

- b) Construção do edifício, infra-estruturas e arranjos exteriores;
- c) Equipamento e pessoal docente e administrativo.

2 — A Parte Moçambicana contribuirá através da concessão de terreno para edificação, com uma área total de 27 000 m².

3 — Será concedida pela República de Moçambique a isenção de direitos e taxas aduaneiras, e outras, sobre todo o material e equipamento importados no âmbito do presente projecto.

Artigo 6.º

O presente Acordo entrará em vigor na data da última das notas trocadas entre as Partes pelas quais cada uma comunicará à outra que se encontram cumpridas as formalidades exigidas pela respectiva ordem jurídica interna para a vigência do Acordo.

Feito em duplicado em Maputo no dia 28 do mês de Julho do ano de 1995, em dois originais em língua portuguesa.

Pela Parte Portuguesa:

José Manuel Briosa e Gala, Secretário de Estado da Cooperação.

Pela Parte Moçambicana:

António Materula, Secretário de Estado dos Negócios Estrangeiros e Cooperação.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PISCAS

Decreto-Lei n.º 167/96

de 7 de Setembro

Considerando a necessidade de transpor para a ordem jurídica interna o anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, do Conselho, de 17 de Dezembro, que actualiza a Directiva n.º 71/118/CEE, do Conselho, de 15 de Fevereiro, relativa às condições sanitárias em matéria de produção e colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira;

Considerando que importa igualmente transpor a Directiva n.º 94/65/CE, do Conselho, de 12 de Dezembro, que institui os requisitos de produção e de colocação no mercado de carnes picadas e de preparados de carne, na parte em que altera a Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 92/116/CEE;

Considerando a necessidade de adaptar a Decisão n.º 95/1/CE, EURATOM, CEECA, na parte em que altera a Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 92/116/CEE;

Ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira;

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica nacional o anexo B da Directiva n.º 92/116/CEE, do

Conselho, de 17 de Dezembro, que actualiza a Directiva n.º 71/118/CEE, do Conselho, de 15 de Fevereiro, relativa às condições sanitárias em matéria de produção e colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira, a Directiva n.º 94/65/CE, do Conselho, de 14 de Dezembro, e a Decisão n.º 95/1/CE, EURATOM, CEECA, na parte em que alteram a Directiva n.º 71/118/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva n.º 92/116/CEE.

Artigo 2.º

As normas técnicas de execução regulamentar do presente diploma constam dos anexos A a I deste diploma e dele fazem parte integrante.

Artigo 3.º

A direcção, coordenação e controlo das acções a desenvolver para execução deste diploma e respectivos anexos competem à Direcção-Geral de Veterinária como autoridade sanitária veterinária nacional.

Artigo 4.º

Compete à Direcção-Geral de Veterinária 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 5.º

1 — Sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, constituem contra-ordenações, puníveis pela Direcção-Geral de Veterinária, de acordo com o previsto no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, e suas alterações:

- a) O incumprimento das condições de manipulação, marcação, acondicionamento, transporte e armazenamento previstas nas disposições regulamentares deste diploma para as carnes frescas de aves de capoeira;
- b) O não acompanhamento das mercadorias pela documentação prevista nas disposições regulamentares do presente diploma;
- c) O incumprimento das restrições à colocação das carnes de aves de capoeira no mercado previstas nas disposições regulamentares deste diploma;
- d) A oposição ou criação de impedimentos aos controlos previstos nas disposições regulamentares do presente diploma.

2 — A negligência é sempre punível.

3 — A tentativa é sempre punível.

Artigo 6.º

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, poderão ser aplicadas simultaneamente com a coima as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de uma profissão ou actividade cujo exercício depende de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;

- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Privação do direito de participação em arrematações e concursos públicos que tenham por objecto a empreitada de obras públicas, o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações, licenças ou alvarás.

2 — As sanções acessórias referidas nas alíneas b) e seguintes do número anterior terão a duração máxima de dois anos, contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

3 — Quando seja aplicada a sanção referida na alínea f) do n.º 1 deste artigo, a reabertura do estabelecimento e a emissão ou renovação da licença ou alvará só terão lugar quando se encontrem reunidas as condições legais e regulamentares para o seu normal funcionamento.

Artigo 7.º

1 — Ao processo conducente, nos termos do artigo 5.º, à aplicação de coimas aplica-se, com as devidas adaptações, toda a tramitação processual prevista no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 244/95, de 14 de Setembro.

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.

Artigo 8.º

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

- a) 20% para a Direcção-Geral de Veterinária;
- b) 10% para a entidade que levantou o auto;
- c) 10% para a entidade que instruiu o processo;
- d) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 9.º

A rejeição de aves ou carcaças é susceptível de recurso por parte dos proprietários ou dos seus legítimos representantes.

Artigo 10.º

Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, a execução administrativa do presente diploma cabe aos serviços competentes das respectivas administrações regionais, sem prejuízo das competências atribuídas à Direcção-Geral de Veterinária, na qualidade de autoridade sanitária veterinária nacional.

Artigo 11.º

É revogado o Decreto-Lei n.º 222/90, de 7 de Julho.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 3 de Julho de 1996. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Mário Fernando de Campos Pinto* — *Artur Aurélio*

Teixeira Rodrigues Consolado — *Augusto Carlos Serra Ventura Mateus* — *Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva* — *José Eduardo Arcos Gomes dos Reis* — *Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira*.

Promulgado em 14 de Agosto de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 24 de Agosto de 1996.

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

ANEXO A

REGULAMENTO RELATIVO A PROBLEMAS SANITÁRIOS EM MATÉRIA DE PRODUÇÃO E DE COLOCAÇÃO NO MERCADO DE CARNES FRESCAS DE AVES DE CAPOEIRA.

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

1 — O presente Regulamento estabelece as condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira.

2 — Este Regulamento não se aplica à desmancha e à armazenagem de carnes frescas de aves de capoeira em estabelecimentos de venda a retalho ou em instalações contíguas aos locais de venda em que essas operações sejam efectuadas tendo como objectivo a venda directa ao consumidor, devendo as referidas operações continuar sujeitas aos controlos prescritos pela legislação nacional vigente para o comércio a retalho.

Artigo 2.º

1 — Para efeitos do presente diploma, aplicam-se as definições constantes das alíneas l) a n) e q) a s) do artigo 2.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93, de 27 de Novembro.

2 — Além disso, entende-se por:

- a) Carnes de aves de capoeira — todas as partes, próprias para consumo humano, de aves domésticas das seguintes espécies: galinhas, perus, pintadas, patos e gansos;
- b) Carnes frescas de aves de capoeira — carnes de aves de capoeira, incluindo a carne acondicionada no vácuo ou em atmosfera controlada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação, à excepção do tratamento pelo frio;
- c) Carcaça — o corpo inteiro de uma ave de capoeira referida na alínea a) depois de sangrada, depenada e eviscerada, sendo facultativa a ablação do coração, do fígado, dos pulmões, da moela, do papo, dos rins, das patas ao nível do tarso, da cabeça, do esófago e da traqueia;
- d) Partes de carcaça — a parte da carcaça tal como definida na alínea c);
- e) Miudezas — as carnes frescas de aves de capoeira não incluídas na carcaça tal como definida na alínea c), mesmo quando estejam presas a esta pelas suas ligações naturais, bem como a cabeça

- e as patas quando apresentadas separadas da carcaça;
- f) Visceras — as miudezas que se encontram nas cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo, quando for caso disso, a traqueia, o esófago e o papo;
- g) Veterinário oficial — o veterinário designado pela autoridade competente;
- h) Auxiliar — a pessoa oficialmente designada pela autoridade competente, nos termos do n.º 2 do artigo 8.º, para assistir o veterinário oficial no exercício das suas funções;
- i) Inspecção sanitária *ante mortem* — inspecção das aves de capoeira vivas efectuada em conformidade com o disposto no capítulo VI do anexo B;
- j) Inspecção sanitária *post mortem* — inspecção das aves de capoeira abatidas no matadouro, efectuada em conformidade com o disposto no capítulo VIII do anexo B;
- l) Meios de transporte — as partes reservadas à carga nos veículos rodoviários e ferroviários e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou os contentores para transporte por terra, mar ou ar;
- m) Estabelecimento — um matadouro aprovado, um estabelecimento de desmancha aprovado, um entreposto frigorífico aprovado, ou um centro de reacondicionamento aprovado, ou um complexo que reúna vários destes estabelecimentos;
- n) Autoridade competente — a Direcção-Geral de Veterinária, enquanto autoridade sanitária veterinária nacional, que poderá delegar competências, que lhe são atribuídas pelo presente diploma, nas direcções regionais de agricultura, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

CAPÍTULO II

Disposições relativas à produção comunitária

Artigo 3.º

1 — As carnes frescas de aves de capoeira devem satisfazer as condições previstas nos artigos seguintes.

2 — As carcaças e as miudezas devem:

- a) Provir de um animal que tenha sido submetido a uma inspecção sanitária *ante mortem*, em conformidade com o capítulo VI do anexo B, e que, na sequência dessa inspecção, tenha sido considerado próprio para abate, com vista à colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira;
- b) Ter sido obtidas num matadouro aprovado submetido a autocontrolo, em conformidade com o n.º 7 do artigo 6.º, e ao controlo da autoridade competente, em conformidade com o artigo 8.º;
- c) Ter sido manipuladas em condições de higiene satisfatórias, em conformidade com o capítulo VII do anexo B;
- d) Ter sido submetidas a uma inspecção sanitária *post mortem*, em conformidade com o capítulo VIII do anexo B, e não terem sido consideradas impróprias para consumo humano, em conformidade com o capítulo IX do anexo B;

e) Ser objecto de uma marcação de salubridade conforme o capítulo XII do anexo B, entendendo-se que essa marcação não é necessária para as carcaças destinadas à desmancha no mesmo estabelecimento;

f) Após a inspecção *post mortem*, ser manipuladas, em conformidade com o n.º 46 do capítulo VII do anexo B, e armazenadas, em conformidade com o capítulo XIII do anexo B, em condições de higiene satisfatórias;

g) Ser convenientemente embaladas em conformidade com o capítulo XIV do anexo B, e, caso seja utilizado um invólucro de protecção, deve este satisfazer as prescrições do mesmo capítulo;

h) Ser transportadas em conformidade com o capítulo XV do anexo B;

i) Ser acompanhadas, durante o transporte:

i) De um documento comercial, que deverá:

— Conter, além das indicações previstas no n.º 66 do capítulo XII do anexo B, o número de código que permita identificar a autoridade competente encarregada do controlo do estabelecimento de origem, assim como o veterinário oficial responsável pela inspecção sanitária no dia de produção das carnes;

— Ser conservado pelo destinatário durante um período mínimo de um ano, de forma a poder ser apresentado à autoridade competente, a pedido desta; ou

ii) Do certificado de salubridade referido no anexo G, sempre que se trate de carnes frescas de aves de capoeira referidas no artigo 2.º obtidas num matadouro situado numa região ou numa zona submetida a restrições por motivos de política sanitária ou de carnes frescas de aves de capoeira destinadas a outro Estado membro depois de transitarem por um país terceiro num meio de transporte selado;

iii) No que se refere à carne destinada à Finlândia e à Suécia, deve incluir uma das menções previstas na alínea e) da parte IV do anexo G.

3 — As partes de carcaça ou a carne desossada devem:

a) Ter sido desmanchadas e ou desossadas em estabelecimentos de desmancha aprovados e controlados em conformidade com o disposto no artigo 6.º;

b) Ter sido desmanchadas e obtidas em conformidade com as prescrições do capítulo VII do anexo B e provir:

i) De animais abatidos na Comunidade e que satisfaçam as condições estabelecidas no n.º 2;

ii) Ou de carcaças de aves de capoeira importadas de países terceiros, em conformidade com o capítulo III, e que tenham sido submetidas aos controlos previstos na Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro;

c) Ter sido submetidas ao controlo previsto na alínea b) do n.º 2 do artigo 8.º;

d) Satisfazer as condições referidas nas alíneas c), h) e i) do n.º 2;

- e) Ter sido acondicionadas, embaladas ou rotuladas, em conformidade com as alíneas e) e g) do n.º 2, no próprio local ou em centros de reacondicionamento especialmente aprovados para o efeito por uma autoridade competente;
- f) Ser armazenadas em condições de higiene satisfatórias e em conformidade com o disposto no capítulo XIII do anexo B.

4 — Caso os estabelecimentos de desmancha trabalhem com carnes frescas que não sejam de aves de capoeira, devem as mesmas cumprir as normas da Diretiva n.º 92/45/CEE e das Portarias n.ºs 971/94, de 29 de Outubro, e 1001/93, de 11 de Outubro.

5 — As carnes frescas que, em conformidade com o presente Regulamento, tenham sido armazenadas num entreposto frigorífico aprovado de um Estado membro e que desde então não tenham sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para a armazenagem, devem satisfazer as condições referidas nas alíneas c), e), g) e h) do n.º 2 e no n.º 3.

