

tendo a cabeça e a fressura, ou seja, a traqueia, o coração, os pulmões e o fígado.

E, quanto ao cabrito de leite, em particular, o mesmo é «*estonado*», consistindo este no processo de depilação da carcaça que, tradicionalmente, na Beira Baixa, substitui a esfola.

Algumas das características e procedimentos supra descritos, não se encontram previstos nas normas respeitantes à higiene e apresentação da carcaça, nomeadamente os constantes do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Todavia, a utilização dos modos tradicionais de preparação do cabrito não comprometem, a concretização dos objetivos daquele diploma.

Importa, por isso, estabelecer as derrogações às exigências vigentes de modo a permitir a continuidade da produção de cabrito «*estonado*», sem prejudicar as adequadas condições de segurança alimentar.

O presente despacho foi notificado, na fase do projeto, à Comissão Europeia em cumprimento do disposto na Diretiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de junho de 1998, alterada pela Diretiva n.º 98/48/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de julho de 1998, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas, conforme estabelecido no n.º 5 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e no n.º 5 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Assim, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, determino:

1 — O presente despacho estabelece as derrogações ao disposto no Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, para a produção de cabrito e borrego com cabeça e fressura, bem como de cabrito «*estonado*».

2 — Para efeitos do presente despacho as carcaças de borrego e cabrito de leite, com cabeça e fressura, abrangidos pelo presente despacho, pesam respetivamente, até 7 kg e 6 kg, e são obtidas de animais com peso vivo entre os 12 kg, os borregos, e 10 kg, os cabritos.

3 — As carcaças a que se refere o número anterior, podem ser apresentadas com cabeça e fressura, ou seja, com a traqueia, o coração, os pulmões e o fígado, em derrogação do disposto na alínea d) do n.º 16 do capítulo IV, da secção I, do anexo III ao Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

4 — O cabrito pode ser «*estonado*», que consiste na imersão em água a temperatura apropriada e depilação, em substituição da esfolagem, em derrogação ao n.º 8 do capítulo IV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

5 — Sempre que seja utilizado o processo descrito no número anterior, deve cumprido, com as necessárias adaptações, o disposto no n.º 9 do capítulo IV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

6 — A utilização do processo de «*estonar*», depende de autorização da direção de serviços de veterinária da área de localização do matadouro, devendo, o pedido, ser instruído com os seguintes documentos:

- a) Parecer do médico veterinário inspetor sanitário do matadouro;
- b) Descrição do processo e previsão do seu controlo pelo respetivo HACCP.

7 — O disposto no presente despacho não prejudica a livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam legalmente produzidos nos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (EEE), incluindo os produtos legalmente fabricados ou comercializados na Turquia, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas conforme o artigo 36.º do Tratado sobre o funcionamento da União Europeia e do artigo 13.º do Acordo EEE.

9 — O disposto no presente despacho não se aplica aos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou na Turquia ou que sejam originários dos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo (Acordo sobre o Espaço Económico Europeu).

10 — É revogado o despacho n.º 25483/2009, de 25 de setembro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 226, de 20 de novembro de 2009.

11 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

1 de fevereiro de 2013. — O Diretor-Geral, *Nuno Vieira e Brito*.
206729468

Despacho n.º 2230/2013

Os queijos curados pelos processos de maturação tradicional são colocados em estruturas de madeira e envolvidos com cintas de pano, de modo a conferir-lhes uma tipicidade de aroma e sabor particulares, os quais são utilizados ao longo de gerações.

Em particular, o «queijo picante da beira baixa», que é um produto com denominação de origem protegida (DOP) bem como o seu análogo «queijo queimoso», são produzidos a partir de leite cru de ovelha, cabra ou mistura, salgado, com maturação compreendida entre 120 a 150 dias, e continuam ainda hoje a ser produzidos com recurso à metodologia tradicional.

Nestes últimos, o modo de fabrico ancestral pode compreender o uso de palha de centeio, para a manutenção das condições de humidade adequadas.

Alguns dos procedimentos supra descritos, não se encontram previstos nas normas respeitantes à higiene dos géneros alimentícios, nomeadamente os constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Todavia, a utilização dos modos tradicionais de preparação do queijo, designadamente no que se refere ao tipo de materiais de que são feitos os instrumentos e o equipamento utilizados especificamente para a preparação, embalagem e acondicionamento destes produtos, não comprometem, a concretização dos objetivos daquele diploma, desde que mantidos permanentemente num estado de higiene satisfatório e ser limpos e desinfetados regularmente.

Importa, por isso, estabelecer as derrogações às exigências vigentes de modo a permitir a continuidade da produção de «queijo picante da beira baixa» e de queijo similar, sem prejudicar as adequadas condições de segurança alimentar.

O presente despacho foi notificado, na fase do projeto, à Comissão Europeia em cumprimento do disposto na Diretiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de junho de 1998, alterada pela Diretiva n.º 98/48/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de julho de 1998, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas, conforme estabelecido no n.º 3 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Assim, nos termos do disposto na alínea b) do n.º 2 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 2074/2005, da Comissão, de 5 de dezembro, determino:

1 — O presente despacho estabelece as derrogações ao Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, no que diz respeito ao tipo de materiais de que são feitos os instrumentos e o equipamento utilizados especificamente para a preparação, embalagem e acondicionamento de queijos.

2 — No processo de maturação tradicional, é admitida a colocação do queijo em estruturas de madeira e envolvimento com cintas de pano, desde que estes sejam higienizados de forma a assegurar que não existe acréscimo de risco microbiológico.

3 — Especificamente, durante o processo de cura do «Queijo Picante da Beira Baixa» e do designado «Queijo Queimoso» é permitido o uso de feixes de palha de centeio, para envolver os queijos, desde que seja assegurado que existe um processo de higienização validado, capaz de eliminar os riscos microbiológicos, designadamente por utilização de solução clorada e posterior secagem em estufa a 65.ºC durante 24 horas, ou outro processo que o operador demonstre ser equivalente.

4 — O disposto no presente despacho não prejudica a livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam legalmente produzidos nos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (EEE), incluindo os produtos legalmente fabricados ou comercializados na Turquia, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas conforme o artigo 36.º do Tratado sobre o funcionamento da União Europeia e do artigo 13.º do Acordo EEE.

5 — O disposto no presente despacho não se aplica aos produtos que sejam legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou na Turquia ou que sejam originários dos países da EFTA, que são Partes Contratantes do Acordo (Acordo sobre o Espaço Económico Europeu).

6 — É revogado o Despacho n.º 25484/2009, de 25 de setembro de 2009, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 226, de 20 de novembro de 2009.

7 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

1 de fevereiro de 2013. — O Diretor-Geral, *Nuno Vieira e Brito*.
206729565