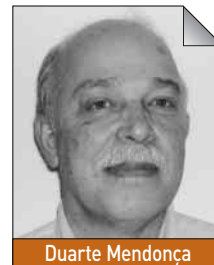


MARCAÇÃO DAS CARNES

Apôr correctamente as marcas



Duarte Mendonça

Sem prejuízo da aplicação dos princípios gerais da segurança dos géneros alimentícios, aplicáveis por força do Regulamento (CE) n.º 178/2002, e dos princípios gerais da rotulagem estabelecidos na Directiva 2000/13/CE de 20 de Março, os operadores da cadeia alimentar devem cumprir os requisitos de marcação das carnes estabelecidos no Regulamento n.º 853/2004 de 29 de Abril, do Parlamento Europeu e do Conselho, que determina as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

Este regulamento determina que os operadores só podem colocar no mercado produtos de origem animal manipulados num estabelecimento aprovado que detenha uma marca de salubridade (aplicada nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004), quando provenientes de um estabelecimento de abate, ou uma marca de identificação quando aquele regulamento não preveja a aplicação de uma marca de salubridade, de acordo com os termos da secção I, do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004).

Em concreto, os operadores têm de atender ao seguinte:

- ❑ Só podem aplicar marcas de identificação aos produtos de origem animal que tenham sido produzidos em conformidade com o disposto no Regulamento (CE) n.º 853/2004, em estabelecimentos aprovados.
- ❑ Não podem remover da carne a marca de salubridade aplicada nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004, excepto se a cortarem ou a processarem.
- ❑ Nos produtos de origem animal (consoante o caso) deverá ser aposta uma única marca de identificação ou marca de salubridade, a do último estabelecimento que processou o produto.
- ❑ No caso do armazenamento de produtos de origem animal, estes mantêm as respectivas marcas devendo a marca de identificação do estabelecimento de armazenamento ser aposta na documentação de acompanhamento dos produtos expedidos.

APOSIÇÃO DA MARCA DE SALUBRIDADE

A marcação de salubridade das carcaças, das meias-carcaças, quartos de carcaça e as peças obtidas pela separação das meias-carcaças em três grandes peças, seja dos ungulados domésticos, dos mamíferos de caça de criação (com excepção dos lagomorfos) ou da caça maior selvagem, deve ser efectuada nos matadouros e em estabelecimentos de manuseamento de caça selvagem aprovados.

O médico veterinário oficial deve assegurar que a marca de salu-

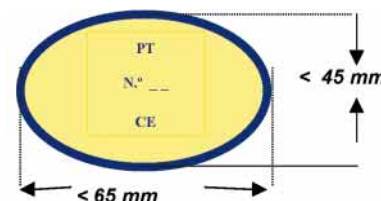
bridade fica à sua responsabilidade e só poderá ser aposta em carnes de animais que tenham sido submetidos às inspecções *ante e post mortem* em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004 e quando não tenha havido motivos para que a carne tivesse sido declarada imprópria para consumo humano.

FORMATO

- ❑ Tem a forma oval, com 6,5 cm de largura por 4,5 cm de altura e contém as informações em caracteres legíveis conforme figura 1.
- ❑ As dimensões da marca e dos caracteres que compõem a marca de salubridade são reduzidas a metade no caso da marcação de borregos, cabritos e leitões.
- ❑ As carnes de animais que tenham sido sujeitos a abate de emergência fora do matadouro devem ostentar uma marca de salubridade especial, de forma circular.
- ❑ Os corantes a utilizar na marcação de salubridade devem estar em conformidade com as regras comunitárias sobre substâncias corantes a utilizar nos géneros alimentícios (Directiva n.º 94/63/CEE, de 30 de Junho, transposta para a ordem jurídica nacional pela Portaria n.º 759/96, de 26 de Dezembro), nomeadamente: E-129 – vermelho Allura, E-133 – azul brilhante, E-155 – castanho HT e Mistura de E-129 + E-133.
- ❑ A carne de caça maior selvagem não esfolada não pode ostentar a marca de salubridade a não ser que, após a esfolagem num estabelecimento de manuseamento de caça selvagem, tenha sido submetida a uma inspecção *post mortem* e tenha sido declarada própria para consumo humano.

Fig. 1
Marca de salubridade

(Tamanho dos caracteres:
Letras – 8 mm,
Números – 10 mm,
Espessura da oval – 3 mm)



MÉTODO DE MARCAÇÃO

A marcação de salubridade, a tinta ou a fogo, será aposta na superfície exterior da carcaça por forma a que, se as carcaças forem desmanchadas em meias-carcaças ou em quartos, ou se as meias-carcaças forem desmanchadas em três peças, cada peça ostente uma marca de salubridade.

