

PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS

Decreto-Lei n.º 43/96

de 10 de Maio

Tendo em consideração a necessidade de modificar a estrutura do Ministério da Justiça e do Ministério da Economia, torna-se necessário alterar em conformidade a Lei Orgânica do Governo, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 296-A/95, de 17 de Novembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 23/96, de 20 de Março.

Assim:

Nos termos do n.º 2 do artigo 201.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

O n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 296-A/95, de 17 de Novembro, passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 15.º

1 — O Ministro da Justiça é coadjuvado no exercício das suas funções pelo Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Justiça e pelo Secretário de Estado da Justiça.

2 —

Artigo 2.º

O n.º 2 do artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 296-A/95, de 17 de Novembro, passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 16.º

1 —

2 — O Ministro da Economia é coadjuvado no exercício das suas funções pelos Secretários de Estado da Indústria e Energia, do Comércio e Turismo e para a Competitividade e Internacionalização.

3 —

4 —

5 —

Artigo 3.º

O presente diploma produz efeitos desde o dia 27 de Março de 1996.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 18 de Abril de 1996. — *António Manuel de Carvalho Ferreira Vitorino — António Manuel de Carvalho Ferreira Vitorino — António Manuel de Carvalho Ferreira Vitorino — Jaime José Matos da Gama — António Luciano Pacheco de Sousa Franco — Alberto Bernardes Costa — José Manuel da Costa Monteiro Consiglieri Pedroso — José Eduardo Vera Cruz Jardim — Augusto Carlos Serra Ventura Mateus — Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva — Eduardo Carrega Marçal Grilo — Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina — Maria João Fernandes Rodrigues — Eduardo Luís Barreto Ferro Rodrigues — Elisa*

Maria da Costa Guimarães Ferreira — Manuel Maria Ferreira Carrilho — José Mariano Rebelo Pires Gago — Jorge Paulo Sacadura Almeida Coelho.

Promulgado em 30 de Abril de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 2 de Maio de 1996.

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

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 44/96

de 10 de Maio

Considerando a necessidade de transpor para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 92/45/CEE, do Conselho, de 16 de Junho, relativa aos problemas sanitários e de polícia sanitária referentes ao abate de caça selvagem e à colocação no mercado das respectivas carnes, com as alterações que lhe foram introduzidas pela Directiva n.º 92/116/CEE.

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

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

Artigo 1.º

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 92/45/CEE, do Conselho, de 16 de Junho, relativa aos problemas sanitários e de polícia sanitária referentes ao abate de caça selvagem e à colocação no mercado das respectivas carnes.

Artigo 2.º

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

Artigo 3.º

Compete ao Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (IPPAA), como autoridade veterinária nacional, o controlo e a aplicação do disposto no presente diploma e respectiva regulamentação complementar, podendo essa competência ser delegada nas direcções regionais de agricultura.

Artigo 4.º

Compete ao IPPAA e às direcções regionais de agricultura assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes do presente diploma, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, designadamente à Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE), na sua qualidade de autoridade fiscalizadora e órgão de polícia criminal.

Artigo 5.º

1 — Sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, constituem contra-ordenações puníveis pelo presidente do conselho directivo do IPPAA, de acordo com o previsto no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, e suas alterações:

- a) A desconformidade entre os certificados ou documentos emitidos e o verdadeiro estado das carnes de caça selvagem;
- b) A marcação das carnes não correspondente à legalmente exigida;
- c) A não apresentação das carnes de caça selvagem para inspecção;
- d) O desrespeito da utilização inicialmente prevista para a carne.

2 — A negligência e a tentativa serão sempre punidas.

Artigo 6.º

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

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de uma profissão ou actividade cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Privação do direito de participação em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto a empreitada ou a concessão de obras públicas, o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações, licenças ou alvarás.

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

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

Artigo 7.º

1 — O processo conducente, nos termos do artigo 5.º, à aplicação de coimas rege-se, subsidiariamente, pelo disposto no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 244/95, de 14 de Setembro.

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

Artigo 8.º

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

- a) 20% para o IPPAA;
- b) 20% para a entidade que levantou o auto;
- c) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 9.º

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

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 4 de Abril de 1996. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Mário Fernando de Campos Pinto* — *Artur Aurélio Teixeira Rodrigues Consolado* — *Augusto Carlos Serra Ventura Mateus* — *Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva* — *Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina* — *Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira*.

Promulgado em 30 de Abril de 1996.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 2 de Maio de 1996.

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

ANEXO A

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

1 — O presente diploma estabelece as condições sanitárias e de polícia sanitária aplicáveis ao abate de caça selvagem, bem como à preparação de carnes de caça selvagem e à sua colocação no mercado.

2 — O presente diploma não se aplica:

- a) À cedência pelo caçador ao consumidor ou ao retalhista de pequenas quantidades de peças inteiras de caça selvagem, não esfoladas ou não depenadas e, no caso de caça selvagem menor, não evisceradas, acompanhadas de documento comprovativo dessa cedência, autenticado por autoridade idónea, do qual conste o número e denominação das espécies das peças inteiras de caça, local e data de abate;
- b) À cedência de pequenas quantidades de carnes de caça selvagem ao consumidor final;
- c) À desmancha e à armazenagem de carnes de caça selvagem em estabelecimentos de venda a retalho ou em instalações adjacentes aos locais de venda em que essas operações são efectuadas exclusivamente para a venda directa ao consumidor no próprio local.

3 — As operações referidas no número anterior estão sujeitas aos controlos sanitários prescritos na legislação nacional para o comércio retalhista.

4 — As exigências do presente diploma em matéria de comércio ou de importações provenientes de países terceiros não se aplicam aos troféus e peças inteiras de caça selvagem abatida, transportados por passageiros, desde que se trate de uma pequena quantidade de caça selvagem menor ou de uma peça inteira de caça maior e que a carne não se destine a ser utilizada para fins comerciais e ainda que a caça em questão não provenha de um país ou de uma região de um país a partir do qual esteja proibido o comércio nos termos dos n.ºs 2 e 3 do artigo 10.º e do artigo 16.º do presente anexo.