6 — Quando as carnes frescas de aves de capoeira sejam importadas de países terceiros em conformidade com o capítulo III, devem as mesmas ser controladas em conformidade com a Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

7 — Poderão ser estabelecidas derrogações às exigências previstas no n.º 2 do presente artigo para os agricultores com uma produção anual inferior a 10 000 aves dos tipos referidos na alínea a) do n.º 2 do artigo 2.º, quanto à cedência directa, em pequenas quantidades, de carnes frescas de aves de capoeira provenientes das suas explorações:

- a) Directamente ao consumidor final na exploração ou nos mercados semanais mais próximos da exploração;
- b) A um retalhista, para venda directa ao consumidor final, desde que esse retalhista exerça a sua actividade na mesma localidade que o produtor ou numa localidade vizinha.

8 — Poderá ser estabelecido em que medida as supracitadas operações por derrogação ao n.º 3 se podem também aplicar ao sector de desmancha e corte.

9 — Estão excluídas destas derrogações a venda ambulante, a venda por correspondência e, no que respeita ao retalhista, a venda num mercado.

10 — As operações acima referidas deverão continuar sujeitas aos controlos sanitários prescritos pelas regulamentações específicas.

11 — Sem prejuízo das disposições comunitárias em matéria de polícia sanitária, os n.ºs 1 a 5 do presente artigo não se aplicam:

- a) Às carnes frescas de aves de capoeira que não se destinem ao consumo humano;
- b) Às carnes frescas de aves de capoeira destinadas a exposições, estudos específicos ou análises, em que o controlo oficial possa garantir que essas carnes não serão utilizadas para consumo humano e que, uma vez terminadas as exposições ou efectuados os estudos específicos ou as análises, serão destruídas, com excepção das utilizadas para efectuar as análises;

- c) Às carnes frescas de aves de capoeira destinadas exclusivamente ao abastecimento de organizações internacionais.

Artigo 4.º

1 — Além das exigências previstas no n.º 2 do artigo 3.º e sem prejuízo das normas relativas à pesquisa de resíduos nos animais e nas carnes frescas, as carnes frescas de aves de capoeira ou as aves de capoeira serão submetidas:

- a) A uma análise de pesquisa de resíduos sempre que o veterinário oficial suspeite da sua presença com base nos resultados da inspecção *ante mortem* ou em qualquer outro elemento de informação;
- b) Às colheitas de amostras previstas no n.º 1 do anexo E da Portaria n.º 215/94, de 12 de Abril.

2 — As análises previstas na alínea a) do número anterior devem ser efectuadas com vista à pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica e seus derivados, ao controlo da observância dos prazos de espera e à pesquisa de outras substâncias transmissíveis às carnes de aves de capoeira e susceptíveis de tornar o consumo de carnes frescas dessas aves eventualmente perigoso ou nocivo para a saúde humana.

3 — A pesquisa referida no número anterior deve ser efectuada segundo métodos cientificamente reconhecidos e comprovados na prática e, nomeadamente, segundo métodos definidos a nível comunitário ou internacional.

4 — O resultado das análises deverá ser avaliado segundo métodos de referência adoptados de acordo com os procedimentos comunitários.

5 — Caso o resultado seja positivo, o veterinário oficial tomará as medidas apropriadas para ter em conta a natureza do risco, devendo, nomeadamente:

- a) Proceder a um controlo reforçado das aves de capoeira criadas ou das quantidades de carnes obtidas em condições tecnologicamente semelhantes e que sejam susceptíveis de apresentar o mesmo risco;
- b) Reforçar os controlos efectuados a nível dos outros bandos da exploração de origem e, caso haja recidivas, tomar as medidas apropriadas a nível da exploração de origem;
- c) Se se tratar de contaminação ambiente, agir a nível da cadeia de produção.

6 — As tolerâncias relativas às substâncias referidas no n.º 1 que não sejam as referidas na Portaria n.º 93/91, de 1 de Fevereiro, com a redacção que lhe foi dada pela Portaria n.º 757/94, de 22 de Agosto, serão fixadas de acordo com o procedimento previsto no Regulamento (CEE) n.º 2377/90.

7 — Os métodos de referência serão adoptados de acordo com os procedimentos comunitários.

8 — Até à publicação do diploma que estabelece as regras de execução do presente artigo, continuam a ser aplicáveis as regulamentações nacionais, sem prejuízo das disposições gerais do Tratado.

Artigo 5.º

1 — Sem prejuízo do disposto nas Portarias n.ºs 323/94, de 26 de Maio, 94/91, de 1 de Fevereiro,

e 966/92, de 10 de Outubro, e das restrições impostas pela Portaria n.º 215/94, de 12 de Abril, não podem ser colocadas no mercado para consumo humano carnes de aves de capoeira que:

- a) Provenham de aves de capoeira atingidas por uma das doenças referidas na Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio;
- b) Apresentem vestígios de resíduos em quantidades que excedam as tolerâncias a fixar em conformidade com o n.º 6 do artigo 4.º ou que tenham sido tratadas com antibióticos, amaciadores ou conservantes, ficando entendido que os agentes directamente utilizados para fornecer a retenção da água estão proibidos, assim como a quantidade de carnes de aves de capoeira obtidas em condições tecnologicamente semelhantes e susceptíveis de apresentar portanto o mesmo risco;
- c) Sejam provenientes de animais que apresentem um dos defeitos enumerados na alínea a) do n.º 53 do capítulo IX do anexo B;
- d) Sejam declaradas impróprias para consumo humano nos termos da alínea b) dos n.ºs 53 e 54 do capítulo IX do anexo B.

2 — Até à publicação de diplomas que estabeleçam regras para o tratamento de carnes frescas de aves de capoeira por meio de radiações ionizantes ou ultravioletas, as referidas carnes frescas não podem ser sujeitas a este tratamento.

3 — As carnes separadas mecanicamente só podem ser comercializadas se tiverem sido previamente submetidas a um tratamento térmico, nos termos da Portaria n.º 1229/93, de 27 de Novembro, no estabelecimento de origem ou em qualquer outro estabelecimento designado pela autoridade competente.

4 — Até à publicação de diplomas que estabeleçam regras sobre as salmonelas são aplicáveis as seguintes regras à carne destinada à Finlândia e à Suécia:

- a) A remessa de carne deve ter sido sujeita a uma análise microbiológica por amostragem no estabelecimento de origem segundo as normas fixadas na Decisão n.º 95/411/CE, de 22 de Junho;
- b) A análise prevista na alínea anterior não será efectuada em relação à carne originária de um estabelecimento abrangido por um programa reconhecido como equivalente ao referido no n.º 6 nos termos do procedimento comunitariamente previsto.

5 — As garantias previstas no número anterior serão aplicáveis de acordo com os programas operacionais apresentados pela Finlândia e pela Suécia.

Artigo 6.º

1 — Será elaborada uma lista dos estabelecimentos aprovados, com excepção dos referidos no artigo 7.º, sendo atribuído a cada um deles um número de aprovação veterinária.

2 — Pode ser atribuído um número de aprovação único aos estabelecimentos que tratem ou reacondicionem produtos obtidos a partir de ou por meio de matérias-primas abrangidas por um dos diplomas referidos na alínea d) do artigo 2.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1229/93, de 27 de Novembro.

3 — Os estabelecimentos serão aprovados pela autoridade competente, após a verificação do cumprimento das disposições do presente Regulamento.

4 — Caso se verifique a inobservância das normas de higiene e sempre que as medidas previstas no segundo parágrafo do n.º 51 do capítulo VIII do anexo B se tiverem revelado insuficientes para resolver a situação, a autoridade competente suspenderá temporariamente a aprovação.

5 — A aprovação poderá ser cancelada se o concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante, no prazo fixado pela autoridade competente, não realizarem as operações necessárias no sentido de garantir a observância das normas relativamente às quais estavam em incumprimento.

6 — A autoridade competente terá em conta, relativamente ao previsto nos números anteriores, as conclusões de um eventual controlo efectuado nos termos do artigo 10.º

7 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem:

- a) Determinar controlos regulares da higiene geral no que se refere às condições de produção no seu estabelecimento, incluindo controlos microbiológicos, devendo os mesmos incidir sobre os utensílios, as instalações e as máquinas em todas as fases de produção e, se necessário, sobre os produtos;
- b) Dar a conhecer, a pedido da autoridade competente, ao veterinário oficial ou aos peritos veterinários da comissão a natureza, a periodicidade e o resultado dos controlos efectuados, bem como, se necessário, o nome do laboratório de controlo;
- c) Organizar um programa de formação do pessoal que permita a este último satisfazer condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção, em cuja concepção e execução deverá participar o veterinário oficial responsável pelo estabelecimento;
- d) Manter um registo das entradas e saídas das carnes frescas de aves de capoeira, especificando a natureza das carnes de aves de capoeira recebidas.

8 — A inspecção e o controlo dos estabelecimentos serão efectuados sob a responsabilidade do veterinário oficial, que, nos termos do n.º 2 do artigo 8.º, pode ser assistido por pessoal auxiliar na execução de tarefas puramente materiais e que, para o efeito, terá livre acesso, em qualquer momento, a todas as zonas dos estabelecimentos.

9 — O veterinário oficial deverá analisar regularmente os resultados dos controlos previstos no n.º 7, alínea a), podendo, em função dessa análise, mandar efectuar exames microbiológicos complementares em qualquer fase da produção ou nos produtos.

10 — Os resultados dessas análises serão objecto de um relatório cujas conclusões ou recomendações serão levadas ao conhecimento do concessionário do estabelecimento, do proprietário ou do seu representante, que deverá obviar às carências verificadas, tendo em vista melhoria da higiene.

Artigo 7.º

1 — Aos estabelecimentos de desmancha que não estejam situados num estabelecimento aprovado e que beneficiem de uma aprovação nos termos dos n.ºs 3 e 4 do artigo 4.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, poderão ser concedidas derrogações nos termos do anexo C, caso esses estabelecimentos de desmancha não tratem mais de 3 t por semana e seja respeitada a temperatura prevista no n.º 49 do capítulo VIII do anexo B.

2 — Poderão ser estabelecidas derrogações, em conformidade com o anexo C, às exigências estruturais ou infra-estruturais enunciadas no anexo B para os matadouros que tratem menos de 150 000 aves por ano, desde que estes satisfaçam as seguintes exigências:

a) Os estabelecimentos em questão devem ser objecto de registo especial e possuir um número de aprovação específico dependente da autoridade competente;

b) Para poder ser aprovado pela autoridade competente:

- i) O estabelecimento deverá satisfazer as condições de aprovação enunciadas no anexo C;
- ii) O concessionário do matadouro, o proprietário ou o seu representante deverão manter um registo, cujos dados devem ser, sempre que pedidos, comunicados à autoridade competente, que permita controlar:

- As entradas de animais e as saídas dos produtos do abate;
- Os controlos efectuados;
- Os resultados desses controlos;

iii) O matadouro deverá prevenir o veterinário oficial da hora do abate e do número e origem dos animais e enviar ao mesmo uma cópia do certificado sanitário referido no anexo E;

iv) O veterinário oficial ou um auxiliar deverá estar presente no momento da evisceração, para se certificar do cumprimento das normas de higiene enunciadas nos capítulos VII e VIII do anexo B;

v) Caso o veterinário oficial ou o auxiliar não possam estar presentes no momento do abate, as carnes só poderão abandonar o estabelecimento depois de efectuada a inspecção *post mortem*, em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º, no próprio dia do abate, excepto no caso das causas previstas no n.º 49 do capítulo VIII do anexo B;

vi) A autoridade competente controlará o circuito de distribuição das carnes provenientes do estabelecimento e a marcação adequada dos produtos declarados impróprios para consumo humano, o seu destino e utilização posteriores;

vii) As carnes frescas provenientes dos estabelecimentos referidos na subalínea vi) devem ser marcadas com selos ou rótulos aprovados para este fim, de acordo com o procedimento comunitariamente previsto, e mencionar a direcção regional de agricultura da área do estabelecimento.

3 — Aos estabelecimentos de desmancha que não estejam situados num estabelecimento aprovado e que beneficiem de uma aprovação nos termos dos n.ºs 3

e 4 do artigo 4.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, poderão ser concedidas derrogações nos termos do anexo C, caso esses estabelecimentos de desmancha não tratem mais de 3 t por semana e seja respeitada a temperatura prevista no n.º 49 do capítulo VIII do anexo B.

4 — As disposições dos capítulos VIII e X e do n.º 64 do capítulo XI do anexo B não se aplicam às operações de armazenagem e de desmancha nos estabelecimentos referidos no número anterior.

5 — As carnes que tiverem sido consideradas conformes com as condições de higiene e de inspecção sanitária previstas no presente Regulamento devem ter um selo ou rótulo que mencione a direcção regional de agricultura responsável pelo estabelecimento de origem, cujo modelo será fixado de acordo com o procedimento comunitariamente previsto.

6 — As carnes deverão ser:

- a) Reservadas ao mercado local para venda directa, quer em estado fresco quer após transformação, a retalhistas ou ao consumidor, sem pré-embalagem ou acondicionamento prévio;
- b) Transportadas do estabelecimento até ao destinatário em condições de transporte higiénicas.

7 — Os peritos veterinários da comissão poderão, em colaboração com a autoridade competente, efectuar controlos no local a um número representativo de estabelecimentos que beneficiem das condições previstas no presente artigo.

8 — A autoridade competente poderá derrogar as exigências estruturais previstas no capítulo I do anexo B para os entrepostos frigoríficos de baixa capacidade onde só se armazenem carnes embaladas.

