

IVSAH - SERVIÇOS VETERINÁRIOS E SAÚDE ANIMAL

Requisitos e Procedimentos Kosher para a Aprovação de Matadouros de Aves para a Exportação de Carne de Aves para Israel

12 de dezembro de 2023

Aviso Legal:

O presente documento e os requisitos nele contidos estão a ser publicados para permitir um processo acelerado de aprovação de países específicos para exportar carne de aves de capoeira para Israel em tempo de guerra.

Qualquer aprovação concedida a um país para exportar carne crua de aves de capoeira para Israel durante este período será considerada temporária e será reavaliada após a conclusão da Operação Iron Sword.

A. Histórico

Os objetivos dos seguintes requisitos para o abate kosher de aves de capoeira prendem-se com a necessidade de garantir que o tratamento dos animais durante a indução da morte seja o mais humano e respeitoso possível. O abate kosher exige a degola sem atordoamento, um método em que a inconsciência é induzida por sangria, em vez de atordoamento. A realização do abate sem atordoamento requer perícia e atenção aos pormenores do procedimento, em comparação com o abate com atordoamento.

Após o abate, há muitos procedimentos e processos que são exclusivos da transformação kosher e que não são abordados na legislação nacional fora de Israel. Estas diretrizes definem os requisitos únicos para o abate e transformação kosher, a fim de garantir um produto seguro.

B. Requisitos IVSAH

I. Requisitos Gerais IVSAH – Controlos Oficiais

Os controlos oficiais devem ser efetuados em conformidade com a legislação nacional equivalente à legislação seguinte:

- 1. Regulamento (UE) 2017/625** do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017 relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º

1/ /2005 e (CE) n.º 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ /CE e 2008/120/CE do Conselho, e que revoga os Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/ /CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Conselho e a Decisão 92/438/CEE do Conselho (Regulamento sobre os controlos oficiais) (versão consolidada), incluindo os regulamentos de execução e delegados pertinentes.

2. Todos os outros regulamentos relevantes da UE, incluindo os regulamentos de execução e delegados relevantes, mas não exclusivamente:

- a. **Regulamento (CE) n.º 178/2002** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios;
- b. **Regulamento (CE) n.º 852/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- c. **Regulamento (CE) n.º 853/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;
- d. **Regulamento (CE) n.º 2160/2003** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de novembro de 2003, relativo ao controlo de salmonelas e outros agentes zoonóticos específicos de origem alimentar;
- e. **Regulamento (CE) n.º 1099/2009** do Conselho, de 24 de setembro de 2009, relativo à proteção dos animais no momento da occisão;
- f. **Regulamento (CE) n.º 1069/2009** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro de 2009, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais).

3. Legislação aplicável à inspeção de aves e produtos de aves, incluindo regulamentos e diretivas relevantes.

As seguintes diretrizes são derrogações à legislação acima referida:

- Antemortem:

1. A inspeção antemortem deve ser realizada no matadouro e não na exploração.
2. A inspeção antemortem deve ser realizada por um veterinário oficial, ou por um auxiliar oficial sob a supervisão de um veterinário oficial.

- Postmortem:

1. A inspeção postmortem deve ser realizada por um veterinário oficial, ou por um auxiliar oficial sob a supervisão de um veterinário oficial.

Além disso, os estabelecimentos devem dispor de um ponto de controlo crítico (PCC) que elimine a contaminação fecal visível após a última lavagem interna/externa antes de entrar na primeira refrigeração (chiller). O veterinário oficial deve verificar a implementação do PCC. Não existirão inspeções Kosher posteriores à lavagem final e monitorização do PCC.

II. Controlos oficiais relativos ao bem-estar dos animais durante o abate kosher

O ato de abate kosher é realizado de acordo com a lei judaica, que não está relacionada com os regulamentos veterinários.

