

REGULAMENTO (UE) N.º 218/2014 DA COMISSÃO**de 7 de março de 2014****que altera os anexos dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e do Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

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 ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 1,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 ⁽²⁾, nomeadamente o artigo 17.º, n.º 1, e o artigo 18.º, pontos 3 e 10,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Em conformidade com o anexo II do referido regulamento, os operadores das empresas do setor alimentar responsáveis por matadouros devem solicitar, receber, verificar e atuar em função das informações sobre a cadeia alimentar em relação a todos os animais, à exceção dos de caça selvagem, enviados ou destinados ao matadouro. Essas informações incluem o estatuto da exploração de proveniência.
- (2) O Regulamento (UE) n.º 216/2014 da Comissão, de 7 de março de 2014, que altera o Regulamento (CE) n.º 2075/2005 que estabelece regras específicas para os controlos oficiais de deteção de triquinias na carne ⁽³⁾, concede às explorações que aplicam condições de habitação controladas uma derrogação relativamente às disposições em matéria de testes. Essas informações devem, por conseguinte, ser incluídas nas informações sobre a cadeia alimentar a prestar ao matadouro, de modo a permitir que os Estados-Membros apliquem o regime de testes apropriado para deteção de triquinias.
- (3) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 define as condições em que a carne de animais que foram submetidos a abate de emergência fora do matadouro é própria para consumo humano. Dado que a carne proveniente do abate

de emergência que tenha passado na inspeção da carne não constitui um risco para a saúde pública, o requisito relativo a uma marca de salubridade especial e a limitação ao mercado nacional aplicáveis à carne de abate de emergência devem ser suprimidos do referido regulamento, sendo que o requisito relativo a uma marca de salubridade especial para a carne de abate de emergência também deve ser suprimido do Regulamento (CE) n.º 854/2004.

- (4) O Regulamento (CE) n.º 854/2004 estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal. Em especial, o anexo I desse regulamento estabelece regras relativas a inspeções *ante mortem* e *post mortem*, incluindo inspeção visual, e a perigos específicos no que se refere à carne fresca.
- (5) O Regulamento (CE) n.º 854/2004 estabelece que os auxiliares oficiais podem ajudar o veterinário oficial nos controlos oficiais, sob reserva de determinadas restrições. Em relação à inspeção *ante mortem* e aos controlos relativos ao bem-estar dos animais, os auxiliares oficiais devem ser autorizados a ajudar o veterinário oficial na pré-seleção de animais com anomalias.
- (6) A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) adotou, em 3 de outubro de 2011, um parecer científico sobre os perigos para a saúde pública abrangidos pela inspeção da carne (de suínos) ⁽⁴⁾, o qual concluiu que as palpações e as incisões atualmente exigidas na inspeção *post mortem* implicam um risco de contaminação cruzada. Para evitar a contaminação cruzada, essas palpações e incisões devem deixar de ser exigidas no caso de animais normais e ser apenas exigidas quando se identificarem anomalias. No referido parecer, a AESA conclui que os agentes patogénicos que provocam endocardite nos suínos não são relevantes para a saúde pública. Dado que a incisão de rotina do coração não é necessária por razões de segurança, deve deixar de ser exigida.
- (7) No mesmo parecer, a AESA identifica as salmonelas como um elevado risco para a saúde pública relacionado com o consumo de carne de suíno e recomenda a prevenção da contaminação das carcaças de suínos com salmonelas.
- (8) No anexo I, secção IV, capítulo IX, do Regulamento (CE) n.º 854/2004 são previstas disposições sobre as tarefas do veterinário oficial relativamente a perigos específicos. As salmonelas devem também ser objeto de uma tarefa

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.⁽²⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 206.⁽³⁾ Ver página 85 do presente Jornal Oficial.⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011; 9(10): 2351.

específica do veterinário oficial, em particular no caso de incumprimento de legislação específica da União. Na inspeção à carne de suíno devem ser integrados, em particular, a supervisão do critério de higiene dos processos existente para as salmonelas em carcaças, previsto no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios ⁽¹⁾, e o controlo da aplicação de medidas pelo operador da empresa do setor alimentar no caso de incumprimento da legislação específica da União. A supervisão é também uma forma eficaz do ponto de vista económico de fornecer as informações sobre a vigilância obrigatória das salmonelas na cadeia de produção da carne de suíno, em conformidade com a Diretiva 2003/99/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de novembro de 2003, relativa à vigilância das zoonoses e dos agentes zoonóticos, que altera a Decisão 90/424/CEE do Conselho e revoga a Diretiva 92/117/CEE do Conselho ⁽²⁾.

- (9) No 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 (CE) 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 ⁽³⁾, estão estabelecidos requisitos específicos para a inspeção visual *post mortem* facultativa dos suínos. As alterações propostas no presente regulamento no que diz respeito aos requisitos de inspeção *post mortem* normalizados previstos no Regulamento (CE) n.º 854/2004 tornam irrelevantes os requisitos de inspeção visual facultativa dos suínos previstos no Regulamento (CE) n.º 2074/2005, devendo estes, por conseguinte, ser alterados.
- (10) Os requisitos previstos no regulamento implicam uma adaptação das práticas atuais, tanto para os operadores das empresas do setor alimentar como para as autoridades competentes. Por conseguinte, é conveniente prever a aplicação diferida do presente regulamento.
- (11) Os Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 2074/2005 devem, portanto, ser alterados em conformidade.
- (12) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal e nem o Parlamento Europeu nem o Conselho se opuseram às mesmas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

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

O Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado do seguinte modo:

- 1) No anexo II, secção III, o ponto 3, alínea a), passa a ter a seguinte redação:

«a) o estatuto da exploração de proveniência ou o estatuto sanitário regional e se a exploração está oficialmente reconhecida para aplicar condições de habitação controladas em relação às triquinas, em conformidade com o anexo IV, capítulo I, ponto A, do Regulamento (CE) n.º 2075/2005 da Comissão (*);

(*) JO L 338 de 22.12.2005, p. 60.».

