar a condensação em superfícies como paredes e tectos;
f) Luz suficiente, natural ou artificial;
g) Um número suficiente de dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos, dotados de água corrente, fria e quente, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada. Nas salas de trabalho e nos lavabos, as torneiras não devem poder ser accionadas com a mão. Os dispositivos devem ser equipados com produtos de limpeza e de desinfecção e com meios higiénicos de secagem das mãos;
h) Dispositivos para a limpeza dos utensílios, do material e das instalações.

3 — Nos compartimentos de armazenagem das matérias-primas e dos produtos aplicam-se as mesmas condições que as referidas no n.º 2, excepto:

– Nos compartimentos de armazenagem refrigerados, nos quais é suficiente um chão fácil de limpar e de desinfectar, disposto de modo a permitir um fácil escoamento da água;
– Nos compartimentos de congelação ou de ultracongelação, nos quais é suficiente um chão de material impermeável e imputrescível, fácil de limpar; nesse caso, deve estar disponível uma instalação de potência frigorífica suficiente para assegurar a manutenção das matérias-primas e dos produtos nas condições térmicas previstas no presente diploma.

A utilização de paredes de madeira nos compartimentos referidos no segundo travessão, construídos antes de 1 de Janeiro de 1983, não constitui fundamento para cancelar a aprovação.

A capacidade dos compartimentos de armazenagem deve ser suficiente para assegurar a armazenagem das matérias-primas utilizadas e dos produtos.

4 — Equipamentos para a movimentação em condições de higiene e a protecção das matérias-primas e dos produtos acabados não embalados ou acondicionados durante as operações de carga e descarga.

5 — Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, pássaros, etc.

6 — Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, recipientes, correias transportadoras, serras e facas, destinados a entrar em contacto directo com as matérias-primas e os produtos, em materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e de desinfectar.

7 — Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de uma tampa e de um sistema de fecho que impeça a abertura a pessoas não autorizadas, destinados a recolher matérias-primas ou produtos não destinados ao consumo humano ou, caso a sua abundância o exigir ou não forem retirados ou destruídos no final de cada fase de trabalho, um compartimento que feche à chave, para o mesmo efeito. Sempre que essas matérias-primas ou produtos forem evacuados através de condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das outras matérias-primas ou produtos.

8 — Instalações adequadas de limpeza e desinfecção do material e dos utensílios.

Para a desinfecção do material e dos utensílios deve ser utilizada a água a uma temperatura mínima de 82ºC ou outros métodos de desinfecção aprovados pela autoridade competente.

9 — Um dispositivo de evacuação das águas residuais que obedeça às exigências de higiene.

10 — Um equipamento que forneça exclusivamente água potável na acepção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano. Todavia, a título excepcional, é autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios ou a refrigeração, desde que as condutas instaladas para o efeito impeçam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco, directo ou indirecto, de contaminação do produto. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.

11 — Um número adequado de vestiários com paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios e de retretes com autoclismo. As retretes não podem comunicar directamente com as salas de trabalho. Os lavatórios devem ser equipados com produtos de limpeza das mãos e com meios higiénicos de secagem das mesmas; as torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas com a mão.

12 — Uma sala suficientemente adaptada, que feche à chave, à disposição exclusiva do serviço de inspecção, se a quantidade de produtos tratados requerer a sua presença regular ou permanente.

Quando não se exigir a presença do serviço de inspecção, é suficiente um móvel com chave e com capacidade suficiente para armazenar os equipamentos e os materiais.

13 — Um compartimento ou um dispositivo para armazenar detergentes, desinfectantes ou substâncias análogas.

14 — Um compartimento ou um armário para armazenar o material de limpeza e de manutenção.

15 — Equipamentos adequados para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte, a não ser que, com o acordo da autoridade competente, se possam utilizar instalações situadas fora do estabelecimento.

16 — Sempre que o tratamento aplicado exija a ausência de água para o fabrico dos produtos, podem ser adaptadas certas exigências do presente capítulo, nomeadamente as fixadas nas alíneas *a*) e *g*) do n.º 2. Se se recorrer a essa derrogação, podem ser aplicados, com a autorização da autoridade competente, processos de limpeza e desinfecção sem água nas partes em causa dos estabelecimentos.

CAPÍTULO II

Condições gerais de higiene

A — Condições gerais de higiene aplicáveis às salas, aos materiais e aos utensílios

1 — O material e os instrumentos utilizados na laboração das matérias-primas e dos produtos, o chão, as paredes, o tecto e as divisórias devem ser mantidos num bom estado de limpeza e de conservação, de modo a não constituírem uma fonte de contaminação das matérias-primas ou dos produtos. A limpeza e desinfecção devem ser efectuadas com uma periodicidade e por processos que respeitem os princípios referidos no artigo 8.º do regulamento constante do anexo A.

2 — Nenhum animal deve penetrar nos estabelecimentos. Deve proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insectos e qualquer outro parasita nas salas ou nos materiais. Os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas devem ser guardadas em compartimentos ou armários que fechem à chave; a sua utilização não deverá causar risco de contaminação dos produtos.

3 — Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a elaboração dos produtos para os quais foi concedida a autorização. Todavia, podem ser utilizados para a elaboração, simultânea ou não, de outros produtos alimentares próprios para consumo humano, após autorização da autoridade competente. Esta restrição não se aplica ao material de transporte utilizado nas salas em que não se laborem matérias-primas ou produtos.

4 — A utilização de água potável, na acepção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, é obrigatória para todas as utilizações. Todavia, a título excepcional, pode autorizar-se a utilização de água não potável para o arrefecimento das máquinas, a produção de vapor ou o combate aos incêndios, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem qualquer risco de contaminação das matérias-primas e dos produtos.

