

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 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 2 do artigo 13.º,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ⁽²⁾, nomeadamente os artigos 9.º, 10.º e 11.º,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano ⁽³⁾, nomeadamente os artigos 16.º, 17.º e 18.º,

Tendo em conta o 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⁾, nomeadamente o artigo 63.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos específicos relativos às regras de higiene aplicáveis aos alimentos de origem animal. É necessário estabelecer determinadas medidas de execução para a carne, os moluscos bivalves vivos, os produtos da pesca, o leite, os ovos, as coxas de rã e os caracóis e respectivos produtos transformados.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1 (Rectificação: JO L 226 de 25.6.2004, p. 3).

⁽²⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55 (Rectificação: JO L 226 de 25.6.2004, p. 22).

⁽³⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 206 (Rectificação: JO L 226 de 25.6.2004, p. 83).

⁽⁴⁾ JO L 165 de 30.4.2004, p. 1 (Rectificação: JO L 191 de 28.5.2004, p. 1).

(2) O Regulamento (CE) n.º 854/2004 estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. É necessário desenvolver determinadas regras e especificar outros requisitos.

(3) O Regulamento (CE) n.º 882/2004 estabelece a nível comunitário um quadro harmonizado de regras gerais para a organização dos controlos oficiais. É necessário desenvolver determinadas regras e especificar outros requisitos.

(4) A Decisão 20XX/.../CE da Comissão ⁽⁵⁾ revoga determinadas decisões relativas a medidas de execução previstas nas directivas revogadas pela Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Abril de 2004, que revoga certas directivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano e altera as Directivas 89/662/CEE e 92/118/CEE do Conselho e a Decisão 95/408/CE do Conselho ⁽⁶⁾. Certas partes das decisões em causa devem, por conseguinte, ser mantidas no presente regulamento.

(5) O Regulamento (CE) n.º 852/2004 requer que os operadores das empresas do sector alimentar mantenham e conservem registos e que ponham à disposição da autoridade competente e dos operadores das empresas do sector alimentar receptoras, a seu pedido, as informações pertinentes contidas nesses registos.

(6) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 também requer que os operadores responsáveis por matadouros solicitem, recebam, verifiquem e actuem em função das informações relativas à cadeia alimentar sobre todos os animais, excluindo a caça selvagem, enviados ou destinados ao matadouro. Além disso, devem assegurar-se de que as informações relativas à cadeia alimentar contenham todos os pormenores exigidos pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004.

(7) As informações relativas à cadeia alimentar ajudam o operador responsável pelo matadouro a organizar as operações de abate e o veterinário oficial a determinar os procedimentos de inspecção requeridos. As informações relativas à cadeia alimentar devem ser analisadas pelo

⁽⁵⁾ Ainda não publicada no Jornal Oficial..

⁽⁶⁾ JO L 157 de 30.4.2004, p. 33 (Rectificação: JO L 195 de 2.6.2004, p. 12).

- veterinário oficial e utilizadas como parte integrante dos procedimentos de inspecção.
- (8) Os sistemas de fluxo de informação existentes devem ser utilizados o mais possível e ser adaptados a fim de cumprirem os requisitos em matéria de informações relativas à cadeia alimentar estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 854/2004.
- (9) De modo a melhorar a gestão animal ao nível das explorações e em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004, o veterinário oficial deve registar e, se necessário, comunicar ao operador do sector alimentar da exploração de origem e a qualquer veterinário que assista a exploração de origem ou a qualquer autoridade competente envolvida, qualquer doença ou afecção observadas no matadouro no que diz respeito a cada animal ou ao efectivo/bando e que possa afectar a saúde pública ou animal ou comprometer o bem-estar dos animais.
- (10) Os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004 fixam os requisitos que regem os controlos parasitários durante o manuseamento dos produtos da pesca em terra e a bordo dos navios. Compete aos operadores das empresas do sector alimentar efectuarem os seus próprios controlos em todas as fases da produção de produtos da pesca em conformidade com as regras da parte D do capítulo V da secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, de forma a que os peixes obviamente infestados de parasitas não sejam libertados para consumo humano. A adopção de regras pormenorizadas relacionadas com as inspecções visuais exige a definição do conceito de parasitas visíveis e de inspecção visual, bem como a determinação do tipo e a frequência das observações.
- (11) Os controlos previstos no Regulamento (CE) n.º 853/2004 para evitar a colocação no mercado de produtos da pesca impróprios para consumo humano podem incluir determinados controlos químicos, nomeadamente a determinação do azoto básico volátil total (ABVT). É necessário estabelecer níveis de ABVT que não podem ser ultrapassados no caso de determinadas categorias de espécies, bem como especificar os métodos de análise a utilizar. Os métodos de análise reconhecidos cientificamente para controlar o ABVT devem continuar a ser utilizados por rotina, mas deve ser especificado um método de referência a utilizar sempre que houver dúvidas relativamente aos resultados ou em caso de litígio.
- (12) Os limites para as toxinas paralisantes («Paralytic Shellfish Poison» — PSP), as toxinas amnésicas («Amnesic Shellfish Poison» — ASP) e as toxinas lipofílicas estão fixados no Regulamento (CE) n.º 853/2004. Os bioensaios constituem o método de referência para detectar determinadas toxinas e impedir a colheita de moluscos bivalves tóxicos. Os níveis máximos e os métodos de análise devem ser harmonizados e aplicados pelos Estados-Membros para proteger a saúde humana. Além dos métodos de ensaio biológicos, deverão ser permitidos métodos de detecção alternativos, tais como métodos químicos e ensaios *in vitro*, caso se demonstre que o desempenho dos métodos seleccionados é pelo menos tão eficaz como o método biológico e que a sua aplicação proporciona um nível equivalente de protecção da saúde pública. Os limites máximos propostos para as toxinas lipofílicas têm por base dados provisórios e devem ser reavaliados assim que se encontrarem disponíveis novos dados científicos. A falta de material de referência e a utilização apenas de testes que não sejam de bioensaio significa actualmente que o nível de protecção da saúde pública proporcionado relativamente a todas as toxinas especificadas não é equivalente à proporcionada pelos testes biológicos. Convém providenciar, o mais depressa possível, a substituição dos testes biológicos.
- (13) A carne separada mecanicamente produzida com técnicas que não alteram a estrutura dos ossos utilizados na produção da referida carne deve ser tratada de modo diferente da carne separada mecanicamente com técnicas que alteram a estrutura dos ossos.
- (14) A carne separada mecanicamente do tipo anterior produzida em condições específicas e de composição específica deve ser autorizada em preparados de carne que, claramente, não se destinem a ser consumidos sem serem primeiro submetidos a tratamento térmico. Estas condições estão ligadas, em particular, ao teor de cálcio da carne separada mecanicamente, o qual deve ser especificado em conformidade com o n.º 2 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Deve ser feito um ajustamento ao teor máximo de cálcio especificado fixado no presente regulamento assim que estiverem disponíveis informações detalhadas sobre as variações que ocorrem quando se utilizam diferentes tipos de matérias-primas.
- (15) O n.º 2, alínea f), do artigo 31.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004 prevê que os Estados-Membros mantenham listas actualizadas dos estabelecimentos acreditados. Deve ser estabelecido um quadro comum para a apresentação das informações pertinentes aos outros Estados-Membros e ao público.
- (16) A secção XI do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixa os requisitos que regulam a preparação de coxas de rã e de caracóis destinados ao consumo humano. Devem ser também estabelecidos requisitos específicos, incluindo modelos de certificados sanitários, para as importações de coxas de rã e de caracóis destinados ao consumo humano provenientes de países terceiros.
- (17) As secções XIV e XV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixam as regras relativas à produção e à colocação no mercado de gelatina e colagénio destinados ao consumo humano. Devem ser também estabelecidos requisitos específicos, incluindo modelos de certificados sanitários, para as importações de gelatina e colagénio destinados ao consumo humano provenientes de países terceiros.
- (18) Para que os alimentos com características tradicionais possam continuar a ser produzidos é necessário flexibilidade. Os Estados-Membros já concederam derrogações a uma vasta gama desses alimentos ao abrigo da legislação em vigor antes de 1 de Janeiro de 2006. Os operadores das empresas do sector alimentar devem poder continuar a aplicar sem interrupção, após essa data, as práticas existentes. Os Regulamentos (CE) n.º 852/2004, n.º 853/2004 e n.º 854/2004 prevêem um procedimento que permite aos Estados-Membros exercer

rem flexibilidade. No entanto, dado que, na maioria dos casos em que já foram concedidas derrogações, se trata apenas de continuar as práticas estabelecidas, a aplicação de um procedimento de notificação integral, incluindo uma análise completa dos riscos, pode constituir um encargo desnecessário e desproporcionado para os Estados-Membros. Por conseguinte, devem ser definidos alimentos com características tradicionais e estabelecidas condições gerais aplicáveis aos mesmos, em derrogação aos requisitos estruturais definidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004, tendo devidamente em conta os objectivos de saúde alimentar.