- 2) No anexo III, secção I, capítulo VI, é suprimido o ponto 9.

Artigo 2.º

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

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004 é alterado do seguinte modo:

- 1) Na secção I, capítulo III, é suprimido o ponto 7.
- 2) Na secção III, capítulo I, o ponto 2 passa a ter a seguinte redação:
- «2. Relativamente à inspeção *ante mortem* e aos controlos relativos ao bem-estar dos animais, os auxiliares oficiais podem apenas colaborar nas tarefas meramente práticas, que podem incluir uma pré-seleção dos animais com anomalias;»
- 3) Na secção IV, capítulo IV, parte B, os pontos 1 e 2 passam a ter a seguinte redação:
- «1. As carcaças e miudezas dos suínos devem ser submetidas aos seguintes procedimentos de inspeção *post mortem*:
- a) inspeção visual da cabeça e da garganta; inspeção visual da boca, das fauces e da língua;
- b) inspeção visual dos pulmões, da traqueia e do esfago;
- c) inspeção visual do pericárdio e do coração;
- d) inspeção visual do diafragma;
- e) inspeção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (*Lnn. portales*);
- f) inspeção visual do trato gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);

⁽¹⁾ JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

⁽²⁾ JO L 325 de 12.12.2003, p. 31.

⁽³⁾ JO L 338 de 22.12.2005, p. 27.

- g) inspeção visual do baço;
 - h) inspeção visual dos rins;
 - i) inspeção visual da pleura e do peritонеu;
 - j) inspeção visual dos órgãos genitais (exceto do pénis, se já tiver sido removido);
 - k) inspeção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*);
 - l) Inspeção visual da zona umbilical e das articulações nos animais jovens.
2. Quando os dados epidemiológicos ou outros dados relativos à exploração de proveniência dos animais, as informações sobre a cadeia alimentar ou as conclusões da inspeção *ante mortem* e/ou a deteção visual *post mortem* de anomalias relevantes indicarem riscos possíveis para a saúde pública, a saúde animal ou o bem-estar dos animais, as carcaças e miudezas dos suínos devem ser submetidas a procedimentos *post mortem* suplementares utilizando a incisão e a palpação. Consoante os riscos identificados, estes procedimentos podem incluir:
- a) incisão e exame dos gânglios linfáticos submaxilares (*Lnn. mandibulares*);
 - b) palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). Abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;
 - c) incisão longitudinal do coração de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
 - d) palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos;
 - e) palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos;
 - f) palpação do baço;
 - g) incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (*Lnn. renales*);
 - h) incisão dos gânglios linfáticos supramamários;
 - i) palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens e, se necessário, incisão da zona umbilical e abertura das articulações.»

4) Na secção IV, capítulo IX, é adicionada a seguinte parte G:

«G. *Salmonelas*

1. Sem prejuízo do disposto no artigo 1.º, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão (*), a autoridade competente deve verificar a correta aplicação, pelos operadores das empresas do setor alimentar, do ponto 2.1.4 (critério de higiene dos processos para *Salmonella* em carcaças de suínos) do anexo I do referido regulamento, tomando as seguintes medidas:
 - a) colheita oficial de amostras, utilizando o mesmo método e a mesma área de amostragem que os utilizados pelos operadores das empresas do setor alimentar. Devem ser tomadas, pelo menos, 49 (**) amostras aleatórias em cada matadouro todos os anos. O número de amostras pode ser reduzido em matadouros pequenos, com base numa avaliação dos riscos; e/ou
 - b) recolha de todas as informações sobre o número total e o número de amostras positivas a *Salmonella* colhidas pelos operadores das empresas do setor alimentar, em conformidade com o artigo 5.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, no contexto do ponto 2.1.4 do anexo I desse regulamento; e/ou
 - c) recolha de todas as informações sobre o número total e o número de amostras positivas a *Salmonella* colhidas no âmbito dos programas nacionais de controlo nos Estados-Membros ou regiões dos Estados-Membros que beneficiam de garantias especiais em conformidade com o artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 no que diz respeito à produção de carne de porco.
2. Se o critério de higiene dos processos não for respeitado em várias ocasiões, a autoridade competente deve exigir um plano de ação ao operador da empresa do setor alimentar em causa e controlar rigorosamente o seu resultado.
3. O número total e o número de amostras positivas a *Salmonella*, diferenciando entre amostras tomadas nos termos do ponto 1, alíneas a), b) e c), se for caso disso, devem ser comunicados em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, da Diretiva 2003/99/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (***)

(*) JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

(**) Se todas negativas, há uma certeza estatística de 95% de que a prevalência é inferior a 6%.

(***) JO L 325 de 12.12.2003, p. 31.»

Artigo 3.º

Alterações ao Regulamento (CE) n.º 2074/2005

No anexo VI B, ponto 3, do Regulamento (CE) n.º 2074/2005 é suprimida a alínea a).

*Artigo 4.º***Entrada em vigor**

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

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de junho de 2014.

No entanto, a parte G, ponto 3, do capítulo IX da secção IV do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004 é aplicável a partir de 1 de janeiro de 2015.

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

Feito em Bruxelas, em 7 de março de 2014.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO
