

REGIME DE ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DA CARNE DE BOVINO

1. INTRODUÇÃO

O *Regulamento (CE) n.º 1760/2000* do Parlamento Europeu e do Conselho, aprovado em Conselho de Ministros da União Europeia em 17 de Julho de 2000, estabelece um regime de identificação e registo de bovinos e relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino.

Por outro lado, o *Regulamento (CE) n.º 1825/2000* da Comissão, de 25 de Agosto, estabelece as regras de execução, do mesmo, no que respeita à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino.

Assim, foi criado um **regime comunitário de rotulagem obrigatória da carne de bovino** aplicável em todos os Estados-Membros da Comunidade **desde o dia 1 de Setembro de 2000**.

Foi também criada legislação nacional:

- **Decreto-Lei n.º 323-F/2000**, de 20 de Dezembro, onde se estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem obrigatória e a facultativa da carne de bovino;
- **Despachos n.º 25 958-B/2000** e **n.º 10 818/2001** nos quais se estabelecem regras exclusivas para a carne de origem portuguesa.

A rotulagem da carne de bovino passou a ser obrigatória a todos os níveis de comercialização e visa garantir a **máxima transparência na comercialização da carne de bovino**. Numa primeira fase, com início a 1 de Setembro de 2000, pretendia-se assegurar a *rastreabilidade* de todo o processo, isto é, estabelecer a relação entre a peça de carne e o animal que lhe deu origem, e numa segunda fase, desde o dia 1 de Janeiro de 2002, passou a indicar-se com detalhe a *origem* de toda a carne consumida na Comunidade.

A *rastreabilidade* assenta em **registos sistemáticos** desde o nascimento do animal até à apresentação da carne no local de venda.

Este sistema de *rastreabilidade* divide-se em duas fases:

- Enquanto o animal está vivo, o **Sistema Nacional de Identificação e Registo de Bovinos** (SNIRB) assegura o registo de todos os movimentos e acontecimentos da vida do animal;
- Após o abate do animal e até ao consumidor final, todos os operadores são obrigados a manter um **registo actualizado, manual, informático ou documental**, de entradas e saídas de carcaças e ou carne, em cada fase da produção e da comercialização. Nos registos deve estar demonstrado com clareza a formação dos lotes, caso esta se verifique. Estes registos deverão ser mantidos durante três anos.

A **Rotulagem** consiste na colocação de um rótulo em uma ou mais peças individuais de carne ou na respectiva embalagem, de forma clara, visível e segura. No caso da carne não pré-embalada, comercializada no ponto de venda ao consumidor final, considera-se também rotulagem a prestação de informação adequada por escrito e de forma bem visível.

Todos os operadores dos diferentes ramos do comércio de carne de bovino que comercializem carne na Comunidade, quer seja produzida na União Europeia quer seja importada de países terceiros, devem proceder à sua rotulagem.

A **carne de bovino em circulação**, nomeadamente a destinada a ser fornecida a restaurantes, hotéis, hospitais, cantinas e outras actividades similares, deverá encontrar-se devidamente rotulada ou, em alternativa, deverão constar dos respectivos documentos de acompanhamento as menções obrigatórias.

Os **“preparados de carne”** não se encontram abrangidos por este regime de rotulagem obrigatória. De acordo com o Decreto-Lei nº. 158/97, de 24 de Junho, por “preparados de carne” entende-se: as preparações obtidas total ou parcialmente, a partir de carne fresca, mesmo quando picada, ou que obedeçam a uma das seguintes condições:

- i) terem sido sujeitas a um dos tratamentos (processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a fumagem, a salga, a marinagem, a salga profunda ou a dessecação, destinado a prolongar a conservação das carnes ou dos produtos associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação desses diferentes processos), desde que não altere a estrutura celular interna da carne e, como tal, não faça desaparecer as características da carne fresca;
- ii) terem sido adicionados géneros alimentícios, aditivos ou condimentos;
- iii) resultarem da combinação das operações referidas nas alíneas anteriores.

