ROTULAGEM DA CARNE DE BOVINO



1996/1997

Desestabilização do mercado pela crise da encefalopatia espongiforme bovina



Sistema mais eficaz de identificação e registo de bovinos na fase da produção e

Sistema de rotulagem comunitário específico da carne de bovino

Regulamento (CE) nº. 820/97 do Conselho, de 21 de Abril

- Aplicação voluntária;
- Operador apresenta Caderno de Especificações e rótulo ao GPPAA para aprovação;
- indicava o Organismo independente de Controlo (OIC) que seria responsável perante o GPPAA.
- Pouca adesão em Portugal 3 rótulos aprovados

Regulamento (CE) nº. 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho

⇒ Regime de Identificação animal

⇒ Regime de rotulagem obrigatória

⇒ Regime de rotulagem facultativa

ROTULAGEM OBRIGATÓRIA

2 FASES:

A partir de 1 de Setembro de 2000

•rastreabilidade

A partir de 1 de Janeiro de 2002

origem

⇒ RASTREABILIDADE

- Sistema Nacional de Identificação e Registo de Bovinos (SNIRB).
- Sistema de registos actualizados de entradas e saídas de carne, mantidos pelos vários operadores desde o abate até à venda ao consumidor final

Informação no rótulo

⇒ NO MATADOURO

- Nº 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.
- EM ou país terceiro em que se encontra estabelecido o matadouro e Nº de aprovação do matadouro ou marca de salubridade.

O rótulo inclui adicionalmente:

- *⇒ EM ou país terceiro de nascimento* do animal ou dos animais;
- ⇒ EM ou países terceiros onde se processou a engorda;
- ⇒ EM ou país terceiro em que ocorreu o abate.

Animais nascidos, criados e abatidos no mesmo EM ou país terceiro:

"Origem: (nome do EM ou nome do PT)"

⇒ NO MATADOURO

Identificação do animal: 00000001

Abatido em: PORTUGAL - X 000

Origem: PORTUGAL



⇒NA SALA DE DESMANCHA

- Nº 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.
- EM ou país terceiro em que se encontra instalado o matadouro e Nº de aprovação ou marca de salubridade do matadouro.
- EM ou país terceiro em que se encontra instalado o estabelecimento de desmancha e o Nº de aprovação ou marca de salubridade desse estabelecimento.

⇒NA SALA DE DESMANCHA

Identificação do animal ou do grupo de animais: 00000001

Abatido em: PORTUGAL - X 000

Desmancha em: PORTUGAL - Y 000

Origem: PORTUGAL

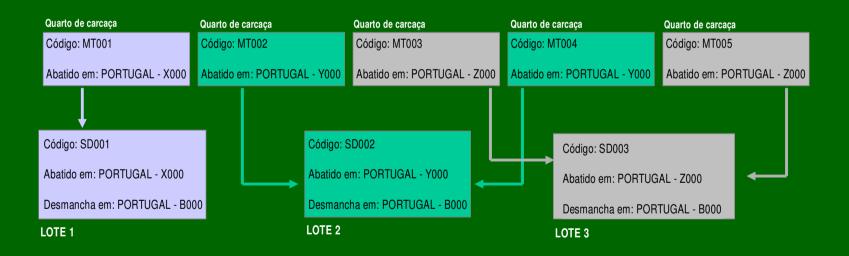


O número ou código de referência pode ser o número atribuído no matadouro ou pode ser um novo número. Esse novo número pode referir-se a um grupo.

O grupo será constituído pelo número de quartos ou meias-carcaças desmanchados em conjunto formando um lote cuja dimensão não pode exceder a produção de um dia.

E terá de ser constituído por quartos e/ou meias-carcaças provenientes do mesmo matadouro.

FORMAÇÃO DE LOTES NUMA SALA DE DESMANCHA



⇒NA 2ª SALA DESMANCHA

- Nº ou código de referência que assegure a relação entre as peças de carne que vieram da 1ª sala de desmancha e a carne sujeita a corte fino.
- EM ou país terceiro onde se encontra estabelecido o matadouro e Nº de aprovação.
- EM ou país terceiro em que se encontra instalado o 1º estabelecimento de desmancha e Nº de aprovação.
- EM ou país terceiro em que se encontra instalado o 2º estabelecimento de desmancha e Nº de aprovação.

