

## REGULAMENTO (CE) N.º 1021/2008 DA COMISSÃO

de 17 de Outubro de 2008

**que altera os anexos I, II e III do Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano e o Regulamento (CE) n.º 2076/2005, no que diz respeito aos moluscos bivalves vivos, a certos produtos da pesca e ao pessoal que presta assistência nos controlos oficiais nos matadouros**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

do estabelecimento tiver recebido formação, a contento da autoridade competente, tal como os auxiliares oficiais para as tarefas desses auxiliares.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

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<sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 16.º e o n.º 1 do artigo 17.º,

- (4) O artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2005, que estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004<sup>(2)</sup> prevê que, até 31 de Dezembro de 2009, a formação pode ser limitada a assegurar que o pessoal dos matadouros tenha formação para as tarefas específicas que está autorizado a realizar.

Considerando o seguinte:

(1) O capítulo III da secção I do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004 fixa os requisitos para a marcação de salubridade das carcaças se não houver motivos para que a carne seja declarada imprópria para consumo humano. Alguns desses requisitos geraram confusão na identificação dos produtos produzidos na Comunidade e dos produtos produzidos fora da Comunidade. Por conseguinte, é conveniente clarificar essas disposições, a fim de assegurar a sua correcta aplicação.

- (5) Essa limitação não afectou negativamente os requisitos para os controlos oficiais no que se refere à carne fresca, tal como previsto no Regulamento (CE) n.º 854/2004. Convém, pois, tornar permanente a disposição transitória prevista no Regulamento (CE) n.º 2076/2005 e permitir que os Estados-Membros apliquem um sistema de formação completo ou limitado e decidir as suas medidas práticas, incluindo o procedimento de exame. Convém, pois, suprimir o artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 e alterar a parte A do capítulo III da secção III do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004 em conformidade.

(2) Porém, para não perturbar o comércio dos produtos em questão, deve prever-se que os produtos aos quais tiver sido aplicada, até 1 de Novembro de 2009, uma marca de salubridade, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004 possam ser importados para a Comunidade até 31 de Dezembro de 2009.

- (6) O ponto 4 da parte A do capítulo II do anexo II do Regulamento (CE) n.º 854/2004 estabelece que os moluscos bivalves vivos provenientes das zonas da classe B não devem exceder 4 600 *E. coli* por 100 g de tecido muscular e líquido intra-valvar. O artigo 17.º-A do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 introduz, até 31 de Dezembro de 2009, uma tolerância em 10 % das amostras para os moluscos bivalves vivos dessas zonas.

(3) O n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004 permite que os Estados-Membros autorizem a assistência de pessoal dos matadouros nos controlos oficiais, desempenhando determinadas funções específicas dos auxiliares oficiais no que se refere à produção de carne de aves de capoeira e lagomorfos. A parte A do capítulo III da secção III do anexo I do referido regulamento prevê que essa autorização só possa ser concedida se o pessoal

- (7) Essa tolerância não representa um risco para a saúde pública se, nos 10 % de amostras, os moluscos bivalves vivos não excederem 46 000 *E. coli* por 100 gramas de tecido muscular e líquido intra-valvar. É, pois, adequado manter esta tolerância a título permanente. Convém, pois, suprimir o artigo 17.º-A do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 e alterar o ponto 4 da parte A do capítulo II do anexo II do Regulamento (CE) n.º 854/2004 em conformidade.

<sup>(1)</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 206. Rectificação no JO L 226 de 25.6.2004, p. 83.

<sup>(2)</sup> JO L 338 de 22.12.2005, p. 83.