Artigo 2.º

1 — Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) «Caça selvagem» os mamíferos terrestres selvagens de caça (incluindo os mamíferos selvagens que vivem em território fechado em condições de liberdade similares às de caça selvagem), bem como as aves selvagens, não abrangidos pelo artigo 2.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1001/93, de 11 de Outubro;
- b) «Caça selvagem maior» os mamíferos selvagens da ordem dos ungulados;
- c) «Caça selvagem menor» os mamíferos selvagens da família dos leporídeos, bem como as aves selvagens de caça, destinados ao consumo humano;
- d) «Carnes de caça selvagem» todas as partes da caça selvagem próprias para consumo humano;
- e) «Estabelecimento de preparação de caça selvagem» qualquer estabelecimento aprovado nos termos do artigo 7.º do presente anexo onde se manipule caça selvagem e se obtenham e inspecionem as suas carnes, em conformidade com as normas de higiene previstas neste anexo;
- f) «Centro de recolha» qualquer local em que a caça selvagem abatida seja depositada em conformidade com o disposto no n.º 2 do capítulo IV do anexo B com vista ao seu transporte para um estabelecimento de preparação;
- g) «Colocação no mercado» a detenção ou exposição destinada à venda, a colocação à venda, a venda, a entrega ou qualquer outra forma de colocação no mercado de carnes de caça selvagem destinadas ao consumo humano, com exclusão das cedências referidas no n.º 2 do artigo 1.º do presente anexo;
- h) «Comércio» as trocas entre Estados membros, na acepção do n.º 2 do artigo 9.º do Tratado;
- i) «Autoridade competente» o Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (IPPAA), podendo este delegar noutras entidades as competências que lhe são atribuídas pelo presente diploma, e as direcções regionais de agricultura;
- j) «Veterinário oficial» o veterinário designado pela autoridade competente.

2 — Para efeitos do presente diploma, são aplicáveis, sempre que necessário, as definições constantes dos regulamentos aprovados pelas Portarias n.ºs 575/93 e 576/93, ambas de 4 de Junho, bem como a definição

de carnes frescas constante da alínea b) do artigo 2.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro.

CAPÍTULO II

Disposições aplicáveis à produção e ao comércio

Artigo 3.º

1 — As carnes de caça selvagem devem:

- a) Ser provenientes de caça selvagem que:
 - i) Tenha sido abatida num território de caça e com os meios autorizados pela legislação nacional que rege a prática da caça;
 - ii) Não provenha de uma região sujeita às restrições constantes da Portaria n.º 765/90, de 30 de Agosto, do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio, e do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1001/93, ou de um território de caça objecto das restrições referidas nos artigos 9.º e 10.º deste anexo;
 - iii) Tenha sido preparada imediatamente após o abate, de acordo com o capítulo III do anexo B, e transportada no prazo máximo de doze horas quer para um estabelecimento de preparação, tal como referido na alínea b), quer para um centro de recolha, onde deverá ser submetida às temperaturas previstas no capítulo III do anexo B e donde deve ser encaminhada para um estabelecimento de preparação, tal como referido na alínea b), num prazo de doze horas ou, no que diz respeito às regiões geograficamente afastadas e se as condições climatológicas o permitirem, num prazo a fixar pela autoridade competente, de modo a permitir ao veterinário oficial do referido estabelecimento de preparação efectuar em condições satisfatórias a inspecção *post mortem* prevista no capítulo V do anexo B;
- b) Ser obtidas:
 - i) Quer num estabelecimento de preparação de caça selvagem que preencha as condições gerais indicadas nos capítulos I e II do anexo B e tenha sido aprovado para efeitos do presente capítulo, nos termos do artigo 7.º do presente anexo;
 - ii) Quer, quando se tratar de caça selvagem maior, num estabelecimento aprovado nos termos do artigo 10.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, ou, no caso de caça selvagem menor, nos termos dos n.ºs 5.º e 6.º da Portaria n.º 743/92, de 24 de Julho, desde que:
 - Essas peças de caça inteiras sejam esfoladas em salas diferentes das salas reservadas às carnes referidas naquelas portarias ou em alturas diferentes;
 - Esses estabelecimentos sejam objecto de uma aprovação especial para efeitos do presente diploma;
 - Sejam tomadas medidas para permitir uma identificação clara das carnes obtidas ao abrigo do presente diploma e das carnes obtidas ao abrigo das Portarias n.ºs 971/94 e 743/92;

c) Ser provenientes de animais abatidos que tenham sido submetidos a um exame visual pelo veterinário oficial com o objectivo de:

- i) Detectar eventuais anomalias, podendo o veterinário oficial, para esse efeito, basear o seu diagnóstico em toda e qualquer informação prestada pelo caçador e, se for caso disso, com base numa declaração prescrita pela autoridade competente em matéria de regras de caça sobre o comportamento do animal antes de ser abatido;
 - ii) Se certificar de que a morte se não deveu a outros motivos que não a caça;
- d) Provenham de peças inteiras de caça selvagem que:
- i) Tenham sido manipuladas em condições de higiene satisfatórias, nos termos dos capítulos III e IV do anexo B;
 - ii) Tenham sido submetidas, de acordo com o capítulo v do anexo B, a uma inspecção *post mortem* efectuada por um veterinário oficial ou por assistentes que possuam as devidas qualificações profissionais e que actuem sob a supervisão do veterinário oficial;
 - iii) Não tenham apresentado qualquer alteração, com excepção das lesões traumáticas sofridas durante o abate, ou malformações ou alterações localizadas, desde que seja demonstrado, se necessário por meio de testes laboratoriais adequados, que estas não tornam as carnes impróprias para o consumo humano ou perigosas para a saúde humana;
 - iv) Caso se trate de peças inteiras de caça selvagem menor que não tenham sido evisceradas imediatamente após o abate, nos termos do n.º 1 do capítulo v do anexo B, uma amostra representativa de animais da mesma proveniência tenha sido submetida a uma inspecção sanitária por um veterinário oficial.

2 — Quando constate a presença de uma doença transmissível ao homem ou das deficiências referidas no n.º 4 do capítulo v do anexo B, o veterinário oficial deve reforçar o controlo da totalidade do lote e, em função do resultado desse controlo, deve excluir do consumo humano todo o lote ou efectuar um exame individual de cada carcaça.

3 — O veterinário oficial deve assegurar que as carnes de caça selvagem sejam excluídas do consumo humano:

- a) Se constatar que apresentam uma das deficiências referidas no n.º 3, alínea e), do capítulo v do anexo B ou que foram apreendidas nos termos do n.º 4 do referido capítulo;
- b) Se os controlos referidos na subalínea *iii)* da alínea *d)* do n.º 1 do presente artigo tiverem permitido diagnosticar a presença de uma doença transmissível ao homem;
- c) Se forem provenientes de animais que tenham ingerido substâncias susceptíveis de tornarem as carnes perigosas ou nocivas para a saúde humana, permanecendo em vigor a regulamentação nacional respeitante às referidas substâncias;
- d) Se, sem prejuízo de uma eventual regulamentação comunitária aplicável em matéria de ioni-

zação, tiverem sido tratadas com radiações ionizantes ou ultravioletas, ou com outras substâncias que possam afectar as suas propriedades organolépticas, ou ainda com corantes que não sejam os utilizados para a marcação de salubridade.

4 — As carnes de javali ou de outras espécies sensíveis à triquinose deverão ser submetidas a uma análise por digestão, nos termos da Portaria n.º 241/90, de 4 de Abril, ou a uma análise triquinoscópica com observações microscópicas de amostras múltiplas de cada animal, colhidas, pelo menos, nos músculos mastigadores e diafragmáticos, na musculatura do antebraço, na musculatura intercostal e na musculatura da língua.