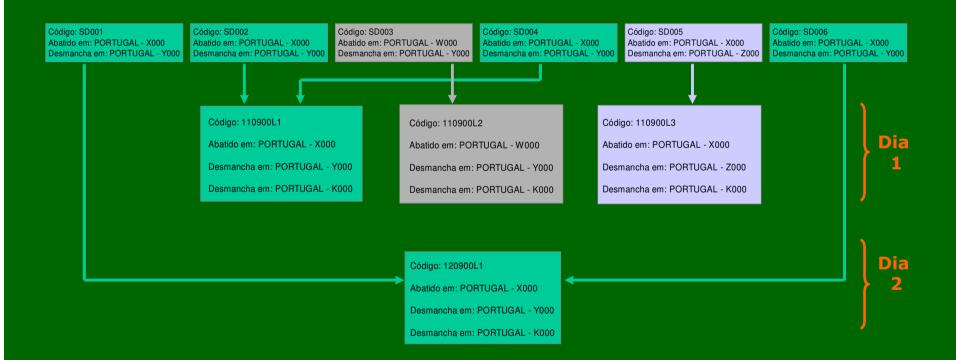
⇒NA 2ª SALA DESMANCHA

O *número* ou *código de referência* pode ser o que veio da primeira sala de desmancha ou um novo número atribuído pelo segundo estabelecimento de desmancha.

É possível estabelecer grupos, desde que:

- → a sua dimensão não exceda a produção de um dia;
- → as peças de carne sejam provenientes de um só matadouro e de uma só sala de desmancha.

FORMAÇÃO DE LOTES NA 2^a SALA DE DESMANCHA



⇒ CARNE PICADA

- Nº ou código de referência, que assegure a relação entre as peças provenientes da sala de desmancha e a carne picada.
- EM ou país terceiro em que ocorreu o abate do animal ou animais.
- EM ou país terceiro em que se processou a picagem (produção) da carne.

Indicações facultativas:

- Data de picagem da carne;
- Nº de aprovação do matadouro;
- EM ou país terceiro onde ocorreu a desmancha;
- No aprovação do estabelecimento de desmancha.

⇒CARNE PICADA

Código de referência: 00000003

Abatido em: PORTUGAL

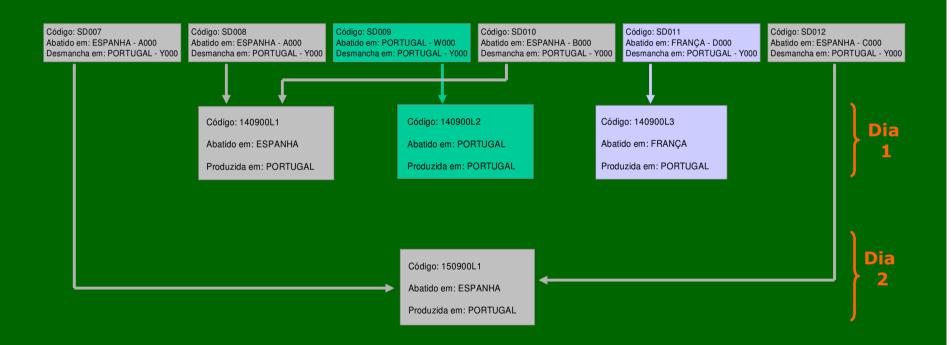
Produzida em: PORTUGAL

O *número* ou *código de referência* pode ser o que veio da sala de desmancha ou um novo número atribuído pelo estabelecimento de picagem.

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.

FORMAÇÃO DE LOTES NO ESTABELECIMENTO DE PICAGEM



⇒ NOS ESTABELECIMENTOS DE VENDA ao consumidor final

- Não será acrescentada nenhuma informação adicional ao rótulo, sendo retomadas as informações obrigatórias na fase imediatamente anterior.
- Mantêm-se 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.

CARNE NÃO PRÉ-EMBALADA

- O rótulo pode ser o mesmo que veio da fase imediatamente anterior ou pode ser criado pelo próprio operador - menções legíveis;
- 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.

⇒ CARNE IMPORTADA DE PAÍSES TERCEIROS

Obrigatório no mínimo indicar:

"Origem: não-CE"

"Local de Abate: (nome do país terceiro)"

⇒ ROTULAGEM FACULTATIVA

Para a inclusão nos rótulos de qualquer outras menções que não as exigidas pela rotulagem obrigatória.

Qualquer operador ou organização pode recorrer à rotulagem facultativa, desde que:

 apresente o caderno de especificações e o rótulo ao GPPAA para aprovação;

 indique o Organismo independente de Controlo (OIC) que será responsável perante o GPPAA.