2. ROTULAGEM NAS VÁRIAS FASES DE COMERCIALIZAÇÃO

2.1. NO MATADOURO

2.1.1. Procedimentos

- ♦ Antes do animal ser abatido deve ser verificada a correspondência entre os seguintes elementos:
 - inscrição do animal no **SNIRB**;
 - dados do **passaporte** do animal;
 - dados da **guia de acompanhamento** do animal.

- ♦ É importante verificar previamente o país de nascimento e o(s) país(es) onde se processou a cria/engorda dos animais no SNIRB e no passaporte, uma vez que são menções obrigatórias para a indicação da **origem** no rótulo.

- ♦ **No caso do matadouro criar o código de referência** para o rótulo das carcaças de bovino, isto é, não transcrever o número do brinco do animal, deve fazê-lo de forma a que este não se repita durante **três anos**.

Assim, se o matadouro recorrer ao número de ordem de abate para constituir o código de referência, sugerimos que o associem ao ano.

A título de exemplo, para um bovino abatido no dia 14 de Março de 2002 com o número de ordem **405**, transportado da exploração para o matadouro com a guia nº. 7895901, o código de referência no rótulo poderia ser constituído utilizando:

- a data e o nº. de ordem de abate: 020314**405** ou **405**020314 ou
- o ano, últimos números da guia de transporte dos animais e nº. ordem de abate: 02901**405** ou
- o ano, mês e nº. ordem de abate: 0203**405** ou **405**0203 (se o nº. ordem for mensal) ou
- o ano, semana, e nº. ordem de abate: 0211**405** ou **405**0211 (se o nº. ordem for semanal).

2.1.2. Registos

Para assegurar a rastreabilidade da carne de bovino, os registos de entradas dos animais e saídas das carcaças devem abranger as duas etapas:

- a) Entrada dos bovinos vivos;
- b) Saída das carcaças de bovino.

Com as seguintes informações:

a) **Entrada dos bovinos vivos**

- ♦ Data de abate;

- ♦ Código de identificação animal proveniente da exploração;
- ♦ País de nascimento do animal;
- ♦ País onde o animal foi criado/engordado;
- ♦ Identificação da exploração que enviou o animal;
- ♦ Número da guia de acompanhamento do animal proveniente da exploração.

b) **Saída das carcaças de bovino**

- ♦ Código de referência/identificação animal da carcaça expedida;
- ♦ Número do documento de acompanhamento da carcaça;
- ♦ Peso da carcaça de bovino (kg) que é expedida;
- ♦ Data de expedição da carcaça;
- ♦ Identificação do estabelecimento de destino da carcaça.

Nota: No documento de acompanhamento da carcaça deverá constar a descrição detalhada do produto.

2.1.3. O rótulo

Deve conter:


- a) **Identificação do animal:** número ou código de referência atribuído pelo matadouro, que assegure a relação entre os quartos e/ou meias-carcaças que saem do matadouro e o animal que lhe deu origem. Este número poderá ser o número de identificação do animal (brinco) ou um código atribuído pelo matadouro, que permita estabelecer a ligação com o referido número de identificação do animal.
- b) **Estado-Membro ou país terceiro** onde o animal nasceu.
- c) **Estado-Membro ou país terceiro** onde se processou a cria/engorda do animal. É necessário indicar o nome de todos os Estados-Membros ou países terceiros onde o animal foi criado.
- d) **Estado-Membro ou país terceiro** em que se encontra estabelecido o matadouro em que o animal foi abatido e **Número de aprovação desse matadouro**. A indicação deve ser feita nos seguintes termos: "**Abatido em:** (nome do EM ou do PT) (n.º. aprovação)".

Se o animal tiver nascido, sido criado e abatido no mesmo Estado-Membro ou país terceiro, a indicação pode ser "**Origem: (nome do Estado-Membro ou nome do país terceiro)**"; que substituirá as menções das alíneas b) e c).