5 — As carnes de caça selvagem declaradas próprias para consumo humano devem:

a) Ostentar uma marca de salubridade, de acordo com o capítulo VII do anexo B, aplicando-se, com as devidas adaptações, o disposto no capítulo XII da Directiva n.º 71/118/CEE, com a última redacção que lhe é dada pela Directiva n.º 92/118/CEE, do Conselho, de 16 de Junho, relativamente à marcação de salubridade das grandes embalagens de carnes frescas de aves de capoeira às carnes de caça selvagem menor;

b) Ser armazenadas, nos termos do capítulo X do anexo B, após inspecção *post mortem*, em condições higiénicas satisfatórias, em estabelecimentos de preparação de caça selvagem aprovados nos termos do artigo 7.º deste anexo ou em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 10.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/93, de 29 de Outubro, ou dos n.ºs 5.º e 6.º da Portaria n.º 743/90, de 24 de Julho, ou em entrepostos frigoríficos aprovados e inspeccionados nos termos do citado artigo 10.º;

c) Ser acompanhadas, durante o transporte:

i) De um documento de acompanhamento comercial visado pelo veterinário oficial, entendendo-se que esse documento deverá:

– Incluir para as carnes congeladas, para além das indicações previstas no n.º 2 do capítulo VII do anexo B, a menção clara do mês e do ano de congelação e ostentar o número de código que permita identificar o veterinário oficial;

– Ser conservado pelo destinatário durante um período mínimo de um ano, a fim de poder ser apresentado à autoridade competente, a seu pedido;

ii) De um certificado sanitário e de polícia sanitária, conforme o modelo constante do anexo C, quando se tratar de carnes provenientes de um estabelecimento de preparação de caça selvagem situado numa região ou numa zona com restrições, ou, quando se tratar de carnes destinadas a outro Estado membro, após trânsito por um país terceiro em camião selado;

d) Ser transportadas em condições de higiene satisfatórias, nos termos do capítulo XI do anexo B;

e) Caso se trate de partes de carcaça ou de carnes desossadas de caça menor selvagem de penas, ter, além disso, sido obtidas em condições idênticas às previstas no n.º 82.º da Portaria n.º 473/92, de 24 de Julho, em

estabelecimentos especialmente aprovados para esse fim, nos termos do artigo 7.º deste anexo;

f) Ser rotuladas, com indicação da denominação da espécie animal, sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, e na Portaria n.º 119/93, de 2 de Fevereiro, respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final.

Artigo 4.º

1 — As carnes declaradas impróprias para consumo humano devem ser claramente identificáveis, por forma a distingui-las das carnes declaradas próprias para consumo humano.

2 — As carnes declaradas impróprias para consumo humano devem ser submetidas a um tratamento nos termos do Regulamento para a Eliminação e Transformação de Subprodutos de Origem Animal e Colocação no Mercado dos Seus Produtos Finais, aprovado pela Portaria n.º 965/92, de 10 de Outubro.

3 — As carnes provenientes de uma zona sujeita a restrições de polícia sanitária serão submetidas caso a caso a regras específicas nacionais e comunitárias caso a caso.

Artigo 5.º

Apenas podem ser comercializadas:

1) Peças inteiras de caça selvagem sem pele e sem vísceras que satisfaçam as exigências dos artigos 3.º e 4.º deste anexo ou carnes frescas de caça selvagem;

2) Peças inteiras de caça selvagem menor não esfolada ou não depenada e não viscerada, não congeladas nem ultracongeladas, controladas nos termos do n.º 1, alínea b), subalínea ii), terceiro travessão, do artigo 3.º deste anexo, desde que sejam manipuladas e armazenadas separadamente das carnes frescas referidas no regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, das carnes de aves de capoeira e das carnes de caça selvagem esfolada ou depenada;

3) Peças inteiras de caça selvagem maior não esfolada que:

- a) Satisfazam as exigências do n.º 1, alínea a), subalíneas i) e ii), alínea c) e alínea d), subalínea i), do artigo 3.º deste anexo;
- b) Tenham sido sujeitas a uma inspecção *post mortem* das vísceras num estabelecimento de preparação de caça selvagem;
- c) Sejam acompanhadas de um certificado sanitário assinado pelo veterinário oficial que certifique que o resultado da inspecção *post mortem* prevista na alínea b) foi satisfatório e que essas carnes foram declaradas próprias para consumo humano;
- d) Tenham sido sujeitas a uma temperatura superior ou igual a -1°C e:
 - i) Inferior a $+7^{\circ}\text{C}$ e mantidas a essa temperatura durante o transporte até ao estabelecimento de preparação num prazo máximo de sete dias a contar da inspecção *post mortem* referida na alínea b); ou
 - ii) Inferior a $+1^{\circ}\text{C}$ e mantidas a essa temperatura durante o transporte para o estabelecimento de preparação num prazo máximo de 15 dias a contar da inspecção *post mortem* referida na alínea b);

4) As carnes provenientes de peças inteiras de caça selvagem maior não esfoladas a que se refere o número anterior só poderão ostentar a marca de salubridade prevista no n.º 5, alínea a), do artigo 3.º deste anexo se, após a esfolagem no estabelecimento de preparação de destino, tiverem sido submetidas a uma inspecção *post mortem*, nos termos do capítulo v do anexo B, e tiverem sido declaradas próprias para consumo humano pelo veterinário oficial.

Artigo 6.º

1 — Os estabelecimentos de preparação de caça selvagem que não satisfaçam as normas indicadas no capítulo i do anexo B não podem ser aprovados nos termos do artigo 7.º deste anexo e os produtos provenientes desses estabelecimentos não podem ser dotados da marca de salubridade prevista no capítulo vii do anexo B nem podem ser objecto de comércio.

2 — As peças inteiras de caça selvagem que não satisfaçam as exigências do artigo 3.º deste anexo não podem ser objecto de comércio nem ser importadas de países terceiros.

3 — As miudezas de caça selvagem declaradas próprias para consumo humano só podem ser objecto de comércio se forem submetidas a um tratamento adequado, nos termos da Portaria n.º 1164/90, de 29 de Novembro.

Artigo 7.º

1 — O IPPAA estabelecerá uma lista dos estabelecimentos de preparação de caça selvagem aprovados, sendo a cada um deles atribuído um número de controlo veterinário.

2 — Os estabelecimentos aprovados nos termos do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, e da Portaria n.º 743/90, de 24 de Julho, só podem proceder à preparação de caça selvagem desde que estejam equipados para o processamento dessa carne e laborem em condições que garantam o cumprimento das normas de higiene previstas no presente diploma.

3 — Caso se verifique a inobservância das normas de higiene, e sempre que as medidas previstas no segundo parágrafo do n.º 5 do capítulo v do anexo B se revelem insuficientes para resolver a situação, o IPPAA suspenderá temporariamente a sua aprovação.

4 — Se o concessionário ou o gestor do estabelecimento de preparação de caça selvagem não obviar às inobservâncias verificadas no prazo fixado pela autoridade competente, será cancelada a sua aprovação.

