Comissão Europeia

Documento de orientação sobre a aplicação de determinadas disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

Saúde e Consumidores

COMISSÃO
EUROPEIA

Bruxelas, XXX
SANCO/10098/2009 Rev. 1
[…](2013) XXX

DOCUMENTO DE TRABALHO DOS SERVIÇOS DA COMISSÃO

que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

1.8.2013

O presente documento foi estabelecido apenas para fins informativos. Não foi, de forma alguma, aprovado ou adoptado pela Comissão Europeia.

A Comissão Europeia não garante a exactidão das informações nele incluídas, declinando toda e qualquer responsabilidade pelo uso que se faça das mesmas Os leitores devem, por conseguinte, tomar todas as precauções necessárias antes de fazer uso dessas informações, que utilizarão por sua conta e risco.

OBJECTO DO DOCUMENTO

O presente documento dirige-se principalmente às empresas do sector alimentar e às autoridades competentes dos Estados-Membros e pretende facultar orientações relativamente à aplicação dos novos requisitos em matéria de higiene dos alimentos e assuntos correlacionados.

Os leitores de países terceiros poderão encontrar no documento elementos úteis para melhor compreender o âmbito e o objectivo das regras comunitárias de higiene alimentar.

NOTA:

O presente documento está em evolução e será actualizado de modo a ter em conta as experiências e as informações provenientes dos Estados-Membros, das autoridades competentes, das empresas do sector alimentar e do Serviço Alimentar e Veterinário da Comissão.

1. INTRODUÇÃO

O Regulamento (CE) n.º 853/2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (doravante, «o regulamento») foi aprovado em 29 de Abril de 2004[1]. Trata-se de um diploma que estabelece os requisitos de higiene a respeitar pelas empresas do sector alimentar que manuseiam alimentos de origem animal em todas as fases da cadeia alimentar. Após a aprovação do regulamento, foi pedido à Comissão que esclarecesse determinados aspectos nele indicados. O presente documento pretende dar seguimento a essas solicitações.

A Direcção-Geral da Saúde e da Defesa do Consumidor, da Comissão, reuniu-se várias vezes com peritos dos Estados-Membros, por forma a analisar e a chegar a acordo relativamente a determinadas questões que se prendem com a aplicação e interpretação do regulamento.

No interesse da transparência, a Comissão promoveu igualmente debates com os vários agentes, de forma a dar voz aos diferentes interesses socioeconómicos. Neste sentido, a Comissão promoveu uma reunião com representantes de produtores, industriais, comerciantes e consumidores, para debater questões relativas à aplicação do regulamento.

Considerou-se que estas reuniões e estes debates deveriam continuar à luz da experiência acumulada com a plena aplicação do regulamento a partir de 1 de Janeiro de 2006.

Note-se que os assuntos relacionados com as divergências entre as legislações nacionais e o regulamento permanecem fora do âmbito deste exercício e continuarão a ser tratados em conformidade com os procedimentos estabelecidos pela Comissão.

O presente documento tem por objectivo prestar assistência a todos os intervenientes da cadeia alimentar a fim de melhorar os seus conhecimentos acerca do regulamento, para que o possam aplicar correcta e uniformemente. Contudo, este documento não tem qualquer valor jurídico e, em caso de litígio, a responsabilidade final pela interpretação da lei cabe ao Tribunal de Justiça.

Para compreender plenamente as diferentes vertentes do Regulamento (CE) n.º 853/2004, é essencial estar igualmente familiarizado com outros aspectos da legislação comunitária, nomeadamente com os princípios e as definições constantes dos seguintes diplomas:

- Regulamento (CE) n.° 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (também designado por Legislação Alimentar Geral)[2],

[1] JO L 226 de 25.6.2004, p. 22.
[2] JO L 31 de 1.2.2002, p. 1

- Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios[3], e

- Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais[4].

- Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios[5],

- Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2005, que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e n.º 882/2004, que derroga do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004[6].

- Regulamento (CE) n.º 2075/2005, de 5 de Dezembro de 2005, que estabelece regras específicas para os controlos oficiais de detecção de triquinas na carne[7],

- Regulamento (CE) n.º 2076/2005 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2005, que estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004[8].

Quanto aos Regulamentos (CE) n.º 178/2002 e (CE) n.º 852/2004, foram estabelecidos documentos de orientação em separado.

(Cf. http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

[3] JO L 226 de 25.6.2004, p. 3.
[4] JO L 165 de 30.4.2004, p.1.
[5] JO L 338 de 22.12.2005, p. 1
[6] JO L 338 de 22.12.2005, p. 27
[7] JO L 338 de 22.12.2005, p. 60
[8] JO L 338 de 22.12.2005, p. 83

2. OBRIGAÇÕES DOS OPERADORES DE EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

O regulamento deve ser aplicado pelas empresas do sector alimentar. Devem assegurar que todos os requisitos estejam adequadamente implementados por forma a garantir a segurança dos alimentos.

As empresas do sector alimentar que manuseiam alimentos de origem animal devem, além do estabelecido no Regulamento (CE) n.º 852/2004, aplicar igualmente os requisitos adequados do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

3. ÂMBITO DE APLICAÇÃO (ARTIGO 1.º DO REGULAMENTO)

3.1. Pequenas empresas

Até 1 de Janeiro de 2006, certas pequenas empresas só podiam colocar os seus produtos no mercado nacional ou local, embora tivessem de respeitar critérios de higiene alimentar, por ex.

- Ao abrigo do artigo 4.º da Directiva 64/433/CEE (relativa à carne fresca), as carnes provenientes de matadouros de fraca capacidade que não tratem mais de 20 unidades de cabeça normal (CN) por semana, bem como os estabelecimentos de desmancha que não tratem mais de cinco toneladas de carne desossada por semana,

- Ao abrigo do artigo 7.º da Directiva 71/118/CEE (relativa à carne de aves de capoeira), matadouros que tratem menos de 150 000 aves por ano,

- Ao abrigo da letra A, ponto 7, do artigo 3.º, da Directiva 77/99/CEE (relativa aos produtos à base de carne), sempre que os estabelecimentos utilizem carne à qual tenha sido aposta uma marca nacional de salubridade.

