REPÚBLICA DA GUINÉ-BISSAU

BOLETIM OFICIAL

Terça-feira, 7 de Junho de 2011 *Número 23*

Dos assuntos para publicação no "Boletim Oficial", devem ser enviados o original e o duplicado, devidamente autenticados pela entidade responsável, à Direcção-Geral da Função Pública — Repartição de Publicações — a fim de se autorizar a sua publicação. Contacto Tm: 697 72 63 - 591 68 03

Os pedidos de assinatura ou números avulsos do "Boletim Oficial" devem ser dirigidos à Direcção Comercial da INACEP — Imprensa Nacional, Empresa Pública — Avenida do Brasil, Apartado 287 — 1204 Bissau Codex. — Bissau-Guiné-Bissau. Contacto Tm: 662 71 24 - 532 14 33 - 723 88 12 - Email: inacep_imprensa@yahoo.com.br

SUPLEMENTO

SUMÁRIO

PARTE I

Conselho de Ministros:

Decreto-Lei n.º 9/2011.

Aprovado o Regulamento de Inspecção de Pescado, em anexo, e que faz parte integrante do presente diploma.

Decreto-Lei n.º 10/2011.

Aprovada a Revisão da Lei Geral das Pescas.

Decreto n.º 24/2011.

Aprovada a Revisão do Regulamento da Pesca Artesanal.

PARTE I

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto-Lei n.º 9/2011

de 7 de Junho

Os problemas e as oportunidades que estão postos ao consumo e à exportação de produtos da pesca, bem como as actuais e rigorosas exigências do consumidor de pescado obrigam à adopção de normas internacionalmente aceites sobre a inspecção hígio-sanitária e garantia de qualidade de produtos da pesca.

Neste contexto, o presente diploma vem introduzir profundas alterações ao Decreto-Lei n.º 6/2000, de 14 de Agosto, que estabelece o regime jurídico da inspecção hígio-sanitaria e garantia de qualidade de produtos da pesca.

Com efeito, o regulamento em anexo a este diploma fixa as regras técnicas pelas quais se devem orientar a inspecção e o controlo sanitário de produtos da pesca e as condições higiénicas a que devem satisfazer a produção, preparação, manipulação, embalagem, transporte, armazenagem e venda de pescado.

Assim, sob proposta do Secretário de Estado das Pescas e ao abrigo do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 4/2004, de 21 de Junho,

O Governo decreta, nos termos da alínea d) do n.º 1 do artigo 100.º da Constituição, o seguinte:

ARTIGO 1.º

É aprovado o Regulamento de Inspecção de Pescado, em anexo, e que faz parte integrante do presente diploma.

ARTIGO 2.º

São revogados o Decreto-Lei n.º 6/2000, de 14 de Agosto, e as disposições do Decreto-Lei n.º 6-A/2000, de 22 de Agosto, na parte em que contrariarem o estabelecido neste diploma.

ARTIGO 3.º

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Aprovado em Conseho de Ministros de 13 de Janeiro de 2011. — O Primeiro Ministro, ***Carlos***

Gomes Júnior. — O Secretário de Estado das Pescas, Dr. ***Mário Dias Sami.***

Promulgado em 2 de Junho de 2011.

Publique-se.

O Presidente da República, ***Malam Bacai Sanhá.***

REGULAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 1.º
(Objecto)

1. O presente regulamento consagra os requisitos higiénicos e de controlo de qualidade que regem as actividades de manuseamento, processamento, tratamento, embalagem, armazenamento, venda ou colocação no mercado local grossista ou internacional dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

2. O disposto neste regulamento não prejudica a aplicação dos requisitos previstos do Decreto n.º 62-E/92, de 30 de Dezembro, ou de outras regras que consagrem regimes especiais em matéria de higiene dos géneros alimentícios.

ARTIGO 2.º
(Âmbito de Aplicação)

1. A inspecção hígio-sanitária e o controlo de qualidade de produtos da pesca e seus derivados, regidos pelo presente regulamento, far-se-ão nos estabelecimentos, embarcações de pesca, locais de descarga, armazenagens frigoríficos, venda a grosso, de processamento e transporte de produtos de pesca que se destinem ao consumo humano, ao comércio grossista, à importação ou à exportação.

2. A inspecção e verificação de qualidade dos produtos da pesca, objecto deste regulamento, incidem sobre, nomeadamente, as condições de higiene e a salubridade das operações de manuseamento, tratamento, processamento, embalagem e rotulagem, armazenagem, transporte, venda ou colocação dos produtos da pesca no mercado, bem como a salubridade dos ingredientes utilizados no processo de fabrico dos referidos produtos e o pessoal empregado nas referidas actividades.

3. A Inspecção hígio-sanitária aplica-se nos estabelecimentos de manuseamento e processamento dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, nas embarcações de pesca e navios-fabrica, visando a comercialização, importação e exportação.

4. Os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios-fábrica que pretendem colocar produtos da pesca, para consumo humano, os mercados da União Europeia devem ainda, sem prejuízo dos requisitos definidos no presente regulamento e na legislação nacional vigente, preencher os requisitos definidos nas directivas, bem como, em qualquer outra legislação actualizada sobre a matéria, emanadas daquela Comunidade.

ARTIGO 3.º
(Definições)

1. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

a) *Água do mar salubre:* a água do mar ou a água salobra que não apresente contaminação microbiológica, substâncias nocivas e ou plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de influenciar a qualidade sanitária dos produtos da pesca;

b) *Agua potável:* água doce própria para o consumo humano;

c) *Autoridade Competente:* o Centro de Investigação Pesqueira Aplicada, CIPA, do Ministério das Pescas;

d) *Colocação no mercado:* a detenção ou a exposição destinada à venda, a colocação à venda, a venda, a entrega ou qualquer outro modo de colocação no mercado nacional, com exclusão da venda a retalho e da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades por um pescador ou retalhista ou ao consumidor;

e) *Conservas:* produtos da pesca acondicionados em recipients hermeticamente fechados e submetidos a um tratamento térmico suficiente para destruir ou tornar inactivos todos os microrganismos susceptíveis de proliferação, sob condições normais de armazenamento;

f) *Derivados de produtos da pesca:* os produtos que, com ou sem preparação prévia, podem ser utilizados para a alimentação humana;

g) *Embalagem:* a operação destinada a realizar a protecção dos produtos da pesca através da utilização de um invólucro, de um recipiente ou de qualquer outro material adequado;