- (19) Tendo sido adoptados antes da adesão de 1 de Maio de 2004, os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004 não faziam referência aos novos Estados-Membros. Por conseguinte, os códigos ISO para esses Estados-Membros e as abreviaturas para a Comunidade Europeia nas suas línguas devem ser acrescentados às disposições pertinentes desses regulamentos.
- (20) A secção I do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixa as regras relativas à produção e colocação no mercado de carne de ungulados domésticos. As excepções à esfolação completa da carcaça e outras partes do corpo destinadas ao consumo humano estão estabelecidas no ponto 8 do capítulo IV dessa secção. Devem ser previstas disposições para alargar estas excepções aos pés de bovinos adultos, desde que cumpram as mesmas condições aplicáveis aos pés dos vitelos.
- (21) Certas práticas podem induzir em erro o consumidor no que diz respeito à composição de determinados produtos. Sobretudo de forma a não decepcionar as expectativas do consumidor, deve ser proibida a venda, como carne fresca, de carne de aves de capoeira tratada com agentes de retenção de água.
- (22) O parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, adoptado em 30 de Agosto de 2004, demonstrou que os produtos da pesca pertencentes à família *Gempylidae*, em particular *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, podem ter efeitos gastrointestinais adversos se consumidos em certas condições. Os produtos da pesca pertencentes a esta família devem, por conseguinte, ser sujeitos a condições de comercialização.
- (23) A secção IX do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixa regras de higiene específicas para o leite cru e os produtos lácteos. De acordo com a alínea e) do ponto 1 da parte II B do capítulo I, os líquidos para as tetas ou outros produtos de limpeza do úbere só podem ser utilizados se a autoridade competente os tiver aprovado. No entanto, a referida parte não prevê um regime de autorização pormenorizado. É portanto necessário, de modo a assegurar uma abordagem harmonizada pelos Estados-Membros, clarificar os procedimentos que devem reger a concessão dessas autorizações.
- (24) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 requer que os operadores das empresas do sector alimentar assegurem

que os tratamentos térmicos utilizados para a transformação de leite cru e dos produtos lácteos devem respeitar uma norma reconhecida internacionalmente. No entanto, devido à especificidade de certos tratamentos térmicos utilizados neste sector e ao seu impacto na segurança alimentar e na saúde animal, devem ser dadas aos operadores das empresas do sector alimentar orientações mais claras a este respeito.

- (25) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 introduz uma nova definição que abrange produtos derivados de ovos que, após remoção da casca, ainda não foram transformados. É portanto necessário clarificar as regras aplicáveis a esses produtos e alterar em conformidade o capítulo II da secção X do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
- (26) A secção XIV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixa regras de higiene específicas para a gelatina. Essas regras incluem requisitos que abrangem o tipo de matérias-primas que podem ser utilizadas para produzir gelatina e o transporte e armazenagem dessas matérias. Também estabelecem especificações aplicáveis ao fabrico de gelatina. No entanto, também devem ser fixadas as regras aplicáveis à rotulagem de gelatina.
- (27) O progresso científico levou ao estabelecimento da norma ISO 16649-3 como método de referência acordado para a análise de *E. Coli* nos moluscos bivalves. O método de referência já foi estabelecido para os moluscos bivalves vivos das áreas A, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão relativo ao critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios⁽¹⁾. Consequentemente, a norma ISO 16649-3 deve ser especificada como o método de referência NMP (número mais provável) para a análise de *E. Coli* nos moluscos bivalves originários também de áreas B e C. A utilização de métodos alternativos só deve ser permitida se estes forem considerados equivalentes ao método de referência.
- (28) Os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004 devem, pois, ser alterados em conformidade.
- (29) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Requisitos respeitantes às informações relativas à cadeia alimentar para efeitos dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004

Os requisitos respeitantes às informações relativas à cadeia alimentar, tal como se refere na secção III do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e na secção I, capítulo II, parte A, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004, são estabelecidos no anexo I do presente regulamento.

⁽¹⁾ Ver página 1 deste Jornal Oficial.

Artigo 2.º

Requisitos respeitantes aos produtos da pesca para efeitos dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004

Os requisitos respeitantes aos produtos da pesca, tal como se refere no n.º 9 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e nos n.ºs 14 e 15 do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, são estabelecidos no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

Métodos de teste reconhecidos respeitantes às biotoxinas marinhas para efeitos dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004

Os métodos de teste reconhecidos para detecção de biotoxinas marinhas, tal como se refere no n.º 4 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e no n.º 13, alínea a), do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, são os estabelecidos no anexo III do presente regulamento.

Artigo 4.º

Teor de cálcio de carne separada mecanicamente para efeitos do Regulamento (CE) n.º 853/2004

O teor de cálcio de carne separada mecanicamente, tal como se refere no n.º 2 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, é o estabelecido no anexo IV do presente regulamento.

Artigo 5.º

Lista de estabelecimentos para efeitos do Regulamento (CE) n.º 882/2004

Os requisitos respeitantes às listas de estabelecimentos, tal como se refere no n.º 2, alínea f), do artigo 31.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004, são estabelecidos no anexo V do presente regulamento.

Artigo 6.º

Modelos de certificados sanitários para coxas de rã, caracóis, gelatina e colagénio para efeitos do Regulamento (CE) n.º 853/2004

Os modelos de certificados sanitários para as importações de coxas de rã, caracóis, gelatina e colagénio, tal como se refere no n.º 1, alínea d), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, e de matérias-primas para a produção de gelatina e colagénio são os estabelecidos no anexo VI do presente regulamento.

Artigo 7.º

Derrogação ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativamente aos alimentos com características tradicionais

1. Para efeitos do presente regulamento, por «alimentos com características tradicionais» entende-se os alimentos que, nos Estados-Membros onde são fabricados tradicionalmente, são:

- a) Reconhecidos historicamente como produtos tradicionais; ou
- b) Fabricados de acordo com referências técnicas codificadas ou registadas ao processo tradicional, ou de acordo com métodos de produção tradicionais; ou
- c) Protegidos como produtos tradicionais por legislação comunitária, nacional, regional ou local.

2. Os Estados-Membros podem conceder aos estabelecimentos que fabricam alimentos com características tradicionais derrogações individuais ou gerais aos requisitos estabelecidos:

- a) Na parte 1 do capítulo II do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, no que se refere às instalações onde esses produtos estão expostos a um ambiente necessário ao desenvolvimento de parte das suas características. Essas instalações podem, nomeadamente, compreender paredes, tectos e portas que não sejam lisas, impermeáveis, não absorventes ou de materiais resistentes à corrosão e paredes, tectos e pavimentos geologicamente naturais;
- b) Na parte 1, alínea f) do capítulo II e na parte 1 do capítulo V do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, no que se refere ao tipo de materiais de que são feitos os instrumentos e o equipamento utilizados especificamente para a preparação, embalagem e acondicionamento desses produtos.

As medidas de limpeza e desinfeção das instalações referidas na alínea a), bem como a frequência com que são realizadas, devem ser adaptadas à actividade de forma a ter em conta a respectiva flora ambiente específica.

Os instrumentos e o equipamento referidos na alínea b) devem ser mantidos permanentemente num estado de higiene satisfatório e ser limpos e desinfectados regularmente.

3. Os Estados-Membros que concedem as derrogações previstas no n.º 2 devem notificar deste facto a Comissão e os outros Estados-Membros, o mais tardar 12 meses depois da concessão de derrogações individuais ou gerais. De cada notificação deve constar:

- a) Uma curta descrição dos requisitos que foram adaptados;
- b) A descrição dos géneros alimentícios e dos estabelecimentos em causa; e
- c) Quaisquer outras informações relevantes.

*Artigo 8.º***Alterações ao Regulamento (CE) n.º 853/2004**

Os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 são alterados em conformidade com o disposto no anexo VII do presente regulamento.

*Artigo 9.º***Alterações ao Regulamento (CE) n.º 854/2004**

Os anexos I, II e III do Regulamento (CE) n.º 854/2004 são alterados em conformidade com o anexo VIII do presente regulamento.

*Artigo 10.º***Entrada em vigor e aplicabilidade**

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2006, excepto no que se refere aos capítulos II e III do anexo V, que são aplicáveis a partir de 1 de Janeiro de 2007.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 5 de Dezembro de 2005.

Pela Comissão

Markos KYPRIANOU

Membro da Comissão

ANEXO I

INFORMAÇÕES RELATIVAS À CADEIA ALIMENTAR

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DOS OPERADORES DAS EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

Os operadores das empresas do sector alimentar que criam animais destinados a expedição para abate devem assegurar que as informações relativas à cadeia alimentar referidas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 são devidamente incluídas na documentação referente aos animais expedidos, de forma a que o operador responsável pelo matadouro em causa a elas tenha acesso.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DAS AUTORIDADES COMPETENTES

CAPÍTULO I

PRESTAÇÃO DE INFORMAÇÕES RELATIVAS À CADEIA ALIMENTAR

1. A autoridade competente no local de expedição deve comunicar ao operador expedidor do sector alimentar os elementos mínimos das informações relativas à cadeia alimentar a prestar ao matadouro, em conformidade com a secção III do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
2. A autoridade competente no local de abate deve verificar que:
 - a) Existe uma comunicação regular e eficaz de informações relativas à cadeia alimentar entre o operador do sector alimentar que criou ou manteve os animais antes da expedição e o operador responsável pelo matadouro;
 - b) As informações relativas à cadeia alimentar são válidas e fiáveis;
 - c) A exploração recebe em resposta, se for caso disso, as informações relevantes.
3. Quando os animais são expedidos para abate para outro Estado-Membro, as autoridades competentes do local de expedição e do local de abate devem cooperar para assegurar que as informações prestadas pelo operador expedidor do sector alimentar sejam facilmente acessíveis ao operador responsável pelo matadouro.