Estas directivas foram revogadas com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 2006. Daí em diante, estes estabelecimentos ficaram autorizados a colocar os seus produtos no mercado comunitário se aqueles tiverem sido aprovados pela autoridade competente.

Por conseguinte, a partir de 1 de Janeiro de 2006 já não haverá restrições ao fornecimento de carne para produção de produtos à base de carne, nem à respectiva comercialização, desde que o matadouro seja aprovado pela autoridade competente.

Como era pouco provável que tivessem sido dados todos os passos administrativos para a aprovação das pequenas empresas até 1 de Janeiro de 2006, foi aprovada uma medida transitória que autorizava a continuidade das práticas da altura, no caso das pequenas empresas que não tivessem ainda sido aprovadas nessa data, utilizando-se nesse interregno a marca nacional.

3.2. Estabelecimentos que manuseiem alimentos de origem animal relativamente aos quais não estão estabelecidos requisitos pormenorizados

Relativamente a alguns produtos de origem animal (por ex., o mel), o regulamento não estabelece regras pormenorizadas. Neste caso, os alimentos de origem animal devem ser manuseados em conformidade com os requisitos relevantes constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e igualmente de acordo com as regras gerais aplicáveis aos produtos de origem animal previstas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 (nomeadamente as regras relativas aos produtos provenientes de territórios fora da Comunidade referidos no artigo 6.º).

Uma vez que estes produtos não são abarcados pelos requisitos constantes do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os estabelecimentos que os manuseiam não carecem de aprovação nem devem apor marcação de identificação nos alimentos.

3.3. Produtos abarcados pelo Regulamento (CE) nº 853/2004

O Regulamento (CE) n.º 853/2004 só se aplica aos alimentos **transformados e não transformados** de origem animal.

- Do anexo I ao presente documento consta uma **lista não-exaustiva de produtos não transformados de origem animal** [na acepção do n.º 1, alínea n), do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004].

- Do anexo II ao presente documento consta uma **lista não-exaustiva de produtos transformados de origem animal** [na acepção do n.º 1, alínea o), do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004].

Para determinar se um produto de origem animal é ou não transformado, é importante ter em conta **todas** as definições relevantes constantes dos regulamentos relativos à higiene, especialmente as definições de «transformação», «produtos não transformados» e «produtos transformados», constantes do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, bem como as definições de determinados produtos transformados constantes da secção 7 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004. A inter-relação entre estas definições influenciará as decisões tomadas.

3.4. Alimentos que contenham produtos de origem vegetal e produtos de origem animal

O Anexo III oferece uma perspectiva geral do âmbito de aplicação dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e (CE) n.º 853/2004. A perspectiva geral não é exaustiva e sim puramente indicativa, podendo vir a ser revista em função da experiência acumulada com as novas regras.

Salvo menção expressa em contrário, o regulamento não se aplica à produção de alimentos que contenham, simultaneamente, produtos de origem vegetal e produtos **transformados** de origem animal. Esta exclusão do âmbito de aplicação baseia-se na

observação feita de que o risco representado pelo ingrediente de origem animal pode ser controlado através da aplicação das regras constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 sem haver necessidade de aplicar requisitos específicos mais pormenorizados. Contudo, o n.º 2 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 diz claramente que os **produtos transformados de origem animal** utilizados em alimentos que contenham simultaneamente produtos de origem vegetal e produtos transformados de origem animal, pela sua própria natureza excluídos do âmbito do mesmo regulamento, devem ser obtidos e manipulados de acordo com os requisitos desse mesmo diploma, por ex.:

- O leite em pó utilizado para preparar gelado deverá ter sido obtido em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, embora a produção de gelados seja regida pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004;

- Os produtos transformados de origem animal, como a carne, os produtos lácteos e/ou os produtos da pesca utilizados para preparar *pizza* deverão ter sido obtidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, embora a produção de *pizza* seja regida pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004;

- A carne e/ou os produtos lácteos utilizados para preparar refeições prontas a serem consumidas compostas por esses produtos transformados e produtos hortícolas deverão ter sido obtidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, embora a produção dessas refeições prontas a serem consumidas seja regida pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004;

- Os ovoprodutos utilizados para preparar maionese deverão ter sido obtidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, embora a produção de maionese seja regida pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004.

Contudo, a adição de um produto de origem vegetal a um produto transformado de origem animal não significa automaticamente que o alimento resultante se enquadre no âmbito do artigo 1.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, por ex.:

- Os queijos com adição de plantas aromáticas ou os iogurtes com adição de frutos não deixam de ser produtos lácteos, devendo a sua produção ser regida pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004;

- As salsichas com adição de alho ou soja não deixam de ser produtos à base de carne e a sua produção deve ser regida pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Sempre que o ingrediente de origem vegetal que é aditado a um produto de origem animal transformado tiver uma função tecnológica e alterar o produto inicial de tal maneira que os alimentos resultantes já não possam ser considerados «produtos transformados de origem animal», na acepção do artigo 2.º, alínea o), do Regulamento (CE) n.º 852/2004, esses produtos serão regidos pelo artigo 1.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, por ex.:

- Matérias gordas para barrar, em que todas ou parte das matérias gordas lácteas foram substituídas por matérias gordas de origem vegetal.

Observação: *um estabelecimento que produza, tanto alimentos de origem animal, como outros produtos poderá aplicar a mesma marca de identificação a ambos os tipos de produto (cf. secção I, ponto 7 da letra B, do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004).*

3.5. Comércio retalhista

Salvo menção expressa em contrário, o **Regulamento (CE)n.º 853/2004 não se aplica ao comércio retalhista** [n.º5, alínea a), do artigo 1.º].