Todo o abate kosher deve estar em conformidade com as regulamentações nacionais em matéria de bem-estar animal no que respeita ao abate sem crueldade. As regulamentações nacionais devem ser equivalentes às secções relevantes de qualquer uma delas:

- 1. OIE - Terrestrial Animal Health Code**, Chapter 7.5. Abate de animais.
- 2. Regulamento (CE) n.º 1099/2009** do Conselho, de 24 de setembro de 2009, relativo à proteção dos animais no momento da occisão (versão consolidada) e **Regulamento (UE) 2017/625** do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017 relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º 1/ /2005 e (CE) n.º 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ /CE e 2008/120/CE do Conselho, e que revoga os Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/ /CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Conselho e a Decisão 92/438/CEE do Conselho (Regulamento sobre os controlos oficiais) (versão consolidada), incluindo os regulamentos de execução e delegados pertinentes.

Para além dos regulamentos nacionais, a IVSAH exige que as AC de todos os países que exportam carne de aves de capoeira para Israel emitam instruções relativas aos controlos oficiais da prática do abate kosher. Estas instruções podem ser uma tradução dos requisitos da IVSAH, mas devem incluir formação de execução dos controlos oficiais sobre a prática do abate kosher.

A AC deve exigir os seguintes procedimentos através dos controlos oficiais:

1. Verificação de que o estabelecimento dispõe de um plano de bem-estar animal para o **abate kosher** em conformidade com o presente documento, bem como de todos os aspetos do transporte e manuseamento dos animais;
2. Verificação diária, pelo veterinário oficial, de que o estabelecimento aplica

- o seu plano de bem-estar animal e, em especial o seguinte:
- a. Transporte e períodos de retenção antes do abate;
 - b. Condições de transporte e estabulação;
 - c. Velocidade da linha para assegurar uma sangria adequada até à perda de consciência;
 - d. Tratamento adequado das aves "treif" - não kosher - após o abate e durante a transformação;
 - e. Ausência de movimento das asas e de outros sinais de vida nas aves que entram na sala de depena;
 - f. Hemorragias nas carcaças como indicador de manuseamento incorreto ou abuso;
 - g. Segurança e adequação do equipamento que entra em contacto com as aves de capoeira, como as gaiolas;
 - h. Outras fases relevantes, tal como definidas pela avaliação dos riscos;
 - i. Aplicação de medidas corretivas e preventivas em resultado da monitorização do estabelecimento ou de incumprimentos anteriores.

3. O sistema documental implementado para as verificações;
4. Ações a aplicar em caso de não-conformidade.
5. Verificação, pelo veterinário regional ou central, de que os controlos oficiais efetuados no estabelecimento são realizados de acordo com as presentes diretrizes.

Os controlos oficiais devem garantir que o pessoal do matadouro e os tratadores de animais são competentes e executam as suas tarefas de acordo com os princípios do bem-estar dos animais.

III. Responsabilidade do estabelecimento no que respeita ao abate kosher: Plano de bem-estar animal

É obrigatório que o estabelecimento elabore e aplique um plano para o controlo do bem-estar dos animais em geral, para além das questões que são exclusivas do abate kosher.

O plano incluirá procedimentos operacionais normalizados baseados em normas internacionais para cada etapa do manuseamento dos animais, desde o carregamento para transporte até ao abate, a fim de garantir que o sofrimento dos animais é minimizado.

A implementação do plano incluirá uma avaliação de risco, monitorização, verificação, validação e documentação, tal como é exigido para os planos de segurança alimentar.

O plano deve incluir os seguintes aspetos:

1. A nomeação de um responsável pelo bem-estar dos animais, que é responsável pela implementação global do plano de bem-estar dos

animais do estabelecimento.