CAPÍTULO II

INFORMAÇÕES ENVIADAS À EXPLORAÇÃO DE ORIGEM

1. O veterinário oficial pode usar o modelo de documento incluído no apêndice I para registar os resultados de inspecção pertinentes que devem ser comunicados à exploração quando os animais tiverem sido criados antes do abate no mesmo Estado-Membro, em conformidade com a secção II, capítulo I, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004.
2. A autoridade competente é responsável por comunicar os resultados de inspecção pertinentes nos casos em que os animais são criados numa exploração noutro Estado-Membro e deve usar uma versão do modelo de documento incluído no apêndice na língua do país de expedição e na língua do país de destino.

APÊNDICE ao anexo I

MODELO DE DOCUMENTO

1. Identificação

- 1.1. exploração de origem (por exemplo, proprietário ou gerente)
- nome/número
- endereço completo
- número de telefone
- 1.2. números de identificação (anexar lista separada)
- número total de animais (por espécie)
- problemas de identificação (se for o caso)
- 1.3. identificação do efectivo/do bando/da gaiola (se aplicável)
- 1.4. espécie animal
- 1.5. número de referência do certificado sanitário

2. Resultados do exame *ante mortem*

- 2.1. bem-estar
- número de animais afectados
- tipo/classe/idade
- observações (por exemplo, mordedura das caudas)
- 2.2. os animais foram entregues sujos
- 2.3. constatações clínicas (doença)
- número de animais afectados
- tipo/classe/idade
- observações
- data de inspecção
- 2.4. resultados laboratoriais ⁽¹⁾
-

⁽¹⁾ Microbiológicos, químicos, serológicos, etc. (anexar resultados).

3. Resultados do exame *post mortem*

3.1. constatações (macroscópicas)

número de animais afectados

tipo/classe/idade

órgão ou parte do(s) animal(ais) afectados

data de abate

3.2. doença (podem ser usados códigos) ⁽¹⁾

número de animais afectados

tipo/classe/idade

órgão ou parte do(s) animal(ais) afectados

carcaça parcialmente ou totalmente rejeitada
(indicar a razão)

data de abate

3.3. resultados laboratoriais ⁽²⁾3.4. outros resultados (por exemplo, parasitas,
corpos estranhos, etc.)3.5. constatações de bem-estar (por exemplo,
pernas partidas)

4. Outras informações

5. Contactos

5.1. matadouro (número de aprovação)

nome

endereço completo

número de telefone

5.2. endereço electrónico (se disponível)

6. Veterinário oficial (imprimir o nome)

assinatura e carimbo

7. Data

8. Número de folhas anexas ao presente formulário

⁽¹⁾ As autoridades competentes podem introduzir os seguintes códigos: código A para as doenças constantes da lista do OIE; códigos B100 e B200 para questões de bem-estar (secção I, capítulo II, parte C, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004) e C100 a C290 para decisões respeitantes à carne (secção II, capítulo V, ponto 1, alíneas a) a u), do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004). O sistema de codificação pode, se necessário, incluir mais subdivisões (p. ex., C141 para uma doença generalizada de gravidade média, C142 para uma doença mais grave, etc.). Se se utilizarem códigos, estes devem ser prontamente postos à disposição dos operadores das empresas do sector alimentar com uma explicação adequada quanto ao seu significado.

⁽²⁾ Microbiológicos, químicos, serológicos, etc. (anexar resultados).

ANEXO II

PRODUTOS DA PESCA

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DOS OPERADORES DAS EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

A presente secção estabelece as regras pormenorizadas relacionadas com as inspecções visuais para detectar parasitas nos produtos da pesca.

CAPÍTULO I

DEFINIÇÕES

1. Por «parasita visível» entende-se um parasita ou um grupo de parasitas que tem uma dimensão, cor ou textura claramente distinguível dos tecidos do peixe.
2. Por «inspecção visual» entende-se o exame não destrutivo de peixes ou de produtos da pesca com ou sem meios ópticos de amplificação e em boas condições de iluminação para a visão humana, incluindo, se necessário, a transiluminação.
3. Por «transiluminação» entende-se, no que se refere a peixes chatos ou a filetes de peixe, observar o peixe contra uma fonte de iluminação numa sala escurecida para detectar parasitas.

CAPÍTULO II

INSPECÇÃO VISUAL

1. A inspecção visual deve ser efectuada num número representativo de amostras. As pessoas encarregadas dos estabelecimentos em terra e as pessoas qualificadas a bordo de navios-fábrica devem determinar a dimensão e a frequência das inspecções em função do tipo de produto da pesca, da sua origem geográfica e da sua utilização. Durante a produção, a inspecção visual dos peixes eviscerados deve ser realizada por pessoas qualificadas, na cavidade abdominal, nos fígados e nas ovas destinados ao consumo humano. Dependendo do sistema de evisceração utilizado, a inspecção visual deve ser realizada:
 - a) No caso de evisceração manual, de forma contínua pelo manipulador no momento da evisceração e lavagem;
 - b) No caso de evisceração mecânica, por amostragem efectuada num número representativo de amostras não inferior a 10 peixes por lote.
2. A inspecção visual dos filetes ou das postas de peixe deve ser realizada por pessoas qualificadas, no momento em que os peixes são aparados e depois da filetagem ou do corte das postas. Quando não for possível efectuar um exame individual devido ao tamanho dos filetes ou às operações de filetagem, deve ser elaborado um plano de amostragem que deve manter-se à disposição da autoridade competente em conformidade com a secção VIII, capítulo II, ponto 4, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Sempre que, do ponto de vista técnico, a transiluminação dos filetes seja necessária, deverá ser incluída no plano de amostragem.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DAS AUTORIDADES COMPETENTES

CAPÍTULO I

VALORES-LIMITE DO AZOTO BÁSICO VOLÁTIL TOTAL (ABVT) PARA DETERMINADAS CATEGORIAS DE PRODUTOS DA PESCA E MÉTODOS DE ANÁLISE A UTILIZAR

1. Os produtos da pesca não transformados das categorias de espécies incluídas no capítulo II são considerados impróprios para o consumo humano nos casos em que o exame organoléptico tenham suscitado dúvidas quanto à sua frescura e o seu controlo químico mostre que estão ultrapassados os seguintes limites de ABVT:

- a) 25 mg de azoto/100 g de tecido muscular para as espécies referidas no ponto 1 do capítulo II;
- b) 30 mg de azoto/100 g de tecido muscular para as espécies referidas no ponto 2 do capítulo II;
- c) 35 mg de azoto/100 g de tecido muscular para as espécies referidas no ponto 3 do capítulo II.

O método de referência a utilizar para o controlo dos limites de ABVT envolve a destilação de um extracto desproteínizado com ácido perclórico, como descrito no capítulo III.

2. A destilação referida no ponto 1 deve ser efectuada num aparelho conforme ao esquema que se apresenta no capítulo IV.
3. Os métodos de rotina utilizáveis para o controlo do valor-limite de ABVT são os seguintes:
 - método de microdifusão descrito por Conway e Byrne (1933),
 - método de destilação directa descrito por Antonacopoulos (1968),
 - método de destilação de um extracto desproteínizado com ácido tricloroacético [Comité do Codex Alimentarius para o peixe e os produtos da pesca (1968)].
4. A amostra deve consistir em cerca de 100 g de tecido muscular, retirados de, pelo menos, três pontos diferentes e misturados por trituração.

Os Estados-Membros devem recomendar que os laboratórios oficiais utilizem, por rotina, o método de referência acima referido. Quando existirem dúvidas quanto aos resultados ou em caso de litígio em relação aos resultados da análise realizada por um dos métodos de rotina, só o método de referência pode ser utilizado para verificar os resultados.

CAPÍTULO II

CATEGORIAS DE ESPÉCIES PARA AS QUAIS SE ENCONTRAM ESTABELECIDOS VALORES-LIMITE DE ABVT

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Espécies que pertencem à família *Pleuronectidae* (à excepção do alabote: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, espécies que pertencem à família *Merlucciidae*, espécies que pertencem à família *Gadidae*.

CAPÍTULO III

DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE ABVT NO PEIXE E EM PRODUTOS DA PESCA

Procedimento de referência1. *Objectivo e âmbito de aplicação*

O presente método descreve um procedimento de referência para a determinação da concentração de ABVT em peixe e produtos da pesca. O método é aplicável a concentrações de ABVT compreendidas entre 5 mg/100 g e, pelo menos, 100 mg/100 g.

2. *Definição*

Por «concentração de ABVT» entende-se o teor de azoto, sob a forma de bases azotadas voláteis, determinado pelo procedimento descrito.

A concentração será expressa em mg/100 g.

3. *Descrição sumária*

As bases azotadas voláteis são extraídas da amostra com uma solução de ácido perclórico a 0,6 mol. Após alcalinização, o extracto é submetido a destilação por arrastamento de vapor, sendo os componentes de base volátil absorvidos pelo ácido receptor. A concentração de ABVT é determinada por titulação das bases absorvidas.