5 — Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de acordo com as instruções do fabricante, de modo a não afectar o equipamento, o material, as matérias-primas e os produtos. Após a utilização dessas substâncias, os equipamentos e os instrumentos de trabalho devem ser perfeitamente enxaguados com água potável, excepto se, segundo as instruções de utilização dessas substâncias, essa operação for desnecessária.

Os produtos de manutenção e limpeza devem ser armazenados no compartimento ou dispositivo previsto no n.º 14 do capítulo I do presente anexo.

6 — É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante no chão das salas de trabalho e de armazenagem das matérias-primas e dos produtos.

B — Condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal

1 — Exige-se o máximo grau de limpeza por parte do pessoal. Em especial:

a) O pessoal deve vestir roupa de trabalho adequada e limpa e usar uma touca limpa que envolva completamente o cabelo. Isto aplica-se nomeadamente às pessoas que manipulem matérias-primas e produtos sujeitos a contaminação, não embalados;
b) O pessoal afecto à manipulação e preparação das matérias-primas e dos produtos deve lavar as mãos, pelo menos, de cada vez que recomece o trabalho e ou em caso de contaminação; os ferimentos nas mãos devem ser cobertos com um penso estanque;
c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nas salas de trabalho e de armazenagem das matérias-primas e dos produtos.

2 — As entidades patronais devem tomar todas as medidas necessárias para afastar da manipulação das matérias-primas e dos produtos as pessoas susceptíveis de os contaminar, até que se demonstre que essas pessoas estão em condições de realizar essas funções sem perigo.

Por ocasião do recrutamento, qualquer pessoa afecta à laboração e à manipulação das matérias-primas e dos produtos é obrigada a comprovar, mediante atestado médico, que nada se opõe à sua colocação. O acompanhamento médico dessa pessoa está subordinado à legislação nacional em vigor.

ANEXO C

Condições especiais para os produtos à base de carne

CAPÍTULO I

Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos que preparam produtos à base de carne

1 — Independentemente das condições gerais previstas no capítulo I do anexo B, os estabelecimentos que procedem ao fabrico, à manipulação e ao acondicionamento dos produtos à base de carne devem dispor, pelo menos, de:

a) Compartimentos adequados, suficientemente amplos, para a armazenagem separada:
  i) Em regime de frio, das matérias-primas, por um lado;
  ii) À temperatura ambiente ou, se necessário, em função da sua natureza, em regime de frio, dos produtos à base de carne, por outro;

  entendendo-se que as matérias-primas, os produtos à base de carne ou os outros produtos de origem animal não embalados deverão ser armazenados separados das matérias-primas e dos produtos embalados;
b) Uma ou mais salas adequadas, suficientemente amplas para o fabrico e acondicionamento dos produtos à base de carne. As operações de fabrico e acondicionamento podem ser efectuadas na mesma sala desde que estas operações

constituam um ciclo único de produção que garanta o cumprimento das exigências do presente diploma e a salubridade das matérias-primas e dos produtos acabados e desde que a concepção e as dimensões da sala de fabrico o permitam;

c) Um compartimento ou um dispositivo para armazenagem de certos ingredientes, tais como os aditivos alimentares;

d) Uma sala para a embalagem, a menos que sejam satisfeitas as condições previstas a esse respeito no n.º 3 do capítulo V e para a expedição;

e) Uma sala para armazenagem dos materiais de acondicionamento e de embalagem;

f) Uma sala para a limpeza dos equipamentos e do material, tais como ganchos e recipientes.

2 — De acordo com o tipo de produto em causa, o estabelecimento deve dispor de:

a) Uma sala ou, se não existir qualquer risco de contaminação, um local para a retirada da embalagem;

b) Uma sala ou, se não existir qualquer risco de contaminação, um local para a descongelação das matérias-primas;

c) Um sala para as operações de corte;

d) Uma sala ou uma instalação para a secagem e a cura;

e) Uma sala ou uma instalação para a fumagem;

f) Uma sala para a dessalga, a imersão e qualquer outro tratamento, nomeadamente das tripas naturais, se essas matérias-primas não tiverem sido tratadas no estabelecimento de origem;

g) Uma sala de pré-limpeza das matérias-primas necessárias para a elaboração de produtos à base de carne;

h) Uma sala para a salga profunda que disponha, se necessário, de um dispositivo de climatização para manter a temperatura prevista no n.º 4 do capítulo II;

i) Uma sala de pré-limpeza, se necessário, dos produtos à base de carne destinados a ser cortados em fatias ou cortados e acondicionados;

j) Uma sala que disponha, se necessário, de um dispositivo de climatização para o corte em fatias ou o corte e acondicionamento dos produtos à base de carne destinados a serem colocados pré-embalados no mercado;

l) As salas específicas previstas no anexo D, na medida em que os produtos aí referidos sejam fabricados nos estabelecimentos referidos no presente capítulo;

m) Se estiverem preenchidas as condições previstas na alínea *b*) do n.º 1, pode ser decidido, após acordo da autoridade competente, que algumas dessas operações podem ser efectuadas numa sala comum. Se não estiverem preenchidas as condições previstas na alínea *b*) do n.º 1, as operações que possam constituir um risco sanitário para certos produtos fabricados simultaneamente e as operações associadas a uma produção excessiva de calor devem ser efectuadas em salas separadas.

CAPÍTULO II

Condições especiais de higiene para os estabelecimentos que preparam produtos à base de carne

1 — As salas em que são armazenados ou laborados géneros alimentícios, excepto carnes ou produtos à base de carne, susceptíveis de entrar na composição de produtos à base de carne devem ser submetidas às regras gerais previstas no presente diploma.