A definição de comércio retalhista encontra-se no n.º 7 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002. Consiste no seguinte:

«*comércio retalhista*» *[significa] a manipulação e/ou a transformação de géneros alimentícios e a respectiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição, operações de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios, estabelecimentos comerciais, centros de distribuição de supermercados e grossistas.*

Tal como se explica nos considerandos 12 e 13 do Regulamento (CE) n.º 853/2004, esta definição, que também inclui as actividades grossistas, foi considerada demasiado abarcante para efeitos de higiene alimentar. No contexto da higiene alimentar, o comércio retalhista deve corresponder a um significado mais limitado, como o seguinte: «actividades que envolvam a venda ou o fornecimento directos de alimentos de origem animal ao consumidor final». Quer isto dizer que:

- Para actividades que envolvam a venda ou o fornecimento directos de alimentos de origem animal ao consumidor final, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 seria suficiente. Em conformidade com a definição de «comércio retalhista», o termo «actividades» inclui a transformação (por ex., a preparação de produtos da panificação que contenham produtos de origem animal, a preparação de produtos à base de carne num talho local) no ponto de venda ao consumidor final.

- Para actividades grossistas (ou seja, quando um estabelecimento grossista ou retalhista desenvolve operações com vista a fornecer alimentos de origem animal a outro estabelecimento), aplica-se o Regulamento (CE) n.º 853/2004, excepto:

- A estabelecimentos cujas actividades grossistas consistam apenas em armazenagem e transporte. Nesse caso, aplicam-se os requisitos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e os requisitos de temperatura estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004,

- Nos casos em que o fornecimento é, em conformidade com a legislação nacional, uma **actividade marginal, localizada e restrita** de um estabelecimento retalhista que abasteça principalmente o consumidor final. Neste caso, aplica-se apenas o Regulamento (CE) n.º 852/2004.

Contudo, em conformidade com o n.º 5, alínea c), do artigo 1.º, os Estados-Membros podem decidir aplicar os requisitos do Regulamento (CE) n.º 853/2004 a estabelecimentos de comércio retalhista situados no seu território, aos quais o regulamento não seria aplicável. Ao aplicar esta possibilidade, os Estados-Membros devem ser norteados pelos princípios gerais da legislação alimentar, ou seja, a proporcionalidade e a necessidade de dispor de regras baseadas no risco.

3.6. A noção de «actividade marginal, localizada e restrita», na acepção da alínea b), subalínea ii), do n.º 5 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004

Esta noção permite que os genuínos estabelecimentos de comércio retalhista que abastecem o consumidor final (por ex., um talho) passem a fornecer alimentos de origem animal a outros estabelecimentos locais de comércio retalhista, ao abrigo apenas do disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004. Os requisitos constantes do Regulamento (CE) n.º 853/2004 (por ex., a aprovação do estabelecimento e a aposição de uma marca de identificação) não teriam aplicação.

Em termos gerais, a noção de «actividade marginal, localizada e restrita» deveria permitir a continuidade das práticas existentes actualmente nos Estados-Membros.

A noção de «fornecimento marginal, localizado e restrito» deriva da observação segundo a qual os estabelecimentos retalhistas cuja principal actividade seja abastecer o consumidor final deveriam, de facto, comercializar os seus produtos a nível local (mesmo que o destino seja outro Estado-Membro), sem ter de enveredar pelo comércio de longa distância, que requer mais atenção e supervisão, em especial no que toca ao transporte e às condições da cadeia de frio. No caso de um grande Estado-Membro, isto não estaria, portanto, em consonância com o regulamento, no sentido de dilatar geograficamente a noção de «fornecimento marginal, localizado e restrito» a todo o território do Estado-Membro.

A noção continua a ser explicada no considerando 13, onde se diz que esse fornecimento deve representar apenas uma pequena parte da actividade do estabelecimento; os estabelecimentos por ele fornecidos devem situar-se na sua proximidade imediata; e o fornecimento deve dizer respeito apenas a certos tipos de produtos ou estabelecimentos.

Em alguns casos, os retalhistas (por ex., os talhos) podem produzir pequenas quantidades (em termos absolutos) de alimentos, quase todas fornecidas a empresas de restauração e/ou a outros retalhistas. Nestes casos, estaria em consonância com o regulamento permitir a continuação da utilização de métodos tradicionais de distribuição, considerando que a palavra «marginal» deveria abarcar a noção de pequenas quantidades. «Marginal» deveria, por conseguinte, ser interpretada enquanto uma pequena quantidade de alimentos de origem animal em termos absolutos **ou** como uma pequena parte das actividades do estabelecimento. De qualquer forma, a combinação dos três critérios nos termos do regulamento deveria permitir uma qualificação adequada da maioria das situações.

As regras nacionais a adoptar ao abrigo do artigo 1.º, n.º 5, alínea c), subalínea ii), do Regulamento (CE) n.º 853/2004 devem estar sujeitas às regras gerais do Tratado e, nomeadamente, aos seus artigos 28.º, 29.º e 30.º

3.7. Produção primária abarcada pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004

No que diz respeito a determinados produtos de origem animal, a noção «produção primária» referida no Regulamento (CE) n.º 852/2004 é retomada e mais desenvolvida no Regulamento (CE) n.º 853/2004:

Moluscos bivalves vivos [anexo III, secção VII, ponto 4.º, alínea a)]

No que diz respeito aos moluscos bivalves vivos, a produção primária abarca as actividades que têm lugar antes de os animais chegarem a um centro de expedição ou de depuração ou a um estabelecimento de transformação.

Produtos da pesca [anexo III, secção VIII, ponto 4 e ponto 3, alíneas a) e b)].

No que diz respeito aos produtos da pesca, a produção primária:

- Inclui a exploração/pesca/recolha de produtos da pesca vivos (*de água salgada ou de água doce*) com vista à sua comercialização, e
- Inclui as seguintes operações associadas:
- Abate, sangria, descabeçamento e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e embalagem, para transporte a bordo de navios de pesca,
- Transporte e armazenagem dos produtos da pesca cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, incluindo produtos da pesca vivos, nas explorações em terra, e
- Transporte de produtos da pesca (*de água salgada ou de água doce*) cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, incluindo produtos da pesca vivos, a partir do local de produção até ao primeiro estabelecimento de destino.