5 — O concessionário ou o gestor do estabelecimento de preparação de caça selvagem fica obrigado a mandar proceder a um controlo regular da higiene geral no que se refere às condições de laboração no seu estabelecimento, incluindo controlos microbiológicos, nos termos do n.º 11.

6 — Os controlos devem incidir sobre os utensílios, as instalações e o equipamento em todas as fases da produção e, se necessário, sobre os produtos.

7 — O concessionário ou o gestor do estabelecimento de preparação de caça selvagem deve comunicar ao veterinário oficial ou aos peritos veterinários da Comissão a natureza, a periodicidade e o resultado dos controlos efectuados, bem como, se necessário, a indicação do laboratório de controlo.

8 — O concessionário ou o gestor do estabelecimento de preparação de caça selvagem deve organizar um programa de formação do pessoal que permita a este respeitar condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção, devendo o veterinário oficial responsável pelo estabelecimento participar na concepção e execução deste programa.

9 — A inspecção e o controlo dos estabelecimentos de preparação de caça selvagem serão efectuados sob a responsabilidade do veterinário oficial, que pode ser assistido por pessoal auxiliar, nos termos do artigo 9.º do regulamento aprovado pela Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro.

10 — Para cumprimento do disposto no número anterior, o veterinário oficial terá livre acesso, em qualquer momento, a todas as zonas dos estabelecimentos, para poder certificar-se do cumprimento das disposições deste anexo e, em caso de dúvida sobre a origem das carnes ou da caça selvagem abatida, a documentos contabilísticos que lhe permitam identificar o território de origem da caça.

11 — O veterinário oficial deverá verificar regularmente os resultados dos controlos previstos no n.º 2, podendo mandar efectuar análises microbiológicas complementares em todas as fases da produção ou aos produtos.

12 — Tendo em vista melhorar a higiene, os resultados dessas análises serão objecto de um relatório, cujas conclusões ou recomendações serão comunicadas ao concessionário ou ao gestor do estabelecimento, que procurará obviar às carências eventualmente verificadas.

Artigo 8.º

1 — O IPPAA efectuará a recolha e tratamento dos resultados da inspecção *post mortem* efectuada pelo veterinário oficial que se refiram ao diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem.

2 — Sempre que se diagnostique uma dessas doenças, os resultados do caso específico serão comunicados o mais rapidamente possível às autoridades veterinárias responsáveis pelo território de origem da caça selvagem em questão.

Artigo 9.º

1 — O IPPAA assegurará que nos territórios de caça selvagem seja efectuada uma investigação periódica do estado sanitário da caça selvagem.

2 — Para o efeito, em caso de diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem ou aos animais, ou de presença de teores de resíduos em quantidades superiores aos teores admitidos, o IPPAA incumbir-se-á de recolher e tratar os resultados das inspecções sanitárias efectuadas em conformidade com o presente diploma.

3 — Quando for diagnosticado uma doença ou um estado como os referidos no n.º 2, os resultados da investigação desse caso serão comunicados, o mais brevemente possível, à autoridade responsável pela vigilância do território de caça.

4 — Em função da situação epizootica, o IPPAA assegurará a realização de testes específicos na caça selvagem, com vista à detecção de doenças referidas no n.º 1.º da Portaria n.º 768/91, de 6 de Agosto.

Artigo 10.º

Tendo em conta os resultados dos controlos referidos no n.º 1 e no n.º 4 do artigo 9.º deste anexo, pode ser proibido o comércio de peças de caça selvagem provenientes de territórios de caça postos em causa pelo referido controlo, bem como das respectivas carnes.

Artigo 11.º

Sem prejuízo das disposições deste anexo, o veterinário oficial ou a autoridade competente efectuarão todos os controlos veterinários que considerarem adequados caso suspeitem de inobservância da legislação veterinária ou se houver dúvidas quanto à salubridade das carnes de caça selvagem.

Artigo 12.º

As regras fixadas no regulamento aprovado pela Portaria n.º 576/93, de 4 de Junho, no que diz respeito aos controlos veterinários a efectuar no comércio intracomunitário, na perspectiva da realização do mercado interno, aplicam-se em especial à organização dos controlos a efectuar pelo país de destino e às acções a empreender na sequência desses controlos, bem como às medidas de salvaguarda a aplicar em relação aos problemas sanitários relativos à produção e à distribuição de carnes de caça selvagem.

CAPÍTULO III

Disposições aplicáveis às importações para a Comunidade

Artigo 13.º

As condições aplicáveis à colocação no mercado de carnes de caça selvagem importadas de países terceiros deverão ser pelo menos equivalentes às previstas para a produção de carnes de caça selvagem obtidas nos termos do capítulo II, com excepção das referidas no artigo 6.º deste anexo para a respectiva colocação no mercado.

Artigo 14.º

Só poderão ser importadas peças inteiras de caça selvagem ou carnes de caça selvagem:

- a) Provenientes de países terceiros ou de parte do seu território constantes de uma lista a partir dos quais não estejam proibidas as importações por razões de policia sanitária;
- b) Provenientes de estabelecimentos aprovados de países terceiros que constem de uma lista;
- c) Acompanhadas de um certificado sanitário assinado pela autoridade competente e que certifique que esses produtos cumprem as exigências referidas no capítulo II, preenchem eventuais condições suplementares ou oferecem garantias equivalentes às do presente diploma e provêm de estabelecimentos que obedecem às condições previstas no anexo B.

Artigo 15.º

1 — As peças inteiras de caça selvagem ou as carnes de caça selvagem só podem ser importadas se:

- a) Vierem acompanhadas do certificado previsto na alínea c) do artigo 14.º deste anexo, cobrindo

tanto as exigências de polícia sanitária como as exigências sanitárias, emitido pela autoridade competente no momento da carga;

- b) Tiverem satisfeito os controlos previstos no regulamento aprovado pela Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

2 — Na pendência da fixação das regras de aplicação do presente artigo:

- a) Continuarão a aplicar-se as regras nacionais aplicáveis às importações provenientes de países terceiros para os quais não tenham sido adoptadas exigências a nível comunitário, desde que essas regras não sejam mais favoráveis que as previstas no capítulo II do anexo B;
- b) As importações deverão efectuar-se nas condições previstas no regulamento atrás citado;
- c) O comércio de peças inteiras de caça selvagem ou de carne de caça selvagem importadas nos termos do presente número deverá ser sujeito a acordo prévio do IPPAA.

Artigo 16.º

Só poderão ser incluídos nas listas previstas no artigo 14.º deste anexo os países terceiros ou partes de países terceiros:

- a) De onde não sejam proibidas as importações devido à presença de uma das doenças referidas no anexo A da lista da OIE ou de qualquer outra doença exótica na Comunidade, ou em execução dos n.ºs 5.º, 6.º, 15.º e 16.º da Portaria n.º 41/92, de 22 de Janeiro, ou do regulamento aprovado pela Portaria n.º 323/94, de 26 de Maio;
- b) Que, atendendo à legislação e à organização do seu serviço veterinário e dos seus serviços de inspecção, aos poderes desses serviços e à fiscalização a que são sujeitos, tenham sido reconhecidos aptos, nos termos do n.º 4.º da Portaria n.º 41/92, de 22 de Janeiro, ou do regulamento citado na alínea a), a garantir a aplicação da respectiva legislação em vigor;
- c) Cujo serviço veterinário tenha capacidade para assegurar o cumprimento de exigências sanitárias pelo menos equivalentes às previstas no capítulo II do anexo B.