2 — As matérias-primas e os ingredientes que entram na composição de produtos à base de carne, bem como estes produtos e os produtos de origem animal, assim como os recipientes que os contenham, não devem entrar em contacto directo com o chão e devem ser manipulados em condições que não sejam susceptíveis de os contaminar. Deve velar-se por que não haja qualquer contacto entre as matérias-primas e os produtos acabados.

3 — É autorizada a utilização de madeira nas salas de fumagem, de salga profunda, de cura, de salmoura, de armazenagem dos produtos à base de carne e na sala de expedição, quando tal for indispensável por razões tecnológicas e desde que não apresente qualquer risco de contaminação desses produtos. A introdução de estrados de madeira é autorizada exclusivamente para o transporte de carnes ou de produtos à base de carne embalados. Além disso, pode-se autorizar a utilização de metais galvanizados na dessecação de presuntos e de salpicões, desde que não estejam nem corroídos nem em contacto com os produtos à base de carne.

4 — As temperaturas das salas ou de uma parte das salas em que se procede à laboração das carnes, das carnes picadas utilizadas como matéria-prima, dos produtos à base de carne e dos preparados de carne devem garantir uma produção higiénica; se necessário, essas salas ou partes de salas devem estar munidas de um dispositivo de ar condicionado.

Quando aí estiverem a decorrer as operações de corte ou de salga profunda, as salas de corte e de salga profunda devem ser mantidas a uma temperatura não superior a 12ºC, excepto para os estabelecimentos referidos no artigo 10.º

Todavia, para os outros estabelecimentos, a autoridade competente terá possibilidade de derrogar esta exigência de temperatura, quando considerar que essa derrogação se justifica para ter em conta a tecnologia de preparação do produto à base de carne.

CAPÍTULO III

Exigências relativas às matérias-primas utilizadas na elaboração de produtos à base de carne

1 — Para poderem ser utilizadas no fabrico de produtos à base de carne, as carnes devem:

– Provir de um estabelecimento aprovado nos termos dos diplomas referidos na alínea *d*) do artigo 2.º e ter sido transportadas em condições sanitárias satisfatórias nos termos dos referidos diplomas;

– Ser conservadas nos termos dos diplomas referidos na alínea *d*) do artigo 2.º logo que dêem

entrada no estabelecimento de transformação e até serem utilizadas.

2 — As carnes picadas e os preparados de carne, desde que não sejam fabricados na sala de fabrico referida no n.º 1, alínea *b*), do capítulo I, devem:

- Provir de um estabelecimento aprovado nos termos do Decreto-Lei n.º 62/96, de 25 de Maio, e ter sido transportados em condições sanitárias satisfatórias nos termos da referida directiva;
- Se conservados, nos termos do Decreto-Lei n.º 62/96, de 25 de Maio, logo que dêem entrada no estabelecimento de transformação e até serem utilizados.

3 — A presença de produtos de origem animal, para além das carnes definidas na alínea *d*) do artigo 2.º, que entrem na preparação de produtos à base de carne, só é autorizada se os referidos produtos satisfizerem as exigências da legislação específica que lhes é aplicável.

CAPÍTULO IV

Controlo da produção

1 — Os estabelecimentos são submetidos a um controlo exercido pela autoridade competente, que deve assegurar-se do respeito das exigências do presente diploma e, designadamente:

a) Controlar:

i) O grau de limpeza das salas, das instalações, dos utensílios e da higiene do pessoal;
ii) A eficácia dos controlos efectuados pelo estabelecimento nos termos do artigo 8.º, nomeadamente através da análise dos resultados e da colheita de amostras;
iii) A qualidade microbiológica e higiénica dos outros produtos de origem animal;
iv) A eficácia do tratamento dos produtos à base de carne;
v) Os recipientes hermeticamente fechados, através de uma amostragem aleatória;
vi) A marcação de salubridade adequada dos produtos à base de carne, bem como a identificação dos produtos declarados impróprios para o consumo humano e o destino que lhes é reservado;
vii) As condições de armazenagem e de transporte;

b) Efectuar todas as colheitas de amostras necessárias às análises laboratoriais;
c) Efectuar qualquer outro controlo que considerar necessário para assegurar o cumprimento das exigências do presente diploma;
d) Certificar-se se um produto à base de carne foi elaborado a partir de carne à qual foram incorporados outros produtos alimentares, aditivos alimentares ou condimentos, submetendo-o a uma inspecção adequada e verificando se satisfaz os critérios de produção estabelecidos pelo produtor e, nomeadamente, se a composição do produto corresponde efectivamente às menções constantes do rótulo, designadamente em caso de utilização da denominação de venda referida no n.º 4 do capítulo V.

2 — A autoridade competente deverá ter acesso livre e permanente aos entrepostos frigoríficos e a todas as salas de trabalho para se certificar do cumprimento rigoroso destas disposições.

CAPÍTULO V

Acondicionamento, embalagem e rotulagem

1 — O acondicionamento e a embalagem devem ser efectuados nas salas previstas para esse fim e em condições de higiene satisfatórias.

Sem prejuízo do disposto na Portaria n.º 898/91, de 2 de Setembro, o acondicionamento e a embalagem devem satisfazer todas as normas de higiene e ser suficientemente sólidos para assegurar uma protecção eficaz dos produtos à base de carne.

2 — O acondicionamento ou a embalagem não podem voltar a ser utilizados para produtos à base de carne, com excepção de alguns continentes especiais, de barro, de vidro ou de plástico, por exemplo, que podem ser utilizados de novo após uma limpeza e desinfecção eficazes.