Leite cru [anexo III, secção IX, capítulo 1]

O regulamento abarca requisitos a respeitar na exploração, em especial no atinente à sanidade animal e à higiene nas explorações de produção de leite, bem como critérios a respeitar no que diz respeito ao leite cru.

Ovos [anexo III, secção X, capítulo 1]

O regulamento abarca o manuseamento de ovos nas instalações do produtor e estabelece que os ovos devem ser mantidos limpos, secos, isentos de odores estranhos, eficazmente protegidos dos choques e ao abrigo da exposição directa ao sol.

4. APROVAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS (ARTIGO 4.º DO REGULAMENTO)

4.1. Estabelecimentos sujeitos a aprovação

Os estabelecimentos [excepto os que apenas se ocupam da produção primária, de operações de transporte, da armazenagem de produtos que não requeiram condições de armazenagem a temperatura controlada ou de operações retalhistas diferentes das visadas no regulamento, nos termos do n.º 5, alínea b), do artigo 1.º] que manuseiem os produtos relativamente aos quais o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece disposições carecem de aprovação. Este processo abarca uma elevada gama de estabelecimentos, incluindo os que manuseiam produtos não transformados e produtos transformados de origem animal.

Do anexo IV ao presente documento consta uma lista não-exaustiva de categorias de estabelecimentos sujeitas a aprovação em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Como o âmbito de aplicação do Regulamento (CE) nº 853/2004 não abarca o comércio retalhista (actividades que envolvam a venda ou o abastecimento directos de alimentos de origem animal ao consumidor final), a aprovação dos estabelecimentos retalhistas não é requerida no mesmo diploma.

4.2. Aprovação de pequenos estabelecimentos

Da mesma maneira, os pequenos estabelecimentos que manuseiem alimentos de origem animal carecem de aprovação pela autoridade competente.

Os requisitos de aprovação relativos a tais estabelecimentos são, grosso modo, aqueles que já se lhes aplicam ao abrigo das regras anteriores. O novo requisito de aprovação não deveria, por conseguinte, ter representado uma nova e importante sobrecarga, desde que tais estabelecimentos já se encontrassem em conformidade com as regras de higiene alimentar a si aplicáveis ao abrigo da anterior legislação comunitária pertinente (por ex., as Directivas 64/433/CEE e 77/99/CEE).

Observação:

O Regulamento (CE) n.º 853/2004 exclui do seu âmbito o comércio retalhista (isto é, o manuseamento e/ou transformação dos alimentos e o seu armazenamento no ponto de venda). Quer isto dizer que, sempre que o queijo for produzido e vendido numa instalação retalhista (por ex., na exploração), essas actividades podem ser executadas no respeito apenas dos requisitos dispostos no Regulamento (CE) n.º 852/2004, requerendo registo, mas não aprovação.

4.3. Carne proveniente de animais abatidos na exploração

As actividades de abate na exploração devem ser efectuadas em conformidade com os requisitos adequados do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e com as regras específicas de higiene alimentar aplicáveis à produção de carne previstas no Regulamento (CE) n.º 853/2004. Delas consta que as instalações de abate devem ser aprovadas pela autoridade competente.

Quando se sentir que os requisitos infra-estruturais dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004 são desproporcionados para o abate na exploração, os Estados-Membros podem adaptar esses requisitos, através da adopção de medidas nacionais, em conformidade com o procedimento estabelecido para esse fim no artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e/ou no artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Observações:

- *O fornecimento directo pelo produtor de **pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e lagomorfos** abatidos na exploração ao consumidor final ou a estabelecimentos retalhistas locais que forneçam essa carne directamente ao consumidor final, está fora do âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Os Estados-Membros estabelecerão regras nacionais para garantir a segurança desta carne [cf. artigo 1.º, n.º 3, alínea d), do regulamento].*

- *No caso do «**abate para consumo doméstico privado**», trata-se da actividade de um particular que não pode ser considerado como um operador de uma empresa do sector alimentar. Além disso, a carne resultante deste tipo de abate não é comercializada. O abate para consumo doméstico privado está, portanto, fora do âmbito de aplicação dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004. Os Estados-Membros podem ter em vigor disposições nacionais relativas a este tipo de abate.*

4.4. Aprovação de entrepostos frigoríficos

O artigo 1.º, n.º 5, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece que: ***«Salvo indicação expressa em contrário, o presente regulamento não é aplicável ao comércio retalhista.»***

Uma vez que os entrepostos frigoríficos poderiam ser considerados estabelecimentos retalhistas na acepção mais lata da definição constante do n.º 7 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, poder-se-ia concluir que aqueles entrepostos estavam, de uma maneira geral, excluídos do âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e que, por conseguinte, não estariam sujeitos a aprovação por parte das autoridades competentes (cf. n.º 5, alínea a), do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004).

Contudo, no que diz respeito à armazenagem frigorífica, o Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece disposições que se deve considerar **indicarem expressamente** que as actividades de armazenagem frigorífica fazem parte do âmbito do regulamento, por ex.:

- A secção I, capítulo VII, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 contém disposições relativas à armazenagem frigorífica da carne, pelo que os entrepostos frigoríficos para armazenagem de carne são, portanto, estabelecimentos que manuseiam produtos relativamente aos quais o anexo III do regulamento estabelece requisitos. Estes estabelecimentos não funcionam sem que a autoridade competente os tenha aprovado;

- O artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 exclui expressamente da obrigatoriedade de aprovação o armazenamento de produtos que não exijam condições de armazenagem a temperatura controlada, implicando isto que os estabelecimentos que a pratiquem carecem dessa aprovação.

Os entrepostos frigoríficos devem, por conseguinte, ser aprovados, na medida em que sejam utilizados em relação com actividades para as quais o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece disposições.