h) *Embarcação de pesca*: toda embarcação que esteja equipada ou seja utilizada para a pesca ou actividades conexas de pesca, ou pesca de investigação científica ou experimental;

i) *Estabelecimento:* todo o local em que os produtos da pesca sejam preparados, traransformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados, não sendo, no entanto considerado como tal as lotas e os mercados grossistas em que são exclusivamente feitas exposições e a venda por grosso;

j) *Importação:* introdução no território nacional de produtos da pesca provenientes de países terceiros;

k) *Lote:* a quantidade de produtos da pesca obtida em circunstâncias praticamente idênticas;

l) *Marisco:* os crustáceos e os moluscos comestíveis, excluindo os cefalópodes;

m) *Meios de transporte:* as partes reservadas para carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou os contentores para o transporte por terra, mar ou ar;

n) *Navio-fábrica:* embarcação ou navio a bordo do qual os produtos da pesca, destinados directamente ao consumidor, sofrem previamente uma ou mais das seguintes operações de processamento, seguidas de embalagem: evisceração, filetagem, esfola, corte, descabeçamento, refrigeração e congelação;

o) *Pesca:* o acto ou tentativa de capturar ou extrair, por qualquer meio, espécies biológicas, cujo meio de vida normal ou mais frequente é a água;

p) *Pescado:* animais subaquáticos tais como crustáceos, moluscos, equinodermes, ciclóstomos, peixes, batráquios, répteis e mamíferos e suas partes ou produtos, preparados ou não, com destino a alimentação humana;

q) *Produto da pesca adulterado:* aquele que é avariado ou corrupto ou que contém parasitas, sujidade ou que se encontra, no todo ou em parte, composto de substâncias decompostas ou pútridas, ou que contém sujidade ou substâncias tóxicas ou microrganismos patogénicos em quantidades perigosas para a saúde, ou que foi manuseado, processado, armazenado ou transportado sob condições insalubres, tornando-se perigoso ou de risco para a saúde humana;

r) *Produto congelado:* qualquer produto da pesca processado que tenha sido submetido a um processo pelo qual a temperatura no centro do produto tenha sido reduzida rapidamente a uma temperatura igual ou inferior a - 18º, após a estabilização térmica;

s) *Pescado fresco:* todo o produto da pesca, inteiro ou não, incluindo os produtos acondicionados sob vácuo ou atmosfera alterada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto refrigeração;

t) *Porto da Pesca:* estabelecimento com áreas destinadas às actividadades de manuseamento, exposição, venda, acondicionamento com gelo, armazenamento frigorífico, despacho de produtos da pesca e descarga de embarcações de pesca;

u) *Produto da aquacultura*: todos os produtos da pesca cujo nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como gênero alimentício, incluindo as espécies juvenis capturadas no seu meio natural e mantidas em cativeiro até atingirem o tamanho comercial. Para os efeitos do disposto nesta alínea:

- Peixes ou crustáceos do mar ou de água doce capturados, quando juvenis ou no seu meio natural, e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para o consumo humano são também considerados produtos de aquacultura;
- Peixes ou crustáceos de tamanho comercial, capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente, não são considerados produtos da aquicultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso.

v) *Produto da Pesca:* o mesmo que pescado;

w) *Produto processado:* qualquer produto da pesca associado ou não a outro género alimentício, que tenha sido submetido a uma operação que altere a sua integridade anatómica, tal como evisceração, descabeçamento, corte, filetagem ou pedaços, ou que tenha sido submetido a um processo químico ou físico, tal como refrigeração, congelação, aqueci-

mento, defumação, salga, secagem, marinado, tratamento químico;

x) *Produto transformado:* todo o produto da pesca que foi submetido a um processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a defumação, a salga, a seca, etc., aplicados aos produtos refrigerados ou congelados associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação destes diversos processos;

y) *Lote de exportação ou Lote de Importação:* lote ou conjunto de lotes destinados à exportação e apresentados à inspecção para serem transportados ao mesmo tempo, num mesmo meio de transporte, para o mesmo destino;

z) *Refrigeração:* o processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca, próxima à do gelo fundente, mas sem congelar.

2. Para fins do presente regulamento, as expressões complementares que se seguem significam:

a) *Acreditação:* procedimento pelo qual um organismo oficial outorga um reconhecimento formal a outro organismo, instituição ou pessoa, para o representar ou executar determinadas tarefas ou funções;

b) *Alimento Avariado:* alimento que, por negligência ou causa acidental, se deteriorou ou sofreu uma modificação mais ou menos profunda na sua composição, tornando-se impróprio para consumo humano, nos termos do disposto na Lei n.º 8/82, de 23 de Junho;

c) *Alimento corrupto:* todo o alimento que entrou em putrefacção ou de decomposição, que contém germes patogénicos ou germes indicadores de contaminação fecal, substâncias químicas ou radioactivas, tóxicas ou parasitas em quantidades capazes de produzir ou transmitir doenças ao homem, em conformidade com o definido na Lei n.º 8/82, de 23 de Junho;

d) *Amostra:* todos os recipientes, unidades ou partes de um lote tomadas ou retiradas para exame ou ensaio desse mesmo lote;

e) *Armazéns Frigoríficos:* estabelecimentos ou contentores destinados à prestação de serviços de armazenamento de produtos da pesca refrigerados ou congelados;

f) *Certificação:* garantia escrita emitida pela Autoridade Competente na qual se confirma que um produto, processo ou serviço cumpriu todos os requisitos de qualidade sanitária exigidos;

g) *Circulação Interna de Pescado:* o movimento, dentro do país, de produtos da pesca frescos ou processados, acondicionados ou não em meios de transporte, desembarcados em portos ou lugares de desembarque, do litoral ou de águas interiores;

h) *Código de Boas Práticas de Fabrico:* documento de recomendações técnicas relacionadas com o manuseamento, processamento, comercialização e outros aspectos de produção e comércio, elaborados por instituições ou entidades especializadas;

i) *Comércio Grossista*: aquele estabelecimento nacional de venda a grosso de produtos da pesca a distribuidores ou a consumidores, ao nível local ou nacional;

j) *Contaminação:* meios directos ou indirectos de transmissão de matéria estranha para os produtos da pesca;

k) *Contaminação Cruzada:* transferência de microrganismos de uma matéria-prima a algum produto final, num fluxo de produção não contínua, através de uma superfície alimentar, como equipamentos, áreas não separadas fisicamente, utensílios ou mãos dos operários;