2.1.4. Regras

- ♦ As indicações referidas no ponto anterior devem ser perfeitamente legíveis, não sendo autorizada qualquer sobreposição; as letras e os números devem ter uma altura de, pelo menos, **seis milímetros**; o nome do Estado-Membro ou do país terceiro deve ser escrito por extenso e em letras **maiúsculas**;
- ♦ O rótulo deve ser apostado na carcaça, na face externa de cada quarto traseiro e dianteiro;
- ♦ Os rótulos devem ser invioláveis, impermeáveis, resistentes ao rasgamento e firmemente fixados a cada quarto de carcaça, de forma a não se perderem nem haver a possibilidade de troca. Devem também ser de um material que obedeça a todas as regras de higiene e, nomeadamente, não altere as características organolépticas da carne nem transmita, a esta, substâncias nocivas à saúde humana;
- ♦ No caso da carne com origem portuguesa, isto é, **carne proveniente de bovinos nascidos, criados e abatidos em PORTUGAL** os rótulos têm de respeitar as regras de apresentação previstas no **Despacho nº. 25 958-B/2000**. As menções obrigatórias constantes nos rótulos deverão **estar demarcadas** das restantes menções de rotulagem **por uma linha ou outro sinal envolvente**, não sendo permitidas, na área em que se encontram inseridas, quaisquer outras indicações ou imagens;
- ♦ Os rótulos das meias-carcaças e dos quartos de carcaça de bovino têm de apresentar uma **risca azul** sempre que **não seja exigida a remoção da coluna vertebral** (Reg. (CE) nº. 270/2002 da Comissão, de 14 de Fevereiro).

Modelo de rótulo para CARNE DE ORIGEM PORTUGUESA:

<p>Identificação do animal:</p> <p>Abatido em: PORTUGAL - P - (código) - CE</p> <p>Origem : PORTUGAL  (1)</p>

(1) O símbolo nacional é facultativo.

Exemplos de rótulos para carne que NÃO tenha origem portuguesa, pelo que não têm de respeitar as regras de apresentação previstas no *Despacho nº. 25 958-B/2000*:

<p>Identificação do animal: 111111111 (1)</p> <p>Nascido em: ESPANHA</p> <p>Criado em: ESPANHA</p> <p>Abatido em: PORTUGAL - X 00 - CE</p>
--

(1) Também poderão ser utilizadas outras menções como, por exemplo, "Código de referência", "Número de referência", "Código" ou "Número".

<p>Código de referência: 22222222222222 (1)</p> <p>Nascido em: FRANÇA</p> <p>Criado em: PORTUGAL</p> <p>Abatido em: PORTUGAL</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <p>P X 00 CE</p> </div>
--

(1) Também poderão ser utilizadas outras menções como, por exemplo, "Identificação do animal", "Número de referência", "Código" ou "Número".

2.1.5. Casos particulares para os rótulos do matadouro

a) Ausência de informações relativas ao local de nascimento e/ou ao local de criação

- ✧ No que respeita à carne proveniente de **animais nascidos na Comunidade antes de 1 de Janeiro de 1998**, quando as informações relativas ao local do nascimento e/ou ao local de criação, com exceção do último local de criação, não estiverem disponíveis, a indicação do local de nascimento e/ou o local de criação será substituída pela menção “**(Animais nascidos antes de 1 de Janeiro de 1998)**”;
- ✧ No que respeita à carne proveniente de **animais importados vivos para a Comunidade**, quando as informações relativas ao local do nascimento e/ou ao local de criação, com exceção do último local de criação, não estiverem disponíveis, a indicação do local de nascimento e/ou o local de criação será substituída pela menção “**(Animais importados vivos para a CE)**” ou “[**Animais importados vivos de** (nome do país terceiro)]”.

b) Simplificações da indicação de origem

No que respeita à carne de bovino proveniente de **animais criados durante 30 dias ou menos**:

- no Estado-Membro ou país terceiro de nascimento,
- no Estado-Membro ou país terceiro onde foi realizado o abate,

a indicação desse Estado-Membro ou país terceiro, como Estado-Membro ou país terceiro de criação, não é exigida se os animais tiverem sido criados noutra Estado-Membro ou país terceiro durante um período superior a 30 dias.

