

AUTORIZAÇÃO DE TRANSPORTE DE CARNE “QUENTE” APÓS O ABATE PARA SALA DE DESMANCHA



Esclarecimento Técnico nº 2 / DGAV / 2018

RESUMO : O presente esclarecimento visa informar os operadores relativamente ao procedimento de pedido de autorização do transporte de carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças, de ovinos e caprinos, de bovinos e de suínos que não atingiram a temperatura legal após o abate, para estabelecimentos de desmancha aprovados, de acordo com o previsto no Regulamento (UE) n.º 2017/1981, de 31 de outubro, que altera a Secção I, do Anexo III, do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

INTRODUÇÃO

Após a conclusão das operações de abate, a carne de ungulados domésticos que for declarada própria para consumo deve ser submetida a um processo de refrigeração no matadouro que garanta uma temperatura uniforme da carne não superior a 3 °C, no caso das miudezas, e a 7 °C no caso da restante carne, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura. A carne deve atingir essa temperatura antes do transporte.

No entanto, de acordo com o previsto na alínea b), do ponto 3, do Capítulo VII, da Secção I, do Anexo III, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, pode ser autorizado pela DGAV o transporte de carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças, de ovinos e caprinos, de bovinos e de suínos, antes de ser atingida aquela temperatura, desde que:

- a) Esse transporte seja efetuado de acordo com os requisitos legais e os especificados pela autoridade competente (DGAV);
- b) As carnes se destinem a um estabelecimento de desmancha aprovado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

O transporte de carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças, de ovinos e caprinos, de bovinos e de suínos, antes de atingirem a temperatura de 7°C, a partir do matadouro onde as carnes foram obtidas com destino a sala de desmancha aprovada, onde se procederá à desmancha das carnes, poderá ser autorizado, caso a caso, desde que sejam cumpridas as seguintes condições e respeitando o princípio base de que a cadeia de frio assegura uma diminuição contínua da temperatura:

1. A temperatura das carnes é monitorizada e registada no âmbito dos procedimentos baseados nos princípios HACCP dos operadores intervenientes, devendo um deles incluir a etapa do transporte das carnes;
2. Os estabelecimentos de desmancha aprovados devem ter um sistema HACCP devidamente implementado, contemplando na sua avaliação de risco, a entrada de carnes não totalmente refrigeradas. O Sistema HACCP deve prever procedimentos de controlo das carnes à entrada (incluindo a verificação da temperatura à superfície das partes mais espessas das carcaças e verificação da temperatura e estiva do veículo);
3. O transporte é efetuado em veículos com equipamento de refrigeração em funcionamento e com um instrumento que monitorize e registre as temperaturas do ar a que estão sujeitas as carnes durante o percurso efetuado, que permita verificar o cumprimento das condições de temperatura e tempo de transporte legalmente estabelecidas e expostas no ponto 9;
4. Os veículos de transporte apenas podem recolher carne de um matadouro em cada transporte;
5. Se forem transportadas no mesmo compartimento que outras carnes que satisfaçam o requisito de temperatura estabelecido legalmente, ou seja, 7 °C no centro térmico, as carnes ao abrigo da derrogação devem ter, no início do transporte, uma temperatura que não ultrapasse os 15 °C no centro térmico, medida com um termómetro calibrado, adicionalmente à temperatura de superfície estabelecida no ponto 9;
6. Cada remessa de carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças é acompanhada de uma declaração do operador expedidor, a qual deverá conter as seguintes indicações:
 - a. O período de refrigeração antes do carregamento, o qual, para efeitos da aplicação desta derrogação, tem de ser considerado desde a sangria do primeiro animal do lote, terminando imediatamente antes do início do carregamento da primeira peça de carne na viatura;

- b. A hora em que foi iniciado o carregamento e a temperatura da superfície e, se aplicável, a temperatura do centro térmico das carnes nesse momento;
 - c. A temperatura máxima do ar durante o transporte a que podem estar sujeitas estas carnes, desde o início do carregamento da primeira peça de carne até à descarga da última no destino, de acordo com o estudo no âmbito dos sistemas baseados nos princípios do HACCP dos estabelecimentos.
 - d. O tempo máximo de transporte permitido;
 - e. A data da autorização e o nome da autoridade competente que concede a derrogação (DGAV).
7. O operador da sala de desmancha de destino deve notificar a DGAV antes de receber pela primeira vez carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças que não atingem a temperatura de 7°C (no centro térmico) antes do transporte, por correio eletrónico para sipace@dgav.pt com o assunto “Receção de carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças sujeitas a derrogação de transporte de carnes não totalmente arrefecidas”.
8. Sempre que o estabelecimento de origem se localiza noutro Estado-Membro, a sala de desmancha de destino deverá usar o modelo de notificação disponível no portal da DGAV, na página [Géneros Alimentícios / Lista de estabelecimentos](#) para notificar a DGAV, nos termos do ponto 7.
9. A carne é transportada em conformidade com os parâmetros a seguir enumerados, de acordo com a duração do transporte:
- a. Para efeitos da aplicação desta derrogação, o cálculo do período máximo de refrigeração, após o abate até atingir a temperatura de superfície, inicia-se com a sangria do primeiro animal do lote e termina imediatamente antes do início do carregamento da primeira peça de carne na viatura;
 - b. O tempo de transporte inclui o carregamento, o período de deslocação e a descarga das carnes, ou seja, o mesmo inicia-se com o carregamento da primeira peça de carne no veículo e termina com a descarga da última peça de carne no destino. A duração máxima estabelecida desde o início do arrefecimento até ao fim da descarga (período máximo de refrigeração + tempo de transporte) nunca poderá ser ultrapassada, havendo alguma margem para o aumento do período de arrefecimento, com a consequente redução do tempo de transporte;
 - c. A temperatura de superfície (TS) é medida na zona mais espessa da peça de carne, com um termómetro calibrado, usado de modo adequado, conforme instruções do fabricante;