l) *Controlo de Qualidade de Produtos da Pesca:* procedimentos adoptados, desde a captura até à comercialização, visando a prevenção da decomposição, a protecção contra a contaminação ou outros factores que podem tornar o produto da pesca impróprios para o consumo humano ou esteticamente rejeitável, incluindo as técnicas e actividades de carácter operacional que são utilizados para alcançar os requisitos relativos à qualidade, visando garantir a qualidade do produto final;

m) *Desinfecção:* processo aplicado a superfícies em contacto com os alimentos, para destruir as formas vegetativas de microrganismos patogénicos e reduzir substancialmente o número de outros microrganismos a um número que não permita a contaminação do alimento;

n) *Desinfectante:* produto químico utilizado para destruir as formas em crescimento de microrganismos, mas não necessariamente os esporos dos germes potencialmente patogénicos;

o) *Fluxograma:* representação gráfica ou diagrama que mostra as relações funcionais entre diferentes sectores da empresa, assinaladas na planta (desenho) do estabelecimento ou embarcação, ou sequência gráfica de etapas referentes ao processamento de produtos da pesca, desde a recepção da matéria-prima até ao armazenamento do produto final, que pode incluir etapas desde a captura, distribuição, comercialização e uso final pelo consumidor;

p) *Embarcações Congeladoras:* aquelas embarcações a bordo dos quais os produtos da pesca são preparados e congelados para serem processados num estabelecimento de processamento nacional;

q) *Estabelecimentos de Processamento de Produtos da Pesca*: qualquer local ou instalação no qual os produtos da pesca são enlatados, secos, fumados, postos em salmoura, postos em gelo, congelados ou tratados de qualquer outra forma para serem vendidos a grosso ou a retalho. Para os propósitos do presente regulamento, os estabelecimentos em terra, os armazéns frigoríficos e os portos de pesca são genericamente designados, neste regulamento, por estabelecimentos;

r) *Estabelecimentos em Terra ou Fábricas*: estabelecimentos localizados em terra em que os produtos da pesca são preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados;

s) *Garantia de Qualidade:* toda a actividade planificada sistematicamente para a implementação de um sistema de qualidade que leva a evidenciar a adequação ao uso de um produto ou serviço;

t) *Harmonização:* o estabelecimento, reconhecimento e aplicação de medidas sanitárias comuns ou equiparadas a outras instituições;

u) *Higiene:* práticas necessárias para se estabelecer e manter um bom estado hígio-sanitário;

v) *Inspecção de produtos da Pesca ou Inspecção de pescado:* conjunto de acções de controlo e fiscalização que permitam medir, examinar, testar e analisar uma ou mais características de um produto e fazer a comparação com as normas ou regulamentos, com o objectivo de assegurar o cumprimento das exigências contidas no presente regulamento;

w) *Inspector de Pescado:* funcionário do Estado, que representa a Autoridade Competente, com funções para constatar, aplicar, controlar, verificar, supervisar divulgar e promover a aplicação e o cumprimento do presente regulamento;

x) Programa Regular de Auditoria (PRA):

y) *Manuseamento:* acções relacionadas com o tratamento de produtos da pesca, entre a captura e a transformação ou entre a captura e a venda, que compreendem os cuidados durante a evisceração, a lavagem, a armazenagem, o transporte, as operações de descarga ou quaisquer outras operações de manuseio;

z) *Medida Preventiva:* qualquer acção que diminua a ocorrência dos perigos a níveis aceitáveis;

aa) *Meios de Transporte:* as partes reservadas para a carga nos veículos rodoviários, ferroviários, marítimos, aéreos e os contentores para a acomodação e transporte de produtos da pesca;

bb) *Norma:* documento estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido, que fornece, para utilização comum e repetida, regras, linhas, directivas ou características para actividades ou seus resultados, garantindo um nível óptimo de ordem num dado contexto;

cc) *Perigo ou Risco:* causa potencial de danos inaceitáveis, biológica, química, física ou económica, que possa atectar a saúde do consumidor, a perda de qualidade e a integridade económica dos produtos de pesca alterados que apresenta um odor, sabor, cor ou textura, ou substâncias associadas à decomposição;

dd) *Pescado Vivo:* os peixes e crustáceos de tamanho comercial, capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente, e cuja permanência nos viveiros tenha como único objectivo mantê-los vivos sem fazê-los aumentar de tamanho ou peso;

ee) *Peso Líquido:* conteúdo, compreendido dentro de embalagem ou recipiente, que inclui a parte sólida, semi-sólida ou líquida, se houver, mas sem incluir o material de embalagem. Nos produtos congelados o peso líquido não inclui o peso de "vidragem" no caso deste ser aplicado;

ff) *Ponto Crítico:* qualquer ponto, etapa ou procedimento um processo específico de

produção, onde um perigo pode ocorrer e ser controlado;

gg) *Ponto Crítico de Controlo:* qualquer ponto, etapa ou procedimento um processo específico de produção, onde a perda de controlo pode resultar num risco inaceitável à saúde do consumidor;

hh) *Responsável de Estabelecimento:* pessoal indicada para assegurar a aplicação do sistema de auto-controlo nos estabelecimentos e navios-fábrica;

ii) *Risco Sanitário:* probabilidade de causar efeitos negativos ou dano à saúde do consumidor;

jj) *Sanidade:* característica de um produto ou processo relacionado com a sua contaminação ou salubridade;

kk) *Sistema de Análise de Risco e Controlo nos Pontos Críticos:* sistema de auto-controlo, que identifica perigos específicos que afectam os produtos da pesca, de origem biológica, física ou química e estabelece medidas para o seu controlo. Tem a sigla "HACCP";

ll) *Superfície Alimentar:* aquelas superfícies que entram em contacto com o pescado incluindo os utensílios, equipamento, assim como as superficíes interiores de condutas e tubagens de descargas sobre os alimentos ou superfícies de contactos com o pescado;

mm) *Trânsito Internacional de Pescado:* o pescado que é capturado ou produzido em países terceiros ou em águas internacionais, utilizando o territorio nacional como passagem para terceiros mercados;.

nn) *Verificação*: auditoria periódica executada para determinar a efectividade de um programa de controlo de qualidade.

ARTIGO 4.º

(Obrigatoriedade de Inspecção de Pescado)

1. A Inspecção hígio-sanitária e a garantia de qualidade de produtos da pesca e seus derivados destinados ao consumo humano são obrigatórios em todo o território nacional, nos estabelecimentos de manuseamento e processamento dos produtos da pesca, nas embarcações e navios-fábrica, visando a comercialização, importação e exportação.