2.2. NA SALA DE DESMANCHA

2.2.1. Registos

Para assegurar a rastreabilidade da carne de bovino, os registos de entradas e saídas de carne devem abranger as seguintes etapas:

- a) Entrada das carcaças de bovino;
- b) Formação de lotes na sala de desmancha;
- c) Saída da carne de bovino.

Nas quais deverão constar as seguintes informações:

a) Entrada das carcaças / peças de carne de bovino

- ♦ Data de entrada;
- ♦ Código de referência/identificação animal das carcaças que vêm do matadouro ou das peças de carne;
- ♦ Identificação do estabelecimento homologado que enviou a carcaça/carne;
- ♦ Número do documento de acompanhamento das carcaças/peças de carne proveniente do estabelecimento homologado;
- ♦ Peso da carcaça/carne de bovino (kg).

Nota: No caso das menções obrigatórias no rótulo das carcaças/peças de carne de bovino constarem nos documentos de acompanhamento, não é necessário transcrever os códigos nesta fase do processo.

b) Formação de lotes na sala de desmancha

- ♦ Indicação exacta dos códigos das carcaças/peças de carne que constituem cada um dos lotes, com correspondência ao código da carne atribuído; ⁽¹⁾
- ♦ Peso exacto do que entrou (carcaças/peças de carne) e do que resultou (carne desmanchada);
- ♦ Número do documento de acompanhamento;
- ♦ Data de laboração da carne.

Nota: A formação de lotes é posterior à desmancha da carne, não sendo permitida a formação de lotes de carcaças.

⁽¹⁾ Se no registo das entradas constarem os códigos de todas as carcaças/peças de carne, basta fazer a correspondência ao código atribuído à carne (de saída).

Se no registo das entradas apenas constar o número do documento de acompanhamento, terão de ser transcritos os códigos das carcaças/peças, com a posterior correspondência destes códigos ao código da carne.

c) Saída da carne de bovino

- ♦ Código de referência/cod. identificação animal da carne expedida;
- ♦ Número da guia de transporte da carne/documento de acompanhamento da carne;
- ♦ Peso da carne de bovino (kg) que é expedida;
- ♦ Data de saída da carne;
- ♦ Identificação do estabelecimento de destino da carne.

Nota: Nos documentos de acompanhamento das carcaças e da carne deverá constar a descrição detalhada do produto.

2.2.2. O rótulo

Deve conter:

- a) **Cod. identificação animal:** número ou código de referência que assegure a relação entre os quartos e/ou meias-carcaças que vieram do matadouro e as peças de carne obtidas. Este número pode ser o número atribuído no matadouro ou pode ser um novo número desde que permita estabelecer a relação acima referida.

Esse novo número pode referir-se a um grupo, sendo o grupo constituído pelo número de quartos ou meias-carcaças desmanchados em conjunto formando um lote cuja dimensão **não pode exceder a produção de um dia**. Para além disso, este lote terá de ser constituído por quartos e/ou meias-carcaças provenientes de animais nascidos no mesmo país, sido criados/engordados nos mesmos países e abatidos no **mesmo matadouro**. Basta apenas uma das informações do rótulo não ser igual para essa carcaça já não fazer parte do lote em questão.

A formação de lotes numa sala de desmancha, durante um dia de laboração, encontra-se esquematizada página seguinte.

É de realçar que a diferença entre os Lotes 2 e 4 consiste apenas no número de aprovação do matadouro. No rótulo do quarto de carcaça com código MT005, o número de aprovação do matadouro é diferente dos quartos com códigos MT002 e MT004, como tal, aquele não pode fazer parte do Lote 2.

Na formação do código de referência para o rótulo da carne de bovino, as salas de desmancha devem fazê-lo de forma a que este não se repita durante **três anos**.