4. *Reagentes*

Salvo indicação em contrário, devem utilizar-se reagentes de qualidade analítica. A água utilizada deve ser ou destilada ou desmineralizada e ter, pelo menos, o mesmo grau de pureza. Salvo indicação em contrário, por «solução» entende-se uma solução aquosa como se segue:

- a) Solução de ácido perclórico = 6 g/100 ml;
- b) Solução de hidróxido de sódio = 20 g/100 ml;
- c) Solução-padrão de ácido clorídrico a 0,05 mol/l ((0,05 N);

Nota: caso se utilize um dispositivo de destilação automática, a titulação deve efectuar-se com uma solução-padrão de ácido clorídrico a 0,01 mol/l ((0,01 N).

- d) Solução de ácido bórico = 3 g/100 ml;
- e) Agente antiespuma à base de silicone;
- f) Solução de fenolftaleína = 1 g/100 ml em etanol a 95 %;
- g) Solução indicadora (indicador misto de Tashiro) — dissolver 2 g de vermelho de metilo e 1 g de azul de metileno em 1 000 ml de etanol a 95 %.

5. *Instrumentos e acessórios*

- a) Triturador de carne adequado para obter um triturado suficientemente homogéneo;
- b) Misturador de alta velocidade funcionando entre 8 000 e 45 000 rotações por minuto;
- c) Filtro de pregas de 150 mm de diâmetro, para filtração rápida;
- d) Bureta de 5 ml, graduada em 0,01 ml;

- e) Dispositivo de destilação por arrastamento de vapor. O dispositivo deve permitir a regulação de diversos fluxos de vapor e deve produzir um fluxo de vapor constante num determinado intervalo de tempo. Deve também impedir a fuga das bases livres resultantes da adição de substâncias alcalinizantes.

6. Procedimento

Aviso: O manuseamento de ácido perclórico, fortemente corrosivo, necessita de precauções e medidas de prevenção adequadas. As amostras devem ser preparadas, se viável, o mais depressa possível depois da sua recepção, em conformidade com as seguintes instruções:

a) Preparação da amostra

A amostra a analisar deve ser cuidadosamente triturada usando um triturador de carne do tipo descrito na alínea a) do ponto 5. Pesar com rigor, num recipiente adequado, $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ de amostra triturada. Misturar com 90,0 ml da solução de ácido perclórico, como especificada na alínea a) do ponto 4, homogeneizar durante 2 minutos num misturador do tipo descrito na alínea b) do ponto 5 e filtrar.

O extracto assim obtido pode manter-se, durante pelo menos sete dias, a uma temperatura compreendida entre $2 \text{ }^\circ\text{C}$ e $6 \text{ }^\circ\text{C}$, aproximadamente;

b) Destilação por arrastamento de vapor

Colocar 50,0 ml do extracto obtido em conformidade com a alínea a) num dispositivo de destilação por arrastamento de vapor, como descrito na alínea e) do ponto 5. A alcalinização do extracto é verificada mediante a adição de várias gotas de solução de fenoltaleína, como especificada na alínea f) do ponto 4. Depois de adicionar algumas gotas de agente antiespuma à base de silicone, iniciar destilação imediata adicionando 6,5 ml de solução de hidróxido de sódio, como especificada na alínea b) do ponto 4.

Regular o dispositivo de destilação de modo a obter cerca de 100 ml de destilado em 10 minutos. O tubo de saída é imerso num recipiente com 100 ml de solução de ácido bórico, como especificada na alínea d) do ponto 4, à qual se adicionaram três a cinco gotas de solução indicadora, como descrita na alínea g) do ponto 4. A destilação é concluída após exactamente 10 minutos, procedendo-se à remoção do tubo da solução receptora e à lavagem do mesmo com água. O teor de bases voláteis contidas na solução receptora é determinado por titulação com solução-padrão de ácido clorídrico, como especificada na alínea c) do ponto 4.

O pH no ponto final deve ser $5,0 \pm 0,1$;

c) Titulação

As análises devem ser efectuadas em duplicado. O método é considerado correcto se a diferença entre ambos os resultados não exceder $2 \text{ mg}/100 \text{ g}$;

d) Ensaio em branco

Efectuar um ensaio em branco de acordo com o procedimento descrito na alínea b). Utilizar, em vez do extracto, 50,0 ml de solução de ácido perclórico, como especificada na alínea a) do ponto 4.

7. Cálculo do ABVT

A concentração de ABVT é calculada com base no resultado da titulação da solução receptora com ácido clorídrico, como descrito na alínea c) do ponto 4, utilizando a seguinte equação:

$$\text{ABVT (em mg/100 g de amostra)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = Volume de solução de ácido clorídrico a 0,01 mol utilizado na titulação da amostra, expresso em ml;

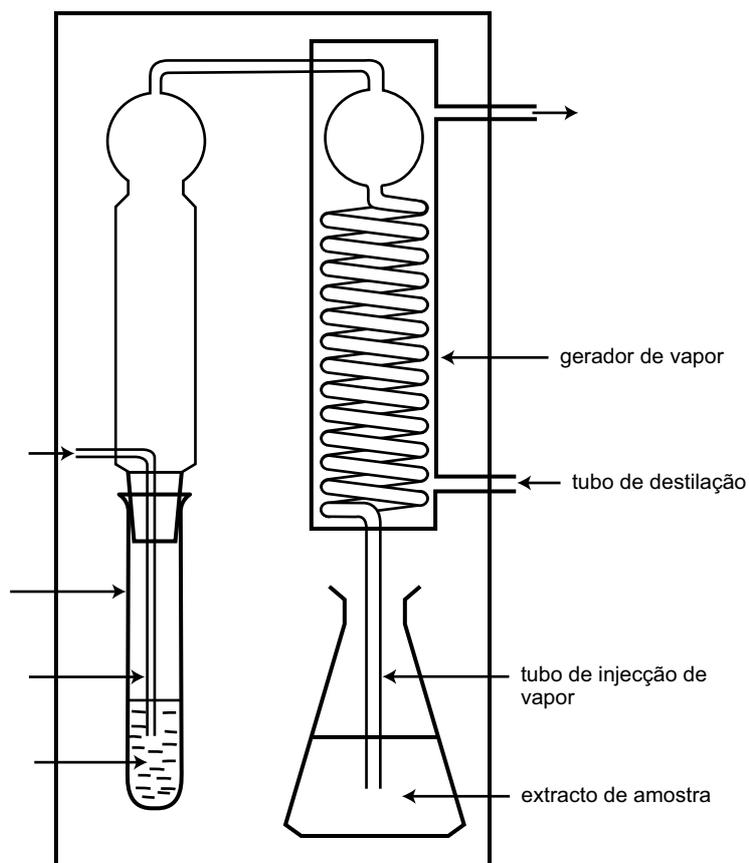
V_0 = Volume de solução de ácido clorídrico a 0,01 mol utilizado no ensaio em branco, expresso em ml;

M = Peso da amostra, expresso em g.

Observações

1. As análises devem ser efectuadas em duplicado. O método aplicado é considerado correcto se a diferença entre ambos os resultados não exceder 2 mg/100 g.
2. Testar o equipamento mediante a destilação de soluções de NH_4Cl com teor de azoto equivalente a 50 mg de ABVT/100 g.
3. Desvio-padrão da reprodutibilidade $S_r = 1,20$ mg/100 g. Desvio-padrão da repetibilidade $S_R = 2,50$ mg/100 g.

CAPÍTULO IV

DISPOSITIVO DE DESTILAÇÃO POR ARRASTAMENTO DE VAPOR DO ABVT

ANEXO III

MÉTODOS DE ANÁLISE RECONHECIDOS PARA DETECTAR BIOTOXINAS MARINHAS

Os seguintes métodos analíticos devem ser usados pelas autoridades competentes para verificar o cumprimento dos limites fixados na secção VII, capítulo V, ponto 2, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e, quando apropriado, pelos operadores das empresas do sector alimentar.

Em conformidade com os n.ºs 2 e 3 do artigo 7.º da Directiva 86/609/CEE do Conselho ⁽¹⁾, devem ser tidos em conta elementos de substituição, aperfeiçoamento e redução quando sejam utilizados métodos biológicos.

CAPÍTULO I

MÉTODO DE DETECÇÃO DAS TOXINAS PARALISANTES («PARALYTIC SHELLFISH POISON» — PSP)

1. O teor de toxinas paralisantes («paralytic shellfish poison» — PSP) das partes comestíveis dos moluscos (o corpo inteiro ou qualquer parte comestível separadamente) deve ser detectado em conformidade com o método de teste biológico ou com qualquer outro método reconhecido a nível internacional. O método de teste biológico pode ser realizado associando-o, se necessário, a outro método de detecção da saxitoxina e de quaisquer dos seus análogos para os quais existam normas.
2. Em caso de contestação dos resultados, o método de referência deverá ser o método biológico.

CAPÍTULO II

MÉTODO DE DETECÇÃO DAS TOXINAS AMNÉSICAS («AMNESIC SHELLFISH POISON» — ASP)

O teor total de toxinas amnésicas («amnesic shellfish poison» — ASP) das partes comestíveis dos moluscos (o corpo inteiro ou qualquer parte comestível separadamente) deve ser detectado utilizando um método de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC) ou qualquer outro método reconhecido.

Em caso de contestação dos resultados, o método de referência deverá ser o método HPLC.