2. A exportação, o transporte, a importação, a colocação à venda ou venda grossista dos produtos de pesca, só podem ser realizados se forem objecto de inspecção sanitária, efectuada pela Autoridade Competente, nos termos do presente regulamento.

ARTIGO 5.º

(Taxas de Inspecção)

A prestação de serviços de inspecção de pescado, incluindo a verificação, o licenciamento sanitário e as análises laboratoriais, está sujeita ao pagamento de taxas pelos respectivos beneficiários, cujos montantes e formas de cobrança serão estabelecidos por despacho conjunto dos membros de Governo responsáveis pelas áreas das pescas e das Finanças, sob proposta do DirectorGeral do CIPA.

CAPÍTULO II

DA INSTALAÇÃO, CONSTRUÇÃO, MODIFICAÇÃO E LICENCIAMENTO SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS, EMBARCAÇÕES DE PESCA E NAVIOS-FÁBRICA

SECÇÃO I

DAS DISPOSIÇÇõES GERAIS

ARTIGO 6.º

(Licenciamento Sanitário)

1. Sem prejuízo das atribuições de outros organismos, compete ao CIPA, na qualidade de Autoridade Competente, autorizar a instalação, construção e modificação de estabelecimentos, embarcações de pesca e navios-fábrica de preparação e transformação de produtos de pesca e emitir a respectiva Licença Sanitária.

2. As características e condições a que devem sujeitar os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios-fábrica são as mencionadas no presente regulamento, no "Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado", a adoptar por despacho do membro do Governo responsável pelo sector das pescas, e na legislação nacional vigente.

3. Os estabelecimentos cujos produtos da pesca se destinam à exportação, devem preencher os requisitos exigidos pelo país importador, devendo, no caso particular da União Europeia, cumprir com as directivas aplicáveis aos terceiros países.

4. Os trabalhadores, incluindo os trabalhadores de nacionalidade estrangeira a trabalhar na Guiné-Bissau, deverão ter Boletins Sanitários, emitidos pela entidade competente do departamento do Governo responsável pela Saúde Pública, e com as respectivas cópias de análises de fezes, urina, expectoração e em particular análise de pesquisa de vibrião cólera e salmonela.

ARTIGO 7.º
(Registo)

1. Os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios-fábrica aprovados e licenciados serão registados no cadastro da Autoridade Competente.

2. Aos estabelecimentos, embarcações de pesca e navios-fábrica referidos no número anterior será atribuído um número de registo sanitário.

ARTIGO 8.º
(Classificação)

De acordo com o grau de cumprimento das exigências e condições previstas no presente regulamento e da demais legislação aplicável, os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios-fábrica, para efeitos de licenciamento sanitário, classificam-se segundo as seguintes categorias:

a) Classe A - Excelente;

b) Classe B -Bom;

c) Classe C - Regular ;

d) Classe D - Medíocre.

SECCÃO II
ESTABELECIMENTOS EM TERRA

ARTIGO 9.º
(Licença Sanitária de Instalação, Construção e Modificação de Estabelecimento em Terra)

1. A instalação, construção ou modificação de um estabelecimento carece de prévia emissão de uma Licença Sanitária requerida à Autoridade Competente, pelo responsável do estabelecimento.

2. O requerimento a que se refere o número anterior, cujo modelo consta do Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado, deverá ser acompanhado dos documentos seguintes:

a) Cópia autenticada da escritura de constituição da empresa ou fotocópia do Boletim Oficial com a sua publicação e respectivo registo na conservatória;

b) Memória descritiva do projecto, contendo:

i. Descrição das matérias-primas a utilizar, dos ingredientes, embalagens e tipo de produto final;

ii. Descrição geral do processo produtivo, mencionando os métodos tecnológicos, descrição do Fluxograma de produção e sua indicação na planta do estabelecimento;

iii. Indicação da capacidade produtiva, nomeadamente, a capacidade de recepção da matéria-prima e de processamento do produto final;

iv. Descrição e capacidade dos equipamentos a utilizar e sua localização;

v. Descrição das áreas de recepção, processamento, congelação, armazenagem frigorífica, armazéns de embalagens, armazéns de produtos químicos e de limpeza, e outras;

vi. Planta do estabelecimento ou das alterações à escala de 1:250;

vii. Planta da localização geográfica à escala de 1:5000;

viii. Descrição do sistema de abastecimento de água potável ou tornada potável, ou do mar salubre com a indicação de tanques ou cisternas de armazenamento, tratamento e distribuição de água, e indicação da quantidade estimada de consumo mensal;

ix. Previsão do número de trabalhadores por sexo, turno de operação e da capacidade das instalações sanitárias;

x. Plano e características dos drenos, do sistema de esgotos com retenção dos sólidos e da eliminação e tratamento de águas residuais;

xi. Estudo de impacto ambiental em relação ao tratamento de águas residuais e recolha de lixos devidamente aprovado pela entidade competente.

c) Outros documentos de autorização de construção ou de reabilitação exigidos pela legislação nacional.

3. A análise do processo deverá ser efectuada no prazo máximo de quinze (15) dias úteis, findo o qual será ou não emitida uma Licença Sanitá-ria, cujo modelo figura no manual a que se refere o n.º 2 deste artigo.

ARTIGO 10.º
(Localização dos Estabelecimentos)

Os estabelecimentos devem estar situados em áreas salubres, não residenciais, isentas de fumos ou odores desagradáveis, poeiras ou outros elementos contaminantes e devem estar de acordo com os regulamentos da saúde pública, municipais, do meio ambiente ou outros em vigor.

ARTIGO 11.º
(Desenho e requisitos gerais aplicáveis à construção de estabelecimentos em Terra)

As especificações do desenho e requisitos gerais aplicáveis à construção de estabeleci-

mentos em terra estão definidos no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado e devem garantir a não contaminação dos produtos da pesca.

ARTIGO 12.º

(Condições aplicáveis aos equipamentos para o manuseamento, preparação, processamento, armazenagem, transporte e venda grossista dos produtos da pesca)

1. Todos os equipamentos deverão ser construidos em material não tóxico, resistentes à corrosão, humidade e ao uso, lisos, fáceis de limpar e desinfectar, não permitindo a penetração de substâncias indesejáveis e sem risco de transmitir odores desagradáveis, alterar a coloração ou o sabor dos produtos da pesca.

2. Os equipamentos deverão, sempre que possível, estar munidos de dispositivos de evacuação de tal forma que nenhum resíduo líquido ou produto possa permanecer no seu interior após a lavagem e desinfecção.