3 — O fabrico dos produtos à base de carne e as operações de embalagem podem ser efectuados na mesma sala desde que as embalagens possuam as características enunciadas no n.º 2 ou que sejam satisfeitas as seguintes condições:

a) A sala deve ser suficientemente ampla e adaptada de modo a assegurar o carácter higiénico das operações;
b) O acondicionamento e a embalagem são colocados imediatamente após o seu fabrico num invólucro hermético, protegido contra qualquer danificação durante o transporte para o estabelecimento e armazenado em condições higiénicas numa sala destinada a esse fim;
c) As salas de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentas de pó e de parasitas, sem qualquer ligação atmosférica com salas que contenham substâncias susceptíveis de contaminar as carnes, as carnes picadas, os preparados de carne ou os produtos à base de carne. As embalagens não podem ser armazenadas em contacto com o chão;
d) As embalagens são montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas na sala; pode ser concedida uma derrogação a esta exigência em caso de montagem automática de embalagens, desde que tal não apresente qualquer risco de contaminação para os produtos à base de carne;
e) As embalagens são introduzidas na sala em condições higiénicas e imediatamente utilizadas. Não podem ser manipuladas pelo pessoal encarregado de manipular as carnes, as carnes picadas, os preparados de carne e os produtos à base de carne não acondicionados;

f) Imediatamente após a sua embalagem, os produtos à base de carne devem ser colocados nos compartimentos de armazenagem previstos para o efeito.

4 — Para além das exigências do Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, e respectivas disposições regulamentares, devem figurar, de modo visível e legível, no acondicionamento ou no rótulo dos produtos à base de carne as seguintes menções, que deverão acompanhar os produtos à base de carne até ao consumidor final, com excepção dos produtos referidos no terceiro travessão:

– Na medida em que tal não for claramente indicado na denominação de venda do produto ou na lista de ingredientes, em conformidade com o Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, e respectivas disposições regulamentares, a espécie ou espécies a partir da qual ou das quais foram obtidas as carnes;
– Uma menção que permita identificar uma quantidade de produtos obtidos em condições tecnológicas semelhantes e susceptíveis de apresentar o mesmo risco;
– Para as embalagens não destinadas ao consumidor final, a data de preparação ou um código que possa ser interpretado pelo destinatário e pela autoridade competente e que permita identificar essa data;
– A denominação de venda seguida da referência aos normativos nacionais ou à legislação nacional que a autoriza; os termos «normativos nacionais» ou «legislação nacional» abrangem:

a) As condições de produção ou de elaboração autorizadas pelo direito nacional;
b) As regras especiais do direito nacional que impõem restrições específicas às condições de produção ou de elaboração para determinados produtos;
c) Todas as denominações de venda que, na ausência de normas nacionais que as restrinjam, sejam admitidas pela legislação de um Estado membro ou num Estado membro em que essa denominação esteja consagrada pelo costume;

– Sempre que se utilizem proteínas de origem animal ou vegetal ou de amido, destinadas a utilizações não tecnológicas, a menção dessa utilização deve figurar no mesmo campo visual da denominação de venda.

CAPÍTULO VI

Marcação de salubridade

1 — Os produtos à base de carne devem apresentar uma marcação de salubridade. A marcação deve ser aposta durante o processo de fabrico ou imediatamente a seguir a este, no estabelecimento ou no centro de acondicionamento, num local claramente visível, de maneira perfeitamente legível, indelével e com caracteres facilmente decifráveis. A marcação de salubridade pode ser aposta no próprio produto ou no acondicionamento, se o produto à base de carne for dotado de um acondicionamento individual ou de um rótulo aposto nesse acondicionamento, nos termos da alínea *b*) do n.º 4. No entanto, no caso de um produto à base de carne acondicionado e embalado individualmente, basta que a marcação de salubridade seja aposta na embalagem.

2 — Quando os produtos à base de carne com uma marca de salubridade nos termos do n.º 1 sejam em seguida colocados numa embalagem, a marca de salubridade deve ser igualmente aposta nessa embalagem.

3 — Em derrogação dos n.os 1 e 2, não é necessária a aposição da marca de salubridade em cada produto à base de carne:

a) Se a marcação de salubridade, nos termos do n.º 4, estiver aposta na face exterior de cada unidade de venda a retalho que o contenha;
b) Se, para os produtos à base de carne contidos em unidades de expedição, destinados a sofrer um complemento de transformação ou de acondicionamento num estabelecimento aprovado:

– A face exterior dessas unidades ostentar, em lugar visível, a marcação de salubridade do estabelecimento expedidor aprovado, bem como o local previsto de destino claramente indicado;
– O estabelecimento destinatário mantiver e guardar, durante o período previsto na alínea *d*) do n.º 2 do artigo 8.º, um registo com indicação das quantidades, tipo e origem dos produtos à base de carne recebidos nos termos do presente número. Contudo, os produtos à base de carne, contidos em grandes embalagens, destinados à venda imediata sem transformação nem acondicionamento posterior, deverão apresentar uma marcação de salubridade nos termos dos n.os 1, 2 ou 3, alínea *a*);

c) Se, para os produtos à base de carne sem acondicionamento nem embalagem, mas vendidos a granel directamente aos retalhistas:

– A marcação de salubridade estiver aposta no recipiente que os contém, nos termos do n.º 1;
– O fabricante mantiver e guardar, durante o período previsto na alínea *d*) do n.º 2 do artigo 8.º, um registo com indicação das quantidades, tipo dos produtos à base de carne expedidos nos termos do presente número, e o nome do destinatário.