Artigo 17.º

Os princípios e regras previstos na Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro, são aplicáveis, nomeadamente, no que respeita à organização e seguimento a dar aos controlos a efectuar e às medidas de salvaguarda a aplicar.

CAPÍTULO IV

Disposições finais

Artigo 18.º

As normas comunitárias e nacionais adoptadas para conservação da fauna não são prejudicadas pelo disposto neste anexo.

ANEXO B

CAPÍTULO I

Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos de preparação

Os estabelecimentos de preparação devem possuir pelo menos:

1) As seguintes salas:

- Uma sala refrigerada suficientemente ampla para a recepção das peças inteiras de caça selvagem;
- Uma sala para a inspecção e, caso seja necessário, também para a evisceração, esfola e depena;
- Uma sala suficientemente grande para a desmancha e o acondicionamento, desde que estes se efectuem no estabelecimento, devendo esta sala estar equipada com um dispositivo de refrigeração adequado e com um aparelho de medição da temperatura;
- Uma sala para a embalagem e a expedição, sempre que estas operações aí se efectuem, se estiverem reunidas as condições previstas no n.º 5 do capítulo VIII deste anexo, e uma sala separada para a expedição, se não existirem tais condições;
- Salas frigoríficas suficientemente amplas para a armazenagem das carnes de caça selvagem;

2) Nas salas em que se procede à recepção, à preparação e à armazenagem de carnes, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes transitam:

- a) Pavimento de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento da água, devendo esta água ser conduzida para escoadouros com sifão, resguardados com ralos. Todavia:

- Nas salas frigoríficas, é suficiente um dispositivo que permita a fácil evacuação da água;
- Nas salas de armazenagem, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes transitam, é suficiente um pavimento de material impermeável e imputrescível;

- b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura de 2 m ou pelo menos da altura do material armazenado nas salas frigoríficas e de armazenagem. A linha de junção das paredes com o solo deve ser arredondada ou com um acabamento semelhante, excepto no que se refere às salas de armazenagem.

Todavia, a utilização de paredes de madeira nas salas de armazenagem dos estabelecimentos de preparação de caça selvagem em actividade à data da publicação do presente diploma não constitui fundamento para a sua aprovação;

- c) Portas de material inalterável e, quando de madeira, recobertas em todas as superfícies por um revestimento liso e impermeável;
- d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;

- e) Ventilação suficiente e uma boa evacuação do vapor;
 - f) Luz natural ou artificial suficiente que não altere as cores;
 - g) Tecto limpo e fácil de manter limpo, devendo, na sua ausência, a superfície interna de cobertura do telhado satisfazer as mesmas condições;
- 3):
- a) Um número suficiente de dispositivos, o mais perto possível dos postos de trabalho, para a lavagem e desinfecção das mãos e para a lavagem do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos;
 - b) Dispositivos para a desinfecção dos utensílios, dispondo de água à temperatura mínima de 82°C;
- 4) Dispositivos adequados de protecção contra animais indesejáveis, como insectos e roedores;
- 5):
- a) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadoras e seras, feitas de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e de desinfectar. As superfícies que estejam ou possam vir a estar em contacto com as carnes, incluindo soldaduras e juntas, devem estar e manter-se limpas, sendo proibida a utilização de madeira;
 - b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes aos requisitos de higiene para:
 - A movimentação das carnes;
 - A arrumação dos recipientes utilizados para a carne, de modo a impedir que a carne ou os recipientes entrem em contacto directo com o pavimento ou com as paredes;
 - c) Equipamentos para a movimentação e protecção das carnes em condições de higiene durante as operações de carga e descarga, bem como zonas de recepção e de triagem convenientemente concebidas e equipadas;
 - d) Recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de tampa e de um sistema de fecho que impeça a abertura por pessoas não autorizadas, para a recolha de carnes que não se destinem ao consumo humano, ou um compartimento fechado à chave para a recolha dessas carnes, se a quantidade o exigir ou se não puderem ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho. Quando essas carnes forem evacuadas por condutas, estas devem ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das carnes próprias para consumo;
 - e) Equipamentos para a armazenagem dos materiais de acondicionamento e de embalagem em condições de higiene, se estas actividades forem efectuadas no estabelecimento;

6) Equipamentos de refrigeração que permitam manter as carnes às temperaturas internas exigidas pelo presente diploma. Esses equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento que permita a evacuação da água de condensação, de modo a não apresentar qualquer risco de contaminação das carnes;

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

8) Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na aceção do decreto-lei referido no número anterior;

9) Um dispositivo de evacuação dos resíduos sólidos e líquidos, conforme os requisitos de higiene;

10) Uma sala com porta de fechar à chave e devidamente apetrechada, que ficará à disposição exclusiva do serviço veterinário ou, nas salas de armazenagem, instalações adequadas para o mesmo fim;

11) Instalações que permitam efectuar a todo o momento, e de uma forma eficaz, as operações de inspecção veterinária prescritas no presente diploma;

12) Um número adequado de vestiários, dotados de paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de instalações sanitárias, com descarga de água, equipados por forma a proteger da contaminação os locais limpos do edifício.

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

13) Um local e instalações adequados para a lavagem e desinfecção dos meios de transporte, excepto no caso dos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para recolher e depositar carnes higiénicamente embaladas, com vista à sua expedição. Todavia, esses locais e instalações não são obrigatórios se existirem disposições legais que imponham a lavagem e desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente autorizados;

14) Um compartimento ou um dispositivo para armazenar detergentes, desinfectantes e substâncias similares.

CAPÍTULO II

Higiene do pessoal, das instalações e do material nos estabelecimentos

1 — Exige-se o máximo grau de limpeza do pessoal, das instalações e do material. Em especial:

- a) O pessoal que manipule carnes ou que trabalhe em salas ou zonas em que se proceda ao acon-

dicionamento, embalagem ou transporte de carnes deve, nomeadamente, usar toucas e calçado limpos e fáceis de limpar, roupas de trabalho de cor clara e, se necessário, resguardo para o pescoço ou qualquer outro vestuário de protecção. O pessoal afecto à laboração ou à manipulação das carnes deve vestir roupas de trabalho limpas no início de cada dia de trabalho e mudar de roupa ao longo do dia, se necessário, bem como lavar e desinfectar as mãos diversas vezes durante o dia e de cada vez que retome o trabalho. As pessoas que tiverem estado em contacto com peças de caça provenientes de animais doentes ou com carnes infectadas devem imediatamente lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-os a seguir. É proibido fumar nas salas de trabalho e de armazenagem, nas áreas de carga, de recepção, de triagem e de descarga, bem como nas zonas e corredores através dos quais transitam carnes de caça selvagem;

- b) A destruição dos roedores, insectos e outros animais nocivos deve ser sistematicamente assegurada;
- c) O material e os instrumentos utilizados para laborar as carnes devem ser mantidos em bom estado de conservação e de asseio. Devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados várias vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações do dia e antes de voltarem a ser utilizados, quando tiverem sido conspurcados.