CAPÍTULO III

MÉTODOS DE DETECÇÃO DAS TOXINAS LIPOFÍLICAS**A. MÉTODOS BIOLÓGICOS**

1. Pode ser utilizado, na detecção das toxinas marinhas referidas na secção VII, capítulo V, ponto 2, alíneas c), d) e e), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, um conjunto de procedimentos de bioensaio em ratos, que diferem na parte submetida a teste (hepato-pâncreas ou corpo inteiro) e nos solventes utilizados na extracção e purificação. A sensibilidade e a selectividade dependem da escolha dos solventes utilizados na extracção e na purificação, o que deve ser tido em consideração ao decidir-se sobre o método a utilizar, por forma a abranger todo o conjunto de toxinas.
2. Pode ser utilizado um único bioensaio em ratos com extracção de acetona para detectar o ácido ocadaico, as dinofisistoxinas, as pectenotoxinas e as iessotoxinas. Este ensaio poderá ser complementado, se necessário, com uma operação de partição líquido-líquido com acetato de etilo/água ou diclorometano/água por forma a remover potenciais interferências. A detecção do azaspirácido a níveis regulamentares através deste procedimento deve implicar a utilização do corpo inteiro como toma de ensaio.

⁽¹⁾ JO L 358 de 18.12.1986, p. 1.

3. Devem ser utilizados três ratos para cada teste. Se dois dos três ratos morrerem no prazo de 24 horas após a inoculação com um extracto equivalente a 5 g de hepato-pâncreas ou 25 g de corpo inteiro, o resultado será considerado positivo quanto à presença, a níveis superiores aos estabelecidos, de uma ou mais toxinas referidas na secção VII, capítulo V, ponto 2, alíneas c), d) e e), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
4. Pode ser utilizado um bioensaio em ratos com extracção de acetona seguido de uma operação de partição líquido-líquido com éter dietílico para detectar o ácido ocadaico, as dinofisistoxinas, as pectenotoxinas e os azaspirácidos, mas não pode ser utilizado para detectar as iessotoxinas, dado que ocorrem perdas destas toxinas durante a fase de partição. Devem ser utilizados três ratos para cada teste. Se dois dos três ratos morrerem no prazo de 24 horas após a inoculação com um extracto equivalente a 5 g de hepato-pâncreas ou 25 g de corpo inteiro, o resultado será considerado positivo quanto à presença de ácido ocadaico, dinofisistoxinas, pectenotoxinas e azaspirácidos a níveis superiores aos estabelecidos na secção VII, capítulo V, ponto 2, alíneas c) e e), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
5. Pode ser utilizado um bioensaio em ratazanas para detectar o ácido ocadaico, as dinofisistoxinas e os azaspirácidos. Devem ser utilizadas três ratazanas para cada teste. Uma reacção diarreica em qualquer uma das três ratazanas é considerada como um resultado positivo à presença de ácido ocadaico, dinofisistoxinas e azaspirácidos a níveis superiores aos estabelecidos na secção VII, capítulo V, ponto 2, alíneas c) e e), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

B. MÉTODOS DE DETECÇÃO ALTERNATIVOS

1. Deve ser utilizado como método alternativo ou complementar aos métodos de teste biológicos um conjunto de métodos como a cromatografia líquida de alta resolução (HPLC) com detecção fluorimétrica, a cromatografia líquida (CL), a espectrometria de massa (EM), os imunoensaios e os ensaios funcionais, tais como o ensaio de inibição de fosfatase, desde que, individualmente ou combinados, sejam capazes de detectar, pelo menos, os seguintes análogos, não sejam menos eficazes que os métodos biológicos e que a sua aplicação garanta um nível equivalente de protecção da saúde pública:
 - ácido ocadaico e dinofisistoxinas: pode ser necessária uma fase de hidrólise por forma a detectar a presença de DTX3,
 - pectenotoxinas: PTX1 e PTX2,
 - iessotoxinas: YTX, 45 OH YTX, homo YTX e 45 OH homo YTX,
 - azaspirácidos: AZA1, AZA2 e AZA3.
2. Caso sejam descobertos novos análogos significativos para a saúde pública, os mesmos devem ser incluídos na análise. A análise química exige a disponibilidade prévia de normas. A toxicidade total deve ser calculada utilizando factores de conversão com base nos dados sobre toxicidade disponíveis para cada toxina.
3. As características de desempenho destes métodos devem ser definidas após validação em conformidade com um protocolo acordado internacionalmente.
4. Os métodos biológicos devem ser substituídos por métodos de detecção alternativos assim que estiverem disponíveis os materiais de referência para detecção das toxinas referidas na secção VI, capítulo V, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, assim que os métodos tenham sido validados e o referido capítulo tenha sido alterado em conformidade.

ANEXO IV

TEOR DE CÁLCIO DA CARNE SEPARADA MECANICAMENTE

O teor de cálcio da carne separada mecanicamente como referido no Regulamento (CE) n.º 853/2004:

1. Não deve exceder 0,1% (= 100 mg/100 g ou 1 000 ppm) de produto fresco.
 2. Deve ser determinado por um método normalizado internacional.
-

ANEXO V

LISTA DE ESTABELECIMENTOS ALIMENTARES APROVADOS

CAPÍTULO I

ACESSO ÀS LISTAS DE ESTABELECIMENTOS ALIMENTARES APROVADOS

A fim de ajudar os Estados-Membros a elaborar listas actualizadas de estabelecimentos alimentares aprovados, disponíveis aos outros Estados-Membros e ao público, a Comissão criará um sítio *web* no qual cada Estado-Membro incluirá uma ligação ao seu sítio *web* nacional.

CAPÍTULO II

FORMATO DOS SÍTIOS WEB NACIONAIS

A. Lista geral

1. Cada Estado-Membro dará à Comissão um endereço de ligação a um único sítio *web* nacional que contenha a lista geral das listas de estabelecimentos alimentares aprovados de produtos de origem animal como definidos no ponto 8.1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
2. A lista geral referida no ponto 1 deve ser constituída por uma folha e preenchida numa ou mais línguas oficiais da Comunidade.

B. Diagrama operacional

1. O sítio *web* que contém a lista geral será desenvolvido pela autoridade competente ou, se for o caso, por uma das autoridades competentes referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004.
2. A lista geral deve incluir ligações:
 - a) A outras páginas *web* localizadas no mesmo sítio *web*;
 - b) A sítios *web* geridos por outras autoridades competentes, unidades ou, se for o caso, organismos, caso certas listas de estabelecimentos alimentares aprovados não sejam mantidas pela autoridade competente referida no ponto 1.

CAPÍTULO III

MODELOS E CÓDIGOS PARA AS LISTAS DE ESTABELECIMENTOS APROVADOS

Devem ser estabelecidos modelos, com as informações pertinentes e os códigos, para assegurar uma ampla disponibilidade das informações referentes aos estabelecimentos alimentares aprovados e melhorar a legibilidade das listas.

CAPÍTULO IV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As tarefas e actividades referidas nos capítulos II e III devem ser realizadas em conformidade com as especificações técnicas publicadas pela Comissão.

ANEXO VI

MODELOS DE CERTIFICADOS SANITÁRIOS PARA AS IMPORTAÇÕES DE COXAS DE RÃ, CARACÓIS, GELATINA E COLAGÉNIO

SECÇÃO I

COXAS DE RÃ E CARACÓIS

Os certificados sanitários referidos no n.º 1, alínea d), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 para as importações de coxas de rã e caracóis devem ser conformes com os modelos estabelecidos respectivamente na parte A e na parte B do apêndice I do presente anexo.

SECÇÃO II

GELATINA

Sem prejuízo de outra legislação comunitária específica, incluindo, embora não exclusivamente, a legislação relativa às encefalopatias espongiiformes transmissíveis e às hormonas, os certificados sanitários referidos no n.º 1, alínea d), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 para as importações de gelatina e de matérias-primas para a produção de gelatina devem ser conformes com os modelos estabelecidos respectivamente na parte A e na parte B do apêndice II do presente anexo.

SECÇÃO III

COLAGÉNIO

Sem prejuízo de outra legislação comunitária específica, incluindo, embora não exclusivamente, a legislação relativa às encefalopatias espongiiformes transmissíveis e às hormonas, os certificados sanitários referidos no n.º 1, alínea d), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 para as importações de colagénio e de matérias-primas para a produção de colagénio devem ser conformes com os modelos estabelecidos respectivamente na parte A e na parte B do apêndice III do presente anexo.