4 — *a*) A marca de salubridade deve incluir as seguintes indicações, circundadas por uma cinta oval:

i) Ou:

– Na parte superior, as iniciais do país expedidor, em maiúsculas de imprensa, ou seja: B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — A — P — FI — S — UK, seguidas do número de aprovação do estabelecimento ou do centro de reacondicionamento, nos termos da Portaria n.º 69/96, de 4 de Março, eventualmente acompanhado de um número de código que espe-

cifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu a aprovação;
– Na parte inferior, uma das siglas seguintes: CE — EOF — EWG — EOK — ETY — EC — EEG;

ii) Ou:

– Na parte superior, o nome do país expedidor, em maiúsculas;
– No centro, o número de aprovação do estabelecimento ou do centro de reacondicionamento, nos termos da Portaria n.º 69/96, de 4 de Março, eventualmente acompanhado de um número de código que especifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu a aprovação;
– Na parte inferior, uma das siglas: CE — EOF — EWG — EOK — EOK — ETY — EC — EEG;

b) A marcação de salubridade pode ser aposta no próprio produto, com meios autorizados, ou ser pré-impressa no acondicionamento ou na embalagem ou num rótulo aposto no produto, no acondicionamento ou na embalagem. Se for aposta na embalagem, deve destruir-se o selo ao abrir a embalagem. A não destruição deste selo só pode ser tolerada quando a abertura da embalagem o destrua. Para os produtos contidos em recipientes hermeticamente fechados, deve aplicar-se o selo de maneira indelével na tampa ou na caixa.

c) A marcação de salubridade poderá consistir igualmente na fixação inamovível de uma placa de material resistente que corresponda a todas as exigências de higiene e inclua as indicações referidas na alínea *a*).

5 — Se o produto à base de carne contiver outras matérias-primas de origem animal, tais como produtos da pesca, produtos lácteos ou ovoprodutos, é aposta uma única marcação de salubridade.

CAPÍTULO VII

Armazenagem e transporte

1 — Os produtos à base de carne devem ser armazenados nos compartimentos previstos no n.º 1, alínea *a*), do capítulo I.

Todavia, os produtos à base de carne também podem ser armazenados fora daqueles compartimentos, nas seguintes condições:

a) Os produtos à base de carne que não possam ser conservados à temperatura ambiente podem ser armazenados nos entrepostos frigoríficos referidos na alínea *i*) do n.º 1 do artigo 3.º ou nos entrepostos aprovados nos termos dos outros diplomas aplicáveis;
b) Os produtos à base de carne que possam ser conservados à temperatura ambiente podem ser armazenados em armazéns construídos com materiais sólidos, fáceis de limpar e desinfectar, e aprovados pela autoridade competente.

2 — Os produtos à base de carne para os quais são indicados, em conformidade com o n.º 4 do artigo 8.º, determinadas temperaturas de armazenagem devem ser mantidos a essas temperaturas.

3 — Os produtos à base de carne devem ser expedidos de modo a serem protegidos durante o transporte contra causas susceptíveis de os contaminar ou danificar. Para esse efeito, é necessário ter em consideração a duração do transporte e os meios de transporte utilizados, bem como as condições meteorológicas.

4 — Os meios utilizados para o transporte dos produtos à base de carne devem estar equipados, se os produtos assim o exigirem, de modo a assegurar que os produtos possam ser transportados à temperatura requerida e, nomeadamente, que as temperaturas indicadas nos termos do n.º 4 do artigo 8.º não sejam ultrapassadas.

5 — O documento comercial de acompanhamento referido no n.º 1 do artigo 4.º deve acompanhar os produtos à base de carne durante a primeira fase da comercialização.

Para os transportes e comercialização em fases posteriores, os produtos devem ser acompanhados de um documento comercial com o número de aprovação do estabelecimento expedidor, que permita identificar a autoridade competente encarregada do seu controlo.

CAPÍTULO VIII

Condições especiais para os produtos pasteurizados ou esterilizados contidos em recipientes hermeticamente fechados.

A — Para além das condições previstas no anexo B, os estabelecimentos que fabriquem produtos pasteurizados ou esterilizados em recipientes hermeticamente fechados:

1 — Devem dispor de:

a) Um dispositivo que permita encaminhar de forma higiénica os recipientes para a sala de trabalho;
b) Um dispositivo para a limpeza eficaz das latas de conserva imediatamente antes do seu enchimento;
c) Um dispositivo para a lavagem com água potável, suficientemente quente para eliminar as gorduras das latas de conserva depois do fecho hermético e antes da autoclavagem;
d) Um compartimento, um local ou uma instalação apropriada para o arrefecimento e a secagem dos recipientes depois do tratamento pelo calor;
e) Instalações para a incubação de produtos à base de carne contidos em recipientes hermeticamente fechados recolhidos como amostras;
f) Um equipamento adequado para verificar se os recipientes são verdadeiramente estanques e se estão intactos.

2 — Devem velar por que:

a) Os recipientes hermeticamente fechados sejam retirados dos aparelhos de aquecimento a uma temperatura suficientemente elevada para assegurar uma rápida evaporação da humidade e não sejam manuseados antes de estarem completamente secos;
b) Os recipientes que apresentem formação de gás sejam submetidos a um exame complementar;
c) Os termómetros do aparelho de aquecimento sejam controlados por meio de termómetros calibrados;

d) Os recipientes sejam:

- Rejeitados se estiverem danificados ou mal feitos;
- Rejeitados ou limpos, se não o estiverem, e no que se refere às latas de conserva, limpas de modo eficaz, imediatamente antes do enchimento, através dos dispositivos de limpeza referidos na alínea *b*) do n.º 1, não estando autorizada a utilização da água estagnante;
- Se necessário, postos a escorrer durante bastante tempo após a limpeza e antes do enchimento;
- Se necessário, lavados com água potável, suficientemente quente, se for caso disso, para eliminar as gorduras, após o fecho hermético e antes da autoclavagem, por meio do dispositivo referido na alínea *c*) do n.º 1;
- Arrefecidos, após o aquecimento, em água que satisfaça as exigências do quinto travessão do ponto B;
- Manipulados, antes e depois do tratamento pelo calor, de modo a evitar qualquer danificação ou contaminação.