⇒ CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

- as informações a incluir nos rótulos;
- as medidas a tomar para assegurar a exactidão dessas informações;
- os procedimentos a aplicar ao longo do processo;
- o sistema de controlo, incluindo os que serão efectuados pelo OIC;

⇒ RECONHECIMENTO DO OIC

- ⇒ estatutos;
- estrutura orgânica e administrativa;
- disponibilidade em recursos humanos, em meios e materiais qualificados;
- equipamento técnico e administrativo específico;
- ⇒ satisfaçam os critérios estabelecidos na norma europeia EN 45011

⇒ CONTROLOS

- Efectuados pelos OIC Em todas as fases da produção e venda.
 - ⇒ plano tipo dos controlos a executar:
 - descrição das acções de controlo
 - sua natureza e frequência
 - modo de registo
 - amostragens previstas
 - ⇒ medidas correctivas e sanções em caso de verificação de irregularidades.

CARNE BOVINA PROVENIENTE DE OUTROS EM

Quando a carne de bovino for *produzida num qualquer EM e comercializada em Portugal* deverá ser entregue no GPPAA:

- ⇒ o caderno de especificações relativo ao rótulo original e já aprovado pela entidade competente do Em em causa;
- ⇒ o caderno de especificações relativo às operações que venham a ser realizadas em território nacional.

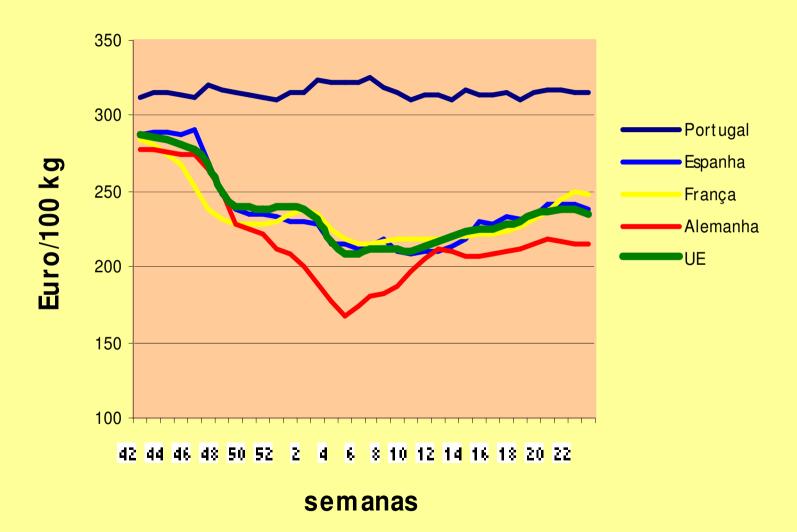
CARNE BOVINA PROVENIENTE DE PAÍSES TERCEIROS

- Qualquer aprovação emitida num país terceiro está condicionada à sua validação prévia pela Comissão.
- A Comissão transmite aos Estados-Membros as aprovações de países terceiros válidas na Comunidade.

⇒ VANTAGENS PARA A PRODUÇÃO

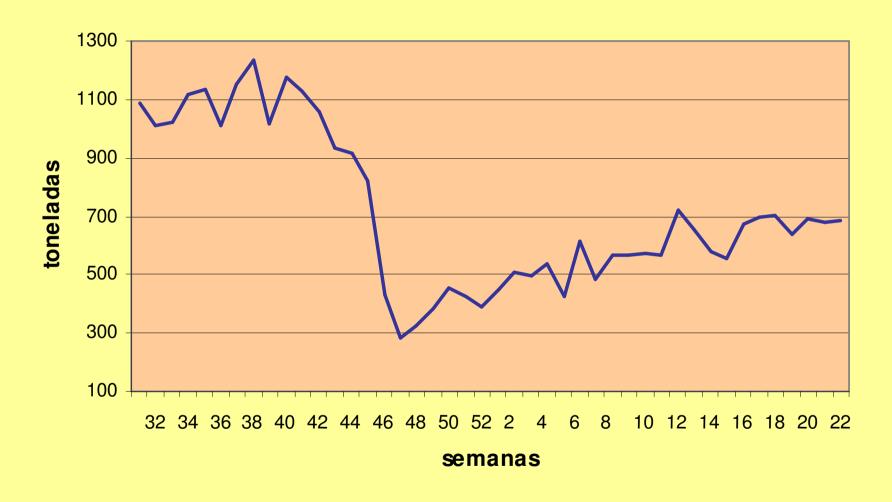
- Regulação do mercado
- Identificação clara da origem da carne
- Diferenciar o seu produto, quanto ao modo de produção, etc., podendo assim obter mais valias

Preço de Mercado - Novilhos R3



Fonte: DG VI

Importação Carne de bovino da UE



Fonte: DGFCQA