2. Monitorização:
 - a. Tempos de transporte e de retenção antes do abate
 - b. Velocidade da linha para assegurar uma sangria adequada até à perda de consciência.
 - c. Tratamento adequado das aves "treif" - não kosher - após o abate e durante a transformação.
 - d. Ausência de movimento das asas e de outros sinais de vida nas aves que entram na sala de depena.
 - e. Hemorragias nas carcaças como indicador de manuseamento incorreto ou abuso.
 - f. Segurança e adequação do equipamento que entra em contacto com as aves de capoeira, como as gaiolas.
 - g. Outras fases relevantes, tal como definidas pela avaliação dos riscos.
 - h. Parâmetros de monitorização:
 - i. Dimensão da amostra
 - ii. Frequência
 - iii. Pessoa responsável
 - i. Condições de transporte e de estabulação
3. A execução de ações corretivas e preventivas com base numa investigação documentada:
 - a. Quando a velocidade da linha não é adequada.
 - b. Quando o procedimento de abate não é suficientemente exato.
 - c. Se forem observados incumprimentos durante a monitorização.
 - d. Quaisquer outros problemas de bem-estar.
4. Reavaliação do processo de abate com ênfase no bem-estar dos animais numa base fixa.
5. Formação do pessoal no manuseamento adequado dos animais e no bem-estar dos animais, incluindo a documentação da formação. A formação deve basear-se em normas ou regulamentos reconhecidos, tal como enumerados anteriormente.

Toda a documentação deve estar disponível para ser analisada pelos controlos oficiais e pelos auditores israelitas.

IV. Responsabilidade do estabelecimento no que respeita ao abate kosher: Equipamento e transformação

Abate e sangria:

As aves devem ser seguradas e apoiadas para o abate por ambas as asas ou por uma asa e uma perna. As aves não devem ser seguradas apenas por uma parte do corpo.

Devem ser utilizados cones de sangria tanto para as aves kosher, como para as não kosher ou questionáveis (aves em dúvida). As aves devem ser colocadas nos cones de sangria com cuidado e não devem ser atiradas.

Não é permitida a utilização de gaiolas em aves não kosher ou questionáveis.

As aves não devem ser penduradas nem tocadas de outra forma até terem parado de esvoaçar. O tratamento das aves duvidosas deve ser efetuado o mais rapidamente possível e, o mais tardar, até 15 minutos após o abate.

Não devem ser cortadas as asas das aves duvidosas para as marcar. Podem, no entanto, ser identificadas com uma braçadeira que será retirada após a depena.

Depena:

A depena das aves kosher não é efetuada com água quente. O processo não resulta numa depena completa da carcaça, pelo que deve ser efetuada uma depena manual após a depena mecânica.

A remoção das penas após o processo de depena mecânica deve ser efetuada numa antecâmara antes de entrar na sala de evisceração.

Koshering:

O "Koshering" é um dos procedimentos do ritual judaico para a preparação de carne e miudezas. Consiste em três etapas:

- a. Imersão em água;
- b. Aplicação de sal;
- c. Lavagem (enxaguamento).

A carne pode ser congelada antes do processo de koshering e exportada ou koshered no matadouro.

Todos os procedimentos de koshering devem ser abordados nos programas de segurança alimentar do estabelecimento (HACCP-SSOP- SPS) e verificados pela autoridade competente. As autoridades rabínicas também devem ser incluídas em todos os procedimentos de higiene dos empregados.

A área de koshering da carne deve ser parte integrante do matadouro, mas completamente separada das outras áreas de produção e não deve ser utilizada para outras atividades que não a koshering.

O equipamento de koshering deve ser construído em aço inoxidável de fácil limpeza e desinfeção.