- (8) O parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, adoptado em 30 de Agosto de 2004, sobre contaminantes da cadeia alimentar relacionados com a toxicidade dos produtos da pesca pertencentes à família *Gempylidae*, demonstrou que os produtos da pesca pertencentes a essa família, em particular, *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, podem ter efeitos gastrointestinais adversos se não forem consumidos em certas condições. O Regulamento (CE) n.º 854/2004 exige que as autoridades competentes dos Estados-Membros realizem controlos relativamente às condições de comercialização que os operadores das empresas do sector alimentar devem cumprir no que respeita aos produtos da pesca pertencentes à família *Gempylidae*.
- (9) Essas condições aplicam-se a produtos da pesca frescos, preparados e transformados derivados dessas espécies. No entanto, poderão surgir riscos semelhantes para o consumidor devidos aos produtos da pesca congelados derivados dessa família. Convém, pois, exigir às autoridades competentes que realizem controlos também para os produtos da pesca congelados pertencentes a essa família.
- (10) Os Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 2076/2005 devem, pois, ser alterados em conformidade.
- (11) 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*

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

*Artigo 2.º*

No Regulamento (CE) n.º 2076/2005, são suprimidos os artigos 14.º e 17.º-A.

*Artigo 3.º*

Os produtos de origem animal aos quais tiver sido aplicada, até 1 de Novembro de 2009, uma marca de salubridade, em conformidade com a alínea c) do ponto 3 do capítulo III da secção I do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004 podem ser importados para a Comunidade até 31 de Dezembro de 2009.

*Artigo 4.º*

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

Contudo, a alínea a) do ponto 1 do anexo do presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Novembro de 2009.

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

Feito em Bruxelas, em 17 de Outubro de 2008.

*Pela Comissão*  
Androulla VASSILIOU  
*Membro da Comissão*

## ANEXO

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

1. O anexo I passa a ter a seguinte redacção:

a) No ponto 3 do capítulo III da secção I, a alínea c) passa a ter a seguinte redacção:

«c) Quando aplicada num matadouro situado na Comunidade, a marca deve incluir a abreviatura CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK ou WE.

Essas abreviaturas não devem ser incluídas nas marcas aplicadas em carne importada para a Comunidade de matadouros situados fora da Comunidade.»;

b) Na parte A do capítulo III da secção III, a alínea a) passa a ter a seguinte redacção:

«a) Sempre que o estabelecimento tenha mantido boas práticas de higiene, em conformidade com o n.º 4 do artigo 4.º do presente regulamento e os procedimentos baseados no HACCP, durante, pelo menos, 12 meses, a autoridade competente pode autorizar o pessoal do estabelecimento a realizar as tarefas dos auxiliares oficiais. Esta autorização só pode ser concedida se o pessoal do estabelecimento tiver recebido formação, a contento da autoridade competente, tal como os auxiliares oficiais para as tarefas dos auxiliares oficiais ou no que se refere às tarefas específicas que está autorizado a efectuar. Esse pessoal deve ser colocado sob a supervisão, instrução e responsabilidade do veterinário oficial. O veterinário oficial estará, nesse caso, presente durante as inspecções *ante mortem* e *post mortem*, supervisionará estas actividades e procederá a testes de desempenho regulares, a fim de avaliar se o desempenho do pessoal do matadouro corresponde aos critérios específicos estabelecidos pela autoridade competente, documentando os resultados desses testes de desempenho. Sempre que os padrões de higiene no estabelecimento se degradem devido à forma de trabalho do respectivo pessoal, ou quando este não realizar correctamente as tarefas, ou, em geral, quando desempenhar as suas tarefas de forma considerada insatisfatória pelas autoridades competentes, o mesmo pessoal será substituído por auxiliares oficiais qualificados.».

2. Na parte A do capítulo II do anexo II, o ponto 4 passa 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, em 90 % das amostras, 4 600 *E. Coli* por 100 gramas de tecido muscular e líquido intra-valvar. Nos restantes 10 % de amostras, os moluscos bivalves vivos 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 do anexo III, a parte G passa a ter a seguinte redacção:

«G. PRODUTOS DA PESCA VENENOSOS

Devem ser efectuados controlos para assegurar que:

1. Não sejam colocados no mercado produtos da pesca derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*;
2. Os produtos da pesca frescos, preparados, congelados 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. Os nomes científicos dos produtos da pesca devem acompanhar os nomes comuns no rótulo;
3. Não sejam colocados no mercado produtos da pesca que contenham biotoxinas, tais como a ciguatera ou outras toxinas perigosas para a saúde humana. Todavia, os produtos da pesca derivados de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos podem ser colocados no mercado desde que tenham sido produzidos em conformidade com a secção VII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e cumpram as normas previstas no ponto 2 do capítulo V dessa secção.».