- b) **Estado-Membro ou país terceiro** de nascimento do animal ou animais (conforme menções constantes no rótulo proveniente do matadouro).
- c) **Estado(s)-Membro(s) ou país(es) terceiro(s)** onde se processou a cria/engorda do animal ou animais. É necessário indicar o nome de todos os Estados-Membros ou países terceiros onde os animais foram criados (conforme menções constantes no rótulo proveniente do matadouro).
- d) **Estado-Membro ou país terceiro** em que se encontra instalado o matadouro onde o animal ou grupo de animais foi abatido e **Número de aprovação desse matadouro**. A indicação deve ser feita nos seguintes termos: "**Abatido em:** (nome do EM ou do PT) (nº. aprovação)".
- e) **Estado-Membro ou país terceiro** em que se encontra instalado o estabelecimento de desmancha onde a carcaça ou grupo de carcaças foi desmanchado e o **Número de aprovação** desse estabelecimento. A indicação deve ser feita nos seguintes termos: "**Desmancha em:** (nome do EM ou do PT) (nº. aprovação)".

Se a carne de bovino provier de animais nascidos, criados e abatidos no mesmo Estado-Membro ou país terceiro, a indicação pode ser "**Origem: (nome do Estado-Membro ou do país terceiro)**", que substituirá as menções das alíneas b) e c).

2.2.3. Regras

- ♦ As indicações referidas no ponto anterior devem ser perfeitamente legíveis, não sendo autorizada qualquer sobreposição; as letras e os números devem ter uma altura de, pelo menos, **dois milímetros**; os nomes dos Estados-Membros ou dos países terceiros devem ser escritos por extenso e estar em letras **maiúsculas**;
- ♦ Os rótulos devem ser colocados nas peças de carne ou respectivas embalagens, de maneira a não serem facilmente removíveis. Caso o rótulo seja colocado directamente sobre as peças ele deverá ser inviolável, impermeável e resistentes ao rasgamento, deverá também ser de um material que obedeça a todas as regras de higiene e, nomeadamente, não altere as características organolépticas da carne nem transmita, a esta, substâncias nocivas à saúde humana;
- ♦ Tal como acontece nos matadouros, para a carne **proveniente de bovinos nascidos, criados e abatidos em PORTUGAL** os rótulos têm de respeitar as regras de apresentação previstas nos **Despachos nº. 25 958-B/2000** e **nº. 10 818/2001**. As menções obrigatórias deverão **estar demarcadas** das restantes menções de rotulagem **por uma linha ou outro sinal envolvente**, não sendo permitidas, na área em que se encontram inseridas, quaisquer outras indicações ou imagens.

Modelo de rótulo para CARNE DE ORIGEM PORTUGUESA:

<p>Cod. identificação animal:</p> <p>Abatido em: PORTUGAL - P - (código) - CE</p> <p>Desmancha em: PORTUGAL - P - (código) - CE ⁽¹⁾</p> <p>Origem : PORTUGAL  ⁽²⁾</p>
--

(1) No caso de haver uma 2ª desmancha/corte fino, o estabelecimento deverá ser igualmente identificado.

(2) O símbolo nacional é facultativo.

Exemplo de rótulo para carne que NÃO tenha origem portuguesa:

Cod. identificação animal: 3333333333 ⁽¹⁾

Nascido em: ITÁLIA

Criado em: ITÁLIA, FRANÇA, PORTUGAL

Abatido em: PORTUGAL - Y 00 - CE

Desmancha em: PORTUGAL - K 000 - CE ⁽²⁾

(1) Também poderão ser utilizadas outras menções como, por exemplo, "Código de referência", "Número de referência", "Código" ou "Número".

(2) No caso de haver uma 2ª desmancha/corte fino, o estabelecimento deverá ser igualmente identificado.

2.3. NUMA SEGUNDA SALA DE DESMANCHA/CORTE FINO

2.3.1. Registos

Os registos são idênticos aos da primeira sala de desmancha (ver ponto 2.2.1.).