B — O responsável de um estabelecimento que fabrique produtos à base de carne em recipientes hermeticamente fechados deve, além disso, assegurar-se através de um controlo por amostragem que:

1 — Seja aplicado aos produtos à base de carne destinados a serem armazenados à temperatura ambiente um tratamento térmico que permita destruir ou inactivar os germes patogénicos e os esporos dos microrganismos patogénicos. Deve ser mantido um registo de parâmetros de fabrico, como a duração do aquecimento, temperatura, enchimento, dimensão dos recipientes, etc.

Os aparelhos de tratamento térmico serão munidos de dispositivos de controlo que permitam verificar se os recipientes foram realmente sujeitos a um tratamento eficaz pelo calor.

2 — O material utilizado para os recipientes respeite as disposições relativas aos materiais em contacto com géneros alimentícios.

3 — Seja efectuado um controlo da produção diária, com uma periodicidade previamente estabelecida, a fim de garantir a eficácia do fecho. Para esse efeito, deve estar disponível um equipamento adequado para examinar as secções perpendiculares e as juntas dos recipientes fechados.

4 — Sejam efectuados pelo fabricante controlos suplementares por amostragem, destinados a garantir que:

a) Os produtos esterilizados tenham sido efectivamente sujeitos a um tratamento eficaz, por meio de:

- Testes de incubação. A incubação deve ser efectuada a pelo menos 37ºC durante 7 dias ou a pelo menos 35ºC durante 10 dias, ou qualquer outra combinação «tempo/temperatura» reconhecida como equivalente pela autoridade competente;
- Análises microbiológicas do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutro laboratório aprovado;

b) Os produtos pasteurizados em recipientes hermeticamente fechados satisfazem os critérios reconhecidos pela autoridade competente.

5 — Sejam efectuados os controlos necessários para garantir que a água de arrefecimento contém um teor residual de cloro após utilização. Todavia, os Estados membros podem conceder uma derrogação a esta última exigência se a água satisfizer as exigências do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março.

C — A autoridade competente pode autorizar a adição de determinadas substâncias à água dos autoclaves, a fim de lutar contra a corrosão das latas de conserva, tornar a água menos dura e desinfectá-la. Será estabelecida uma lista dessas substâncias de acordo com o processo comunitariamente previsto.

A autoridade competente pode autorizar a utilização de água reciclada para o arrefecimento dos recipientes que tenham sido sujeitos a um tratamento pelo calor. Esta água deve ser depurada e tratada com cloro ou submetida a qualquer outro tratamento aprovado. O objectivo desse tratamento é fazer com que a água reciclada satisfaça as normas previstas na parte E do anexo I do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, de modo que não possa contaminar os produtos e não constitua um risco para a saúde humana.

A água reciclada deve circular em circuito fechado, de modo a não poder ser utilizada para outros fins.

Quando não houver risco de contaminação, o chão pode, contudo, ser limpo no final do período de trabalho com a água utilizada para arrefecer os recipientes ou com a água dos autoclaves.

CAPÍTULO IX

Condições especiais para os pratos cozinhados à base de carne

Para além das condições gerais referidas no anexo B e nos capítulos I, II e III do presente anexo:

1 — Os estabelecimentos que fabriquem pratos cozinhados devem dispor de sala separada para a confecção e o acondicionamento dos mesmos; esta sala separada não é exigida sempre que os produtos à base de carne e as carnes sejam manipulados em alturas diferentes, desde que as salas utilizadas para essas operações sejam limpas e desinfectadas entre a utilização das mesmas para cada tipo de produto.

2 — *a*) O produto à base de carne que entre na composição do prato cozinhado deve, imediatamente após a sua cozedura:

i) Ser misturado com os outros ingredientes logo que possível; nesse caso, o tempo em que a temperatura do produto à base de carne está compreendida entre 10ºC e 60ºC deve ser reduzido a um máximo de duas horas; ou

ii) Ser refrigerado a uma temperatura inferior ou igual a 10ºC, pelo menos, antes de ser misturado com os outros ingredientes.

Se forem aplicados outros métodos de preparação, estes devem ser objecto de uma aprovação pela autoridade competente.

b) O produto à base de carne e o prato cozinhado devem ser refrigerados a uma temperatura interna igual ou inferior a 10ºC durante um prazo que não exceda duas horas após o fim da cozedura e, o mais rapidamente possível, à temperatura de armazenagem. Todavia, a autoridade competente pode autorizar o estabelecimento a derrogar ao prazo de duas horas quando um prazo maior se justificar por razões que se prendem com a tecnologia de produção aplicada, desde que esteja garantida a salubridade do produto final.

c) O prato cozinhado deve, se necessário, ser congelado ou ultracongelado imediatamente depois de arrefecido.

3 — A rotulagem dos pratos cozinhados deverá ser efectuada em conformidade com o Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, e respectivas disposições regulamentares. A lista dos ingredientes deverá, para efeitos do presente diploma, incluir a referência das espécies animais.

Os pratos cozinhados deverão exibir, numa das faces externas do acondicionamento, para além das outras indicações já previstas, a data de fabrico inscrita de forma muito clara.

4 — Os resultados dos diversos controlos a efectuar pelo concessionário ou pelo gestor devem ser conservados a fim de serem apresentados à autoridade competente, a seu pedido, durante um período mínimo a fixar pela autoridade competente de acordo com a durabilidade do produto em questão.