3. As extremidades dos equipamentos deverão ser concebidas de forma a não permitirem o acúmulo de sujidade nas intersecções, ou a permitir o contacto do lubrificante com o produto.

4. Os recipientes destinados à recolha de resíduos sólidos devem ser de materiais resistentes à corrosão, estanques e com tampas, e armazenados num local próprio e isolado, caso não sejam imediatamente removidos.

5. As especificações dos equipamentos para os produtos frescos, congelados, salgados e secos, em conservas e para o pescado vivo serão definidos no manual referido no artigo anterior.

ARTIGO 13.º

(Licença sanitária de funcionamento de estabelecimentos em terra)

1. A Licença Sanitária de funcionamento de um estabelecimento de processamento de produtos da pesca em terra deverá ser requerida ao serviço de inspecção de pescado, da Autoridade Competente, pelo responsável do estabelecimento, contendo a localização do estabelecimento, a identificação completa do requerente e a fundamentação do pedido.

2. A Licença Sanitária de funcionamento do estabelecimento, referida no número anterior só poderá ser requerida pelos estabelecimentos que cumpram os requisitos técnicos definidos no presente regulamento e outra legislação nacional vigente, terminada a construção e a instalação dos equipamentos, as quais deverão corresponder ao projecto apresentado e aprovado, aquando da atribuição da Licença Sanitária de Instalação, nos termos do disposto no artigo 11.º deste regulamento.

3. O requerimento a que se refere o número 1 deste artigo, cujo modelo consta do Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado, para além da documentação requerida no artigo 9.º deste regulamento, deve ser acompanhado do seguinte:

a) Sistema de controlo de qualidade a ser aplicado no fluxo de produção, baseado no método HACCP, métodos tradicionais, nos termos do disposto no Capítulo VI do presente regulamento, ou outros métodos a indicar;

b) Tipo de embalagem, rotulagem e/ou etiquetagem a serem utilizados;

c) Guia de Boas Práticas de Higiene e sanidade de instalações, equipamentos e pessoal;

d) Guia de Boas Práticas de Fabrico;

e) Códigos de produção, definidos pela empresa;

f) Número de trabalhadores, sua experiência profissional e nível de formação;

g) Comprovante de fumigação;

h) Esquema de desratização, sua colocação na planta do estabelecimento, tipo de produto e frequência de utilização;

i) Boletins de Sanidade de todo o pessoal, emitidos pela entidade competente do departamento do Governo responsável pela Saúde Pública;

j) Cópias de análises de fezes (parasitas), urina (infecções), tuberculose ou outras que sejam definidas pela Autoridade Competente, observando as especificidades exigidas pelo país importador;

k) Comprovativo de análise de pesquisa de vibrião cólera e salmonela a todos os tripulantes, incluindo os de nacionalidade estrangeira a trabalhar na Guiné-Bissau, em embarcações cujos produtos da pesca se destinem à exportação para o mercado da União Europeia.

4. A Licença Sanitária de funcionamento de estabelecimentos será emitida, no prazo máximo de quinze (15) dias úteis, com base na análise da documentação e em inspecções sanitárias efectuadas pela Autoridade Competente.

5. A “Licença Sanitária de funcionamento de estabelecimento de processamento de produtos da pesca”, cujo modelo figura no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado, tem a validade máxima de dois (2) anos, podendo ser

suspensa quando sejam detectadas transgressões às leis em vigor sobre a matéria, mudança de propriedade ou quando o estabelecimento estiver inoperativo por mais de três (3) meses.

6. Os estabelecimentos devem manter disponível o "Livro de Vistorias" da inspecção de pescado, que é entregue no acto de entrega da Licença Sanitária de funcionamento.

SECÇÃO III

EMBARCAÇÕES DE PESCA

ARTIGO 14.º

(**Licença sanitária de embarcações de pesca ou de operações conexas)**

1. Antes da atribuição de uma licença ou autorização de operações conexas de pesca, as embarcações carecem de uma "Licença Sanitária de Embarcações de Pesca", a ser requerida à Autoridade Competente, nos termos do modelo constante do Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado.

2. A Licença Sanitária para embarcações de pesca deverá ser requerida nos seguintes casos:

a) Antes do início da actividade de pesca;

b) No reinício da actividade de pesca, após uma suspensão decretada pela Autoridade Competente;

c) No reinício da actividade, após uma paragem superior a seis meses.

3. A Autoridade Competente deverá efectuar a análise do processo no prazo máximo de quinze (15) dias úteis, findos quais será ou não emitida uma "Licença Sanitária de Embarcações de Pesca", nos termos do modelo constante do Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado.

4. A Licença Sanitária da embarcação, com validade de um ano, será emitida com base na análise da documentação e em inspecções sanitárias efectuadas pela Autoridade Competente.

5. A Licença Sanitária da embarcação pode ser suspensa quando se detectarem transgressões às leis em vigor.

6. As embarcações devem ainda cumprir os requisitos técnicos definidos na Lei Geral das Pescas.

7. O disposto neste artigo aplica-se também às embarcações pertencentes a terceiros e que operem em regime de fretamento ou no âmbito de acordos ou contratos de pesca.

8. As embarcações de operações conexas de pesca não podem ter a bordo qualquer equipamento ou material de processamento de produtos da pesca.

9. As embarcações devem manter disponível o "Livro de Vistorias" da inspecção de pescado, que é entregue no acto de entrega da Licença Sanitária da embarcação.

10. Para efeitos de instrução, o requerimento referido no n.º 1 do presente artigo deverá ser acompanhado da seguinte documentação:

a) Boletins Sanitários de toda a tripulação da embarcação ou de pessoal que tenha contacto com a tripulação, emitidos pela entidade competente da Saúde Pública e dentro do prazo de validade;

b) Cópias de análises de fezes (parasitas), urina (Infecções), tuberculose ou outras que sejam definidas pela Autoridade Competente, observando as especificidades exigidas pelo país importador;

c) Comprovativo de análise de pesquisa de vibrião cólera e salmonela a todos os tripulantes, incluindo os de nacionalidade estrangeira a trabalhar na Guiné-Bissau, em embarcações cujos produtos da pesca se destinem à exportação para o mercado da União Europeia;

d) Comprovativo de fumigação;

e) Esquema de colocação do raticida na planta, tipo de produto e frequência de desratização;

f) Códigos de Boas Práticas de Fabrico;

g) Guia de Boas Práticas de Higiene e Sanidade das instalações, equipamentos e pessoal, seguindo os definidos no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado.