2.3.2. O rótulo

Deve conter:

a) Cod. identificação animal: número ou código de referência que assegure a relação entre as peças de carne que vieram da primeira sala de desmancha e a carne sujeita a corte fino. O número pode ser o que veio da primeira sala de desmancha ou um novo número atribuído pelo segundo estabelecimento de desmancha/corte fino.

Também nesta fase é possível estabelecer grupos, desde que a sua dimensão **não exceda a produção de um dia**, sendo que o grupo terá de ser constituído por peças de carne provenientes de animais nascidos e criados nos mesmos países, abatidos no **mesmo matadouro** e desmanchadas na **mesma sala de desmancha**.

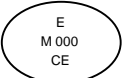
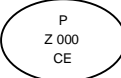
b) Estado-Membro ou país terceiro de nascimento do animal ou animais.

c) Estado(s)-Membro(s) ou país(es) terceiro(s) onde se processou a cria/engorda do animal ou animais. É necessário indicar o nome de todos os Estados-Membros ou países terceiros onde os animais foram criados.

- d) **Estado-Membro ou país terceiro** em que se encontra estabelecido o matadouro onde o animal ou grupo de animais foi abatido e **Número de aprovação desse matadouro**.
- e) **Estado-Membro ou país terceiro** em que se encontra instalado o primeiro estabelecimento de desmancha onde a carcaça ou grupo de carcaças foi desmanchado e **Número de aprovação** desse estabelecimento.
- f) **Estado-Membro ou país terceiro** em que se encontra instalado o segundo estabelecimento de desmancha onde a carne foi processada em corte fino e **Número de aprovação** desse estabelecimento.

2.3.3. Regras

- ♦ As regras são iguais às referidas para a primeira sala de desmancha (ver ponto 2.2.3.).
- ♦ Quando a primeira e a segunda desmancha se realizarem **na mesma sala**, no rótulo será indicada apenas **uma vez a desmancha**.

Número:	4444444444	⁽¹⁾
Nascido em:	BÉLGICA	
Criado em:	BÉLGICA, ESPANHA	
Abatido em:	ESPAÑA	
Desmancha em:	ESPAÑA - D 000 - CE	
	PORTUGAL	

(1) Também poderão ser utilizadas outras menções como, por exemplo, "Cod. identificação animal", "Número de referência", "Código" ou "Código de referência".

Código: 555555555555 ⁽¹⁾

Nascido em: IRLANDA

Criado em: IRLANDA, HOLANDA, FRANÇA

Abatido em: FRANÇA - G 000 - CE

Desmancha em: FRANÇA - H 000 - CE
PORTUGAL - Z 000 - CE

(1) Também poderão ser utilizadas outras menções como, por exemplo, "Cod. identificação animal", "Número de referência", "Número" ou "Código de referência".

2.4. NOS ESTABELECIMENTOS DE PICAGEM / CARNE

A carne de bovino picada deve respeitar as regras do regime comunitário de rotulagem, incluindo a carne que resultar da mistura de carne de várias espécies, quando a percentagem de carne de bovino, relativamente ao total de carne picada, for **superior a 50%**.

2.4.1. Registos

Os registos são idênticos aos da sala de desmancha (ver ponto 2.2.1.).

2.4.2. O rótulo

Deve conter:

- a) **Cod. identificação animal:** número ou código de referência, que assegure a relação entre as peças provenientes da sala de desmancha e a carne picada. O número pode ser o que veio da sala de desmancha ou um novo número atribuído pelo estabelecimento de picagem, desde que permita estabelecer a relação acima referida. Este código de referência pode corresponder, no máximo, ao conjunto dos **lotes de carne picados no mesmo dia** e provenientes de **animais abatidos no mesmo país**.

A formação de lotes num estabelecimento de picagem, durante um dia de laboração, encontra-se esquematizada na página seguinte.

É de salientar que na menção da origem aparecerem os nomes de todos os países de nascimento e cria/engorda dos animais. Na formação dos lotes 2 e 3 foram utilizadas peças de carne, com origens diferentes, cujos animais não foram abatidos no mesmo matadouro, no entanto foram abatidos no mesmo país.