Contudo, à luz do n.º 5, alínea b), do artigo 1.º, os entrepostos frigoríficos dependentes de unidades de venda a retalho genuínas não abarcadas pelo regulamento não estão sujeitos a esse diploma e os entrepostos frigoríficos envolvidos em operações grossistas fisicamente limitadas ao transporte e à armazenagem não precisam de ser aprovados mas permanecem sujeitos aos requisitos relativos à temperatura. Sempre que as actividades grossistas compreendam mais do que a armazenagem e o transporte (por exemplo, o reacondicionamento), os entrepostos frigoríficos permanecem estabelecimentos sujeitos a aprovação em conformidade com o artigo 4.º

4.5. Estabelecimentos de reacondicionamento

Os estabelecimentos de reacondicionamento procedem à desembalagem de produtos de origem animal que haviam sido previamente embalados noutro estabelecimento. Estas operações de desembalagem e de reacondicionamento podem ser combinadas com operações como o fatiamento e o corte de alimentos.

Os estabelecimentos de reacondicionamento manuseiam produtos de origem animal expostos. Deve considerar-se que, sempre que manuseiam produtos de origem animal abarcados pelo anexo III do regulamento, se encontram no âmbito do n.º 2 do artigo 4.º do mesmo diploma. A sua aprovação é, portanto, requerida. Trata-se de uma abordagem lógica, uma vez que podem surgir novos perigos nestes estabelecimentos.

Para garantir a rastreabilidade, os operadores das empresas do sector alimentar não deveriam comercializar produtos de origem animal manuseados em estabelecimentos de reacondicionamento, a não ser que a marca de identificação desse estabelecimento tivesse sido aplicada.

4.6. Mercados grossistas

Decorre do n.º 3 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004 que os mercados grossistas que fabriquem produtos de origem animal requerem a aprovação antes de poderem comercializar os seus produtos. Como num mercado grossista há diversas infra-estruturas e equipamentos (por ex., abastecimento de água, entrepostos frigoríficos) partilhados por várias unidades, seria apropriado que uma pessoa/um organismo fosse responsabilizado pelo cumprimento dos requisitos de higiene com eles relacionados.

5. QUESTÕES TÉCNICAS

CARNE

5.1. Espécies animais

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004 faculta as definições de determinadas espécies animais.

- Relativamente ao ponto 1.2, os «ungulados domésticos» são definidos como «*bovinos (incluindo as espécies Bubalus e Bison) […] domésticos*». Os iaques e zebús também são bovinos domésticos.

- Relativamente ao ponto 1.6, a «*caça de criação» é definida como «ratites de criação e outros mamíferos terrestres de criação, para além dos referidos no ponto 1.2.*» As renas provenientes de explorações tradicionais também constituem caça de criação.

5.2. Animais limpos

O requisito que exige a limpeza dos animais é referido amiúde nas novas regras de higiene:

- Os agricultores devem tomar as medidas adequadas, dentro do possível, para assegurar a limpeza dos animais que vão ser abatidos (ponto 4, alínea c), do ponto II da parte A do anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004);

- Os operadores dos matadouros devem assegurar que os animais estão limpos (capítulo IV, ponto 4, da secção I do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004);

- O veterinário oficial deve verificar o cumprimento da obrigação de assegurar que os animais que apresentem o couro, a pele ou o velo em condições tais que exista um risco inaceitável de contaminação da carne durante o abate não sejam abatidos para consumo humano, a não ser que se proceda previamente à sua limpeza (capítulo III, ponto 3, da secção II do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004).

Os antecedentes desta obrigação assentam em provas substanciais de que os animais carecidos de limpeza causaram a contaminação das respectivas carcaças e a subsequente intoxicação alimentar. Os animais enviados para abate devem, por conseguinte, apresentar-se suficientemente limpos para que não representem um risco inaceitável aquando das operações de abate e desmancha.

O objectivo do requisito é, assim, evitar a contaminação da carne durante o abate, de modo a assegurar que é alcançada a qualidade microbiológica requerida pela legislação comunitária.

Desenvolver os meios para atingir este objectivo é uma tarefa a alcançar pelos operadores do sector alimentar em causa. Existem diferentes formas de alcançar este objectivo, a saber:

- A limpeza eficaz dos animais, ou
- A triagem dos animais de acordo com o seu grau de limpeza e o desenvolvimento de um esquema de abate adequado, ou
- O desenvolvimento de procedimentos para a preparação dos animais, do ponto de vista da higiene, capazes de proteger as carcaças de uma contaminação desnecessária, ou
- Outros procedimentos apropriados.

Os códigos de boas práticas podem constituir uma ferramenta adequada para auxiliar os operadores dos matadouros a definir estes meios.

Cabe à autoridade competente verificar se os procedimentos desenvolvidos pelos operadores são executados correctamente.

5.3. Locais de estabulação e parques de espera

O ponto 1, alínea a), do capítulo II da secção I do anexo III do regulamento estabelece que «*Os matadouros devem dispor de locais adequados para estabulação em condições de higiene ou, se as condições climáticas o permitirem, de parques de espera fáceis de limpar e de desinfectar. Essas instalações devem estar equipadas de forma a permitir o abeberamento dos animais e, se necessário, a sua alimentação.*»

Como é o caso relativamente a outros requisitos, o princípio da proporcionalidade deve ser respeitado na tomada de decisão acerca da natureza de estábulos ou parques de espera. Em matadouros pequenos, onde se abatem poucos animais, não há necessidade de infra-estruturas grandes ou sofisticadas e o equipamento de abeberamento e, eventualmente, de alimentação pode ser simples (por ex., equipamento móvel).

5.4. Equipamento para a esterilização de facas

O capítulo II, ponto 3, da secção I do anexo III do regulamento dispõe que os matadouros «*devem dispor de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.*»

Registaram-se preocupações por parte de operadores de pequenos matadouros no sentido de este requisito, relativo à esterilização de facas, poder criar a necessidade de contar com múltiplas instalações disponíveis na sala de abate.

O objectivo do requisito é assegurar que a carne não seja contaminada através do equipamento, ou seja, das facas. Este objectivo pode ser atingido através de diferentes meios, a saber:

- Dispor de equipamento de esterilização para facas em locais-chave do matadouro, directamente acessíveis aos trabalhadores. Este equipamento pode revelar ser o adequado no caso dos matadouros maiores.

- Esterilizar, de uma só vez, um número de facas suficiente para assegurar que há facas limpas disponíveis durante todas as operações de abate. Esta solução pode ser adequada para matadouros de fraca capacidade.