ANEXO D

Normas de higiene específicas para o fabrico de outros produtos de origem animal

CAPÍTULO I

Condições gerais

Os locais de trabalho só podem ser utilizados no fabrico de produtos que não se destinem ao consumo humano nas seguintes condições:

a) As matérias-primas impróprias para consumo humano devem ser armazenadas numa sala completamente separada ou num local de recepção completamente separado;

b) Estas matérias-primas devem ser laboradas em salas separadas, utilizando instalações e equipamentos distintos, excepto se o fabrico se efectuar em instalações completamente fechadas ou com equipamentos utilizados exclusivamente para esse efeito;

c) Os produtos acabados obtidos a partir dessas matérias-primas devem ser armazenados numa sala separada ou em contentores separados e rotulados de forma adequada e não podem destinar-se ao consumo humano.

CAPÍTULO II

Condições especiais para as gorduras animais fundidas. Os torresmos e os subprodutos da fusão

Para além das condições referidas no anexo B, são aplicadas as seguintes condições:

A — Normas aplicáveis aos estabelecimentos de recolha e de transformação das matérias-primas

1 — Os centros encarregados da recolha das matérias-primas e do transporte posterior para os estabelecimentos de transformação devem dispor de um armazém frigorífico para armazenagem das matérias-primas a uma temperatura igual ou inferior a 7ºC, a não ser que as matérias-primas sejam recolhidas e fundidas nos prazos previstos no n.º 3, alíneas *b*) e *c*), do ponto B.

2 — O estabelecimento de transformação deve dispor, pelo menos, de:

a) Um entreposto frigorífico, excepto se as matérias-primas forem recolhidas e fundidas nos prazos previstos no n.º 3, alíneas *b*) e *c*), do ponto B;

b) Uma sala ou um local destinado à recepção das matérias-primas;

c) Uma instalação que facilite a inspecção visual das matérias-primas;

d) Se necessário, uma instalação de trituração das matérias-primas;

e) Um equipamento para extrair as gorduras das matérias-primas através do calor, da pressão ou de qualquer outro método adequado;

f) Recipientes ou cubas nos quais as gorduras possam ser conservadas no estado líquido;

g) Um aparelho que permita a plastificação ou a cristalização das gorduras e que facilite o acondicionamento e a embalagem, a não ser que o estabelecimento envie para o exterior as gorduras animais fundidas no estado líquido;

h) Uma sala de expedição, a não ser que o estabelecimento só envie as gorduras animais fundidas a granel;

i) Recipientes estanques para a evacuação das matérias-primas impróprias para consumo humano;

j) Se necessário, equipamentos apropriados para a preparação de produtos que consistam em gorduras animais fundidas, misturadas com outros géneros alimentícios e ou condimentos;

l) Se os torresmos se destinarem ao consumo humano, instalações adequadas que garantam que estes últimos são recolhidos, acondicionados e embalados em boas condições de higiene e armazenados nas condições previstas no n.º 9 do ponto B.

B — Normas de higiene suplementares relativas à preparação de gorduras animais fundidas, torresmos e subprodutos

1 — As matérias-primas devem provir de animais que, após inspecção *ante* e *post mortem,* tenham sido considerados próprios para consumo humano.

2 — As matérias-primas devem consistir em tecidos adiposos ou ossos considerados próprios para consumo humano e que contenham a menor quantidade possível de sangue e impurezas. As matérias-primas não devem apresentar sinais de deterioração e devem ser obtidas em boas condições de higiene.

3 — *a*) Para a preparação de gorduras animais fundidas, só podem ser utilizados tecidos adiposos ou ossos recolhidos em matadouros, instalações de desmancha ou estabelecimentos de transformação de carnes. As matérias-primas devem ser transportadas e armazenadas

em boas condições de higiene e a uma temperatura interna igual ou inferior a 7ºC até à extracção das gorduras.

b) Em derrogação à alínea *a*), as matérias-primas podem ser armazenadas e transportadas sem refrigeração, desde que a extracção da gordura se efectue no prazo de doze horas a seguir ao dia da sua obtenção.

c) Em derrogação à alínea *a*), podem ser utilizadas na preparação de gorduras animais fundidas matérias-primas recolhidas em retalhistas ou em instalações adjacentes aos postos de venda em que a desmancha e a armazenagem de carnes ou de carnes de aves de capoeira se efectuam exclusivamente para abastecimento directo do consumidor final, desde que obedeçam a condições de higiene satisfatórias e estejam devidamente embaladas. Se a recolha for diária, devem ser respeitadas as normas de temperatura previstas nas alíneas *a*) e *b*). Se as matérias-primas não forem recolhidas diariamente, deverão ser refrigeradas imediatamente após a sua obtenção.

4 — Os veículos e contentores destinados à recolha e ao transporte das matérias-primas devem ter as superfícies internas lisas, fáceis de lavar, de limpar e de desinfectar e os veículos devem ser cobertos adequadamente. Os veículos destinados ao transporte com refrigeração devem ser concebidos de forma que a temperatura requerida possa ser mantida durante toda a duração do transporte.

5 — Antes de se proceder à extracção das gorduras, as matérias-primas serão sujeitas a uma inspecção destinada a detectar a presença de matérias-primas impróprias para consumo humano ou de substâncias estranhas. Se for o caso, estas deverão ser eliminadas.

6 — A extracção das gorduras das matérias-primas deve ser efectuada pelo calor, pela pressão ou por outro método adequado, seguindo-se uma separação das gorduras por decantação, centrifugação, filtração ou outro método adequado. É proibida a utilização de solventes.

7 — As gorduras animais fundidas preparadas nos termos dos n.os 1, 2, 3, 5 e 6 podem ser refinadas no mesmo estabelecimento ou noutro estabelecimento, com vista a melhorar as suas qualidades físico-químicas sempre que as gorduras a refinar respeitem as normas referidas no n.º 8.