- b) **Origem:** nomes de **todos os países** onde o animal ou animais (que formam o lote) **nasceram e foram criados/engordados**;
 - c) **Estado-Membro ou do país terceiro** em que ocorreu o abate do animal ou animais. A indicação deve ser feita nos seguintes termos: "**Abatido em:** (nome do EM ou do PT)";
 - d) **Estado-Membro ou do país terceiro** onde se processou a picagem (produção) da carne. A indicação deve ser feita nos seguintes termos: "**Produzida em:** (nome do EM ou do PT)".
- ♦ A menção relativa ao EM ou PT de origem dos animais (alínea b) é **obrigatória sempre que não coincida com o país onde se processa a picagem da carne** (alínea d).

Para além destas menções obrigatórias, os operadores podem decidir incluir nos rótulos de carne picada as seguintes **indicações facultativas**:

- Data de picagem da carne;
- Estado-Membro ou país terceiro de nascimento;
- Estados-Membros ou países terceiros em que se processou a cria/engorda;
- Número de aprovação do matadouro;
- Estado-Membro ou país terceiro em que ocorreu a desmancha;
- Número de aprovação do estabelecimento de desmancha.

2.4.3. Regras

- ♦ As indicações referidas no ponto anterior devem ser perfeitamente legíveis, não sendo autorizada qualquer sobreposição; as letras e os números devem ter uma altura de, pelo menos, **dois milímetros**; os nomes dos Estados-Membros ou dos países terceiros devem ser escritos por extenso e em letras **maiúsculas**;
- ♦ Os rótulos devem ser colocados nas embalagens de carne picada, de maneira a não serem facilmente removíveis.

Exemplo de rótulo para carne picada num estabelecimento de picagem:

Cod. identificação animal: _____ (1)
Origem: (nome do país ou países) (2)
Abatido em: (nome do país)
Produzida em: (nome do país)

(1) Também poderão ser utilizadas outras menções como, por exemplo, "Código de referência", "Número de referência", "Código" ou "Número".

(2) Menção obrigatória sempre que não seja o mesmo país de produção da carne picada.

2.5. NOS ESTABELECIMENTOS DE VENDA AO CONSUMIDOR FINAL

2.5.1. Registos

O registo pode ser manual, informático ou documental, mas sempre actualizado.

Deverá sempre constar dos registos o estabelecimento onde foi adquirida a carne, incluindo o seu número comercial.

Caso a carne de bovino em circulação, destinada a restaurantes, hotéis, hospitais, cantinas e outras actividades similares, não se encontre rotulada, as menções obrigatórias relativas a essa carne deverão constar nos documentos de acompanhamento.

2.5.2. O rótulo

Nesta fase não será acrescentada nenhuma informação adicional ao rótulo, sendo retomadas as informações obrigatórias para a fase imediatamente anterior. No entanto, importa referir que se mantêm em vigor as disposições previstas no *Decreto-Lei nº. 560/99*, de 18 de Dezembro, relativo à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final.

2.5.3. Regras

Na comercialização de **carne não pré-embalada/talhos**:

- ♦ O rótulo pode ser o mesmo que veio da fase imediatamente anterior ou pode ser criado pelo próprio operador, desde que cumpra as exigências aplicáveis na fase imediatamente anterior;

- ♦ O rótulo deve ser colocado **junto à peça ou peças de carne** a que se refere, em local visível e perfeitamente identificável com a carne em questão;
- ♦ O rótulo deve ser de um material que obedeça a todas as regras de higiene e, nomeadamente, não altere as características organolépticas da carne nem transmita, a esta, substâncias nocivas à saúde humana;
- ♦ As informações escritas no rótulo devem ser perfeitamente legíveis, não sendo autorizada qualquer sobreposição;
- ♦ Caso **toda a carne à venda** no estabelecimento, num determinado período temporal, tenha o **mesmo rótulo**, este poderá ser substituído, durante esse período, por um letreiro ou algo semelhante que retome as informações do rótulo proveniente da fase imediatamente anterior.