5.5. Transporte da carne a temperaturas que permitam o fabrico de produtos específicos

O capítulo XIV, ponto 66, do anexo I da Directiva 64/433/CEE estabelecia que:

«As carnes frescas devem ser arrefecidas imediatamente após a inspecção post mortem e mantidas, permanentemente, a uma temperatura interna igual ou inferior a + 7 ºC para as carcaças e peças respectivas e a + 3 ºC para as miudezas.

As autoridades competentes podem conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência, tendo em vista o transporte de carnes para estabelecimentos ou talhos situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda duas horas e devido à técnica de maturação das carnes.»

Em várias ocasiões, a Comissão tem sido interpelada por operadores do sector alimentar que receiam que esta possibilidade não tenha transitado para o Regulamento (CE) n.º 853/2004. Contudo, a possibilidade de haver derrogações à temperatura para o transporte de carne foi mantida e até enriquecida no capítulo VII, ponto 3, da secção I do anexo III do regulamento, que estabelece o seguinte:

«A carne deve atingir a temperatura especificada no ponto 1 antes do transporte e ser mantida a essa temperatura durante o transporte. No entanto, este poderá também ser realizado, se a autoridade competente assim o autorizar, para permitir o fabrico de produtos específicos, desde que:

a) Esse transporte seja efectuado de acordo com os requisitos especificados pela autoridade competente no que respeita ao transporte de um determinado estabelecimento para outro,

e

b) A carne deixe imediatamente o matadouro, ou uma sala de desmancha no mesmo local das instalações de abate, e o transporte não dure mais de duas horas.»

Devem entender-se os «produtos específicos» como qualquer produto relativamente ao qual a autoridade competente conceda uma autorização e especifique os requisitos a respeitar.

5.6. Resíduos da desmancha e apara

Na alínea c), subalínea i), do ponto 1, capítulo II da secção V, do anexo III, estabelece-se que: «As matérias-primas utilizadas na preparação de carne picada [n]ão devem ser provenientes de: resíduos da desmancha e apara (com excepção de cortes de músculos inteiros)».

Uma vez que a palavra «resíduo» pode significar, quer «fragmento», quer «lixo», foram feitos vários pedidos no sentido de esclarecer a expressão «resíduos da desmancha e apara».

Em termos gerais, não seria lógico proibir produtos próprios para consumo humano de servir esse mesmo fim. A utilização de fragmentos (resíduos da desmancha e apara) de carne próprios para o consumo humano na preparação de carne picada não deveriam, por conseguinte, colocar problemas, entendendo-se que a qualidade microbiológica da carne picada deva estar sempre garantida e que esses resíduos tenham sido obtidos a partir do músculo inteiro.

5.7. Avaliação da cadeia alimentar pelo operador do matadouro

No que diz respeito à informação sobre a cadeia alimentar, a secção III, ponto 5, do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece que os operadores dos matadouros devem, para saber se podem ou não receber animais nas suas instalações, avaliar as informações sobre a cadeia alimentar pertinentes antes de as comunicarem ao veterinário oficial.

Na prática, o operador do matadouro **verificará** que a informação relativa à cadeia alimentar apresentada está completa, sem erros ou omissões evidentes, podendo ser pertinente no apoio da sua decisão. Não se impõe ao operador do matadouro que proceda a uma avaliação profissional da informação, uma vez que tal avaliação só pode ser feita de forma profissional pelo veterinário oficial.

5.8. Matadouro móvel

A formulação do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e do Regulamento (CE) n.º 853/2004 não impede a utilização de instalações móveis para o abate dos animais, desde que essas instalações obedeçam aos requisitos pertinentes estabelecidos nesses diplomas.

Os Estados-Membros podem adaptar os requisitos no que diz respeito à construção, concepção e equipamento destes estabelecimentos através da adopção de medidas nacionais em conformidade com o procedimento estabelecido nos artigos 13.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

5.9. Preparados de carne e produtos à base de carne

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004 define:

- «Preparados de carne» como «carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento

insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca.» (ponto 1.15)

- «Produtos à base de carne» como «produtos transformados resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca.» (ponto 7.1)

No artigo 2.º, n.º 1, alíneas m), n) e o), do Regulamento (CE) n.º 852/2004, constam definições de, respetivamente, «transformação», «produtos não transformados» e «produtos transformados», aplicáveis a todos os géneros alimentícios, incluindo a carne.

Todos os produtos à base de carne são abrangidos pela definição de «produtos transformados». Todavia, os preparados de carne podem enquadrar-se no âmbito da definição de «produtos não transformados» ou na de «produtos transformados». Por exemplo, determinado preparado de carne enquadrar-se-á na definição de «produtos transformados» se as ações aplicadas, mencionadas na definição de «transformação», forem insuficientes para modificar completamente a estrutura interna das fibras musculares da carne e se a superfície de corte mostrar que o produto tem as características da carne fresca.

As definições de «preparados de carne» e de «produtos à base de carne» (e outras definições incluídas no Regulamento (CE) n.º 853/2004) são deliberadamente abrangentes, porque a tecnologia da indústria do setor é inovadora. É, contudo, necessário que os produtos se atenham a uma definição específica e que sejam fabricados de acordo com os requisitos de higiene relevantes. Além disso, as regras relativas às normas de comercialização, aos aditivos e à rotulagem fazem referência a essas definições pelo que, como tal, é essencial que haja uma harmonização da aplicação.

Os produtos podem ser colocados no mercado antes de a transformação ter resultado numa completa modificação da carne/estrutura interna das fibras musculares. Nestes casos, o grau ao qual as características da carne fresca foram eliminadas no momento da colocação do produto no mercado é o que determina a sua definição. Se não foram completamente eliminadas as características da carne fresca, o produto deve ser considerado como sendo abrangido pela definição de «preparado de carne». Se as características da carne fresca tiverem sido completamente eliminadas, deve considerar-se que o produto se enquadra na definição de «produtos à base de carne».