Artigo 8.º

1 — Todas as explorações que forneçam aos matadouros aves de capoeira das espécies referidas na alínea a) do n.º 2 do artigo 2.º devem ser colocadas sob controlo veterinário.

2 — Para efeitos do controlo referido no número anterior é obrigatória:

- a) A presença permanente de, pelo menos, um veterinário oficial nos matadouros aprovados nos termos do artigo 6.º durante todo o período da inspecção *post mortem*;
- b) A presença, pelo menos uma vez por dia, de um membro da equipa de inspecção referida no n.º 5 deste artigo nos estabelecimentos de desmancha aprovados nos termos do artigo 6.º, durante a laboração das carnes, a fim de efectuar o controlo da higiene geral do estabelecimento e do registo de entrada e saída das carnes frescas;
- c) A presença periódica de um membro da equipa de inspecção referida no n.º 5 deste artigo nos entrepostos frigoríficos.

3 — O veterinário oficial pode ter auxiliares, colocados sob a sua autoridade e responsabilidade, para:

- a) Caso preencham as condições previstas na alínea a) do n.º 3 do anexo D, coligirem as informações necessárias à avaliação do estatuto sanitário do bando de origem, em conformidade

com o capítulo VI do anexo B, as quais caberá ao veterinário oficial analisar para estabelecer o seu diagnóstico;

b) Caso preencham os requisitos previstos na alínea b) do n.º 3 do anexo D:

- i) Controlarem a observância das condições de higiene previstas nos capítulos I, V, VII e X do anexo B e no anexo C, bem como as condições previstas no n.º 47 do anexo B;
- ii) Verificarem a não ocorrência dos casos mencionados no n.º 53 do capítulo IX do anexo B no momento da inspecção *post mortem*;
- iii) Efectuarem a inspecção prevista nas alíneas a) e b) do segundo parágrafo do n.º 47 do capítulo VIII do anexo B e nomeadamente efectuarem a avaliação qualitativa das carcaças e dos detritos de limpeza, desde que o veterinário oficial possa exercer localmente uma fiscalização efectiva do trabalho dos auxiliares;
- iv) Fiscalizarem a marcação de salubridade prevista no n.º 67 do capítulo XII do anexo B;
- v) Efectuarem o controlo sanitário das carnes desmanchadas e armazenadas;
- vi) Efectuarem o controlo dos veículos ou equipamentos de transporte, bem como das condições de carga, nos termos do capítulo XV do anexo B.

4 — Só podem ser designados auxiliares as pessoas que satisfaçam as condições enumeradas no anexo D, após realização de uma prova organizada pela autoridade competente ou pela autoridade designada pela primeira.

5 — Para realizarem as tarefas acima referidas:

a) Os auxiliares devem:

- i) Fazer parte de uma equipa de inspecção sob a supervisão e a responsabilidade do veterinário oficial;
- ii) Ser independentes do estabelecimento interessado;

b) A autoridade competente definirá, para cada estabelecimento, a composição da equipa de inspecção, por forma a permitir ao veterinário oficial fiscalizar as operações acima referidas.

6 — A autoridade competente poderá autorizar o pessoal da empresa que beneficiou de uma formação especial por parte do veterinário oficial a efectuar, sob o controlo directo do veterinário oficial, operações previstas nas alíneas a) e b) do segundo parágrafo do n.º 47 do capítulo VIII do anexo B.

Artigo 9.º

1 — Cabe à autoridade competente as tarefas de recolha e tratamento dos resultados das inspecções *ante mortem* e *post mortem* efectuadas pelo veterinário oficial que sejam relativos ao diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem.

2 — Sempre que seja diagnosticada uma dessas doenças, será comunicada com a maior brevidade possível às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o bando de origem dos animais.

Artigo 10.º

Poderão ser efectuados controlos no local por peritos veterinários da comissão, aos quais a autoridade competente prestará toda a colaboração e assistência necessária.

Artigo 11.º

Em derrogação das exigências referidas na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º, pode ser autorizado que as aves destinadas à produção de *foie gras* sejam atordoadas, sangradas e depenadas na exploração de engorda, na condição de que tais operações se efectuem num local separado que satisfaça as exigências previstas na alínea b) do n.º 14 do capítulo II do anexo B e que, em conformidade com o capítulo XV do anexo B, as carcaças não evisceradas sejam imediatamente transportadas para um estabelecimento de desmancha aprovado que contenha uma sala adequada tal como definido no capítulo III, segundo parágrafo da subalínea ii) da alínea b) do n.º 15 do anexo B, onde as carcaças devem ser evisceradas num prazo de vinte e quatro horas sob a supervisão de um veterinário oficial.

Artigo 12.º

1 — É autorizado o recurso ao processo de refrigeração de carnes frescas de aves de capoeira por imersão em água, desde que efectuado em conformidade com as condições fixadas nos n.ºs 42 e 43 do capítulo VII do anexo B, podendo as carnes frescas refrigeradas segundo este processo ser comercializadas congeladas ou ultracongeladas.

2 — Não poderá ser impedida a introdução em território nacional de carnes frescas de aves de capoeira quando:

- a) Sejam refrigeradas em conformidade com as condições fixadas nos n.ºs 42 e 43 do capítulo VII do anexo B;
- b) O recurso a esse processo de refrigeração vier mencionado no documento de acompanhamento referido no n.º 2, alínea i), do artigo 3.º;
- c) Tenham sido prontamente congeladas ou ultracongeladas depois daquele processo de refrigeração;
- d) As carnes de aves de capoeira refrigeradas forem obtidas em condições idênticas às exigidas no território nacional.

Artigo 13.º

1 — As instalações para a preparação de carnes separadas mecanicamente carecem de autorização da entidade competente e devem possuir obrigatoriamente:

- a) Instalações frigoríficas exclusivamente reservadas à conservação de carcaças, partes ou porções destinadas à separação mecânica, com capacidade para conter a matéria-prima necessária ao movimento de dois dias;
- b) Um local exclusivamente reservado à operação de separação mecânica da carne e ao seu acon-

dicionamento, mantido a uma temperatura não superior a 7º C;

- c) Um meio de congelação;
- d) Um meio para conservação de congelados para os produtos embalados.

2 — Não é obrigatória a existência dos locais referidos nas alíneas c) e d) do número anterior quando as carnes separadas mecanicamente são utilizadas uma hora após esta operação, caso em que devem ser conservadas a uma temperatura entre 0º C e 4º C.

3 — Só podem ser utilizadas para fabrico de carnes separadas mecanicamente as carcaças, partes ou porções obtidas após as operações de corte provenientes de aves consideradas próprias para consumo público, devendo as cabeças e a pele do pescoço ser retiradas.

4 — As carcaças, partes ou porções destinadas à preparação de carnes separadas mecanicamente devem ser conservadas nas condições seguintes:

- a) A uma temperatura entre 0º C e 4º C, se a separação mecânica tiver lugar nas setenta e duas horas seguintes ao corte;
- b) A uma temperatura igual ou inferior a —18º C, se a separação mecânica se processar além das setenta e duas horas seguintes ao corte.

5 — As carcaças, partes ou porções devem ser introduzidas no local da separação mecânica à medida das necessidades.

6 — A temperatura à saída da máquina de separação mecânica deve ser inferior a 4º C.

7 — À saída da máquina as carnes separadas mecanicamente devem ser acondicionadas, congeladas e conservadas a uma temperatura igual ou inferior a —18º C devendo esta temperatura ser atingida em menos de quatro horas no seu centro térmico, à excepção das carnes destinadas a transformação imediata, que devem ser conservadas nas condições indicadas no n.º 2.

8 — Só é permitida a incorporação de carne crua, separada mecanicamente, em produtos que sofram um tratamento térmico tal que o seu centro térmico atinja, pelo menos, 70º C durante trinta minutos.

9 — O teor em cálcio da carne separada mecanicamente não deve ultrapassar 1,5% calculado sobre o extracto seco.

10 — É proibido o tratamento das carcaças, partes ou porções com anti-sépticos.

Artigo 14.º

São aplicáveis as regras previstas na Portaria n.º 576/93, de 4 de Junho, nomeadamente no que se refere aos controlos na origem, à organização dos controlos a efectuar pelo Estado membro de destino e ao seguimento a dar a esses controlos, assim como às medidas de salvaguarda a aplicar.

CAPÍTULO III

Disposições aplicáveis às importações na Comunidade

Artigo 15.º

1 — As condições aplicáveis à colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira importadas de países terceiros deverão ser, de acordo com o proce-

dimento comunitariamente previsto, pelo menos, equivalentes às previstas para a colocação no mercado de carnes frescas de aves de capoeira obtidas em conformidade com os artigos 3.º a 6.º e 8.º a 14.º

2 — Para efeitos de aplicação uniforme do número anterior, deverão ser observadas as disposições seguintes:

a) Só poderão ser importadas para a Comunidade carnes frescas de aves de capoeira:

- i) Provenientes de países terceiros ou partes de países terceiros que constem da lista elaborada em conformidade com a alínea a) do artigo 7.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, e que satisfaçam as exigências do presente Regulamento;
- ii) Provenientes de estabelecimentos sobre os quais a autoridade do país terceiro deu garantias à Comissão de que cumprem as exigências do presente Regulamento;
- iii) Acompanhadas do certificado sanitário referido no artigo 8.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, completado por um atestado que certifique que essas carnes cumprem as exigências do capítulo II, preenchem eventuais condições suplementares ou oferecem as garantias equivalentes referidas na alínea b), subalínea ii);

b) De acordo com o procedimento comunitariamente previsto, serão estabelecidas:

- i) Uma lista comunitária dos estabelecimentos que satisfazem as exigências da subalínea ii) da alínea a), podendo os Estados membros manter, enquanto não for publicada a referida lista, os controlos previstos no n.º 2 do artigo 11.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro, e o certificado sanitário nacional exigido para os estabelecimentos que foram objecto de aprovação nacional;
- ii) As condições específicas e as garantias equivalentes no que se refere às exigências do presente Regulamento, além das que permitem excluir as carnes do consumo humano nos termos da alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º e das previstas no capítulo VI, nos n.ºs 42 e 43 do capítulo VII e no capítulo VIII do anexo B, não podendo essas condições e garantias ser menos rigorosas que as previstas nos artigos 3.º a 6.º e 8.º a 14.º;

c) Serão efectuados controlos no local por peritos da Comissão e da autoridade competente, sendo estes últimos designados pela Comissão, sob proposta da autoridade competente;

d) Na pendência da organização dos controlos referidos na alínea anterior, continuar-se-ão a aplicar as disposições nacionais aplicáveis em matéria de inspecção em países terceiros.

Artigo 16.º

Só poderão ser incluídos na lista prevista na subalínea i) da alínea b) do n.º 2 do artigo anterior os países terceiros ou partes de países terceiros:

- a) De onde não sejam proibidas as importações, em aplicação dos artigos 7.º a 9.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio;
- b) Que, atendendo à legislação e à organização do seu serviço veterinário e dos seus serviços de inspecção, aos poderes desses serviços e à fiscalização a que são sujeitos, tenham sido reconhecidos capazes, nos termos do n.º 5.º da Portaria n.º 41/92, de 22 de Janeiro, ou do artigo 7.º do Regulamento das Condições de Polícia Sanitária Aplicáveis ao Comércio Intracomunitário e às Importações Provenientes de Países Terceiros de Carnes Frescas de Aves de Capoeira, aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, de garantir a aplicação da respectiva legislação em vigor;
- c) Cujos serviços veterinários tenham capacidade para assegurar o cumprimento de exigências sanitárias pelo menos equivalentes às previstas no capítulo II.

Artigo 17.º

1 — Só podem ser importadas as carnes frescas de aves de capoeira que:

- a) Sejam acompanhadas do certificado previsto no n.º 2, alínea a), subalínea iii), do artigo 15.º;
- b) Tiverem satisfeito os controlos previstos na Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

2 — Enquanto não forem publicadas as regras relativas às importações:

- a) São aplicáveis as regras nacionais relativas às importações de países terceiros para os quais não tenham sido adoptadas exigências a nível comunitário, desde que não sejam mais favoráveis do que as previstas na subalínea ii) da alínea b) do n.º 2 do artigo 15.º;
- b) As importações devem-se efectuar nas condições previstas no n.º 2 do artigo 11.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

Artigo 18.º

1 — São aplicáveis à organização e ao seguimento a dar aos controlos e medidas de salvaguarda a aplicar os princípios e regras previstos na Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

2 — Aplica-se às importações o disposto no n.º 2 do artigo 11.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

CAPÍTULO IV

Recurso

Artigo 19.º

1 — A intenção de interpor recurso deve ser comunicada imediatamente após a rejeição das aves ou das

carcaças ao veterinário oficial, que afixará, logo após a inspecção, o número de aves e de carcaças rejeitadas e os motivos dessa rejeição.

2 — O recurso deve ser apresentado mediante requerimento em duplicado, dirigido à Direcção-Geral de Veterinária e entregue ao veterinário oficial, ou a quem o representar para o efeito, no prazo de vinte e quatro horas após a rejeição.

3 — Do requerimento deve constar:

- a) O nome e morada do recorrente;
- b) O objecto do recurso;
- c) A indicação do médico veterinário que o representará na junta de recurso.