ARTIGO 15.º

(Licença sanitária de navios-fábrica)

1. Para além do estipulado no n.º 9 do artigo anterior, os navios-fábrica, devem ainda apresentar o seguinte:

a) Diagrama de fluxo de processamento;

b) Planta da embarcação;

c) Sistema de controlo e garantia de qualidade a ser aplicado no fluxo de produção, baseados no método HACCP, métodos tradicionais nos termos do disposto no Capítulo VI do presente regulamento ou outros métodos a indicar;

d) Tipo de embalagem, rotulagem e/ou etiquetagem a ser utilizada;

e) Código de produção, definido pelo responsável da embarcação;

f) Número de trabalhadores, experiência profissional e nível de formação;

g) Sistema de eliminação de desperdícios;

h) Sistema de abastecimento de água potável ou tornada potável, do mar salubre com indicação dos tanques de armazenamento, tratamento, com pressão e quantidades estimadas de consumo;

i) Lista de pessoal afecto à embarcação ou com acesso à mesma;

j) Condições de instalação da tripulação da embarcação, completamente separadas das áreas de processamento;

k) Dimensões e planta, para que as áreas de processamento sejam completamente separadas das outras;

l) Estudo do impacto ambiental e programa de controlo de contaminações.

2. Os navios congeladores e navios-fábrica que processem sempre no mesmo local, recebendo o produto da pesca artesanal, para além do estabelecido nos números anteriores, devem, ainda observar o seguinte:

a) Sistema de tratamento e eliminação de águas residuais e outros resíduos;

b) Mecanismo de controlo de acesso do pessoal à embarcação;

c) Lista do pessoal afecto à embarcação ou com acesso a mesma;

d) Condições de instalação da tripulação da embarcação, completamente separadas das áreas de processamento;

e) Dimensões e planta concebidas para que as áreas de processamento sejam completamente separadas das outras;

f) Estudo do impacto ambiental e programa de controlo de contaminações.

ARTIGO 16.º

(Condições aplicáveis às embarcações de pesca e navios-fábrica)

As condições aplicáveis às embarcações de pesca e navios-fábrica serão definidas no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado e devem garantir a não contaminação dos produtos da pesca.

SECÇÃO IV

CAIS DE PESCA, ARMAZÉNS FRIGORIFICOS E TRANSPORTE DOS PRODUTOS DA PESCA

ARTIGO 17.º

(Características gerais do cais de pesca)

1. As partes do edifício do cais de pesca onde se recebem e manipulam os produtos da pesca devem:

a) Ser cobertas e dispor de paredes fáceis de limpar;

b) Dispor de um chão impermeável, fácil de lavar e desinfectar, de modo a permitir o escoamento das águas e ser munido de dispositivo de evacuação das águas residuais;

c) Estar suficientemente iluminados, de modo a facilitar o controlo sanitário e inspecção das actividades de manuseamento e comercialização;

d) Dispor de instalações para o fornecimento de água potável, tanto para o aprovisionamento de embarcações como também para o manuseamento, lavagem do pescado e higiene dentro do estabelecimento;

e) Dispor de dispositivos ou instalações para armazenagem e/ou eliminação de resíduos de pescado;

f) Possuir sanitários e lavabos em número suficiente, quer para os utilizadores do cais de pesca, quer para o pessoal permanente.

2. É interdito o manuseamento ou processamento de produtos da pesca em embarcações acostadas no cais.

3. O equipamento utilizado para descarga e desembarque do pescado deve ser constituído por materiais fáceis de lavar e desinfectar, impermeáveis e resistentes à corrosão.

4. As salas de processamento e armazéns frigoríficos existentes no recinto dos cais, têm que cumprir com as exigências definidas no presente regulamento.

ARTIGO 18.º

(Características dos navios armazéns frigoríficos)

Os armazéns frigoríficos destinados a prestar serviços de armazenagem de pescado congelado, além das características gerais para estabelecimentos, definidas no presente regulamento, devem:

a) Ser especificamente concebidos para este fim e dotados de equipamentos capazes de manter e assegurar uma tempera-

tura igual ou inferior a -18ºC, com o mínimo de flutuação;

b) Dispor de instrumentos para o controle e registo contínuo temperatura, acessíveis e instalados de tal maneira, que mostrem com exactidão a temperatura em cada câmara de armazenagem;

c) Ter antecâmaras ou ambientes fechados antes da entrada às câmaras frigoríficas ou qualquer outro método que impeça flutuações críticas de temperatura nos momentos de carga e descarga das câmaras;

d) Dispor de alarmes e fechaduras que permitam a abertura das portas das câmaras por dentro.

ARTIGO 19.º

(Transporte de produtos da pesca)

1. O transporte de produtos da pesca deve ser teito em meios higiénicos que garantam uma protecção adequada em relação ao tipo de produto transportado, evitando toda a causa de contaminação ou outros danos que possam derivar de agentes atmosféricos ou outros agentes ambientais.

2. Os meios utilizados no transporte de produtos da pesca devem ser registados nos serviços da Autoridade Competente e devem reunir os seguintes requisitos:

a) Quando se trate de transporte de pescado fresco, as câmaras ou compartimentos empregues deverão ser fechados, isotérmicos e com as paredes construídas com um revestimento interno liso, impermeável, fácil de lavar e de desinfectar;

b) Para o transporte de produtos congelados, as câmaras ou compartimentos deverão possuir equipamentos mecânicos de congelação, com potência suficiente para manter a todo o momento uma temperatura igual ou inferior a -18ºC;

c) No transporte de produtos acondicionados em gelo, com um volume máximo de 40 kg por unidade, deverá ser assegurado o escoamento da água de fusão de modo a evitar-se que a água em causa permaneça em contacto com os produtos;

d) Não podem ser usados para o transporte outros produtos susceptíveis de contaminar os produtos da pesca;

e) Quando se trate de transporte de produtos da pesca secos ou vivos, deverá ser assegurado que o mesmo se efectue em condições adequadas de higiene, conservação e de garantia da qualidade sanitária, evitando-se qualquer tipo de contaminação.

CAPÍTULO III

DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA E SEUS DERIVADOS

SECÇÃO I

EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS DA PESCA

ARTIGO 20.º

(Requisitos sanitários gerais)

Os produtos da pesca destinados à exportação a partir da Guiné-Bissau devem ser submetidos à inspecção hígio-sanitária e ao controlo apropriados pela Autoridade Competente, no momento de embarque, com vista a garantir a qualidade e a salubridade desses produtos, de acordo com as disposições do presente regulamento e as exigências do país importador.