Podem, portanto, prestar-se as seguintes clarificações:

- A carne fresca reduzida a fragmentos inclui a carne picada. Por conseguinte, a carne picada à qual tenham sido adicionados outros géneros alimentícios, temperos ou aditivos é abrangida pela definição de preparados de carne.

- A carne fresca completamente marinada até ao centro cabe na definição de «produtos à base de carne», uma vez que a definição de «transformação» inclui a marinagem e este processo resulta numa desnaturalização das proteínas das fibras musculares, o que constitui uma modificação da estrutura interna das fibras musculares e a eliminação das características da carne fresca à superfície de corte.

- A carne fresca que não tiver sido completamente marinada até ao centro cabe na definição de «preparados de carne», uma vez que a modificação da estrutura interna das fibras musculares não é total e que a superfície de corte ainda revela as características da carne fresca.

- A carne salgada ou curada, mesmo através de toda a espessura, colocada no mercado na fase inicial do processo de maturação e que não tenha sido submetida a nenhuma outra transformação, tais como a cozedura ou a secagem, cabe na definição de «preparado de carne», uma vez que as características da carne fresca ainda estão presentes. Quando o produto é submetido a ulterior transformação, como a secagem, por exemplo, que resulte na eliminação das características da carne fresca, passará então a ser abrangido pela definição de «produtos à base de carne».

- A carne mal frita ainda crua no centro cabe na definição de «preparados de carne», uma vez que o processo de aquecimento foi insuficiente para modificar a estrutura interna das fibras musculares da carne e para eliminar completamente as características da carne fresca. Como tal, a superfície de corte ainda apresenta as características da carne fresca.

- A carne mal frita marinada completamente até ao centro ou completamente curada antes de ter sido fritada cabe na definição de «produto à base de carne», uma vez que o processo de marinagem/cura completa eliminou as características da carne fresca.

- A carne completamente frita mas que ainda requer cozedura antes de ser consumida cabe na definição de «produtos à base de carne», uma vez que a fritura modificou a estrutura interna das fibras musculares da carne a um grau que eliminou as características da carne fresca e que a superfície de corte já não revela as características da carne fresca.

LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

5.10. Marca de identificação

Parece ser comum, no sector dos produtos lácteos, aplicar várias marcas de identificação numa só embalagem, com uma indicação acerca de qual a marca válida.

A formulação do Regulamento (CE) n.º 853/2004 parece não impedir esta prática.

5.11. Instalações de ordenha automática

O ponto 1, alínea b), da sub-parte B da parte II, da secção IX, capítulo I, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece que o leite de cada animal seja «inspeccionado, para detecção de quaisquer anomalias do ponto de vista organoléptico ou físico-químico, pelo ordenhador ou mediante a utilização de um método que atinja resultados equivalentes».

Tradicionalmente, o ordenhador inspecciona o leite de cada animal visualmente. Podem ser utilizados outros métodos que atinjam resultados equivalentes.

Podem ser necessários outros métodos se a ordenha for efectuada recorrendo-se a instalações de ordenha totalmente automáticas. Em especial, constituiria uma boa prática que as instalações de ordenha automáticas pudessem ser capazes de detectar leite anormal automaticamente, separando-o da remessa destinada ao consumo humano. Foi desenvolvida uma norma ISO internacionalmente reconhecida relativa aos requisitos aplicáveis às instalações de ordenha automáticas que inclui os métodos utilizados para detecção de anomalias organolépticas ou físico-químicas no leite (ISSO 20966:2007).

5.12. Rotulagem

A secção IX, capítulo IV, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 prevê a rotulagem do leite cru e dos produtos feitos com leite cru destinados ao consumo humano no contexto da Directiva 2000/13/CE relativa à rotulagem. Daqui decorre que a informação de rotulagem relativa aos produtos feitos de leite cru se aplica até ao ponto de venda.

Os rótulos auxiliarão o consumidor a fazer a sua escolha. Podem abranger qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhe ou seja referente a esses produtos.

Os termos «tratamento […] físico ou químico» referidos na alínea b) do ponto 1 do mesmo capítulo devem ser entendidos como tratamentos que reduzem possíveis perigos microbiológicos ligados ao leite cru ou aos produtos feitos com leite cru (por ex., a microfiltragem).

5.13. Critérios para o leite de vaca

A secção IX, ponto 1, alínea b), do título III do capítulo II, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece que o leite de vaca transformado utilizado para preparar produtos lácteos apresente uma contagem em placas a 30 °C inferior a 100000 por ml. Os antecedentes deste requisito apontam para o facto de o leite transformado (por ex.,

pasteurizado) utilizado enquanto matéria-prima ter de obedecer a este limite antes de poder passar a uma nova fase de transformação. Não se trata, portanto, da intenção de submeter a este requisito o leite que já tenha passado para uma fase mais avançada (por ex., ao qual se adicionou flora por motivos de transformação – produção de iogurte ou queijo).

5.14. Espécies animais

O anexo I, ponto 4.1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 define «leite cru» enquanto «*leite produzido pela secreção da glândula mamária de animais de criação(…).*» Esta definição abrange, por conseguinte, outros animais além das espécies leiteiras comuns (vacas, ovelhas e cabras).

Na prática, a colocação no mercado de leite de égua, burra, camela ou de outros animais de exploração, incluindo animais de caça de criação (por ex., renas), é possível, desde que a sua produção e transformação cumpram as exigências pertinentes estabelecidas nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e (CE) n.º 853/2004.