2 — As salas, os utensílios e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não o de laborar carnes frescas, carnes de aves de capoeira ou carnes de caça. A desmancha da caça selvagem de pêlo e a da caça selvagem de penas deve ser efectuada em momentos diferentes e a sala de desmancha deve ser integralmente limpa e desinfectada antes de poder ser de novo afectada à desmancha de carnes de outras espécies. Também os utensílios utilizados na desmancha das carnes devem sê-lo apenas para esse efeito.

3 — É proibido espetar facas nas carnes, limpá-las com panos ou outros materiais e insuflá-las.

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

5 — A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins. Todavia, a título excepcional, é autorizada a utilização de água não potável para os fins a que se refere o n.º 7) do capítulo I deste anexo.

6 — É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material similar no pavimento das salas de laboração e de depósito das carnes.

7 — Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de forma que o equipamento, os instrumentos de trabalho e as carnes não sejam afectados. Após a utilização, o equipamento e os instrumentos de trabalho devem-se enxaguar devidamente com água potável.

8 — Deve-se proibir a laboração e a manipulação de carnes por pessoas que as possam contaminar. Por ocasião do recrutamento, qualquer pessoa que vá ser afectada à laboração e manipulação de carnes deve provar mediante atestado que, sob o ponto de vista médico, nada obsta à sua afectação a esse serviço.

CAPÍTULO III

Higiene da preparação de caça selvagem e da desmancha e manipulação da respectiva carne

1 — As peças inteiras de caça selvagem devem ser sujeitas, imediatamente a seguir ao abate, às seguintes operações:

- A caça selvagem maior deve ser aberta e eviscerada;
- As vísceras torácicas, se forem separadas da carcaça, bem como o fígado e o baço, devem acompanhar a peça de caça inteira até ao estabelecimento de preparação de caça selvagem e ser identificadas por forma que o veterinário oficial possa efectuar a inspecção *post mortem* das vísceras em conexão com o resto da carcaça, devendo as vísceras abdominais ser removidas e inspeccionadas *in loco*, podendo a cabeça ser retirada como troféu;
- No que se refere à caça selvagem, e sem prejuízo do caso previsto no n.º 1, alínea a), subalínea iii), do artigo 3.º do anexo A, a evisceração total ou parcial pode ser efectuada *in loco* ou no estabelecimento de preparação sempre que encaminhadas para o referido estabelecimento a uma temperatura ambiente igual ou inferior a 4°C e no prazo máximo de doze horas a seguir ao abate.

2 — A caça selvagem deve ser arrefecida, após as operações previstas no n.º 1, por forma que a temperatura interna seja igual ou inferior a +7°C, caso se trate de caça maior, ou a +4°C, se se tratar de caça menor. Se a temperatura exterior não for suficientemente baixa, a caça abatida deve ser transferida, o mais tardar num prazo de doze horas depois de caçada, para um estabelecimento de preparação de caça selvagem ou para um centro de recolha, entendendo-se que:

- As peças de caça selvagem maior devem ser transportadas em condições de higiene satisfatórias, evitando em especial amontoá-las e empilhá-las, para um estabelecimento de preparação de caça selvagem o mais rapidamente possível após as operações previstas no n.º 1;
- Aquando do transporte para o estabelecimento de preparação, as peças inteiras de caça selvagem cujas vísceras já tenham sido sujeitas a inspecção veterinária devem ser acompanhadas de um atestado do médico veterinário indicando o resultado favorável da inspecção e a hora presumível do abate.

3 — Se não tiver sido efectuada *in loco*, a evisceração deve ser feita sem demora quando a caça chegue ao estabelecimento de preparação de caça selvagem, excepto no caso autorizado pelo n.º 1, alínea d), do artigo 3.º do anexo A. Os pulmões, o coração, o fígado, os rins, o baço e o mediastino podem ser destacados da carcaça ou permanecer ligados a ela pelas suas ligações naturais.

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

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

6 — A preparação, a manipulação, a preparação posterior e o transporte das carnes, incluindo as miudezas, devem decorrer em condições que preencham todos os requisitos de higiene. Se as carnes forem embaladas, devem ser respeitadas as disposições do capítulo VIII deste anexo. As carnes embaladas devem ser depositadas numa sala diferente daquela em que se encontram as carnes não embaladas.

7 — As autoridades competentes fixarão as regras específicas aplicáveis à inspecção dos troféus destinados a serem conservados pelo caçador.

CAPÍTULO IV

Prescrições relativas às carnes de caça selvagem destinadas a ser desmanchadas

1 — A desmancha das carcaças em pedaços e, no que se refere à caça selvagem maior, em meias carcaças, bem como a desossa, só são autorizadas em estabelecimentos de preparação aprovados nos termos do artigo 7.º do anexo A ou nos termos das Portarias n.ºs 971/94, de 29 de Outubro, e 743/92, de 24 de Julho, e equipados com salas de esfolação e de desmancha.

2 — O concessionário ou o gestor do estabelecimento deve facilitar as operações de controlo da empresa, nomeadamente efectuar qualquer manipulação considerada útil, pondo à disposição do serviço de controlo o equipamento e instalações necessários. Deve, em especial, estar habilitado, sempre que lhe for solicitado, a dar a conhecer ao veterinário oficial encarregado do controlo a proveniência das carnes introduzidas no seu estabelecimento e a origem das peças de caça selvagem abatida.

3 — a) As carnes de caça selvagem devem ser introduzidas nas salas de trabalho à medida que for necessário. Logo que a desmancha e, se for caso disso, a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para uma sala frigorífica adequada.

b) As peças de caça selvagem que entrem numa sala de desmancha devem ser observadas e, se necessário, limpas. O posto de trabalho onde se efectua esta tarefa deve estar equipado com instalações adequadas e iluminação suficiente.

c) Durante o trabalho de desmancha, de desossa, de acondicionamento e de embalagem, as carnes devem ser mantidas permanentemente a uma temperatura interna igual ou inferior a +7°C, no caso de caça selvagem maior, ou a +4°C, no caso de caça selvagem menor. Durante a desmancha, a temperatura da sala deve ser igual ou inferior a +12°C.

d) A desmancha será efectuada de modo a evitar qualquer conspurcação de carnes de caça selvagem. As esquirolas de osso e os coágulos de sangue devem ser eliminados. As carnes de caça selvagem provenientes da desmancha e não destinadas ao consumo humano serão recolhidas de imediato nos recipientes, condutas

ou compartimentos previstos na alínea d) do n.º 5) do capítulo I deste anexo.