O equipamento para a kosherização deve incluir:

1. Um tanque de refrigeração por imersão com uma capacidade de água de, pelo menos, 5 vezes o peso da carcaça de aves de capoeira imersa num dado momento. O tanque refrigerador deve estar equipado com um indicador de água e um termómetro ligados a registadores; ambos devem estar facilmente acessíveis para leitura. A água utilizada para a imersão deve ser de qualidade potável, a uma temperatura não superior a +7°C e com um volume de, pelo menos, 1,5 litros por carcaça da carcaça de aves de capoeira a ser koshered. A água deve entrar no tanque do refrigerador em contracorrente com a da carne. A saída deve ser efetuada por um transbordo situado perto do ponto de entrada da carne no tanque refrigerador.
2. Mesas de aço inoxidável perfuradas e bem drenadas, com recipientes de aço

inoxidável para o sal e colheres para a salga. O sal deve ser sal-gema seco e limpo, em conformidade com as normas internacionais aplicáveis a este sal. Deve ser mantido num armazém fechado especialmente designado e armazenado em sacos fechados sobre paletes para evitar que se molhe ou seja contaminado. Deve ser transferido para a sala de salga em contentores secos não corrosivos e de fácil limpeza ou ser fornecido através de uma porta no teto para um contentor de aço inoxidável. Após a salga, as carcaças serão transportadas para o tanque de refrigeração num tapete rolante de movimento lento.

3. Chuveiros automáticos para remover o excesso de sal antes do enxaguamento, utilizando água de qualidade potável a uma temperatura não superior a +2°C. O excesso de água deve ser drenado. Um banho de água só pode ser utilizado se a água estiver a correr.
4. Tanques refrigeradores de enxaguamento para carcaças de aves de capoeira em suspensão. O tanque do refrigerador de lavagem deve estar equipado com um manómetro e um termómetro como nos refrigeradores de imersão. A água que entra no tanque deve ser potável, a uma temperatura entre +2°C e +4°C. Deve ser fornecida em contra fluxo em relação à carne que entra pela extremidade mais afastada do refrigerador e num volume de, pelo menos, 1 litro por carcaça. A saída deve ser efetuada por transbordo.
 - a. Os tanques de refrigeração devem ter um registo contínuo da temperatura e ser monitorizados pelo estabelecimento.
 - b. As leituras de temperatura e os registos de monitorização devem ser guardados e estar disponíveis para análise pela autoridade competente ou pelos auditores israelitas.
5. A quantidade de água nos diferentes refrigeradores deve ser monitorizada e aumentada com uma frequência adequada para garantir a limpeza das carcaças e a temperatura correta.

Transformação:

As patas das aves de capoeira, na parte distal do jarrete, devem ser retiradas antes de entrarem na sala de evisceração.

Todas as fases da transformação da carne devem ser efetuadas com as carcaças penduradas e não sobre mesas.

Algumas autoridades kosher exigem a divisão da carcaça para garantir uma salga correta. Tal é permitido, mas há que ter o cuidado de assegurar que o trato intestinal não é cortado durante o processo.

Algumas autoridades kosher efetuam uma inspeção dos intestinos. Esta operação é permitida, mas a lavagem deve ser efetuada cuidadosamente para evitar qualquer contaminação da carcaça.

Algumas autoridades kosher preferem marcar as pernas ou o dorso da carcaça cortando-os. Este procedimento não é aprovado e, se for efetuado, a peça deve ser retirada antes de ser embalada.

V. Requisitos gerais da IVSAH - Rotulagem

O rótulo deve incluir as seguintes informações em hebraico:

- 1.** Nome do produto ou das vísceras (incluindo o tipo de animal)
- 2.** Se o produto é fresco ou congelado
- 3.** Peso
- 4.** Instruções de conservação (temperatura, não descongelar e voltar a congelar)
- 5.** Nome e endereço do produtor
- 6.** Número de aprovação do estabelecimento
- 7.** Nome do país
- 8.** Nome e endereço do importador
- 9.** Data de abate, produção e de validade
- 10.** As informações complementares podem ser redigidas em várias línguas.

O rótulo deve ser colocado no interior da embalagem e não no exterior.

A carne Kosher não é considerada salgada ou transformada. Por conseguinte:

- Não precisa de dizer "carne salgada";
- Não necessita de informação nutricional.

Instruções adicionais de manuseamento seguro são fortemente recomendadas, mas não obrigatórias.