ANEXO I

Lista não-exaustiva de produtos de origem animal não transformados

Carne fresca/carne picada/carne separada mecanicamente
Intestinos, estômagos e bexigas não tratados
Preparações à base de carne que não tenham sido transformadas
Sangue
Produtos da pesca frescos
Moluscos bivalves vivos e equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos
Leite cru
Ovos inteiros e ovos líquidos
Coxas de rã
Caracóis
Mel

Um produto não transformado misturado com um produto de origem vegetal permanece uma matéria-prima, por ex.:

– **espetadas contendo carne e produtos hortícolas frescos**

– **preparados de produtos da pesca frescos (por ex., filetes de peixe) com alimentos de origem vegetal**

Observações:

- **Os produtos não transformados podem ser classificados enquanto «matérias-primas», ou seja, não foram submetidos a transformação (isto é, qualquer acção que altere substancialmente o produto inicial, incluindo aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão ou uma combinação destes processos). Os produtos congelados de origem animal permanecem produtos não transformados.**

- **«Fresca» (quando aplicado à carne) significa carne que não foi submetida a qualquer processo de conservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação, incluindo carne embalada no vácuo, numa atmosfera controlada.**

- **«Frescos» (quando aplicado aos produtos da pesca) significa produtos da pesca não transformados, inteiros ou preparados, incluindo os produtos acondicionados sob vácuo ou numa atmosfera alterada não submetidos a qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto a refrigeração.**

ANEXO II

Lista não-exaustiva de produtos de origem animal transformados

Os produtos transformados obtêm-se pela sujeição de matérias-primas a um processo do tipo aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, etc. O processo deve resultar numa alteração substancial do produto inicial.

Produtos à base de carne (fiambre, salsichão, etc.)
Produtos da pesca transformados (peixe fumado, peixe marinado, etc.)
Produtos lácteos (leite tratado termicamente, queijo, iogurte, etc.)
Ovoprodutos (ovos em pó, etc.)
Gorduras animais fundidas
Torresmos
Gelatina
Colagénio
Intestinos, estômagos e bexigas tratados, etc.

Entre os produtos transformados incluem-se igualmente:

- **Combinações de produtos transformados, por ex., queijo com fiambre**
- **Produtos submetidos a várias operações de transformação, por ex., queijo de leite pasteurizado.**

Podem ser adicionadas substâncias destinadas a obter um efeito especial, por ex.:

salsicha com alho
iogurte com frutos
queijo com plantas aromáticas

Observação:

- Os produtos transformados podem incluir determinados preparados à base de carne, tais como carne marinada e curada.

ANEXO III
Classificação segundo actividades

Actividade	**Regulamento (CE) n.º**	**Risco**	**Lista não-exaustiva de exemplos**
Mistura de alimentos de origem vegetal com alimentos transformados de origem animal, submetida a mais transformação	852/2004	O risco associado pode ser controlado pela aplicação do disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004.	Produção de alimentos enlatados feitos de carne transformada com legumes Produção de *pizzas* com ingredientes transformados de origem animal (tais como queijo, peixe transformado ou carne transformada) Produção de sopa feita com extracto de carne.
Mistura de alimentos de origem vegetal com alimentos transformados de origem animal, comercializados nessa forma.	852/2004	O risco associado pode ser controlado pela aplicação do disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004.	Produção de sanduíches com fiambre ou queijo Produção de gelados alimentares à base de leite transformado (leite tratado termicamente, leite em pó) Produção de produtos da panificação com produtos lácteos Produção de refeições prontas a serem consumidas compostas de produtos transformados de origem animal (por ex., carne transformada) e legumes Produção de produtos de pastelaria (por ex., chocolate com leite transformado) Produção de maionese a partir de ovoprodutos

Mistura de alimentos de origem vegetal com alimentos não transformados de origem animal, em transformação conjunta	853/2004	O risco é idêntico ao que existe na produção de alimentos transformados de origem animal, por ex., produtos à base de carne, o que justifica a aplicação do disposto no Regulamento (CE) n.º 853/2004. A aprovação das instalações é requerida pelas disposições comunitárias, podendo ser aplicada uma marca de identificação a tais alimentos.	Produção de alimentos enlatados feitos de carne fresca e legumes Gelado feito com leite cru **Cf. observações no ponto 3.4**
Mistura de alimentos de origem vegetal com alimentos não transformados de origem animal, comercializados nessa forma.	853/2004	O risco é idêntico ao que existe no manuseamento de matérias-primas de origem animal, por ex., carne fresca, etc. A aprovação das instalações é requerida pelas disposições comunitárias, podendo ser aplicada uma marca de identificação a tais alimentos.	Preparação de espetadas de carne/peixe crus com legumes

ANEXO IV
LISTA NÃO-EXAUSTIVA DE ESTABELECIMENTOS SUJEITOS A APROVAÇÃO

- Carne
- Matadouros
- Estabelecimentos de desmancha
- Abate na exploração (excepto no caso de abastecimento directo pelo produtor, na forma de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira-lagomorfos abatidos na exploração, ao consumidor final e a estabelecimentos locais de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final)
- Estabelecimento de manuseamento de caça
- Estabelecimentos produtores de carne picada, preparações à base de carne e carne separada mecanicamente
- Estabelecimento de fabrico de produtos à base de carne
- Moluscos bivalves vivos
- Centros de expedição
- Centros de depuração
- Produtos da pesca
- Navios congeladores e navios-fábrica
- Estabelecimentos em terra
- Leite e produtos lácteos
- Estabelecimentos transformadores de leite cru em leite tratado termicamente e em produtos lácteos feitos de leite cru
- Estabelecimentos de fabrico de produtos lácteos a partir de produtos lácteos já transformados (por ex., manteiga a partir de natas pasteurizadas, queijo de leite pasteurizado ou leite em pó)
- Centros de recolha de leite
- Ovos e ovoprodutos
- Centros de acondicionamento de ovos
- Estabelecimentos transformadores de ovos

- Coxas de rãs e caracóis

- Estabelecimentos onde se proceda à preparação e/ou transformação de coxas de rã e caracóis
- Gorduras animais fundidas e torresmos

- Estabelecimentos que recolham, armazenem ou transformem matérias-primas
- Estômagos e bexigas

- Estabelecimentos que tratem bexigas, estômagos e intestinos
- Gelatina

- Estabelecimentos que transformem matérias-primas
- Colagénio

- Estabelecimentos que transformem matérias-primas

- Estabelecimentos que procedam ao reacondicionamento dos produtos atrás mencionados, associados ou não a outras operações, tais como fatiamento e corte.

- Entrepostos frigoríficos, na medida em que sejam utilizados em relação com actividades para os quais o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece disposições.

- Mercados grossistas, na medida em que aí sejam fabricados produtos de origem animal.