ARTIGO 21.º

(Lista de estabelecimentos e embarcações)

A Autoridade Competente divulgará regularmente a lista de estabelecimentos e embarcações de pesca que satisfazem as disposições do presente regulamento e cujos produtos de pesca estão destinados ao consumo humano, ao comércio grossista ou à exportação.

ARTIGO 22.º

(Requisitos gerais para exportação)

1. Os lotes de produtos da pesca propostos para exportação deverão preencher os requisitos gerais seguintes:

a) Terem sido processados em estabelecimentos com Licença Sanitária de funcionamento;

b) Serem provenientes de embarcações de pesca com Licença Sanitária de embarcações;

c) Terem sido elaborados a partir de matérias-primas e ingredientes em bom estado de conservação e de higiene, livres de contaminação ou aditivos químicos não permitidos ou em quantidades superiores às tolerâncias nacionais e internacionais e aptos para o consumo humano, sem estarem adulterados, e preencherem os requisitos definidos no ANEXO I ao presente regulamento e ainda de acordo com qualquer outro requisito e limite de aceitação estabelecidos pelo país importador;

d) Terem sido processados sob condições de processamento hígio-sanitárias, e sem riscos sanitários, referidos no presente regulamento e legislação vigente;

e) Cumprirem com o declarado na etiqueta ou rótulo e estarem rotulados segundo o estabelecido neste regulamento, bem como na legislação do país importador, e em conformidade com os requisitos de codificação;

f) Satisfazerem qualquer outra exigência regulamentar do país importador, no que se refere, nomeadamente, a composição, qualidade e ao autocontrolo da qualidade do produto e processos;

g) Satisfazerem os requisitos definidos neste regulamento e, em particular, no que se refere:

i. À avaliação sensorial e limites de aceitação, tal como definidos no ANEXO I;

ii. Especificações e parâmetros sobre a água potável, conforme o estabelecido no ANEXO II;

iii. Especificações sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, de acordo com o disposto no ANEXO III;

iv. Especificações de higiene aplicáveis às embarcações de pesca para os produtos da pesca destinados ao mercado da União Europeia, nos termos do estabelecido no ANEXO IV ao presente diploma.

h) Satisfazerem qualquer outra exigência que venha a ser estabelecida pelo membro do Governo responsável pelo sector das pescas, sob proposta fundamentada do CIPA.

2. Os lotes de produtos da pesca propostos para exportação, classificados nos termos do n.º 1 do artigo 31.º deste regulamento, devem apresentar-se à inspecção sanitária:

a) Seis horas antes para os produtos da categoria VI, devendo a intenção de exportar ser comunicada com uma antecedência mínima de vinte e quatro horas.

b) No máximo, sete dias antes para as restantes categorias de produtos da pesca.

ARTIGO 23.º

(Exportação de pescado para o mercado da União Europeia)

O pescado produzido para ser exportado para o mercado da União Europeia, para o consumo humano, deverá cumprir com os critérios e as especificações sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca, definidos no ANEXO III ao presente regulamento, e outros requisitos específicos a serem estabelecidos por despacho do membro do Governo responsável pelo sector das pescas e segundo as novas exigências da União Europeia.

ARTIGO 24.º

(Certificação para exportação)

1. A Autoridade Competente emitirá Certificados sanitários, relativos aos produtos da pesca destinados à exportação em geral e para a União Europeia, para os lotes que cumpram com as exigências estabelecidas para exportação.

2. O Certificado Sanitário é solicitado à Autoridade Competente através do modelo definido no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado (Requerimento de Emissão de Certificado Sanitário para Exportação), acompanhado do original e da cópia do manifesto das espécies a exportar.

ARTIGO 25.º

(Amostra sem valor comercial)

1. São considerados amostras sem valor comercial os produtos da pesca embalados, sem fins comerciais e com peso máximo de quatro (4) quilogramas por cada espécie.

2. O peso total de uma amostra sem valor comercial não poderá exceder seis (6) quilogramas para todas as espécies.

3. É obrigatória a apresentação do "Documento de Inspecção", nos postos de fronteira, sempre que se pretenda transportar para fora do país amostras sem valor comercial.

4. A Autoridade Competente é a entidade responsável pela emissão do Documento de Inspecção, cujo modelo se encontra definido no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado.

5. A Autoridade Competente é a entidade responsável pela emissão do Documento de Inspecção para efeitos de saída do produto da pesca, sem prejuízo das regras de aceitação do país de destino.

ARTIGO 26.º

(Amostras para promoção comercial)

1. São considerados amostras para promoção comercial os produtos da pesca embalados e com peso total superior a quarenta quilogramas (40kg) e não inferior a vinte e cinco quilogramas (25kg) por espécie.

2. A saída do país com amostras para promoção comercial só é permitida a entidades que se encontrem inscritas como exportadoras ou como produtoras de produtos da pesca, mediante a apresentação de comprovativos que ates-

tem a participação em feiras ou a necessidade de prospecção de novos mercados.

3. Por um ano civil, cada entidade interessada só poderá solicitar a aprovação e certificação de até três amostras de promoção comercial de produtos da pesca.

ARTIGO 27.º
(Controlo alfandegário)

As autoridades alfandegárias, nos diferentes portos, aeroportos ou postos fronteiriços do país, exigirão ao exportador:

a) A exibição de um Certificado Sanitário emitido pela Autoridade Competente que verificarão a sua correspondência com a mercadoria apresentada, do lote de exportação ou amostra para promoção comercial;

b) A apresentação do Certificado de Inspecção para cada amostra sem valor comercial.

SECÇÃO II
IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS DA PESCA

ARTIGO 28.º
(Requisitos sanitários)

1. Os produtos da pesca importados deverão cumprir com os requisitos de higiene, sanidade e garantia de qualidade contidas no presente regulamento e com os requisitos hígio-sanitários do país do exportador, sem prejuízo da legislação vigente relativa à defesa da saúde pública.

2. Os importadores são responsáveis, nos termos indicados no presente regulamento, pela aquisição de produtos de pesca legalmente produzidos no país de origem, de acordo com sistemas de controlo de qualidade que garantam a sua sanidade e qualidade e pelo cumprimento das condições de importação de produtos da pesca previstas no presente regulamento.

3. A Autoridade Competente poderá exigir ao importador provas formais adicionais que atestem o cumprimento das exigências indicadas no número anterior.