4 — Recebido o requerimento de recurso, o veterinário oficial ou quem o represente para o efeito nele aporará a data do recebimento e a sua assinatura, sendo o duplicado devolvido ao recorrente.

5 — A interposição do recurso obriga ao pagamento dos montantes previstos na tabela constante do anexo I ao presente Regulamento.

6 — As quantias a que se refere o número anterior constituem receita do Estado e são pagas por estampilhas fiscais apostas no requerimento do recurso e devidamente inutilizadas no acto de entrega.

7 — O recurso é apreciado por uma junta constituída por três médicos veterinários, sendo dois indicados de entre os veterinários oficiais pela Direcção-Geral de Veterinária e pela direcção regional de agricultura da área, um dos quais presidirá, e o terceiro pelo recorrente.

8 — Se o recorrente não indicar um médico veterinário seu representante, deverá a Direcção-Geral de Veterinária designar outro veterinário oficial para desempenhar essa função.

9 — A junta de recurso reúne no prazo máximo de vinte e quatro horas após a recepção do requerimento, podendo este prazo ser dilatado para o primeiro dia útil seguinte ao da rejeição, se houver condições de conservação para as carnes em causa.

10 — Compete ao veterinário oficial recorrido providenciar para a boa conservação das carnes que deram origem ao recurso até à reunião da junta, assistindo à mesma para eventuais esclarecimentos, mas sem direito a voto.

11 — Da reunião da junta de recurso é lavrada uma acta de que conste a decisão final, da qual não há recurso.

12 — Se for confirmada a rejeição, será dado às carnes o destino previsto no presente Regulamento.

13 — Não se tendo confirmado a rejeição, compete ao presidente da junta de recurso mandar apor nas carnes em causa as respectivas marcas de aprovação sanitária.

ANEXO B

CAPÍTULO I

Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos

Os estabelecimentos devem possuir pelo menos:

1 — Nas salas em que se procede à obtenção, ao tratamento e à armazenagem de carnes, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes frescas são transportadas:

- a) Um pavimento de material impermeável, fácil de limpar e desinfetar, imputrescível, com incli-

nação que permita o fácil escoamento da água; para evitar cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a ralos sifonados, providos de grelhas de protecção. Todavia:

- Nas dependências referidas na alínea e) do n.º 14 do capítulo II, na alínea a) do n.º 15 do capítulo III e na alínea a) do n.º 16 do capítulo IV, não é exigido o encaminhamento da água para ralos sifonados, providos de grelhas de protecção, e, nas dependências referidas na alínea a) do n.º 16, é suficiente um dispositivo que permita a fácil evacuação da água;
- Nas dependências referidas na alínea a) do n.º 17 do capítulo IV onde sejam armazenadas apenas carnes embaladas ou acondicionadas, bem como nas zonas e corredores através dos quais são transportadas carnes frescas, é suficiente um pavimento de material impermeável e imputrescível;

- b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, providas de um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura de, pelo menos, 2 m, e nas câmaras frigoríficas, pelo menos, da altura do material armazenado. A linha de junção das paredes com o solo deve ser arredondada ou dotada de um acabamento semelhante, excepto no que respeita às instalações referidas na alínea a) do n.º 17 do capítulo IV.

Todavia, a utilização de paredes de madeira nas instalações referidas no n.º 17 do capítulo IV construídas antes de 1 de Janeiro de 1994 não constitui fundamento para cancelar a aprovação;

- c) Portas e caixilhos de janelas de material inalterável e, quando de madeira, recobertas em todas as superfícies por um revestimento liso e impermeável;
- d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
- e) Ventilação suficiente e uma boa evacuação do vapor;
- f) Iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;
- g) Tecto limpo e fácil de manter limpo; se não houver tecto, o forro do telhado deve satisfazer as mesmas condições;

2 — a) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para lavagem e desinfecção das mãos e para lavagem do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão ou com a ajuda do braço.

Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e desinfecção e de meios higiénicos para a secagem das mãos;

b) Dispositivos para a desinfecção dos utensílios, com água a uma temperatura mínima de 82º C;

3 — Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, como insectos ou roedores;

4 — a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como equipamento automático de laboração de carnes, mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, reci-

pientes, correias transportadoras e serras, feitos de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes e fáceis de limpar e de desinfectar. As superfícies que estejam ou possam vir a estar em contacto com as carnes, incluindo soldaduras e juntas, devem-se manter lisas. É proibida a utilização da madeira, salvo em salas em que apenas se encontrem carnes frescas de aves de capoeira embaladas higienicamente;

b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes com os requisitos de higiene para:

- A manipulação das carnes;
- A colocação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que estas ou os recipientes entrem em contacto directo com o chão ou com as paredes;

c) Equipamentos para a movimentação e a protecção das carnes em condições de higiene durante as operações de carga e descarga, bem como zonas de recepção e de triagem convenientemente concebidas e equipadas;

d) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de uma tampa e de um sistema de fecho que impeça a abertura por pessoas não autorizadas, destinados a recolher carnes que não sejam destinadas ao consumo humano, ou um compartimento fechado à chave para a recolha dessas carnes, se a sua quantidade o exigir ou se não puderem ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho; quando essas carnes forem evacuadas por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das carnes frescas de aves de capoeira;

e) Uma sala para armazenagem dos materiais de acondicionamento e de embalagem em condições de higiene, se estas actividades forem efectuadas no estabelecimento;

5 — Equipamentos de refrigeração que permitam manter as carnes às temperaturas internas exigidas pelo presente diploma. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento que permita a evacuação da água de condensação por um processo que não apresente qualquer risco de contaminação para as carnes frescas de aves de capoeira;

6 — Uma instalação que permita o abastecimento de água potável, na acepção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, sob pressão e em quantidade suficiente. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável;

7 — Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;

8 — Um dispositivo de evacuação dos resíduos sólidos e líquidos, de acordo com os requisitos de higiene;

9 — Uma sala fechada à chave e suficientemente equipada, destinada exclusivamente ao serviço veterinário, ou, nos entrepostos referidos no capítulo IV e nos centros de reacondicionamento, instalações adequadas para o mesmo fim;

10 — Instalações que permitam efectuar a cada momento, e de uma forma eficaz, as operações de inspecção veterinária prescritas no presente diploma;

11 — Um número adequado de vestiários, dotados de paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de sanitários com descarga

de água, equipados por forma a proteger de eventuais contaminações os locais limpos do edifício.

Os sanitários não podem comunicar directamente com as salas de trabalho. Não é necessário que haja chuveiros nos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para recolher e armazenar carnes frescas higienicamente embaladas. Os lavatórios devem ser dotados de água corrente quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de materiais para a lavagem e desinfecção das mãos e de meios higiénicos para secar as mãos. As torneiras dos lavatórios não podem ser accionadas com a mão ou com o braço. Devem ser colocados lavatórios deste tipo em quantidade suficiente na proximidade dos sanitários;

12 — Um local e instalações para a lavagem e desinfecção dos meios de transporte das carnes, excepto no caso dos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para a recolha e armazenamento de carnes frescas higienicamente embaladas, com vista à sua expedição. Os matadouros devem dispor de um local e de instalações distintas para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte e das grades utilizadas para as aves de capoeira destinadas ao abate. Todavia, esses locais e instalações não são obrigatórios se existirem disposições que imponham a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte e das grades em instalações oficialmente autorizadas;

13 — Um compartimento ou um local considerado seguro para armazenar detergentes, desinfectantes e substâncias similares.

CAPÍTULO II

Condições especiais de aprovação dos matadouros de aves de capoeira

14 — Independentemente das condições gerais, os matadouros devem possuir, pelo menos:

- a) Um local coberto suficientemente amplo e de fácil limpeza e desinfecção, destinado à inspecção *ante mortem* prevista no n.º 28 do capítulo VI e à recepção dos animais referidos na alínea a) do artigo 2.º do anexo A;
- b) Uma sala de abate suficientemente ampla para que o atordoamento e a sangria, por um lado, e a depena, eventualmente associada a escaldão, por outro, sejam efectuados em lugares separados. Qualquer comunicação entre a sala de abate e o local referido na alínea a), que não seja a abertura reduzida destinada exclusivamente à passagem das aves de capoeira a abater, deve estar provida de uma porta de fecho automático;
- c) Uma sala de evisceração e acondicionamento com dimensões que permitam que a evisceração seja efectuada num lugar suficientemente afastado dos restantes postos de trabalho ou separado destes por uma parede para evitar riscos de contaminação. Qualquer comunicação entre a sala de evisceração e acondicionamento e a sala de abate, que não seja a abertura estreita destinada exclusivamente à passagem das aves de capoeira abatidas, deve estar provida de uma porta de fecho automático;
- d) Uma sala de expedição, se necessário;
- e) Instalações frigoríficas suficientemente amplas, com compartimentos que possam ser fechados à chave para as carnes frescas suspeitas;

- f) Um compartimento para a recolha das penas, excepto se estas forem tratadas como desperdícios;
- g) Lavatórios e sanitários separados para o pessoal que manipule aves de capoeira vivas.

CAPÍTULO III

Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos de desmancha

15 — Independentemente das condições gerais, os estabelecimentos de desmancha devem possuir, pelo menos:

- a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas para conservar as carnes;
- b) Uma sala para as operações de desmancha, de desossa e de acondicionamento, equipada com um termómetro ou um teletermómetro registador.
Se esta operação for praticada no estabelecimento de desmancha:
 - i) Uma sala para a evisceração de patos e gansos destinados à produção de *foie gras* que tenham sido atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda;
 - ii) Uma sala destinada à evisceração das aves de capoeira referidas no capítulo VIII, n.º 49;
- c) Uma sala para as operações de embalagem, quando essas operações forem efectuadas no estabelecimento de desmancha, a menos que sejam preenchidas as condições previstas no n.º 74 do capítulo XIV.

CAPÍTULO IV

Condições especiais de aprovação dos entrepostos frigoríficos

16 — Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que se armazenam carnes frescas em conformidade com o disposto no primeiro parágrafo do n.º 69 do capítulo XIII devem possuir, pelo menos:

- a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas e fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas à temperatura prevista no referido primeiro travessão do n.º 69;
- b) Um termómetro ou um teletermómetro registador em ou para cada local de armazenagem.

17 — Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que se armazenem carnes frescas de aves de capoeira em conformidade com o segundo travessão do n.º 69 do capítulo XIII devem possuir, pelo menos:

- a) Instalações frigoríficas suficientemente amplas e fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas de aves de capoeira à temperatura prevista no referido segundo travessão do n.º 69;
- b) Um termómetro ou um teletermómetro registador em ou para cada local de armazenagem.

CAPÍTULO V

Higiene do pessoal, das instalações e do material nos estabelecimentos

18 — O pessoal bem como as instalações e o material devem apresentar um perfeito estado de asseio.

a) O pessoal que manipule carnes frescas, expostas ou acondicionadas, ou que trabalhe nas salas ou zonas onde essas carnes são manipuladas, embaladas ou transportadas deve, nomeadamente, usar toucas e calçado limpos e fáceis de limpar, roupas de trabalho de cor clara ou qualquer outro vestuário de protecção. O pessoal afecto à laboração ou à manipulação de carnes frescas deve vestir roupa de trabalho limpa no início de cada dia de trabalho, mudar de roupa ao longo do dia, se necessário, e lavar e desinfectar as mãos diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como de cada vez que retome o trabalho. As pessoas que tiverem estado em contacto com animais doentes ou com carne infectada devem imediatamente lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-as a seguir. É proibido fumar nas salas de trabalho e de armazenagem, bem como nas outras zonas e corredores através dos quais transitam carnes frescas.

b) Nenhum animal pode penetrar nos estabelecimentos, com excepção, para os matadouros, dos animais destinados ao abate. A destruição dos roedores, insectos e outros animais nocivos deve ser sistematicamente assegurada.

c) O material e os instrumentos utilizados para a manipulação de aves de capoeira vivas e a laboração das carnes frescas de aves de capoeira devem ser mantidos em bom estado de conservação e asseio. Devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações do dia e antes de voltarem a ser utilizados, quando tiverem sido conspurcados.

d) As gaiolas utilizadas para a entrega das aves de capoeira devem ser fabricadas com materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e desinfectar. Devem ser limpas e desinfectadas de cada vez que sejam esvaziadas do respectivo conteúdo.

19 — As salas, os utensílios e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não a laboração de carnes frescas de aves de capoeira, de carnes frescas ou de caça de criação autorizadas nos termos da Portaria n.º 1001/93, de 11 de Outubro, e da Directiva n.º 92/45/CEE, ou de preparados ou produtos à base de carne, devendo ser limpos e desinfectados antes de serem reutilizados.

Esta restrição não se aplica ao material de transporte utilizado nas instalações referidas na alínea a) do n.º 17, sempre que a carne esteja embalada.

20 — A carne e os recipientes que a contenham não devem entrar em contacto directo com o chão.

21 — A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins; todavia, a título excepcional, é autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, o combate a incêndios, o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos e a evacuação de penas nos matadouros, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação das carnes frescas. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.

22 — As penas e os subprodutos do abate impróprios para consumo humano devem ser imediatamente evacuados.

É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante no chão dos locais de trabalho e de armazenagem de carnes frescas de aves de capoeira.

