

NOTA

ASSUNTO: Abate e desmancha de animais biológicos

Enquadramento

Esta nota destina-se a esclarecer as dúvidas sobre o abate e desmancha de animais biológicos, isto é, animais produzidos segundo os princípios do Modo de Produção Biológico (MPB), no âmbito das disposições aplicáveis dos Regulamentos (CE) n.º 834/2007 e n.º 889/2008.

As operações de abate e desmancha de animais biológicos, são operações de preparação na aceção da alínea i) do art.º 2 do Regulamento (CE) n.º 834/2007, sendo os operadores que se dedicam ao abate e desmancha de animais produzidos em MPB, também operadores (preparadores) da cadeia de abastecimento de produtos biológicos.

As unidades de abate e salas de desmancha de animais biológicos devem cumprir todos os requisitos legais aplicáveis aos produtos que preparam e à sua atividade. Aqui incluem-se os requisitos em matéria de instalações produtivas, equipamentos, instalações do pessoal, higiene geral e proteção de alimentos da contaminação ou deterioração, entre outras.

O abate dos animais biológicos é efectuado em unidades de abate e salas de desmancha devidamente aprovados pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) e inseridos preferencialmente na respetiva área geográfica de produção.

Na ausência de uma unidade de abate e salas de desmancha na proximidade da produção, o abate dos animais deve ser efectuado na unidade de abate e desmancha mais próxima.

Controlo

Toda a cadeia de abastecimento de um produto biológico é sujeita a controlo específico relativo à produção biológica, desde a produção primária (criação dos animais e respetivo maneio), transporte, abate, desmancha e distribuição até chegar ao consumidor final.

O controlo da produção biológica em Portugal está delegado em organismos privados de controlo e certificação (OC), que são organismos na aceção da alínea p) do art.º 2 do Regulamento (CE) n.º 834/2007, com procedimentos de controlo e meios adequados para exercer atividades de controlo validados pela DGADR, enquanto autoridade competente para a organização de controlos oficiais no domínio da produção biológica (alínea n) do art.º 2 do Regulamento (CE) n.º 834/2007).

As unidades de abate e salas de desmancha que operem com carne proveniente de animais de criação biológica, estão assim sujeitas a controlo específico deste modo de produção, sendo que este controlo deve ser contratualizado com um OC.

O contrato com o OC pode ser feito diretamente pela unidade de abate ou sala de desmancha, ou pelo operador que requer o abate e desmancha dos animais biológicos, e que subcontrata a unidade de abate ou sala de desmancha. Neste caso a unidade de abate ou a sala de desmancha é um operador sob subcontratação, mas igualmente sujeito ao controlo do OC.

Os OC são ainda acreditados pelo Instituto Português de Acreditação, I.P. (IPAC) de acordo com a Norma NP EN ISO/IEC 17065 – Requisitos para organismos de certificação de produtos, processos e serviços.

A DGADR supervisiona regularmente a atividade de controlo destes OC junto dos operadores.

O OC pode efetuar colheita e a análise de amostras para deteção de produtos não autorizados na produção biológica ou para a deteção de eventuais contaminações por produtos não autorizados na produção biológica, em qualquer fase da cadeia de produção, incluindo nas unidades de abate e salas de desmancha.

A realização do contrato com o OC para a submissão ao controlo específico da produção biológica, implica a necessidade de notificação prévia desta atividade à DGADR. Para mais informação:

[Formulário de preparador](#)

[Instruções de preenchimento](#)

Transporte de animais da exploração para a unidade de abate

A duração do transporte dos animais deve ser reduzida ao mínimo.

A carga e a descarga dos animais realizam-se sem recurso a qualquer tipo de estimulação eléctrica para os coagir.

É proibida a utilização de qualquer tipo de calmantes, mesmo alopáticos, antes ou durante o trajecto.

Receção e alojamento dos animais na unidade de abate

As condições de alojamento garantem que sejam satisfeitas as necessidades de desenvolvimento dos animais, bem como as suas necessidades fisiológicas e etológicas.

Os animais de criação biológica são separados dos outros animais de criação não biológica.