d. Os critérios microbiológicos exigidos a seguir indicados referem-se ao limite máximo da média logarítmica diária do número de colónias aeróbias em carcaças no matadouro, determinada com base em sessões de amostragem consecutivas num período contínuo deslizante (rolling window) de 10 semanas, autorizado para as carcaças da espécie em causa, tal como avaliado pelo operador a contento da autoridade competente, de acordo com os procedimentos de amostragem e análise estabelecidos no anexo I, capítulo 2, pontos 2.1.1 e 2.1.2, e capítulo 3, ponto 3.2, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro de 2005, e suas alterações, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

e. Tempo de transporte máximo de 6 horas:

Espécie	TS	Período máximo de refrigeração após o abate até atingir a TS	T máxima do ar durante o transporte	Critério microbiológico
Ovinos	7 °C	8 horas	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$
Caprinos				
Bovinos		20 horas		$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$
Suínos		16 horas		$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$

f. Tempo de transporte máximo de 30 horas:

Espécie	TS	Período máximo de refrigeração após o abate até atingir a TS	T no centro térmico aquando do carregamento e posteriormente	T máxima do ar durante o transporte	Critério microbiológico
Suínos	7 °C	16 horas	15 °C	6 °C	$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$

g. Tempo de transporte máximo de 60 horas:

Espécie	TS	Período máximo de refrigeração após o abate até atingir a TS	T no centro térmico aquando do carregamento e posteriormente	T máxima do ar durante o transporte	Critério microbiológico
Ovinos	4 °C	12 horas	15 °C	3 °C	$\log_{10} 3 \text{ ufc/cm}^2$
Caprinos					
Bovinos		24 horas			

10. Para a atribuição da autorização ao estabelecimento de abate, é necessária a existência de resultados satisfatórios durante 10 semanas consecutivas, de acordo com a frequência de amostragem definida no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 e na Portaria n.º 74/2014, quando aplicável, cujos resultados deverão ser remetidos à DGAV aquando do requerimento de autorização da derrogação;
11. Após a autorização, sempre que os critérios microbiológicos supramencionados não forem cumpridos, o Médico Veterinário Oficial de serviço no estabelecimento deverá ser informado. A autorização da derrogação será suspensa até novo ciclo de 10 semanas de resultados satisfatórios;
12. Todo o processo deve ser devidamente documentado e devem ser mantidos registos fiáveis e verificáveis das análises às carcaças e dos controlos efetuados pelos operadores durante a expedição, transporte e a receção das carnes, seu processamento (corte) e expedição das carnes desmanchadas;
13. Os registos de expedição e receção das carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças devem incluir o período de refrigeração, a hora de saída na origem e a hora de chegada no destino, bem como as respetivas temperaturas, incluindo as registadas durante o transporte;
14. Os estabelecimentos de desmancha aprovados que rececionem estas carnes podem desmanchá-las antes de atingirem a temperatura de 7°C no centro térmico, desde que durante a desmancha e a desossa a carne seja submetida a temperaturas atmosféricas que assegurem uma diminuição contínua da sua temperatura. Assim que estiver desmanchada e, se for caso disso, embalada, a carne deve ser refrigerada até atingir a temperatura legal de 7°C no centro térmico. As peças de carne desmanchadas, embaladas ou não, só poderão ser expedidas após terem atingido esta temperatura;
15. Os operadores de estabelecimentos de desmancha habilitados para a exportação que recebam estas carnes devem acautelar o cumprimento dos requisitos do(s) país(es) de destino para o qual pretendem exportar carnes e fazer prova documental que os cumprem;
16. À DGAV é reservado o direito de atribuir as derrogações em função do cumprimento de determinados requisitos.

COMO PODE O OPERADOR OBTER A AUTORIZAÇÃO?

Os operadores do setor alimentar que se enquadrem nas condições necessárias e pretendam solicitar autorização, deverão:

- a. Preencher o modelo de requerimento disponibilizado no portal da DGAV na página: <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?actualmenu=187336&generico=184794&cboui=184794>

- b. Apresentar, juntamente com o requerimento, os documentos que comprovem a observância das condições necessárias à concessão da autorização, nomeadamente os últimos 10 resultados analíticos microbiológicos às carcaças e sua avaliação.

APRECIÇÃO DO PEDIDO DE AUTORIZAÇÃO

A autorização para este transporte só poderá ser atribuída após avaliação efetuada caso a caso mediante pedido dos operadores aos Serviços Regionais da DGAV. Essa apreciação inclui a avaliação do requerimento e dos documentos enviados pelos operadores, bem como a verificação de que o estabelecimento de abate, o estabelecimento de desmancha e os veículos de transporte das carnes cumprem com os requisitos anteriormente definidos.

Na sequência da apreciação do pedido de autorização, a Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da região notificará os operadores, por escrito, relativamente à concessão ou não da autorização, num prazo de 10 dias a partir do momento em que se dispõe de todos os elementos essenciais à decisão.

A autorização só é aplicável enquanto se verificarem as condições que a justificaram, sendo dever dos operadores comunicar à DGAV qualquer alteração dessas condições.

MANUTENÇÃO OU ALTERAÇÃO DA AUTORIZAÇÃO

A autorização será cancelada sempre que a DGAV tiver conhecimento de que as condições que a sustentaram não são verificadas.

Lisboa, 7 de março de 2018

O Diretor Geral

Fernando Bernardo