CAPÍTULO V

Inspecção sanitária *post mortem*

1 — Todas as partes da caça selvagem devem ser submetidas a inspecção, pelo menos nas dezoito horas seguintes à admissão no estabelecimento de preparação, nos termos do n.º 1, alínea a), subalínea iii), do artigo 3.º do anexo A, a fim de permitir verificar se a carne de caça selvagem é própria para consumo humano, devendo abrir-se a cavidade abdominal e, se necessário, a torácica, a fim de permitir uma inspecção visual.

2 — A coluna vertebral e a cabeça devem ser fendidas longitudinalmente, se o veterinário oficial o exigir.

3 — No âmbito da inspecção *post mortem*, o veterinário oficial deve efectuar:

- a) Um exame visual da peça de caça selvagem e respectivos órgãos. Caso os resultados do exame visual não permitam chegar a uma conclusão, será efectuado um exame mais completo, por amostragem, de modo a poder avaliar-se do estado sanitário da totalidade da caça abatida durante a caçada;
- b) A pesquisa de anomalias de consistência, de cor e de odor;
- c) A palpação dos órgãos, se necessário;
- d) Uma análise dos resíduos por amostragem, designadamente, sempre que existam suspeitas fundadas. Sempre que se efectuar um exame mais completo com base em suspeitas graves, dever-se-á aguardar a conclusão do referido exame antes de se proceder à avaliação da totalidade da caça abatida durante uma caçada, ou partes dessa caça, de que se possa suspeitar e que apresentem as mesmas anomalias;
- e) A detecção de alterações que indiquem que as carnes apresentam um risco para a saúde, nomeadamente nos seguintes casos:
 - i) Comportamento anormal ou perturbações do estado geral do animal vivo assinalados pelo caçador;
 - ii) Tumores ou abscessos em elevado número que afectem órgãos internos ou músculos;
 - iii) Artrite, orquite, alteração do fígado ou do baço, enterite ou onfalite;
 - iv) Presença de corpos estranhos nas cavidades do corpo, em especial no estômago, nos intestinos e na bexiga, ou se se verificar uma alteração de cor da pleura ou do peritoneu;
 - v) Formação de importantes quantidades de gases no interior do tracto gastrointestinal, acompanhada de alteração da cor dos órgãos internos;
 - vi) Graves anomalias da musculatura ou dos órgãos no que diz respeito à cor, à consistência ou ao cheiro;
 - vii) Fracturas expostas, desde que não estejam directamente relacionadas com o abate;
 - viii) Caquexia e ou hidroemia;

- ix) Aderências pleurais ou peritoneais recentes;
- x) Quaisquer outras alterações apreciáveis e evidentes, tais como a putrefacção.

4 — O veterinário oficial deve ordenar a rejeição de todas as carnes de caça selvagem:

- Que apresentem lesões, com excepção de lesões recentes causadas pelo abate, deformações ou anomalias localizadas, desde que essas lesões, deformações ou anomalias afectem a salubridade das carnes de caça selvagem ou constituam perigo para a saúde humana;
- Provenientes de animais cujo abate não tenha sido efectuado em conformidade com a regulamentação nacional em matéria de caça;
- Nas quais se tenham constatado as alterações enunciadas na alínea e) do n.º 3 durante a inspecção *post mortem*;
- Provenientes de peças inteiras de caça selvagem menor que tenham sido rejeitadas de acordo com o n.º 1, alínea d), subalínea iv), do artigo 3.º do anexo A;
- Nas quais se tenha detectado triquinose.

5 — Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode efectuar nas partes em questão dos animais outros cortes e exames necessários à obtenção de um diagnóstico definitivo. Desde que se constate a não observância das normas de higiene previstas no presente capítulo ou qualquer entrave a uma inspecção sanitária adequada, o veterinário oficial fica habilitado a intervir quanto à utilização do equipamento ou de salas e a tomar qualquer medida necessária, que poderá ir até à suspensão momentânea do processo de produção.

6 — O veterinário oficial registará os resultados da inspecção sanitária *post mortem* e, em caso de diagnóstico de uma doença transmissível ao homem prevista no n.º 1, alínea d), subalínea c), do artigo 3.º ou no artigo 8.º do anexo A, comunicará esses resultados à autoridade veterinária competente que tenha sob o seu controlo o território de origem da caça selvagem, bem como ao responsável pelo referido território.

CAPÍTULO VI

Controlo sanitário das carnes de caça selvagem desmanchadas e das carnes de caça selvagem armazenadas

O controlo a efectuar pelo veterinário oficial engloba as seguintes tarefas:

- Controlo das entradas e saídas das carnes;
- Inspecção sanitária das carnes presentes nas salas de preparação;
- Inspecção sanitária das carnes antes das operações de desmancha e aquando da sua saída das salas de preparação;
- Controlo do estado de asseio das salas, das instalações e dos utensílios, tal como previsto no capítulo I, bem como da higiene do pessoal, incluindo vestuário;
- Qualquer outro controlo que o veterinário oficial julgue útil para a observância das disposições do presente diploma.

CAPÍTULO VII

Marcação de salubridade

1 — A marcação de salubridade deve ser efectuada sob a responsabilidade do veterinário oficial, que para tal terá na sua posse:

- a) Os instrumentos destinados à marcação de salubridade das carnes, que só entregará ao pessoal auxiliar no próprio momento da marcação e durante o período de tempo a esta necessário;
- b) Os rótulos e o material de acondicionamento, quando destes já conste uma das marcas previstas no n.º 2. Estes rótulos e este material de acondicionamento e de fecho serão entregues pelo veterinário oficial ao pessoal auxiliar apenas no momento de serem utilizados, em número correspondente às necessidades.

2 — a) A marca de salubridade deve ser:

- i) Uma marca pentagonal que contenha, em caracteres perfeitamente legíveis, as seguintes indicações:

- Na parte superior, o nome, por extenso, ou a inicial ou iniciais do país expedidor das carnes, em letras maiúsculas de imprensa; para a Comunidade, as seguintes letras: A, B, DK, D, EL, E, F, I, IRL, L, NL, P, S, SF, UK;
- No centro, o número de aprovação veterinária do estabelecimento de preparação de caça selvagem ou, se for caso disso, do estabelecimento de desmancha;
- Na parte inferior, uma das siglas CEE, EOF, EWG, EOK, EEC ou EEG ou a sigla que permita identificar o país terceiro de origem.