É proibido amarrar ou isolar os animais, a não ser em casos individuais durante um período limitado e na medida em que tal seja justificado por razões de segurança, de bem-estar ou veterinárias.

Qualquer sofrimento, incluindo a mutilação, é reduzido ao mínimo durante a vida toda do animal, nomeadamente no momento do abate.

As pessoas que encaminham os animais devem possuir os conhecimentos e competências básicos necessários em matéria de saúde e bem-estar dos animais.

Linha de abate

Na linha de abate, os animais biológicos devem ser os primeiros ou últimos a ser abatidos, constituindo uma série completa ininterrupta. Caso sejam os últimos, a linha deve ser previamente limpa.

Só podem ser utilizados para a limpeza e desinfecção dos edifícios, instalações e utensílios pecuários os produtos enumerados no anexo VII do Regulamento (CE) n.º 889/2008. Os rodenticidas (a utilizar apenas nas armadilhas) e os produtos enumerados no anexo II do Regulamento (CE) n.º 889/2008 podem ser utilizados para a eliminação de insectos e outras pragas em edifícios e outras instalações em que os animais são mantidos.

Pretende-se ainda que as linhas de abate dediquem atenção e cuidado no processamento destas carcaças no sentido de evitar a mistura com a produção convencional.

Requisitos específicos a que devem atender as unidades de abate e salas de desmancha que operam com animais biológicos

Têm de garantir que em qualquer momento os produtos provenientes de animais biológicos mantém o estatuto biológico isto é, a operação de abate e desmancha nas respetivas unidades e salas, deve assegurar que:

- ✓ São adotadas medidas de precaução para evitar os riscos de contaminação por substâncias ou produtos não autorizados;
- ✓ São aplicadas medidas de limpeza adequadas das instalações e equipamento de produção e que controlam a sua eficácia e registam estas operações;
- ✓ São efetuados os abates e desmanchas por série completa e de forma a que os mesmos sejam separados no espaço ou tempo dos abates e desmanchas de produção convencional;
- ✓ O armazenamento da carne e produtos cárnicos, depois do abate e desmancha, é realizado separadamente no espaço ou tempo, dos produtos não biológicos;
- ✓ O OC é mantido informado sobre os abates e desmanchas a efetuar;
- ✓ Mantém disponível um registo atualizado de todas as operações efetuadas e quantidades no abate e desmanchadas;
- ✓ São tomadas as medidas necessárias para garantir a identificação dos lotes e evitar trocas com carne de origem não biológica;
- ✓ Não é colocada no mercado, carne de origem não biológica, com indicação ao modo de produção biológico.

Registos e Rastreabilidade na unidade de abate e sala de desmancha

Devem ser efetuados os procedimentos e registos necessários para que em qualquer ponto da linha de abate e desmancha, a identificação do produto possa ser feita, permitindo o acesso à informação a montante e à completa rastreabilidade do produto.

Estes registos de existências e financeiros devem ser mantidos na unidade de abate e sala de desmancha, permitindo à autoridade competente e/ou OC's verificar:

- ✓ O fornecedor de animais biológicos (nomeadamente, nome, NIF e marca de exploração)
- ✓ O vendedor e o transportador dos animais biológicos;
- ✓ A origem e identificação dos animais biológicos que se encontram nas instalações da unidade de abate;
- ✓ A origem e número de animais biológicos por abate;
- ✓ As quantidades e destinatários da carne biológica que tenham saído da unidade de abate e sala de desmancha.

A documentação a conservar deve incluir também os resultados da verificação dos animais biológicos aquando da sua receção e quaisquer outras informações exigidas pela autoridade competente ou OC no âmbito dos controlos.

Os dados contabilísticos são apoiados por documentos comprovativos adequados.

Mais informação:

[Regulamento \(CE\) n.º 834/2007 do Conselho de 28 de Junho](#) (versão consolidada de 01.07.2013)

[Regulamento \(CE\) n.º 889/2008 da Comissão de 5 de Setembro](#) (versão consolidada de 21.05.2017)

[Guia para o Preparador e Distribuidor de Géneros Alimentícios Biológicos](#)

[Website da DGADR](#)