23 — Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de forma que o equipamento, os instrumentos de trabalho e as carnes frescas não sejam afectados. Após a utilização destes produtos, o equipamento e os instrumentos de trabalho devem ser enxaguados com água potável.

24 — Devem ser proibidas a laboração e a manipulação de carnes por pessoas que possam contaminá-las.

Por ocasião do recrutamento, qualquer pessoa afectada à laboração e manipulação de carnes frescas deve provar mediante atestado médico que declare nada obstar à sua afectação. O acompanhamento médico dessa pessoa está subordinado à legislação em vigor sobre essa matéria.

CAPÍTULO VI

Inspecção sanitária ante mortem

25 — a) O veterinário oficial do matadouro só deverá autorizar o abate de um lote de aves de capoeira proveniente de uma exploração se, sem prejuízo do certificado previsto no anexo IV, modelo n.º 5, do regulamento aprovado pela Portaria n.º 231/93, de 27 de Fevereiro:

- i) As aves destinadas ao abate estiverem acompanhadas do atestado sanitário previsto no anexo E; ou
- ii) Setenta e duas horas antes da chegada das aves ao matadouro, estiver na posse de um documento assinado pelo veterinário oficial responsável, devidamente identificado, pelo controlo na exploração de origem, que contenha:

— Informações pertinentes actualizadas relativas ao bando de origem, em especial as referentes ao tipo de aves a abater, retiradas do registo de exploração referido na alínea a) do n.º 27. Estas informações deverão ser avaliadas pelo veterinário oficial, com vista a decidir as medidas a tomar em relação aos animais provenientes da exploração em questão, nomeadamente o tipo de inspecção *ante mortem*.

b) Sempre que as condições previstas na alínea a) não estejam preenchidas, o veterinário oficial do matadouro poderá diferir o abate ou — quando o cumprimento das regras de bem-estar o exigir — autorizá-lo depois de realizar os exames previstos na alínea b) do n.º 27 e mandar um veterinário oficial visitar a exploração de origem dos animais em questão, com vista a obter as referidas informações. Todas as despesas relacionadas com a aplicação deste número serão imputadas ao criador, segundo formas a fixar pela autoridade competente.

c) Todavia, no caso de criadores cuja produção anual não exceda 20 000 galinhas, 15 000 patos, 10 000 perus ou 10 000 gansos ou uma quantidade equivalente das outras espécies de aves de capoeira referidas no n.º 2 do artigo 2.º, a inspecção *ante mortem* prevista na alínea b) do n.º 27 poderá ser efectuada no matadouro.

Nesse caso, o criador deverá apresentar uma declaração que ateste que a sua produção anual não ultrapassa os números referidos.

d) O criador deverá conservar o registo referido na alínea a) do n.º 27 durante um mínimo de dois anos para apresentação à autoridade competente, a pedido desta.

26 — O proprietário, a pessoa habilitada a dispor das aves de capoeira ou o respectivo representante deverão facilitar as operações de inspecção *ante mortem* das aves de capoeira e, nomeadamente, prestar assistência ao veterinário oficial em todas as manipulações consideradas úteis.

O veterinário oficial deverá proceder à inspecção *ante mortem* segundo as normas profissionais, em condições de iluminação convenientes.

27 — A inspecção *ante mortem* na exploração de origem referida no n.º 25 compreende:

a) O exame dos registos do criador, que devem conter pelo menos as seguintes informações, em função da espécie de aves de capoeira:

- Data da chegada das aves;
- Origem das aves;
- Número de aves;
- Rendimento efectivo da espécie (por exemplo, aumento de peso);
- Mortalidade;
- Fornecedores dos alimentos;
- Tipo e período de utilização de aditivos e período de espera;
- Consumo de alimentos e de água;
- Exame e diagnóstico do veterinário assistente, acompanhados, eventualmente, dos resultados das análises laboratoriais;
- Tipo de medicamentos eventualmente administrados às aves e datas de início e fim da administração;
- Tipo de vacinas eventualmente administradas e data da sua administração;
- Aumento de peso durante o período de engorda;
- Resultados de anteriores inspecções sanitárias a que tenham sido submetidas aves originárias do mesmo bando;
- Número de aves destinadas ao abate;
- Data previsível do abate;

b) Exames complementares necessários ao estabelecimento de um diagnóstico quando as aves de capoeira:

- i) Estiverem afectadas de uma doença transmissível ao homem ou aos animais ou tiverem um comportamento individual ou colectivo que leve a reear o aparecimento de uma doença dessa natureza;
- ii) Apresentarem distúrbios de comportamento geral ou sinais de doença que possam tornar as carnes impróprias para consumo humano;

c) Colheitas regulares de amostras de água e do alimento das aves de capoeira, a fim de controlar a observância dos períodos de espera;

d) Os resultados da pesquisa de agentes zoonóticos, efectuada em conformidade com as exigências da Portaria n.º 215/94, de 12 de Abril.

28 — No matadouro, o veterinário oficial deve assegurar a identificação das aves de capoeira, verificar a observância das exigências do capítulo II do Regulamento da Protecção dos Animais em Transporte, aprovado pela Portaria n.º 160/95, de 27 de Fevereiro, e, designadamente, verificar se as aves de capoeira sofreram lesões durante o transporte.

Além disso, em caso de dúvida sobre a identidade de um lote de aves de capoeira e sempre que as aves de capoeira devam ser submetidas a uma inspecção sanitária *ante mortem* no matadouro em conformidade com a alínea c) do n.º 25, o veterinário oficial deverá examinar, grade a grade, se as aves de capoeira apresentam os sintomas referidos na alínea b) do n.º 27.

29 — Sempre que as aves de capoeira não sejam abatidas nos três dias imediatamente a seguir ao exame veterinário e à emissão do atestado sanitário previsto na subalínea i) da alínea a) do n.º 25, deverá ser tomada uma das duas medidas seguintes:

- Se as aves de capoeira não tiverem deixado a exploração de origem, deverá ser passado um novo atestado sanitário;
- Após a avaliação dos motivos do atraso, o veterinário oficial do matadouro autorizará o abate se nenhum motivo de ordem sanitária a tal se opuser, e após um novo exame das aves, se necessário.

30 — Sem prejuízo das exigências da Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, o abate para consumo humano deverá ser proibido se se verificarem manifestações clínicas das doenças seguintes:

- a) Ornitose;
- b) Salmonelose.

O veterinário oficial pode, a pedido do proprietário das aves ou do seu mandatário, autorizar o abate no fim do processo de abate normal se foram tomadas precauções para reduzir ao máximo os riscos de propagação de germes e para limpar e desinfectar as instalações após esses abates, devendo as carnes provenientes do referido abate ser manipuladas como carnes declaradas impróprias para consumo humano.

31 — O veterinário oficial deverá:

- a) Proibir o abate sempre que dispuser de elementos que lhe permitam concluir que a carne proveniente dos animais presentes será imprópria para consumo humano;
- b) Adiar o abate sempre que os prazos de espera exigidos para a eliminação dos resíduos das carnes não tenham sido respeitados;
- c) Assegurar que, no caso de aves de capoeira clinicamente sãs provenientes de um bando cujo abate é obrigatório no âmbito de um programa de controlo das doenças infecciosas, o abate seja feito no fim do dia ou em condições tais que não possa haver qualquer possibilidade de contaminação das outras aves de capoeira, podendo estas carnes ser comercializadas a nível nacional.

32 — O veterinário oficial deverá comunicar imediatamente a proibição de abate à autoridade competente, indicando o motivo dessa proibição, e colocar provisoriamente em lugar seguro as aves de capoeira que foram objecto da proibição de abate.

CAPÍTULO VII

Higiene do abate e da manipulação de carnes frescas

33 — Apenas devem ser introduzidas nas salas de abate aves de capoeira vivas. Uma vez introduzidas nessas salas, as aves devem ser mortas imediatamente depois de terem sido atordoadas, excepto se o abate for praticado segundo um rito religioso.

34 — A sangria deve ser completa e praticada de forma que o sangue não possa conspurcar outros locais.

35 — A depena deve ser imediata e completa.

36 — A evisceração deve ser efectuada sem demora, quando for total, ou nos prazos previstos no n.º 49 do capítulo VIII, no caso de evisceração parcial diferida. As aves abatidas devem ser abertas de forma que as cavidades e todas as vísceras relevantes possam ser inspeccionadas. Para esse efeito, as vísceras a inspeccionar podem ser separadas da carcaça ou continuar ligadas a ela pelas respectivas ligações naturais. Se forem separadas, deve ser possível identificar a carcaça de onde provêm.

Todavia, os patos e gansos criados e abatidos para a produção de *foie gras* podem ser eviscerados no prazo de vinte e quatro horas, desde que a temperatura das carcaças não evisceradas seja reduzida o mais rapidamente possível e mantida ao nível estabelecido no n.º 69, primeiro travessão, do capítulo XIII e desde que as carcaças sejam transportadas de acordo com as regras de higiene.

37 — Após a inspecção, as vísceras extraídas devem ser imediatamente separadas da carcaça e as partes impróprias para consumo humano devem ser imediatamente retiradas.

As vísceras ou parte de vísceras que fiquem na carcaça, com excepção dos rins, devem ser imediatamente retiradas, se possível na totalidade, em condições de higiene satisfatórias.

38 — São proibidos a limpeza de carnes com panos, bem como o enchimento das carcaças, excepto se for com miudezas comestíveis ou com o pescoço correspondente a uma das aves de capoeira abatidas no estabelecimento.

39 — É proibido proceder à desmancha da carcaça ou a qualquer ablação ou tratamento das carnes de aves de capoeira antes do final da inspecção. O veterinário oficial pode impor qualquer outra manipulação necessária à inspecção.

40 — As carnes suspeitas, por um lado, e as carnes declaradas impróprias para consumo humano, de acordo com o n.º 53 do capítulo IX, ou excluídas do consumo humano, em conformidade com o n.º 54 do capítulo IX, por outro, as penas e os desperdícios devem ser transportados, logo que possível, para os compartimentos ou recipientes previstos na alínea d) do n.º 4 do capítulo I e nas alíneas e) e f) do n.º 14 do capítulo II e ser manipulados de modo a limitar o mais possível a contaminação.

41 — No final da inspecção e da extracção das vísceras, as carnes frescas de aves de capoeira devem ser imediatamente limpas e refrigeradas de acordo com as

normas de higiene, de modo que as temperaturas previstas no capítulo XIII sejam atingidas o mais rapidamente possível.

42 — As carnes de aves de capoeira destinadas a ser submetidas a um processo de arrefecimento por imersão, de acordo com o procedimento definido no n.º 43, devem, imediatamente após a evisceração, ser convenientemente lavadas por aspersão e imediatamente imersas. A aspersão deve ser efectuada por meio de um equipamento destinado a lavar eficazmente as superfícies internas e externas das carcaças.

No caso das carcaças com peso:

- Não superior a 2,5 kg, deve-se utilizar, pelo menos, 1,5 l de água por carcaça;
- Compreendido entre 2,5 kg e 5 kg, deve-se utilizar, pelo menos, 2,5 l de água por carcaça;
- Igual ou superior a 5 kg, deve-se utilizar, pelo menos, 3,5 l de água por carcaça.

43 — O processo de arrefecimento por imersão deve satisfazer as seguintes condições:

- a) As carcaças devem passar por um ou mais tanques de água ou de gelo e água, cujo conteúdo é continuamente renovado. Apenas é aceitável, para este efeito, o sistema que consiste em mover continuamente as carcaças por meios mecânicos através de um fluxo de água em contracorrente;
- b) A temperatura da água do fluxo ou dos tanques, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças, não deve ser superior a 16° C e 4° C, respectivamente;
- c) Deve ser realizado de modo que a temperatura prevista no primeiro travessão do n.º 69 do capítulo XIII seja respeitada nos mais curtos intervalos de tempo;
- d) O caudal mínimo da água ao longo de todo o processo de arrefecimento referido na alínea a) deve ser:

- 2,5 l por carcaça com peso igual ou inferior a 2,5 kg;
- 4 l por carcaça com peso compreendido entre 2,5 kg e 5 kg;
- 6 l por carcaça com peso igual ou superior a 5 kg.

Se existirem diversos tanques, a entrada de água fresca e a saída de água utilizada em cada tanque devem ser reguladas de modo a diminuir progressivamente no sentido do movimento das carcaças, sendo a água fresca dividida entre os tanques de modo que a corrente da água no último tanque não seja inferior a:

- 1 l por carcaça com peso igual ou inferior a 2,5 kg;
- 1,5 l por carcaça com peso compreendido entre 2,5 kg e 5 kg;
- 2 l por carcaça com peso igual ou superior a 5 kg.

A água utilizada para encher os tanques pela primeira vez não deve ser incluída no cálculo destas quantidades;

- e) As carcaças não devem permanecer na primeira parte do dispositivo ou no primeiro tanque mais

de meia hora e nas restantes partes do dispositivo ou no(s) outro(s) tanque(s) mais do que o estritamente necessário.

Devem ser tomadas todas as precauções necessárias para assegurar que, em caso de interrupção do processo, o tempo de passagem estabelecido no primeiro parágrafo seja respeitado.