Apêndice I do anexo VI

PARTE A

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA IMPORTAÇÕES DE COXAS DE RÃ REFRIGERADAS, CONGELADAS OU PREPARADAS DESTINADAS AO CONSUMO HUMANO

PAÍS**Certificado veterinário para a UE**

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor <input type="checkbox"/> Nome		I.2.		I.2.a. N.º de referência local:			
	Endereço		I.3. Autoridade central competente					
	Código postal		I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário Nome		I.6.					
	Endereço							
	Código postal							
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca				I.12. Local de destino			
	Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/>				Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/> Entrepasto aduaneiro <input type="checkbox"/>			
	Nome		Número de aprovação		Nome		Número de aprovação	
Endereço				Endereço				
Nome		Número de aprovação		Código postal				
Endereço								
Nome		Número de aprovação						
Endereço								
I.13.				I.14. Data e hora de chegada estimadas				
I.15. Meios de transporte				I.16.				
Avião <input type="checkbox"/> Navio <input type="checkbox"/> Vagão ferroviário <input type="checkbox"/>								
Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>				I.17.				
Identificação:								
Referência documental								
I.18. Espécie animal/Produtos					I.19. Código de produto (Código NC)			
					I.20. Número/Quantidade			
I.21. Temperatura dos produtos					I.22. Número de embalagens			
Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeração <input type="checkbox"/> De congelação <input type="checkbox"/>								
I.23. N.º do selo e n.º do contentor					I.24. Tipo de acondicionamento			
I.25. Animais/Produtos certificados para:								
Consumo humano <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Para importação ou admissão na UE <input type="checkbox"/>				
				Importação definitiva <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificação dos animais/produtos								
Número de aprovação dos estabelecimentos/navios								
Espécie (Designação científica)	Natureza das peças/ Tipo de tratamento	Navio-fábrica	Instalação de desmancha/ Instalação de fabrico	Navio congelador	Quantidade	Peso líquido		

PAÍS

Coxas de rã

Parte II: Certificação	II. Informações sanitárias	II.a. N.º de referência do certificado	II.b. Número de referência local
	<p>1. Atestado sanitário</p> <p>Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004 e n.º 853/2004 e certifico que as coxas de rã acima descritas foram produzidas em conformidade com esses requisitos, em especial que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provêm de estabelecimento(s) que aplica(m) um programa baseado nos princípios HACCP em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004, e - provêm de rãs que foram sangradas, preparadas e, se for caso disso, refrigeradas, congeladas ou transformadas, embaladas e armazenadas de forma higiénica, em conformidade com os requisitos previstos na secção XI do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004. 		
<p>Notas</p> <p>(1) Caixa I.28: Tipo de tratamento: Refrigerado, congelado, transformado.</p> <p>(2) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento.</p> <p>(3) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.</p>			
<p>Veterinário oficial ou inspector oficial</p> <p>Nome (em maiúsculas): Unidade veterinária local: Data: Carimbo⁽³⁾</p> <p>Qualificações e cargo: N.º da UVL correspondente: Assinatura⁽³⁾:</p>			

PARTE B

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA IMPORTAÇÕES DE CARACÓIS SEM CONCHA, COZINHADOS, PREPARADOS OU EM CONSERVA DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

PAÍS

Certificado veterinário para a UE

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor <input type="checkbox"/> Nome		I.2.		I.2.a. N.º de referência local:			
	Endereço		I.3. Autoridade central competente					
	Código postal		I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário Nome		I.6.					
	Endereço							
	Código postal							
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca				I.12. Local de destino			
	Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/>				Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/> Entrepasto aduaneiro <input type="checkbox"/>			
	Nome		Número de aprovação		Nome		Número de aprovação	
Endereço		Número de aprovação		Endereço		Número de aprovação		
Nome		Número de aprovação		Código postal				
Endereço		Número de aprovação		Data e hora de chegada estimadas				
Endereço		Número de aprovação						
I.13.				I.14.				
I.15. Meios de transporte				I.16.				
Avião <input type="checkbox"/> Navio <input type="checkbox"/> Vagão ferroviário <input type="checkbox"/>								
Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>								
Identificação:				1.17.				
Referência documental								
I.18. Espécie animal/Produtos				I.19. Código de produto (Código NC)				
				I.20. Número/Quantidade				
I.21. Temperatura dos produtos				I.22. Número de embalagens				
Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeração <input type="checkbox"/> De congelação <input type="checkbox"/>								
I.23. N.º do selo e n.º do contentor				I.24. Tipo de acondicionamento				
I.25. Animais/Produtos certificados para:								
Consumo humano <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Para importação ou admissão na UE <input type="checkbox"/>				
				Importação definitiva <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificação dos animais/produtos								
				Número de aprovação dos estabelecimentos/navios				
Espécie (Designação científica)	Natureza das peças/ Tipo de tratamento	Navio-fábrica	Instalação de desmancha/ Instalação de fabrico	Navio congelador	Quantidade	Peso líquido		

PAÍS

Caracóis

Parte II: Certificação	II. Informações sanitárias	II.a. N.º de referência do certificado	II.b. Número de referência local
	<p>1. Atestado sanitário</p> <p>Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004 e n.º 853/2004 e certifico que os caracóis acima descritos foram produzidos em conformidade com esses requisitos, em especial que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provêm de estabelecimento(s) que aplica(m) um programa baseado nos princípios HACCP em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004, e - foram manuseados e, quando adequado, submetidos a um processo de extracção das conchas, cozinhados, preparados, conservados, congelados, embalados e armazenados de forma higiénica, em conformidade com os requisitos previstos na secção XI do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004. 		
<p>Notas</p> <p>(1) Caixa I.28: Tipo de tratamento: Refrigerado, congelado, sem concha, cozinhado, preparado, em conserva.</p> <p>(2) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento.</p> <p>(3) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.</p>			
<p>Veterinário oficial ou inspector oficial</p> <p>Nome (em maiúsculas):</p> <p>Unidade veterinária local:</p> <p>Data:</p> <p>Carimbo⁽³⁾</p> <p>Qualificações e cargo:</p> <p>N.º da UVL correspondente:</p> <p>Assinatura⁽³⁾:</p>			

Apêndice II do anexo VI

PARTE A

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA AS IMPORTAÇÕES DE GELATINA DESTINADA AO CONSUMO HUMANO

PAÍS

Certificado veterinário para a UE

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor <input type="checkbox"/> Nome		I.2.		I.2.a. N.º de referência local:			
	Endereço		I.3. Autoridade central competente					
	Código postal		I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário Nome		I.6.					
	Endereço							
	Código postal							
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca				I.12. Local de destino			
	Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/>				Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/> Entrepasto aduaneiro <input type="checkbox"/>			
	Nome		Número de aprovação		Nome		Número de aprovação	
Endereço		Número de aprovação		Endereço		Número de aprovação		
Nome		Número de aprovação		Código postal				
Endereço		Número de aprovação						
I.13.				I.14. Data e hora de chegada estimadas				
I.15. Meios de transporte				I.16.				
Avião <input type="checkbox"/> Navio <input type="checkbox"/> Vagão ferroviário <input type="checkbox"/>								
Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>				I.17.				
Identificação:								
Referência documental								
I.18. Espécie animal/Produtos					I.19. Código de produto (Código NC)			
					I.20. Número/Quantidade			
I.21. Temperatura dos produtos					I.22. Número de embalagens			
Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeração <input type="checkbox"/> De congelação <input type="checkbox"/>								
I.23. N.º do selo e n.º do contentor					I.24. Tipo de acondicionamento			
I.25. Animais/Produtos certificados para:								
Consumo humano <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Para importação ou admissão na UE <input type="checkbox"/>				
				Importação definitiva <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificação dos animais/produtos								
Número de aprovação dos estabelecimentos/navios								
Espécie (Designação científica)	Natureza das peças/ Tipo de tratamento	Navio-fábrica	Instalação de desmancha/ Instalação de fabrico	Navio congelador	Quantidade	Peso líquido		

PAÍS

Gelatina destinada ao consumo humano

Parte II: Certificação	II.	Informações sanitárias	II.a.	N.º de referência do certificado	II.b.	Número de referência local
	1.	<p>Atestado sanitário</p> <p>Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004 e n.º 853/2004 e certifico que a gelatina acima descrita foi produzida em conformidade com esses requisitos, em especial que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provém de estabelecimento(s) que aplica(m) um programa baseado nos princípios HACCP em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004, - foi produzida a partir de matérias-primas que observam os requisitos dos capítulos I e II da secção XIV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, - foi fabricada em conformidade com as condições estabelecidas no capítulo III da secção XIV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, - satisfaz os critérios do capítulo IV da secção XIV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, <p>e</p> <ul style="list-style-type: none"> - se for de origem ruminante, não contém nem é derivada de: <p>quer ⁽²⁾</p> <p>de matérias de risco especificadas, na acepção da secção A do anexo XI do Regulamento (CE) n.º 999/2001, produzidas após 31 de Março de 2001, ou de carne separada mecanicamente obtida de ossos de bovinos, ovinos ou caprinos produzida após 31 de Março de 2001. Depois de 31 de Março de 2001, os bovinos, ovinos e caprinos, a partir dos quais este produto é derivado, não foram abatidos após atordoamento através da injeção de gás na cavidade craniana, nem mortos pelo mesmo método, nem abatidos por laceração do tecido do sistema nervoso central, após atordoamento, através de um instrumento comprido de forma cilíndrica introduzido na cavidade craniana,</p> <p>quer</p> <p>de matérias de origem bovina, ovina e caprina, excepto as derivadas de animais nascidos, criados permanentemente e abatidos em.....⁽³⁾⁽⁴⁾.</p>				
<p>Notas</p> <p>(1) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento.</p> <p>(2) Riscar o que não interessa.</p> <p>(3) Indicar o nome do país.</p> <p>(4) Conforme consta do ponto 15, alínea b), do anexo XI do Regulamento (CE) n.º 999/2001, alterado.</p> <p>(5) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.</p>						
<p>Veterinário oficial ou inspector oficial</p> <p>Nome (em maiúsculas):</p> <p>Unidade veterinária local:</p> <p>Data:</p> <p>Carimbo⁽⁵⁾</p> <p>Qualificações e cargo:</p> <p>N.º da UVL correspondente:</p> <p>Assinatura⁽⁵⁾:</p>						

PARTE B

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA AS IMPORTAÇÕES DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA A PRODUÇÃO DE GELATINA DESTINADA AO CONSUMO HUMANO