A altura das letras e dos algarismos deve obedecer às exigências, respectivamente, do capítulo XI do anexo I da Portaria n.º 971/94, de 29 de Outubro, para a caça selvagem maior, e do capítulo III do anexo I do regulamento aprovado pela Portaria n.º 1001/93, de 11 de Outubro, para a caça selvagem menor;

- ii) Uma estampilha pentagonal suficientemente grande para conter as indicações referidas na subalínea anterior.

b) O material usado na marcação deve satisfazer os preceitos de higiene e as informações referidas na alínea a) devem ser apresentadas de um modo perfeitamente legível.

c):

- i) A marcação da salubridade referida na alínea a) deve ser feita:

- Nas carcaças, por meio de um selo que contenha as informações referidas na alínea a);
- Sobre ou, de forma visível, sob os invólucros ou outras embalagens das carcaças embaladas;
- Sobre ou, de forma visível, sob os invólucros ou outras embalagens das partes de

carcaça acondicionadas em pequenas quantidades;

- ii) A marca de salubridade a que se refere a sub-línea ii) da alínea a) deve ser aposta nas embalagens de grande dimensão.

CAPÍTULO VIII

Acondicionamento e embalagem das carnes de caça selvagem

1 — a) As embalagens (por exemplo, caixotes e caixas) devem estar conformes a todas as normas de higiene e, nomeadamente:

- i) Não poder alterar as características organolépticas da carne;
- ii) Não poder transmitir à carne substâncias nocivas à saúde humana;
- iii) Serem suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes de caça selvagem durante o transporte e as manipulações.

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

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

O material de acondicionamento deve ser transparente e incolor e, além disso, satisfazer as condições indicadas na alínea a) do n.º 1, não podendo voltar a ser utilizado no acondicionamento dessas carnes.

3 — As carnes de caça selvagem acondicionadas devem ser embaladas.

4 — Todavia, se o acondicionamento preencher todas as condições de protecção da embalagem, este poderá não ser transparente e incolor, e não é indispensável colocá-lo dentro de um segundo continente.

5 — A desmancha, a desossa, o acondicionamento e a embalagem podem efectuar-se na mesma sala, desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:

- a) A sala ser suficientemente ampla e estar apetrechada para garantir a higiene das operações;
- b) Os materiais de embalagem e de acondicionamento devem ser colocados dentro de um invólucro protector hermético, protegido contra quaisquer danos que possam ocorrer durante o transporte até ao estabelecimento, e ser depositados em condições higiénicas num compartimento separado;
- c) Os compartimentos de armazenagem dos materiais de embalagem e de acondicionamento devem estar isentos de poeiras e de animais nocivos, não devendo ter qualquer ligação com salas que contenham substâncias que possam contaminar a carne. As carnes não podem ser guardadas em contacto directo com o pavimento;
- d) As embalagens devem ser montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas na sala;
- e) As embalagens serão introduzidas em condições higiénicas na sala e utilizadas imediatamente,

não podendo ser manipuladas por pessoal encarregado da laboração da carne;

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

6 — As embalagens referidas no presente capítulo só podem conter carnes de caça selvagem desmanchadas que pertençam à mesma espécie animal.

CAPÍTULO IX

Certificado de salubridade

O original do certificado de salubridade, que deve acompanhar as carnes de caça selvagem durante o seu transporte para o local de destino, deve ser emitido por um veterinário oficial no momento da carga.

O certificado deve corresponder, quer na sua apresentação quer no seu conteúdo, ao modelo constante do anexo C, redigido pelo menos na língua ou nas línguas oficiais do local de destino e ser constituído apenas por uma folha.

CAPÍTULO X

Armazenagem

Depois da inspecção *post mortem*, as carnes de caça selvagem devem ser refrigeradas ou congeladas e conservadas a uma temperatura que nunca deve exceder 4°C, no caso da caça selvagem menor, e 7°C, no caso da caça selvagem maior, se forem refrigeradas, e inferior ou igual a -12°C, se forem congeladas.

CAPÍTULO XI

Transporte

1 — As carnes de caça selvagem devem ser expedidas de modo a estarem protegidas, durante o transporte, de contaminações e alterações, tendo em conta a duração e as condições de transporte, bem como o meio de transporte utilizado. Os veículos usados no transporte devem estar equipados de modo que não sejam excedidas as temperaturas indicadas no capítulo X deste anexo.

2 — As carnes de caça selvagem só podem ser transportadas em meios de transporte que estejam limpos e que tenham sido desinfectados.

3 — As carcaças e as meias carcaças, salvo a carne congelada embalada em conformidade com as exigências de higiene, devem ser sempre transportadas suspensas, excepto no caso do transporte aéreo.

As outras peças de carne devem ser suspensas ou colocadas em suportes, se não estiverem embaladas ou contidas em recipientes de materiais resistentes à corrosão. Tais suportes, embalagens ou recipientes devem satisfazer as exigências de higiene e, nomeadamente, no que se refere às embalagens, as disposições do presente diploma. Só podem voltar a ser utilizados depois de terem sido limpos e desinfectados.

4 — O veterinário oficial deve verificar, antes da expedição, se os meios de transporte, assim como as condições de carga, estão em conformidade com as condições de higiene definidas no presente capítulo.

ANEXO C

MODELO

Certificado sanitário e de polícia sanitária

Relativo às carnes de caça selvagem ⁽¹⁾ destinadas a um Estado membro, após trânsito por um país terceiro

País expedidor: . . .
Número ⁽²⁾: . . .
Ministério: . . .
Serviço competente: . . .
Referência ⁽²⁾: . . .

I — Identificação das carnes

Carnes de caça selvagem de (espécie animal): . . .
Natureza das peças: . . .
Natureza da embalagem: . . .
Número de unidades de embalagem: . . .
Peso líquido: . . .

II — Proveniência das carnes ⁽³⁾

Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) estabelecimento(s): . . .
Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) estabelecimento(s) de desmancha aprovado(s) ⁽⁴⁾: . . .

III — Destino das carnes de caça selvagem

As carnes são expedidas:

De (local de expedição): . . .
Para (país e local de destino): . . .
Por meio do seguinte meio de transporte ⁽³⁾: . . .

Nome e endereço do expedidor: . . .
Nome e endereço do destinatário: . . .

IV — Atestado de salubridade

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica:

- a) Que as carnes de caça selvagem das espécies designadas foram obtidas num estabelecimento de preparação situado numa região ou zona não sujeita a restrições por razões de polícia sanitária e reconhecidas como próprias para consumo humano na sequência de uma inspecção veterinária efectuada nos termos da Directiva n.º 92/45/CEE^(*);
- b) Que os veículos ou engenhos de transporte, assim como as condições de carga desta expedição, estão conformes com as exigências de higiene definidas na citada directiva;
- c) Que as peças de caça selvagem/as carnes de caça selvagem ^(**) se destinam a um Estado membro após trânsito por um país terceiro.

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

^(*) Incluindo o exame triquinoscópico previsto no n.º 3 do artigo 3.º

^(**) Riscar o que não interessa.

⁽¹⁾ Carnes de caça selvagem que não tenham sido submetidas a qualquer preparação, com excepção do tratamento pelo frio, destinado a garantir a sua conservação.

⁽²⁾ Facultativo.

⁽³⁾ Quanto aos vagões e camiões, indicar o número de matrícula, quanto aos aviões, o número de voo, e, quanto aos barcos, o nome.

⁽⁴⁾ Riscar o que não interessa.

