

Nota Informativa N.º 2 /2021

Assunto: Produção Carne Maturada

A produção de carne maturada é a obtenção de um produto pelo armazenamento refrigerado a temperaturas relativamente baixas durante um determinado período de tempo. Por conseguinte este produto considera-se “carne fresca”, de acordo com a definição constante do n.º 1.10 do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril, uma vez que se trata de carne não submetida a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação.

A legislação base aplicável é a seguinte:

Decreto-Lei n.º 323-F/2000, Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e Decreto-Lei n.º 26/2016.

Regulamento (CE) n.º 178/2002.

Regulamento (CE) n.º 852/2004.

Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril.

Regulamento (CE) n.º 2073/2005.

Regulamento (CE) n.º 1069/2009.

As especificidades relativas ao processo de maturação da carne devem ser tidas em consideração pelo operador económico, na conceção e implementação dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, obrigatórios em todas as fases da cadeia alimentar após a produção primária, conforme previsto no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril.

Assim, é da responsabilidade do operador económico contemplar a produção de carne maturada no seu sistema baseado nos princípios do HACCP, com todas as implicações subjacentes, como a definição de

critérios/limites de aceitação e seu controlo, assim como a determinação da data limite de consumo.

O operador, nas suas etapas de obtenção de carne maturada, deve acautelar a aplicação de boas práticas de higiene, evitando situações de contaminação cruzada ou de outras fontes e visando a obtenção de um produto seguro.

De salientar que em Portugal, a distribuição de carne (incluindo a carne maturada) está ainda sujeita às obrigações constantes do Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro.

Lisboa, 20 de maio de 2021

A Diretora Executiva



Graça Mariano