8 — As gorduras animais fundidas, consoante o seu tipo, devem satisfazer as normas seguintes:

	Bovinos			Porcos			Outras gorduras animais	
	Sebo comestível		Sebo para refinação	Gorduras de porco comestíveis		Banha mais outras gorduras de porco para refinação	Comestíveis	Para refinação
	Primeira extracção (1)	Outros		Banha (2)	Outras gorduras			
Ácidos gordos livres (m/m % de ácido oleico), no máximo	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,00
Peróxido, no máximo	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Humidades e impurezas	0,5 % no máximo							
Cheiro, sabor e cor	Normal							

(1) As gorduras animais fundidas obtidas por meio de extracção, a baixa temperatura, de gorduras frescas do coração, omento, rins e mesentério de bovinos, bem como as gorduras provenientes de instalações de desmancha.
(2) As gorduras fundidas obtidas por fusão dos tecidos adiposos dos suínos.

9 — Os torresmos destinados ao consumo humano devem ser armazenados:

i) Quando obtidos a uma temperatura igual ou inferior a 70ºC, a uma temperatura inferior a 7ºC durante um período que não exceda vinte e quatro horas ou a uma temperatura igual ou inferior a – 18ºC;

ii) Quando obtidos a uma temperatura superior a 70ºC e tendo um teor de humidade igual ou superior a 10 % (m/m):

– A uma temperatura inferior a 7ºC durante um período que não exceda quarenta e oito horas ou a qualquer relação tempo/temperatura que ofereça uma garantia equivalente;
– A uma temperatura igual ou inferior a – 18ºC;

iii) Quando obtidos a uma temperatura superior a 70ºC e tendo um teor de humidade inferior a 10 % (m/m) — nenhuma norma específica.

CAPÍTULO III

Condições de produção, colocação no mercado e importação para os estômagos, bexigas e tripas limpas, salgadas ou secas e ou aquecidas

Para além das condições referidas no anexo B e no capítulo II do anexo C, os estabelecimentos que tratem estômagos, bexigas e tripas devem respeitar as seguintes condições:

1 — As matérias-primas devem ser provenientes de animais que, após as inspecções *ante* e *post mortem,* sejam considerados próprios para consumo humano.

2 — Os produtos que não possam ser mantidos à temperatura ambiente devem ser armazenados, até serem expedidos, em salas previstas para esse efeito.

Designadamente, os produtos que não estejam salgados ou secos devem ser mantidos a uma temperatura inferior a 3ºC.

3 — As matérias-primas devem ser transportadas desde o matadouro de origem até ao estabelecimento em condições de higiene satisfatórias e, se for necessário, refrigeradas em função do prazo decorrido entre o abate e a recolha das matérias-primas. Os veículos e os contentores destinados ao transporte devem ter as super-

fícies internas lisas e fáceis de lavar, de limpar e de desinfectar. Os veículos destinados ao transporte com refrigeração devem ser concebidos de modo que a temperatura requerida possa ser mantida durante toda a duração do transporte.

4 — Deve ser previsto um compartimento para armazenagem de materiais de acondicionamento e embalagem.

5 — O acondicionamento e embalagem devem ser efectuados de forma higiénica numa sala ou num local destinado a esse fim.

6 — É proibida a utilização de madeira; todavia, é autorizada a utilização de estrados de madeira para o transporte de recipientes que contenham os produtos em causa.

ANEXO E

Certificado de salubridade relativo a produtos à base de carne (1)

N.º(2) .....

País
expedidor:.....
Ministério:.....
Serviço:.....

Referência(2):

I. Identificação dos produtos à base de carne:
Produtos preparados à base de carne de:.....
(espécie animal)
Natureza dos produtos(3):.....
Natureza da embalagem:.....
Número de peças ou de unidades de embalagem:.....
Temperatura de armazenagem e de transporte(3):.....
Prazo de conservação(4):.....
Peso líquido:.....

II. Proveniência dos produtos à base de carne:
Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) estabelecimentos de transformação aprovado(s):.....
.....
.....
Se necessário:
Endereço(s) e número(s) de aprovação do(s) entreposto(s) frigorífico(s) aprovado(s)
.....
.....
.....

III. Destino dos produtos à base de carne:
Os produtos são expedidos
de:.....
(local de expedição)
para:.....
(país destinatário)
pelo meio de transporte seguinte(5):.....
Nome e endereço do expedidor:.....
.....
Nome e endereço do destinatário:.....
.....

IV. Certificado de salubridade

O abaixo assinado certifica que os produtos à base de carne, acima referidos:

a) Foram preparados com carnes frescas ou com produtos à base de carne nas condições específicas previstas na Directiva 77/99/CEE(6);

b) Foram preparados com carnes de espécies animais para além das referidas na alínea d) do artigo 2º da Directiva 77/99/CEE(6);

c) Se destinam à República Helénica(6).

V. Se necessário:

Em caso de transbordo num estabelecimento aprovado ou num entreposto frigorífico aprovado, a identificação:

a) Do local de transbordo (endereço e número de aprovação):
.....
.....
.....
b) Do meio de transporte(5):
.....
.....

Feito em .....em.....
(local) (data)

Carimbo

.....
(assinatura da autoridade competente)
(nome em maiúsculas)

(1) Na acepção do artigo 2º da Directiva 77/99/CEE.
(2) Facultativo.
(3) Menção eventual de irradiação ionizante por razões de ordem médica.
(4) A preencher em caso de indicação nos termos do artigo 7º da Directiva 77/99/CEE.
(5) Para vagões e camiões indicar o número de matrícula, para aviões o número de voo e para barcos o nome.
(6) Riscar o que não interessa.