3. CARNE IMPORTADA DA UNIÃO EUROPEIA

Quando a carne provém de um país da **União Europeia** já deverá trazer um rótulo com a informação obrigatória. Consoante as intervenções a que essa carne venha a ser sujeita posteriormente (desmancha/corte), assim será necessário acrescentar os elementos referentes a essas operações.

Os rótulos provenientes da União Europeia **não estão sujeitos** a qualquer exigência em termos de dimensões de letra.

4. CARNE IMPORTADA DE PAÍSES TERCEIROS

Se a carne for importada de um **país terceiro** é obrigatório no mínimo indicar as menções "**Origem: não-CE**" e "**Local de Abate: (nome do país terceiro)**".

Os rótulos provenientes de países terceiros **não estão sujeitos** a qualquer exigência em termos de dimensões de letra.

Exemplo de rótulo à saída da sala de desmancha para carne proveniente de países terceiros:

<p>Origem: <i>não-CE</i></p> <p>Local de Abate: (nome do país terceiro)</p> <p>Desmancha em: (nome do país) (nº. aprovação sala de desmancha) ⁽¹⁾</p>

⁽¹⁾ Menção obrigatória sempre que a carne importada sofrer desmancha/corte fino após ter entrado na Comunidade Europeia.

5. CONTROLOS

O controlo e fiscalização da rotulagem obrigatória da carne de bovino, sem prejuízo da competência de outras autoridades policiais e administrativas, incumbe especificamente às:

- Direcção Geral de Veterinária;
- Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar;
- Direcções Regionais de Agricultura.

Nas regiões autónomas dos Açores e da Madeira, o controlo e fiscalização da aplicação do regime comunitário de rotulagem obrigatória da carne de bovino cabe aos serviços competentes das respectivas administrações regionais.

6. SANÇÕES

O *Decreto-Lei nº. 323-F/2000* contém um regime de sanções específico. Este regime inclui **coimas**, que vão de 50.000\$00 a 750.000\$00, no caso de pessoa singular e de 250.000\$00 a 9.000.000\$00, no caso de colectiva, e também **sanções acessórias**.

7. REGIME DE ROTULAGEM FACULTATIVA

Para contemplar os casos em que os operadores pretendam incluir, nos rótulos, indicações que vão para além das exigidas pelo regime de rotulagem obrigatória, também está previsto um **regime de rotulagem facultativa**, explicado em detalhe nas **Circulares nº. 01/2001 e nº. 02/2001 do GPPAA**.

Legislação aplicável:

Regulamento (CE) nº. 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Julho, que estabelece um regime de identificação e registo de bovinos e relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino, e que revoga o Regulamento (CE) nº. 820/97 do Conselho (JO L204, 11.08.2000);

Regulamento (CE) nº. 1825/2000 da Comissão, de 25 de Agosto, que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) nº. 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino (JO L216, 26.08.2000);

Decreto-Lei nº. 323-F/2000, de 20 de Dezembro, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem obrigatória e facultativa da carne de bovino (DR nº.292, I Série-A);

Despacho nº. 25 958-B/2000, de 20 de Dezembro (DR nº.292, II Série) - apenas para a carne de origem portuguesa;

Despacho nº. 10 818/2001, de 23 de Maio (DR nº.119, II Série) - apenas para a carne de origem portuguesa.

Em caso de dúvida contactar:

GABINETE DE PLANEAMENTO E POLÍTICA AGRO-ALIMENTAR (GPPAA) Direcção de Serviços de Produções Animais - Divisão de Bovinos, Ovinos e Caprinos

Rua Padre António Vieira nº. 1 - 5º andar
1099-073 LISBOA
Tel.geral: 21 381 93 00
Tel.directo: 21 387 68 77
Fax: 21 386 66 50

e-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

Site do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas: www.min-agricultura.pt