APOSIÇÃO DA MARCA DE IDENTIFICAÇÃO

Quando não for exigida a marca de salubridade aplicada nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004, os operadores das

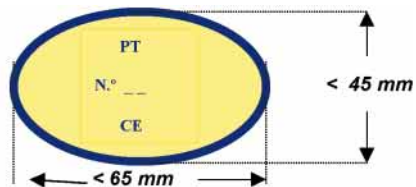
empresas do sector alimentar devem assegurar que os produtos de origem animal, tais como lagomorfos, aves de capoeira, caça de criação, carnes desmanchadas, carnes picadas, preparados de carne, carnes separadas mecanicamente e produtos à base de carne, possuem uma marca de identificação aposta em conformidade com as disposições seguintes:

- o A marca de identificação deve ser aposta antes do produto deixar o estabelecimento.
- o Se a embalagem e/ou acondicionamento dos produtos forem removidos ou se os produtos forem sujeitos a subsequente transformação noutra estabelecimento, uma nova marca de identificação deve ser aposta, da qual conste o número de aprovação do estabelecimento onde sejam efectuadas essas operações.
- o Se a embalagem e/ou acondicionamento dos produtos não forem removidos não deverão ser apostas novas marcas de identificação nos produtos.
- o Os operadores devem dispor de sistemas e de procedimentos para identificar de que operadores receberam ou a quem entregaram os produtos de origem animal (Artigo 18.º, do Reg. (CE) n.º 178/2002-rastreabilidade).
- o Se um estabelecimento produzir alimentos de origem animal aos quais se aplique o Reg. (CE) n.º 853/2004 simultaneamente com alimentos aos quais este não seja aplicável, o operador da empresa do sector alimentar poderá aplicar a mesma marca de identificação a ambos os tipos de alimentos, desde que autorizado pela DGV.

FORMATO

- o Deve ter a forma oval e os caracteres legíveis, indeléveis de acordo com a figura 2.
- o Deve ter dimensões diferentes das fixadas para a marca de salubridade ou sanitária referida no Regulamento (CE) n.º 854/2004, devendo os caracteres possuírem dimensões iguais ou superiores às dimensões mínimas, que são de 0.2 cm.

Fig. 2
Marca de identificação



MÉTODO DE MARCAÇÃO

- o A marca pode ser aposta directamente no produto, no acondicionamento (invólucro) ou na embalagem, ou ser impressa num rótulo apostado no produto, no acondicionamento ou na embalagem.
- o Pode ser constituída por uma etiqueta não amovível feita de um material resistente.
- o No caso das embalagens que contenham carne cortada ou miudezas, a marca de identificação deve ser aposta num rótulo fixado ou impressa na embalagem de forma a que seja destruída aquando da sua abertura, não sendo, todavia, necessário este requisito se o processo de abertura destruir a embalagem.

Sempre que o acondicionamento conferir a mesma protecção do que a embalagem, o rótulo com a marca de identificação pode ser apostado no acondicionamento.

- o Pode ser aposta na superfície externa do contentor ou da embalagem, nos produtos de origem animal acondicionados em caixas ou contentores de transporte ou em grandes embalagens e destinados a subsequente manuseamento, transformação, acondicionamento ou embalagem noutra estabelecimento.
- o No caso de produtos de origem animal líquidos, granulados ou em pó, transportados a granel, ou de produtos da pesca transportados a granel, não é necessária nenhuma marca de identificação se for aposta nos documentos comerciais de acompanhamento.
- o Sempre que os produtos de origem animal sejam colocados numa embalagem destinada ao fornecimento directo ao consumidor, bastará que a marca de identificação seja aposta unicamente no exterior da embalagem, cujas dimensões mínimas dos caracteres inseridos na marca de identificação sejam superiores ou iguais a 0.2 cm.
- o Quando a marca de identificação for aposta directamente com carimbo nos produtos de origem animal, os corantes devem estar em conformidade com o descrito no caso da marca de salubridade.
- o Deve ser de forma circular no caso de ser aposta na carne de animais que tenham sido sujeitos a abate de emergência fora do matadouro ou nas carnes de touros bravos provenientes de corridas tauromáquicas. Esta carne só pode ser comercializada no mercado nacional.

DOCUMENTAÇÃO COMERCIAL E PERÍODO TRANSITÓRIO

Deverá constar na documentação comercial que acompanha os produtos de origem animal, ou ser aposta, a marca de identificação ou de salubridade do último estabelecimento que procedeu à expedição dos produtos de origem animal. A documentação pré-impressa com a marca de identificação só pode ser utilizada pelo próprio estabelecimento para acompanhar as remessas de produtos de origem animal expedidos e não por outros estabelecimentos mesmo que pertençam ao mesmo operador.

Os operadores das empresas do sector alimentar podem continuar a utilizar, até 31 de Dezembro de 2007, as existências de materiais de acondicionamento, embalagem e rotulagem que ostentem marcas de identificação pré-impressas, adquiridas antes de 1 de Janeiro de 2006. Relativamente às existências de alimentos de origem animal, produzidos antes de 1 de Janeiro de 2006, podem ser colocadas no mercado desde que ostentem, conforme adequado, as marcas autorizadas àquela data. Os produtos com um período de conservação superior ao período transitório podem permanecer no mercado até ao termo do respectivo período de conservação.

Duarte Mendonça, Direcção de Serviços de Higiene Pública Veterinária da Direcção-Geral de Veterinária (DGV)