Sempre que o dispositivo parar, o veterinário oficial deve-se certificar, antes de voltar a ser posto em funcionamento, de que as carcaças continuam a respeitar as exigências do presente diploma e são próprias para consumo humano ou, se tal não for o caso, assegurar o seu transporte o mais rapidamente possível para a instalação prevista na alínea d) do n.º 4 do capítulo I;

- f) Cada dispositivo deve ser esvaziado, limpo e, desinfectado, sempre que tal seja necessário, e, pelo menos, uma vez por dia, no final do período de trabalho;
- g) Aparelhos de controlo calibrados devem permitir um controlo adequado e contínuo da medição e do registo:
 - Do consumo de água durante a lavagem por aspersão antes da imersão;
 - Da temperatura da água no tanque ou tanques, nos pontos de entrada e saída das carcaças;
 - Do consumo de água durante a imersão;
 - Do número de carcaças de cada uma das categorias de peso previstas na alínea d) supra e no n.º 42;
- h) Os resultados dos diversos controlos efectuados pelo produtor devem ser mantidos e apresentados ao veterinário oficial, a seu pedido;
- i) O funcionamento correcto da instalação de arrefecimento e os seus efeitos a nível da higiene serão avaliados por métodos microbiológicos reconhecidos, sendo a contaminação das carcaças avaliada por comparação do número total de germes e enterobactérias antes e depois da imersão. Esta comparação deve ser efectuada quando as instalações forem utilizadas pela primeira vez e em seguida periodicamente, devendo-se, de qualquer modo, efectuar um controlo sempre que se proceder a qualquer alteração das instalações. O funcionamento dos diversos aparelhos deve ser regulado de modo a assegurar um padrão de higiene satisfatório.

44 — Até ao final da inspecção, as carcaças e as miudezas não inspeccionadas não devem poder entrar em contacto com as carcaças e as miudezas já inspeccionadas, sendo proibido proceder à remoção, à desmancha e à laboração posterior dessas carcaças ou miudezas.

45 — As carnes apreendidas ou declaradas impróprias para consumo humano e os subprodutos não comestíveis não devem poder entrar em contacto com carnes declaradas próprias para consumo humano e devem ser colocados logo que possível em compartimentos ou recipientes especiais, situados e concebidos de forma a evitar a contaminação de outras carnes frescas.

46 — A preparação, a manipulação, o tratamento posterior e o transporte das carnes, incluindo as miudezas,

devem decorrer em condições que preencham todos os requisitos de higiene. Se as carnes forem embaladas, devem ser respeitadas as condições enunciadas na alínea d) do n.º 14 do capítulo II e no capítulo XIV. As carnes embaladas ou acondicionadas devem ser armazenadas numa sala diferente daquela em que se encontram carnes frescas expostas, sem qualquer tipo de acondicionamento ou embalagem.

CAPÍTULO VIII

Inspecção sanitária *post mortem*

47 — As aves de capoeira deverão ser submetidas a uma inspecção imediatamente após o abate, em condições de iluminação convenientes.

Nesta inspecção:

- a) Deverão ser objecto de um exame visual e, se necessário, palpadas e incisadas as seguintes partes:
 - i) A superfície da carcaça sem cabeça nem patas, excepto quando estas se destinem ao consumo humano;
 - ii) As vísceras; e
 - iii) A cavidade da carcaça;
- b) Haverá que ter em conta:
 - i) As anomalias de consistência, cor e cheiro das carcaças;
 - ii) As anomalias importantes decorrentes das operações de abate;
 - iii) O bom funcionamento da instalação de abate.

O veterinário oficial deverá, de qualquer modo:

- a) Submeter a uma inspecção aprofundada por amostragem os animais eliminados na inspecção sanitária *post mortem* cujas carnes foram declaradas impróprias para consumo humano, nos termos do n.º 53 do capítulo IX;
- b) Analisar, para inspecção das vísceras e da cavidade da carcaça, uma amostra de 300 aves na totalidade do lote submetido à inspecção *post mortem*;
- c) Proceder a um exame *post mortem* especial das carnes de aves de capoeira, se existirem outros elementos que indiquem que as carnes provenientes dessas aves possam ser impróprias para consumo humano.

O proprietário, ou a pessoa habilitada a dispor das aves de capoeira, deverá participar, na medida do necessário, na inspecção *post mortem*. Deverá preparar as aves de capoeira e as respectivas carnes de maneira a poderem ser inspeccionadas, devendo, a pedido do inspector, prestar qualquer outro tipo de ajuda de uma maneira adequada. Se nenhum deles colaborar como é sua obrigação, a inspecção deverá ser interrompida até que colaborem na medida necessária à inspecção.

48 — No caso das aves de capoeira «parcialmente evisceradas», imediatamente libertas dos intestinos, é necessário examinarem, em pelo menos 5 % das aves de capoeira abatidas de cada lote, as vísceras e a cavidade da carcaça após a evisceração. Se, nesse exame, se constatar a presença de anomalias em várias aves,

todas as aves do lote deverão ser inspeccionadas em conformidade com o n.º 47.

49 — No que respeita às aves de capoeira de evisceração diferida (*New York dressed*):

- a) A inspecção sanitária *post mortem* referida no n.º 47 efectuar-se-á o mais tardar 15 dias após o abate, período durante o qual deverão ser armazenadas a uma temperatura que não deverá exceder os 4º C;
- b) Deverão, o mais tardar quando expirar este período, ser evisceradas no matadouro onde foram abatidas ou num estabelecimento de desmancha aprovado que cumpra as exigências da subalínea ii) da alínea b) do n.º 15 do capítulo III e, neste último caso, ser acompanhadas do atestado sanitário previsto no anexo F;
- c) As carnes destas aves não deverão ostentar a marca de salubridade referida no capítulo XII antes de terem sido submetidas à evisceração referida na alínea b).

50 — Deverão efectuar-se colheitas de amostras com vista à pesquisa de resíduos e sempre que haja caso de suspeita fundada. No caso da pesquisa aleatória de resíduos, haverá nomeadamente que pesquisar os resíduos referidos no grupo III da alínea A), nas alíneas a) e c) do grupo I e na alínea c) do grupo II da alínea B), todos do anexo do Decreto-Lei n.º 62/91, de 1 de Fevereiro.

A obrigação de proceder à pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica referida no n.º 2 do artigo 4.º do presente Regulamento não se aplica às aves de capoeira provenientes de explorações sob controlo veterinário oficial quando a pesquisa desses resíduos for efectuada na exploração de origem.

51 — Sempre que, com base nas inspecções *ante mortem* e *post mortem*, houver suspeita de doença, o veterinário oficial poderá, se o achar necessário para fazer um diagnóstico ou detectar a eventual presença de substâncias com acção farmacológica susceptíveis de ter sido utilizadas tendo em conta o estado patológico observado, solicitar que se façam as análises laboratoriais necessárias.

Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode efectuar nas partes relevantes das aves de capoeira em questão quaisquer cortes e inspecções que sejam necessários para formular um diagnóstico definitivo.

Sempre que o veterinário oficial constate a não observância das normas de higiene previstas no presente diploma ou qualquer entrave a uma inspecção sanitária adequada, poderá intervir relativamente à utilização dos equipamentos ou instalações e tomar quaisquer medidas necessárias, que poderão ir até à redução da cadência de produção ou à suspensão momentânea do processo de produção.

52 — O veterinário oficial registará os resultados das inspecções sanitárias *ante mortem* e *post mortem* e, em caso de diagnóstico de uma doença transmissível, comunicará esses resultados à autoridade veterinária competente encarregada da fiscalização da exploração de proveniência das aves, bem como ao proprietário da mesma exploração ou ao seu representante, que deverá tê-los em conta, conservar essas informações e apresentá-las ao veterinário oficial encarregado da inspecção *ante mortem* no período de produção seguinte.

CAPÍTULO IX

Decisão do veterinário oficial na inspecção *post mortem*

53 — a) Serão declaradas impróprias para consumo humano, na totalidade, as carnes de aves de capoeira cuja inspecção *post mortem* revele um dos casos seguintes:

- Doenças infecciosas generalizadas e localizações crónicas de microrganismos patogénicos transmissíveis ao homem;
- Micose sistemática e lesões locais dos órgãos de que se suspeita terem sido causadas por agentes patogénicos transmissíveis ao homem ou pelas respectivas toxinas;
- Parasitismo subcutâneo ou muscular extenso e parasitismo sistemático;
- Intoxicação;
- Caquexia;
- Cheiro, cor e sabor anormais;
- Tumores malignos ou múltiplos;
- Conspurcação ou contaminação generalizadas;
- Lesões e equimoses importantes;
- Lesões mecânicas extensas, incluindo as devidas a um escaldão excessivo;
- Sangria insuficiente;
- Resíduos de substâncias que excedam as normas autorizadas e resíduos de substâncias proibidas;
- Ascite.

b) Serão declaradas impróprias para consumo humano as partes do animal abatido que apresentem lesões ou contaminações que não afectem a salubridade do resto da carne.

54 — Serão excluídas do consumo humano a cabeça separada da carcaça, com excepção da língua, da crista, do barbilhão e da carúncula, e as vísceras a seguir enumeradas: traqueia, pulmões separados da carcaça de acordo com o n.º 37 do capítulo VII, esófago, papo, intestino e vesícula biliar.

CAPÍTULO X

Disposições relativas às carnes destinadas à desmancha

55 — O corte da carcaça em partes e a desossa só podem ter lugar em estabelecimentos de desmancha aprovados.

56 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem facilitar as operações de controlo da empresa e, nomeadamente, efectuar qualquer manipulação considerada útil e pôr à disposição do serviço de controlo as instalações necessárias. Devem, em especial, estar habilitados, sempre que lhes seja solicitado, a comunicar ao veterinário oficial encarregado do controlo a proveniência das carnes introduzidas no seu estabelecimento e a origem dos animais abatidos.

57 — Sem prejuízo do disposto no n.º 19 do capítulo V, as carnes que não satisfaçam as condições do n.º 3 do artigo 3.º do presente Regulamento só podem permanecer nos estabelecimentos de desmancha aprovados se forem armazenadas em locais especiais; essas carnes devem ser desmanchadas em lugares ou em momentos diferentes das carnes que satisfazem as referidas condições. O veterinário oficial deve ter livre

acesso, em qualquer momento, a todos os locais de armazenagem e de trabalho, a fim de se certificar da plena observância das disposições supra.

58 — As carnes frescas destinadas à desmancha devem ser colocadas na instalação frigorífica prevista na alínea a) do n.º 15 do capítulo III, logo que dêem entrada no estabelecimento de desmancha e até ao momento de serem desmanchadas.

Todavia, em derrogação do n.º 41 do capítulo VII, as carnes poderão ser transportadas directamente da sala de abate para a sala de desmancha.

Nesse caso, a sala de abate e a sala de desmancha devem ser suficientemente próximas uma da outra e situar-se no mesmo grupo de edifícios, dado que as carnes a desmanchar devem ser transferidas de uma sala para a outra sem ruptura de carga, por meio de um sistema de movimentação mecânica a partir da sala de abate, devendo a desmancha efectuar-se sem demora. Logo que a desmancha e a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para a instalação frigorífica prevista na alínea a) do n.º 15 do capítulo III.

59 — As carnes devem ser introduzidas nas salas referidas na alínea b) do n.º 15 do capítulo III à medida que forem sendo necessárias. Logo que a desmancha e eventualmente a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para a instalação frigorífica prevista na alínea a) do n.º 15.

60 — Com excepção do caso da desmancha a quente, a desmancha só pode ser efectuada quando as carnes tiverem atingido uma temperatura igual ou inferior a 4º C.

61 — É proibido limpar as carnes frescas com panos.

62 — A desmancha será efectuada de modo a evitar qualquer conspurcação das carnes. As esquirolas de osso e os coágulos de sangue devem ser eliminados. As carnes provenientes da desmancha não destinadas ao consumo humano irão sendo recolhidas, a par e passo, nos recipientes ou compartimentos previstos na alínea d) do n.º 4 do capítulo I.

CAPÍTULO XI

Controlo sanitário das carnes desmanchadas e das carnes armazenadas

63 — Os estabelecimentos de desmancha aprovados, os centros de reacondicionamento e os entrepostos frigoríficos aprovados serão submetidos a um controlo efectuado por um membro da equipa de inspecção referida no n.º 5 do artigo 8.º do presente Regulamento.

64 — O controlo previsto no n.º 63 incluirá as seguintes operações:

- Controlo das entradas e saídas de carnes frescas;
- Inspeção sanitária das carnes frescas presentes no estabelecimento;
- Controlo do estado de higiene das instalações, equipamentos e utensílios previstos no capítulo V, bem como a higiene do pessoal, incluindo o vestuário;
- Qualquer outro controlo que o veterinário oficial considerar necessário para verificar a observância das disposições do presente diploma.

CAPÍTULO XII

Marcação de salubridade

65 — A marcação de salubridade deve ser efectuada sob a supervisão do veterinário oficial. Para o efeito, este elemento controlará:

- a) A marcação de salubridade das carnes;
- b) Os rótulos e o material de acondicionamento, quando estes já tiverem aposta a estampilha referida no presente capítulo.

66 — A marca de salubridade comportará:

- a) Para as carnes acondicionadas em unidades individuais ou para pequenas embalagens:
 - Na parte superior, a sigla de identificação do país de expedição, em letras maiúsculas, isto é: B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK, AT, FI, SE;
 - Ao centro, o número de aprovação do estabelecimento ou, eventualmente, do estabelecimento de desmancha ou do centro de reacondicionamento;
 - Na parte inferior, uma das siglas CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, EEG ou ETY.

Os caracteres deverão ter 0,2 cm de altura, tanto para as letras como para os algarismos;

- b) Para as embalagens grandes, um carimbo de forma oval, com, pelo menos, 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura, no qual figurarão as indicações enumeradas na alínea a).

Os caracteres deverão ter uma altura de, pelo menos, 0,8 cm no que se refere às letras e de, pelo menos, 1 cm no que se refere aos algarismos. A marca de salubridade pode, além disso, incluir uma indicação que permita identificar o veterinário que procedeu à inspecção sanitária das carnes.

O material utilizado para a marcação deve satisfazer todas as normas de higiene e deve conter as indicações referidas na alínea a), em caracteres perfeitamente legíveis;

- c) Nos selos ou rótulos a que se refere o n.º 2, alínea b), subalínea vii), do artigo 7.º deverá constar uma marca de salubridade nacional de formato redondo, que comportará:

- Na parte superior, a sigla DGV;
- No centro, o número de aprovação do estabelecimento;
- No caso do n.º 7 do artigo 3.º do anexo A, deverá ainda constar, na parte inferior, a sigla correspondente à direcção regional de agricultura da área de localização da exploração.

67 — a) A marcação de salubridade referida nas alíneas a) e c) do n.º 66 deve ser efectuada:

- Sobre ou, de modo legível, sob os invólucros ou outras embalagens das carcaças embaladas individualmente;
- Sobre as carcaças não acondicionadas individualmente, por aposição de uma estampilha ou de uma pequena placa de utilização única;

— Sobre ou, de forma legível, sob os invólucros ou outras embalagens de partes de carcaças ou miudezas acondicionadas em pequenas quantidades.

b) A marcação de salubridade referida na alínea b) do n.º 66 deve ser aposta nas embalagens conjuntas com carcaças, partes de carcaças ou miudezas marcadas em conformidade com as alíneas a) e c).

c) No caso de a marcação de salubridade ser aposta no invólucro ou na embalagem:

- Deve ser aplicada de modo a ser destruída com a abertura do invólucro ou da embalagem; ou
- O invólucro ou a embalagem devem ser selados de modo a não poderem ser utilizados depois da abertura.

68 — A marcação de salubridade das carcaças, das partes de carcaça ou das miudezas em conformidade com o disposto na alínea a) do n.º 67 não é obrigatória nos seguintes casos:

1) Quando os lotes de carcaças, incluindo as carcaças de que foram retiradas certas partes em conformidade com a alínea b) do n.º 53 do capítulo IX, são enviados, tendo em vista a sua desmancha, de um matadouro aprovado para um estabelecimento de desmancha aprovado, nas seguintes condições:

- a) As grandes embalagens com carnes frescas de aves de capoeira ostentam na face exterior a marca de salubridade aposta em conformidade com as alíneas a), terceiro travessão, e c) do n.º 67;
- b) O estabelecimento de expedição mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e o destino dos lotes expedidos em conformidade com o presente diploma;
- c) O estabelecimento de desmancha de destino mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e a proveniência dos lotes recebidos em conformidade com o presente diploma;
- d) A marca de salubridade das grandes embalagens é destruída no momento da abertura destas últimas, num estabelecimento de desmancha sob vigilância de um veterinário oficial;
- e) Na superfície externa das grandes embalagens figura claramente a indicação do destinatário e da utilização prevista para o lote, em conformidade com o disposto no presente número e no anexo H;

2) Quando os lotes de carcaças, incluindo as carcaças de que foram retiradas certas partes em conformidade com a alínea b) do n.º 53 do capítulo IX, as partes das carcaças e as seguintes miudezas: corações, fígados e moelas são enviados de um matadouro, de um estabelecimento de desmancha ou de um centro de reacondicionamento aprovado para um estabelecimento de preparação de carnes e de produtos à base de carne nas seguintes condições:

- a) As grandes embalagens com carnes frescas de aves de capoeira ostentam na sua

superfície exterior a marca de salubridade aposta em conformidade com as alíneas a), terceiro travessão, e c) do n.º 67;

- b) O estabelecimento de expedição mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e o destino dos lotes expedidos em conformidade com o presente diploma;
- c) O estabelecimento de preparação de carnes e produtos à base de carne de destino mantém um registo especial onde consta a quantidade, a natureza e a origem dos lotes recebidos em conformidade com o presente diploma;
- d) Sempre que as carnes frescas de aves de capoeira se destinam ao fabrico de produtos à base de carne para o comércio intracomunitário, a marca de salubridade das grandes embalagens é destruída, no momento da abertura destas últimas, num estabelecimento sob a vigilância da autoridade competente;
- e) Na superfície exterior das grandes embalagens figura claramente a indicação do destinatário e da utilização prevista para o lote, em conformidade com o disposto no presente número e no anexo H;

3) Quando, a fim de serem directamente postos à disposição do utilizador final após tratamento pelo calor, os lotes de carcaças, incluindo as carcaças de que foram retiradas certas partes em conformidade com a alínea b) do n.º 53 do capítulo IX, são expedidos de um matadouro, de um centro de reacondicionamento ou de um estabelecimento de desmancha aprovado para restaurantes, cantinas ou colectividades nas seguintes condições:

- a) As embalagens com carnes frescas de aves de capoeira ostentam, na superfície exterior, a marca de salubridade aposta em conformidade com as alíneas a), terceiro travessão, e c) do n.º 67;
- b) O estabelecimento de expedição mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e o destino dos lotes expedidos em conformidade com o presente diploma;
- c) O destinatário mantém um registo onde consta a quantidade, a natureza e a proveniência dos lotes recebidos em conformidade com o presente diploma;
- d) Os destinatários estão sujeitos ao controlo de uma autoridade competente, que deve ter acesso aos registos;
- e) Na superfície exterior das grandes embalagens figura claramente a menção do destinatário e da utilização prevista para o lote, em conformidade com o disposto no presente número e no anexo H.

CAPÍTULO XIII

Armazenagem

69:

— As carnes frescas de aves de capoeira devem, após a refrigeração prevista no n.º 41, ser mantidas a uma

temperatura que em nenhum momento pode exceder 4º C.

— As carnes de aves de capoeira congeladas devem ser mantidas a uma temperatura que em nenhum momento pode exceder — 12º C.

— As carnes frescas de aves de capoeira embaladas não deverão ser armazenadas nas mesmas salas que as carnes frescas não embaladas.

CAPÍTULO XIV

Acondicionamento e embalagem das carnes frescas

70 — *a)* As embalagens (por exemplo, caixotes, caixas de cartão) devem obedecer a todas as normas de higiene e, nomeadamente:

- Não devem poder alterar as características organolépticas das carnes;
- Não devem poder transmitir às carnes substâncias nocivas à saúde humana;
- Devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes durante o transporte e as manipulações.

b) As embalagens não devem voltar a ser utilizadas para embalar carnes, salvo se forem de materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e se tiverem sido previamente limpas e desinfectadas.

71 — Quando, se for caso disso, as carnes frescas desmanchadas ou as miudezas forem acondicionadas, esta operação deverá ser efectuada logo a seguir à desmancha e de uma forma que satisfaça as normas de higiene.

Os materiais de acondicionamento devem ser transparentes e incolores ou, no caso de transparentes mas de cor, ser concebidos de forma a deixar parcialmente visíveis as carnes ou miudezas acondicionadas. Devem, além disso, satisfazer as condições indicadas nos primeiro e segundo travessões da alínea *a)* do n.º 70 e não podem voltar a ser utilizados para o acondicionamento de carnes.

As partes de aves de capoeira ou miudezas separadas da carcaça devem estar sempre protegidas por um invólucro que as resguarde de acordo com estes critérios e solidamente fechado.

72 — As carnes acondicionadas devem ser embaladas.

73 — Todavia, se o acondicionamento satisfizer todas as condições de protecção da embalagem, não terá de ser transparente e incolor e não é indispensável colocá-lo dentro de uma segunda embalagem, desde que sejam satisfeitas as demais condições do n.º 70.

74 — A desmancha, a desossa, o acondicionamento e a embalagem podem efectuar-se na mesma sala, desde que a embalagem possua as características previstas na alínea *b)* do n.º 70 para poder ser reutilizada ou se forem preenchidas as seguintes condições:

- a)* A sala deve ser suficientemente ampla e estar organizada de forma a garantir a higiene das operações;
- b)* O material de embalagem e de acondicionamento deve ser colocado, logo após o fabrico, dentro de um invólucro protector hermético, protegido contra qualquer dano durante o transporte até ao estabelecimento, e deve ser armazenado em condições higiénicas numa sala separada do estabelecimento;

c) As salas de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentas de pó e de parasitas e não ter qualquer ligação atmosférica com salas que contenham substâncias susceptíveis de contaminar a carne fresca. As embalagens não podem ser armazenadas em contacto com o pavimento;

d) As embalagens devem ser montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas na sala de embalagem;

e) As embalagens devem ser introduzidas nessa sala em condições higiénicas e ser imediatamente utilizadas. Não podem ser manipuladas pelo pessoal encarregado de manipular as carnes frescas;

f) Imediatamente após a embalagem e ou o acondicionamento, as carnes devem ser colocadas nas salas de armazenagem previstas para o efeito.

75 — As embalagens referidas no presente capítulo só podem conter carnes frescas de aves de capoeira desmanchadas.

CAPÍTULO XV

Transporte

76 — As carnes frescas devem ser transportadas em meios de transporte dotados de um sistema de fecho hermético ou, quando se tratar de carnes frescas importadas nos termos da Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro, ou de carnes frescas que transitem através do território de um país terceiro, em meios de transporte selados, concebidos e equipados de tal forma que sejam asseguradas ao longo de todo o transporte as temperaturas previstas no capítulo XIII.

77 — Os meios de transporte destas carnes devem obedecer aos seguintes requisitos:

- a)* As paredes interiores devem ser lisas e fáceis de limpar e de desinfectar;
- b)* Devem dispor de dispositivos eficazes que assegurem a protecção das carnes contra os insectos e pó e ser estanques, de forma a evitar qualquer derramamento de líquidos.

78 — Os meios de transporte das carnes não podem em caso algum servir para transportar animais vivos ou qualquer outro produto susceptível de alterar ou de contaminar as carnes.

79 — Nenhum outro produto que possa afectar as condições de higiene das carnes de aves de capoeira ou que as possa contaminar pode ser transportado simultaneamente com as carnes no mesmo meio de transporte.

As carnes embaladas e as não embaladas devem ser transportadas em meios de transporte distintos, a menos que exista no meio de transporte uma separação física adequada que proteja a carne não embalada.

80 — As carnes frescas de aves de capoeira não podem ser transportadas em meios de transporte que não estejam limpos e que não tenham sido desinfectados.

81 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem assegurar que os meios de transporte e as condições de carga permitam a observância das condições de higiene enunciadas no presente capítulo. O cumprimento desta obrigação deve ser controlado por um membro da equipa de inspecção prevista no n.º 5 do artigo 8.º do presente Regulamento.

ANEXO C

CAPÍTULO I

**Condições gerais de aprovação
dos estabelecimentos de baixa capacidade**

Os estabelecimentos de baixa capacidade devem possuir pelo menos:

1 — Nas salas em que se procede à obtenção e ao tratamento de carnes:

- a) Um pavimento de material impermeável, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível e concebido de forma a permitir o fácil escoamento de água; para evitar cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a ralos sifonados, providos de grelha;
- b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis providas de um revestimento lavável, de cor clara e até uma altura de, pelo menos, 2 m.

Todavia, a existência de paredes de madeira nas instalações referidas no n.º 16 do capítulo IV do anexo B construídas antes de 1 de Janeiro de 1994 não constitui fundamento para cancelar a aprovação;

- c) Portas de material imputrescível, inodoro e de fácil limpeza.

Nos casos em que haja armazenagem de carnes no estabelecimento em questão, este deve dispor de uma sala de armazenagem que corresponda aos requisitos acima mencionados;

- d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
- e) Ventilação suficiente e, se necessário, uma boa evacuação do vapor;
- f) Iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;

2 — a) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para lavagem e desinfecção das mãos e para lavagem do material com água quente. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente quente e fria ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos;

b) Um dispositivo, no próprio local ou num compartimento adjacente, para a desinfecção dos utensílios, com água a uma temperatura mínima de 82º C;

3 — Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, como insectos ou roedores;

4 — a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e de desinfectar. É proibida a utilização de madeira;

b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes aos requisitos de higiene para:

- A manipulação das carnes;
- A colocação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que estas ou os recipientes entrem em contacto directo com o pavimento ou com as paredes;

c) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, dotados de tampa e de um sistema de fecho

que impeça a abertura por pessoas não autorizadas, para recolher as carnes não destinadas ao consumo humano, que devem ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho;

5 — Equipamentos de refrigeração que permitam manter a carne às temperaturas internas exigidas pelo presente diploma. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento ligado à canalização de águas usadas e que não apresente qualquer risco de contaminação das carnes;

6 — Uma instalação que permita o abastecimento de água potável na acepção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, sob pressão e em quantidade suficiente. Todavia, a título excepcional, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate a incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação para as carnes frescas. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável;

7 — Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;

8 — Um dispositivo que permita a evacuação das águas residuais de forma higiénica;

9 — Pelo menos um lavatório e sanitários com descarga de água. Estes últimos não podem comunicar directamente com as salas de trabalho. O lavatório deve ser dotado de água corrente quente e fria ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada e de materiais higiénicos para a secagem das mãos. O lavatório deve ser colocado na proximidade dos sanitários.

CAPÍTULO II

**Condições especiais de aprovação
dos matadouros de baixa capacidade**

10 — Independentemente das condições gerais, os matadouros de baixa capacidade devem possuir, pelo menos:

- a) Uma sala de abate suficientemente ampla para que o atordoamento e a sangria, por um lado, e a depena e o escaldão, por outro, sejam efectuados em locais separados;
- b) Na sala de abate, paredes laváveis até uma altura mínima de 2 m ou até ao tecto;
- c) Uma sala de evisceração e preparação com dimensões que permitam que a evisceração seja efectuada num local suficientemente afastado dos restantes postos de trabalho ou separado destes por uma divisória, para evitar riscos de contaminação;
- d) Instalações de refrigeração de capacidade proporcional ao volume e ao tipo de abate, que deverão ter, em todo o caso, um espaço mínimo isolado que possa ser fechado à chave, reservado à observação das carcaças submetidas a análise.

As autoridades competentes podem conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência quando as carnes forem imediatamente retiradas dos matadouros em questão para abastecimento de estabelecimentos de desmancha ou de talhos

situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda uma hora.

11 — Os animais introduzidos na sala de abate devem ser imediatamente abatidos depois de atordoados, excepto em caso de abate segundo um rito religioso.

12 — Os animais doentes ou suspeitos de doença não devem ser abatidos no estabelecimento, salvo derrogação concedida pela autoridade competente.

Em caso de derrogação, o abate deve-se efectuar sob o controlo da autoridade competente e depois de tomadas as medidas necessárias para evitar qualquer contaminação, devendo as salas ser limpas e desinfectadas sob controlo oficial antes de voltarem a ser utilizadas.

ANEXO D

Qualificações profissionais dos auxiliares

1 — Só podem participar na prova referida no n.º 4 do artigo 8.º do presente Regulamento os candidatos que provarem:

- a) Ter feito um curso teórico, incluindo demonstrações laboratoriais, aprovado pela autoridade competente, sobre as matérias referidas na alínea a) do n.º 3;
- b) Ter recebido formação prática supervisionada por um veterinário oficial.

A formação prática terá lugar em matadouros, estabelecimentos de desmancha, entrepostos frigoríficos e postos de inspecção de carnes frescas ou, no caso da inspecção *ante mortem*, numa exploração.

2 — Todavia, os auxiliares que preencham as condições enunciadas no anexo III do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, poderão seguir um curso de formação em que a parte teórica seja reduzida a quatro semanas.

3 — A prova referida no n.º 4 do artigo 8.º do presente Regulamento consistirá numa parte teórica e numa parte prática e abrangerá os seguintes assuntos:

a) Para a visita às explorações:

i) Formação teórica:

- Generalidades relativas à indústria avícola — organização, importância económica, métodos de produção, comércio internacional, etc.;
- Anatomia e patologia das aves de capoeira;
- Conhecimento de base sobre as doenças — vírus, bactérias, parasitas, etc.;
- Controlo das doenças e utilização de medicamentos/vacinas e controlo de resíduos;
- Controlo higiénico e sanitário;
- Bem-estar na exploração, durante o transporte e no matadouro;
- Controlo do ambiente nos edifícios, nas explorações e em geral;
- Regulamentações nacionais e internacionais;
- Atitudes dos consumidores e controlo de qualidade;

ii) Formação prática:

- Visitas a explorações de diversas espécies e métodos de criação;
- Visitas a estabelecimentos de produção;
- Carga e descarga dos meios de transporte;
- Visitas a laboratórios;
- Controlos veterinários;
- Documentação;
- Experiência prática;

b) Para a inspecção no matadouro:

i) Parte teórica:

- Noções de anatomia e fisiologia dos animais abatidos;
- Noções de patologia dos animais abatidos;
- Noções de anatomia patológica dos animais abatidos;
- Noções de higiene, nomeadamente de higiene industrial, de higiene do abate, da desmancha e da armazenagem e de higiene do trabalho;
- Conhecimentos sobre os métodos e processos de abate, inspecção, preparação, acondicionamento, embalagem e transporte de carnes frescas;
- Conhecimento das leis, regulamentos e disposições administrativas que regem o exercício da sua actividade;
- Processo de amostragem;

ii) Parte prática:

- Inspecção e avaliação de animais abatidos;
- Identificação de espécies animais através do exame de partes características do animal;
- Identificação de diversas partes do animal abatido em que se tenham registado alterações e correspondentes comentários;
- Inspecção *post mortem* num matadouro;
- Controlo da higiene;
- Amostragem.

ANEXO E

Modelo

Certificado sanitário (1)

Para aves de capoeira transportadas da exploração para o matadouro

N.º (2)...

Serviço competente: ...

I — Identificação dos animais

Espécie animal: ...

Número de animais: ...

Marca de identificação: ...

II — Proveniência dos animais

Endereço da exploração de proveniência: ...

III — Destino dos animais

Estes animais são transportados para o seguinte matadouro: ... pelo seguinte meio de transporte: ...

IV — Certificação

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que os animais acima indicados foram submetidos a uma inspecção *ante mortem* na exploração acima mencionada em . . . , às . . . horas, e foram considerados sãos.

Feito em . . . , em . . .
 . . . (assinatura do veterinário oficial).

(¹) Prazo de validade do atestado — setenta e duas horas.

(²) Facultativo.

ANEXO F**Modelo****Certificado sanitário**

Para carcaças de aves de capoeira com evisceração diferida e para carcaças de patos e gansos destinados a produção de *foie gras*, atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda e transportados para um estabelecimento de desmancha equipado com uma sala de evisceração separada.

N.º (¹). . .

Serviço competente: . . .

I — Identificação das carcaças não evisceradas

Espécie animal: . . .

Número de carcaças não evisceradas: . . .

II — Proveniência das carcaças não evisceradas

Endereço da exploração de engorda: . . .

III — Destino das carcaças não evisceradas

As carcaças não evisceradas serão transportadas para o seguinte estabelecimento de desmancha: . . .

IV — Certificação

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que as carcaças não evisceradas acima designadas provêm de animais que foram submetidos a uma inspecção *ante mortem* na exploração acima mencionada em . . . , às . . . horas, e foram considerados sãos.

Feito em . . . , em . . .
 . . . (assinatura do veterinário oficial).

(¹) Facultativo.

ANEXO G**Modelo****Certificado de salubridade**

Relativo às carnes frescas de aves de capoeira (¹)

N.º (²) . . .

Local de expedição: . . .

Ministério: . . .

Serviço: . . .

Referência (²): . . .

I — Identificação das carnes

Carne de: . . . (espécie animal).

Natureza das peças: . . .

Natureza da embalagem: . . .

Número de peças ou de embalagens: . . .

Mês e ano(s) de congelação: . . .

Peso líquido: . . .

II — Proveniência das carnes

Endereço e número da autorização veterinária do(s) matadouro(s) autorizado(s): . . .

Endereço e número da autorização veterinária do(s) estabelecimento(s) de desmancha autorizado(s): . . .

Endereço e número da autorização veterinária do(s) entreposto(s) frigorífico(s) autorizado(s): . . .

III — Destino das carnes

As carnes são expedidas de: . . . (local de expedição) para: . . . (país e local de destino), pelos seguintes meios de transporte (³): . . .

Nome e endereço do expedidor: . . .

Nome e endereço do destinatário: . . .

IV — Certificação

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que:

- a) As carnes de aves de capoeira acima referidas satisfazem os requisitos da Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, relativos às condições de polícia sanitária que regulamentam o comércio intra-comunitário e as importações provenientes de países terceiros de carnes frescas de aves de capoeira e, além disso, os requisitos expressos no artigo 4.º, alínea b), subalínea ii), do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, se as carnes se destinarem a um Estado membro ou a uma região de um Estado membro reconhecido indemne da doença de Newcastle;
- b) As carnes de aves de capoeira acima referidas e as embalagens das carnes acima referidas ostentam uma marca comprovativa de que as carnes provêm de animais abatidos em matadouros aprovados e foram desmanchadas numa instalação de desmancha aprovada;
- c) Estas carnes são consideradas próprias para consumo humano em resultado de uma inspecção veterinária efectuada de acordo com a Portaria n.º 743/93, de 24 de Julho, ou da Portaria n.º 1001/93, de 11 de Outubro;
- d) Os veículos ou meios de transporte, bem como as condições de carregamento deste lote, estão de acordo com as exigências em matéria de higiene definidas na Portaria n.º 743/93, de 24 de Julho;
- e) Se a carne se destinar à Finlândia e à Suécia:
 - i) Foi efectuada a análise a que se refere a alínea a) do n.º 6 do artigo 5.º (⁴);
 - ii) A carne é proveniente de um estabelecimento abrangido por um programa referido na alínea b) do n.º 6 do artigo 5.º (⁴);

Feito em . . . , em . . .
 . . . (assinatura do veterinário oficial).

(¹) Carnes frescas, na acepção da directiva referida no n.º IV do presente certificado, são todas as partes, próprias para consumo

humano, de animais domésticos pertencentes às seguintes espécies: galinhas, perus, pintadas, patos, gansos, codornizes, pombos, faisões e perdizes domésticas que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação; as carnes tratadas pelo frio são todavia consideradas frescas.

(²) Facultativo.

(³) Para carruagens de caminho de ferro e camiões, indicar o número de matrícula, para aviões, o número do voo, e para barcos, o nome, bem como, se necessário, o número do contentor.

(⁴) Riscar a menção inútil.

ANEXO H

Referências que deverão figurar nas grandes embalagens

Utilização prevista: desmancha/tratamento térmico (¹).

Endereço do destinatário: . . .

(¹) Riscar o que não interessa.

ANEXO I

Tabela referente aos montantes a pagar pelo recorrente

Número de aves ou carcaças rejeitadas	Montante a pagar
De 1 a 100	10 000\$00
De 101 a 250	20 000\$00
De 251 a 500	25 000\$00
De 501 a 1000	40 000\$00
Acima de 1001	50 000\$00

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Assembleia Legislativa Regional

Decreto Legislativo Regional n.º 22/96/M

Criação do Conselho Regional da Cultura e Animação

A prossecução de uma adequada política de animação cultural constitui instrumento essencial para o desenvolvimento integral e integrado das populações.

As acções de animação cultural contribuem para a preservação da identidade de um povo, com a sua autenticidade e forma de ser.

Constituem ainda importante meio de captação de interessados na sua vivência e são um importante veículo de divulgação da cultura regional.

A eficácia de tais acções depende, porém, da participação efectiva e generalizada dos diferentes agentes e sectores envolvidos, bem como da eficiente coordenação dos meios disponíveis.

Urge, pois, criar o Conselho Regional da Cultura e Animação, órgão consultivo do membro do Governo Regional que tutela o sector, com a finalidade de analisar, avaliar, dar parecer e apresentar propostas nos domínios da animação cultural.

Assim:

A Assembleia Legislativa Regional da Madeira, ao abrigo das alíneas a) do n.º 1 do artigo 229.º da Cons-

tituição e c) do n.º 1 do artigo 29.º da Lei n.º 13/91, de 5 de Junho, decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

1 — É criado o Conselho Regional da Cultura e Animação, adiante designado por CRCA.

2 — O presente diploma fixa a natureza, finalidade, atribuições, competências, composição e funcionamento do CRCA.

Artigo 2.º

Natureza e finalidade

1 — O CRCA é um órgão consultivo do membro do Governo Regional responsável pela implementação da política da cultura.

2 — O CRCA tem por objectivo colaborar na definição dos princípios orientadores da animação cultural, tendo em vista contribuir para o diagnóstico, calendarização e apoio às acções culturais.

Artigo 3.º

Competência

Ao CRCA compete, nomeadamente:

- Avaliar, propor, calendarizar e acompanhar a execução de medidas e programas de animação cultural;
- Analisar e avaliar as potencialidades existentes na Região, no âmbito da actividade cultural;
- Contribuir para a elaboração de um mapa anual ou plurianual de acções culturais;
- Dar parecer sobre a proposta de atribuição de apoio e forma de atribuir.

Artigo 4.º

Composição

1 — O CRCA tem a seguinte composição:

- O secretário regional da tutela, que preside;
- Um representante da Assembleia Legislativa Regional;
- Um representante da Secretaria Regional da Educação;
- Um representante da Secretaria Regional dos Assuntos Parlamentares;
- Um representante do ISAD — Instituto Superior de Arte e Design;
- Um representante da Direcção Regional da Cultura;
- Um representante da Direcção Regional do Turismo;
- Um representante da Direcção Regional de Agricultura/Direcção dos Serviços de Extensão Rural;
- Um representante da ACIF — Mesa de Turismo;
- Um representante da Associação de Municípios da Região Autónoma da Madeira — AMRAM;
- Um representante da ACAPORAMA — Associação das Casas do Povo da Região Autónoma da Madeira;