PAÍS

Certificado veterinário para a UE

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor		I.2.		I.2.a. N.º de referência local:			
	<input type="checkbox"/> Nome							
	Endereço		I.3. Autoridade central competente					
	Código postal		I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário		I.6.					
	Nome							
	Endereço							
	Código postal							
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca				I.12. Local de destino			
	Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/>				Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/> Entrepasto aduaneiro <input type="checkbox"/>			
	Nome		Número de aprovação		Nome		Número de aprovação	
	Endereço		Número de aprovação		Endereço		Número de aprovação	
	Nome		Número de aprovação		Código postal			
	Endereço							
I.13.				I.14. Data e hora de chegada estimadas				
I.15. Meios de transporte				I.16.				
Avião <input type="checkbox"/> Navio <input type="checkbox"/> Vagão ferroviário <input type="checkbox"/>								
Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>				I.17.				
Identificação:								
Referência documental								
I.18. Espécie animal/Produtos					I.19. Código de produto (Código NC)			
					I.20. Número/Quantidade			
I.21. Temperatura dos produtos					I.22. Número de embalagens			
Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeração <input type="checkbox"/> De congelação <input type="checkbox"/>								
I.23. N.º do selo e n.º do contentor					I.24. Tipo de acondicionamento			
I.25. Animais/Produtos certificados para:								
Consumo humano <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Para importação ou admissão na UE <input type="checkbox"/>				
				Importação definitiva <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificação dos animais/produtos								
Número de aprovação dos estabelecimentos/navios								
Espécie (Designação científica)	Natureza das peças/ Tipo de tratamento	Matadouro/ Navio-fábrica	Instalação de desmancha/ Instalação de fabrico	Navio congelador	Quantidade	Peso líquido		

PAÍS

Matérias-primas para a produção de gelatina destinada ao consumo humano

Parte II: Certificação

II. Informações sanitárias

II.a. N.º de referência do certificado

II.b. Número de referência local

1. Atestado sanitário

Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004, n.º 853/2004 e n.º 854/2004 e certifico que as matérias-primas acima descritas satisfazem esses requisitos, em especial que:

– os ossos, os couros e as peles de ruminantes de criação, as peles de suínos, as peles, os tendões e os nervos de aves de capoeira acima indicados provêm de animais que foram abatidos num matadouro e cujas carcaças, na sequência de uma inspeção *ante mortem* e *post mortem*, foram consideradas próprias para o consumo humano⁽²⁾,

e/ou

– os couros e as peles de caça selvagem acima indicados provêm de animais abatidos cujas carcaças, na sequência da inspeção *post mortem*, foram consideradas próprias para o consumo humano⁽²⁾,

e/ou

– as peles e espinhas de peixes acima indicadas provêm de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano autorizadas para exportação⁽²⁾,

e

– se for de origem ruminante, as matérias-primas não contêm nem são derivadas de:

quer ⁽²⁾

de matérias de risco especificadas, na acepção da secção A do anexo XI do Regulamento (CE) n.º 999/2001, produzidas após 31 de Março de 2001, ou de carne separada mecanicamente obtida de ossos de bovinos, ovinos ou caprinos produzida após 31 de Março de 2001. Depois de 31 de Março de 2001, os bovinos, ovinos e caprinos, a partir dos quais este produto é derivado, não foram abatidos após atordoamento através da injeção de gás na cavidade craniana, nem mortos pelo mesmo método, nem abatidos por laceração do tecido do sistema nervoso central, após atordoamento, através de um instrumento comprido de forma cilíndrica introduzido na cavidade craniana,

quer

de matérias de origem bovina, ovina e caprina, excepto as derivadas de animais nascidos, criados permanentemente e abatidos em.....⁽³⁾⁽⁴⁾.

Notas

(1) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento.

(2) Riscar o que não interessa.

(3) Indicar o nome do país.

(4) Conforme consta do ponto 15, alínea b), do anexo XI do Regulamento (CE) n.º 999/2001, alterado.

(5) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.

Veterinário oficial ou inspector oficial

Nome (em maiúsculas):
Unidade veterinária local:
Data:
Carimbo⁽⁵⁾

Qualificações e cargo:
N.º da UVL correspondente:
Assinatura⁽⁵⁾:

Apêndice III do anexo VI

PARTE A

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA AS IMPORTAÇÕES DE COLAGÉNIO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO

PAÍS

Certificado veterinário para a UE

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor		I.2.		I.2.a. N.º de referência local:			
	<input type="checkbox"/> Nome							
	Endereço		I.3. Autoridade central competente					
	Código postal		I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário		I.6.					
	Nome							
	Endereço							
	Código postal							
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca				I.12. Local de destino			
	Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/>				Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/> Entrepasto aduaneiro <input type="checkbox"/>			
	Nome		Número de aprovação		Nome		Número de aprovação	
	Endereço		Número de aprovação		Endereço		Número de aprovação	
Nome		Número de aprovação		Código postal				
Endereço		Número de aprovação						
Endereço		Número de aprovação						
Endereço		Número de aprovação						
I.13.				I.14. Data e hora de chegada estimadas				
I.15. Meios de transporte				I.16.				
Avião <input type="checkbox"/> Navio <input type="checkbox"/> Vagão ferroviário <input type="checkbox"/>								
Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>				I.17.				
Identificação:								
Referência documental								
I.18. Espécie animal/Produtos				I.19. Código de produto (Código NC)		I.20. Número/Quantidade		
I.21. Temperatura dos produtos				I.22. Número de embalagens				
Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeração <input type="checkbox"/> De congelação <input type="checkbox"/>								
I.23. N.º do selo e n.º do contentor				I.24. Tipo de acondicionamento				
I.25. Animais/Produtos certificados para:								
Consumo humano <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Para importação ou admissão na UE		<input type="checkbox"/>		
				Importação definitiva		<input type="checkbox"/>		
I.28. Identificação dos animais/produtos								
				Número de aprovação dos estabelecimentos/navios				
Espécie	Natureza das peças/ Tipo de tratamento	Navio-fábrica	Instalação de desmancha/ Instalação de fabrico	Navio congelador	Quantidade	Peso líquido		
(Designação científica)								

PAÍS

Colagénio destinado ao consumo humano

Parte II: Certificação	II.	Informações sanitárias	II.a. N.º de referência do certificado	II.b. Número de referência local
	1.	<p>Atestado sanitário</p> <p>Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004 e n.º 853/2004 e certifico que o colagénio acima descrito foi produzido em conformidade com esses requisitos, em especial que:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provém de estabelecimento(s) que aplica(m) um programa baseado nos princípios HACCP em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004, – foi produzido a partir de matérias-primas que observam os requisitos dos capítulos I e II da secção XV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, – foi fabricado em conformidade com as condições estabelecidas no capítulo III da secção XV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, <p>e</p> <ul style="list-style-type: none"> – satisfaz os critérios do capítulo IV da secção XV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. 		
	<p>Notas</p> <p>(1) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento.</p> <p>(2) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.</p>			
	<p>Veterinário oficial ou inspector oficial</p> <p>Nome (em maiúsculas):</p> <p>Unidade veterinária local:</p> <p>Data:</p> <p>Carimbo⁽²⁾</p> <p style="text-align: right;">Qualificações e cargo:</p> <p style="text-align: right;">N.º da UVL correspondente:</p> <p style="text-align: right;">Assinatura⁽²⁾:</p>			

PARTE B

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA AS IMPORTAÇÕES DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA A PRODUÇÃO DE COLAGÊNIO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO

PAÍS

Certificado veterinário para a UE

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor		I.2.		I.2.a. N.º de referência local:						
	<input type="checkbox"/> Nome										
	Endereço		I.3. Autoridade central competente								
	Código postal		I.4. Autoridade local competente								
	I.5. Destinatário		I.6.								
	Nome										
	Endereço										
	Código postal										
	I.7. País de origem		Código ISO	I.8. Região de origem		Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código	
	I.11. Local de origem/Local de pesca					I.12. Local de destino					
	Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/>					Estabelecimento/navio <input type="checkbox"/>					
	Nome					Número de aprovação					
	Endereço					Número de aprovação					
	Nome					Número de aprovação					
	Endereço					Nome					
	Nome					Endereço					
Endereço					Número de aprovação						
Endereço					Código postal						
I.13.					I.14. Data e hora de chegada estimadas						
I.15. Meios de transporte					I.16.						
Avião <input type="checkbox"/>					Navio <input type="checkbox"/>						
Veículo rodoviário <input type="checkbox"/>					Vagão ferroviário <input type="checkbox"/>						
Outro <input type="checkbox"/>											
Identificação:					1.17.						
Referência documental											
I.18. Espécie animal/Produtos					I.19. Código de produto (Código NC)						
					I.20. Número/Quantidade						
I.21. Temperatura dos produtos					I.22. Número de embalagens						
Ambiente <input type="checkbox"/>					De refrigeração <input type="checkbox"/>						
					De congelação <input type="checkbox"/>						
I.23. N.º do selo e n.º do contentor					I.24. Tipo de acondicionamento						
I.25. Animais/Produtos certificados para:											
Consumo humano <input type="checkbox"/>											
I.26.					I.27. Para importação ou admissão na UE <input type="checkbox"/>						
					Importação definitiva <input type="checkbox"/>						
I.28. Identificação dos animais/produtos											
Número de aprovação dos estabelecimentos/navios											
Espécie		Natureza das peças/		Matadouro/		Instalação de desmancha/		Navio congelador		Quantidade	Peso líquido
(Designação científica)		Tipo de tratamento		Navio-fábrica		Instalação de fabrico					

PAÍS

Matérias-primas para a produção de colagénio destinado ao consumo humano

Parte II: Certificação	II. Informações sanitárias	II.a. N.º de referência do certificado	II.b. Número de referência local
	<p>1. Atestado sanitário</p> <p>Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004, n.º 853/2004 e n.º 854/2004 e certifico que as matérias-primas acima descritas satisfazem esses requisitos, em especial que:</p> <ul style="list-style-type: none"> – os couros e as peles de ruminantes de criação/as peles, os ossos e os intestinos de suínos/as peles e os ossos de aves de capoeira/os tendões acima indicados provêm de animais que foram abatidos num matadouro e cujas carcaças, na sequência de inspeções <i>ante mortem</i> e <i>post mortem</i>, foram consideradas próprias para o consumo humano⁽²⁾, <p>e/ou</p> <ul style="list-style-type: none"> – os couros e as peles de caça selvagem acima indicados provêm de animais abatidos cujas carcaças, na sequência da inspeção <i>post mortem</i>, foram consideradas próprias para o consumo humano⁽²⁾, <p>e/ou</p> <ul style="list-style-type: none"> – as peles e espinhas de peixes acima indicadas provêm de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano autorizadas para exportação⁽²⁾. 		
<p>Notas</p> <p>(1) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento.</p> <p>(2) Riscar o que não interessa.</p> <p>(3) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.</p>			
<p>Veterinário oficial ou inspector oficial</p> <p>Nome (em maiúsculas):</p> <p>Unidade veterinária local:</p> <p>Data:</p> <p>Carimbo⁽³⁾</p> <p>Qualificações e cargo:</p> <p>N.º da UVL correspondente:</p> <p>Assinatura⁽³⁾:</p>			

ANEXO VII

ALTERAÇÕES AO REGULAMENTO (CE) N.º 853/2004

Os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 são alterados da seguinte forma:

1. A secção I, parte B, do anexo II é alterada do seguinte modo:
 - a) O segundo parágrafo do ponto 6 passa a ter a seguinte redacção:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;
 - b) O ponto 8 passa a ter a seguinte redacção:

«8. Quando aplicada num estabelecimento situado na Comunidade, a marca deve ser de forma oval e incluir a abreviatura CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÚ, EK, EB ou WE.».
2. O anexo III é alterado do seguinte modo:
 - a) No capítulo IV da secção I, o ponto 8 passa a ter a seguinte redacção:

«8. As carcaças e outras partes do corpo destinadas ao consumo humano devem ser completamente esfoladas, excepto no caso dos suínos, das cabeças dos ovinos, caprinos e vitelos e dos pés dos bovinos, ovinos e caprinos. As cabeças e os pés devem ser manuseados de forma a evitar a contaminação.»;
 - b) Na secção II, é aditado o seguinte capítulo VII:

«CAPÍTULO VII: AGENTES DE RETENÇÃO DE ÁGUA

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que a carne de aves de capoeira que foi tratada especificamente para promover a retenção de água não seja colocada no mercado como carne fresca, mas como preparados de carne ou para utilização na produção de produtos transformados.»;
 - c) Na secção VIII, capítulo V, parte E, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. Não deverão ser colocados no mercado os produtos da pesca derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*. Os produtos da pesca frescos, preparados e transformados pertencentes à família *Gempylidae*, em especial *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, só podem ser colocados no mercado acondicionados ou embalados e devem ser adequadamente rotulados de modo a fornecer informações ao consumidor sobre as formas de preparar/cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos. O nome científico deve acompanhar o nome comum no rótulo.»;
 - d) A secção IX é alterada do seguinte modo:
 - i) No capítulo I (II) (B) (1), a alínea e) passa a ter a seguinte redacção:

«e) Os líquidos ou aerossóis para as tetas só são utilizados após autorização ou registo em conformidade com os procedimentos estabelecidos na Directiva 98/8/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Fevereiro de 1998, relativa à colocação de produtos biocidas no mercado (*).

(*) JO L 123 de 24.04.1998, p. 1.»;

- ii) No capítulo II (II), o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:
- «1. Sempre que o leite cru ou um produto lácteo seja submetido a um tratamento térmico, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que ele satisfaz os requisitos estabelecidos no capítulo XI do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004. Em particular, devem assegurar que, ao utilizar os processos a seguir indicados, cumprem as especificações mencionadas:
- a) A pasteurização é realizada através de um tratamento que implica:
- i) uma temperatura elevada durante um curto período (pelo menos 72 °C durante 15 segundos),
- ii) uma temperatura baixa durante um longo período (pelo menos 63 °C durante 30 minutos), ou
- iii) qualquer combinação de condições de tempo e temperatura para obter um efeito equivalente,
- de modo a que os produtos mostrem, se for o caso, uma reacção negativa a um teste de fosfatase alcalina imediatamente após tal tratamento;
- b) O tratamento a temperatura ultra-elevada (UHT) é realizado por um tratamento:
- i) que implica o aquecimento em fluxo contínuo a alta temperatura durante um curto período (não inferior a 135 °C, em combinação com um tempo de retenção adequado) por forma a que nenhum microrganismo ou esporo viáveis sejam capazes de crescer no produto tratado quando mantido num recipiente asséptico fechado a temperatura ambiente, e
- ii) suficiente para assegurar que os produtos se mantêm estáveis do ponto de vista microbiológico depois de incubarem durante 15 dias a 30 °C em recipientes fechados ou durante 7 dias a 55 °C em recipientes fechados, ou depois de submetidos a qualquer outro método que demonstre que foi aplicado o tratamento térmico adequado.»;
- e) Na secção X, o capítulo II é alterado do seguinte modo:
- i) Na parte III, o ponto 5 passa a ter a seguinte redacção:
- «5. Depois de partidos os ovos, todas as partículas do ovo líquido devem ser submetidas, tão rapidamente quanto possível, a uma transformação destinada a eliminar riscos microbiológicos ou a reduzi-los para um nível aceitável. Os lotes cuja transformação tenha sido insuficiente devem ser submetidos imediatamente a uma nova transformação no mesmo estabelecimento, na condição de o novo tratamento os tornar próprios para consumo humano. Caso se verifique que um lote é impróprio para consumo humano, deve ser desnaturado por forma a assegurar-se que não é utilizado para esse fim.»;
- ii) Na parte V, o ponto 2 passa a ter a seguinte redacção:
- «2. No caso dos ovos líquidos, o rótulo referido no ponto 1 deve também ostentar a seguinte indicação: “ovos líquidos não pasteurizados — a tratar no local de destino” e mencionar a data e a hora a que os ovos foram partidos.»;
- f) Na secção XIV, é aditado o seguinte capítulo V:

«CAPÍTULO V: ROTULAGEM

O acondicionamento e as embalagens que contenham gelatina devem ostentar a expressão “gelatina própria para consumo humano” e mencionar a data de preparação.».

ANEXO VIII

ALTERAÇÕES AO REGULAMENTO (CE) N.º 854/2004

Os anexos I, II e III do Regulamento (CE) n.º 854/2004 são alterados do seguinte modo:

1. A secção I, capítulo III, ponto 3, do anexo I é alterada do seguinte modo:
 - a) O segundo parágrafo da alínea a) passa a ter a seguinte redacção:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;
 - b) A alínea c) passa a ter a seguinte redacção:
 - «c) Quando aplicada num matadouro situado na Comunidade, a marca deve incluir a abreviatura CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.».
2. No capítulo II, parte A, do anexo II, os pontos 4 e 5 passam a ter a seguinte redacção:
 - «4. A autoridade competente pode classificar como pertencendo à classe B as zonas a partir das quais os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos e colocados no mercado para consumo humano unicamente após tratamento num centro de depuração ou após afinação, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas no ponto 3. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder 4 600 *E. Coli* por 100 gramas de tecido muscular e líquido intra-valvar. O método de referência para esta análise é o teste do número mais provável (NMP) de 5 tubos e 3 diluições especificado na norma ISO 16649-3. Podem ser utilizados métodos alternativos se tiverem sido validados com base neste método de referência em conformidade com os critérios da norma EN/ISO 16140.
 5. A autoridade competente pode classificar como pertencendo à classe C as zonas a partir das quais os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos e colocados no mercado unicamente após afinação durante um período prolongado, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas no ponto 3. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder 46 000 *E. Coli* por 100 gramas de tecido muscular e líquido intra-valvar. O método de referência para esta análise é o teste do número mais provável (NMP) de 5 tubos e 3 diluições especificado na norma ISO 16649-3. Podem ser utilizados métodos alternativos se tiverem sido validados com base neste método de referência em conformidade com os critérios da norma EN/ISO 16140.».
3. No capítulo II, parte G, do anexo III, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:
 - «1. Não deverão ser colocados no mercado os produtos da pesca derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*. Os produtos da pesca frescos, preparados e transformados pertencentes à família *Gempylidae*, em especial *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, só podem ser colocados no mercado acondicionados ou embalados e devem ser adequadamente rotulados de modo a fornecer informações ao consumidor sobre as formas de preparar/cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos. O nome científico deve acompanhar o nome comum no rótulo.».