ARTIGO 29.º
(Inspecção de pescado importado)

1. Os produtos da pesca importados, de peso superior a 50 quilogramas, carecem de Licença Sanitária de importação, a emitir pela Autoridade Competente, para a sua comercialização no território nacional, devendo a respectiva cópia ser enviada à entidade competente da Saúde Pública.

2. Os Importadores de produtos de pesca deverão solicitar a inspecção atempadamente, para efeitos de emissão da respectiva Licença Sanitária de Importação, cujo modelo é definido no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado, devidamente preenchido e acompanhado de "Certificado Sanitário" e de "Certificado de Origem" e de original e cópia do manifesto.

3. Para efeitos do disposto no número 1 deste artigo, o importador deverá comunicar a Autoridade Competente a data prevista para a chegada do produto para que se proceda à respectiva inspecção emissão da Licença Sanitária de Importação solicitada.

ARTIGO 30.º
(Controlo de pescado importado)

1. As autoridades alfandegárias, nos diferentes portos, aeroportos e postos fronteiriços exigirão ao importador a exibição de um Certificado Sanitário emitido pelo país exportador e a Licença Sanitária de Importação emitida pela Autoridade Competente, e verificarão a sua correspondência com a mercadoria ou lote de importação apresentada.

2. Os produtos da pesca que entrem no país ficarão retidos sob responsabilidade da autoridade alfandegária, nos lugares de armazenamento, por esta designados, enquanto decorrem os trâmites de inspecção e de emissão da Licença Sanitária de Importação.

3. A libertação dos produtos da pesca importados será autorizada pelas autoridades alfandegárias, mediante a apresentação da Licença Sanitária de Importação, outorgada para cada lote identificado nos documentos de importação, após inspecção e aprovação do respectivo lote de importação.

CAPÍTULO IV
CONTROLO DE QUALIDADE DOS PRODUTOS DA PESCA

SECÇÃO I
CONDIÇÕES GERAIS

ARTIGO 31.º
(Categoria dos produtos da pesca)

a) Segundo a complexidade de processamento e risco sanitário, os produtos da pesca processados agrupam-se nas seguintes categorias:

   a) CATEGORIA I: moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados;

   b) CATEGORIA II: produtos pasteurizados, cozidos ou pré-cozidos, fumados a quente, panados, marinados, seguidos de congelação ou não, que podem ser consumidos com ligeira ou nenhuma cozedura;

c) CATEGORIA III: produtos de baixa acidez ou acidificados, tratados termicamente em embalagens hermeticamente fechadas, também denominados genericamente por conservas;

d) CATEGORIA IV: produtos salgados, secos e fumados a frio;

c) CATEGORIA V: produtos congelados;

f) CATEGORIA VI: crustáceos e peixes vivos ou frescos.

b) A classificação referida no número anterior deverá conter a indicação do tipo de produto da pesca produzido, como seja, camarão, gamba, lagosta, caranguejo, peixe demersal, peixe pelágico e outras espécies de pescado, bem como a indicação da sua origem, como seja camarão processado em alto mar, camarão processado em terra, camarão proveniente de aquacultura e outros tipos de origem.

ARTIGO 32.º

(Produtos da pesca adulterados)

Para efeitos do presente Regulamento são considerados adulterados os produtos da pesca que:

a) Mostrem características de odor, sabor, cor e textura relacionadas com a decomposição;

b) Apresentem forte odor a ranço e/ou outros odores estranhos ou ofensivos;

c) Contenham substâncias perigosas, naturais, ou adicionadas voluntariamente ou não, que signifiquem risco para a saúde do consumidor;

d) Contenham substâncias ou material estranho que os tornem rejeitáveis perante o consumidor;

e) Tenham sido manuseados, processados e transportados sob condiçoes não sanitárias, em que uma contaminação perigosa possa haver-se produzido, e representem um risco inaceitável para a saúde do consumidor;

f) Estejam contaminados com microrganismos patogénicos ou suas toxinas em níveis que signifiquem perigo para a saúde do consumidor;

g) Apresentem infestação com parasitas a níveis esteticamente inaceitáveis ou que, de alguma maneira, signifiquem risco para a saúde do consumidor;

h) Contenham vestígios de drogas ou hormonas adicionadas nas actividades de aquacultura, em níveis detectáveis de acordo com os métodos oficiais estabelecidos;

i) Contenham aditivos químicos ou corantes artificiais em quantidades superiores aos níveis estabelecidos pelas autoridades competentes do país.

SECÇÃO II

REQUISITOS DE QUAILIDADE

ARTIGO 33.º

(Requisitos gerais para venda a grossistas, exportação e importação)

1. Os produtos da pesca produzidos para venda a grossistas, exportação ou a serem importados, deverão cumprir com as normas de qualidade estabelecidos pelos organismos nacionais de normalização competentes ou em regulamentação actualizada do país importador.

2. Em caso de necessidade, e não existindo normas, a Autoridade Competente poderá propor o uso de normas internacionalmente reconhecidas, designadamente as aprovadas pela Comissão do CODEX ALIMENTARIUS.

3. Tratando-se de moluscos bivalves dever-se-á ter em conta os regulamentos e normas específicas que venham a ser estabelecidas para este tipo de produtos, nomeadamente no que se refere às áreas de extracção e aos respectivos níveis de contaminação microbiana ou de toxinas químicas ou de origem biológica.

4. Os produtos da pesca frescos, congelados ou de outra forma processados, incluindo os destinados a posterior processamento propostos para venda local ou exportação, deverão estar de acordo com as exigências higiénicas, sanitárias e de garantia de qualidade estabelecidas no presente regulamento e devidamente etiquetados e rotulados segundo o estabelecido neste regulamento ou em especificações actualizadas do país importador.

5. Até que seja aprovada a regulamentação nacional específica de sanidade, o processamento e/ou a exportação de moluscos bivalves não será permitido.

6. Até que seja aprovada a regulamentação referida no número anterior, a exportação dos produtos da aquacultura só será permitida desde que as unidades produtivas tenham estabelecido e implementado programas adequados de controlo e vigilância sanitária, de acordo com as exigências actualizadas do país importador.

7. Os produtos da pesca provenientes de aquacultura não poderão ser exportados para o

mercado da União Europeia até que Guiné-Bissau seja aprovada para exportar este tipo de produto da pesca para esta Comunidade.

8. Os produtos da pesca produzidos para serem exportados para o mercado da União Europeia deverão cumprir com os critérios definidos neste regulamento e no respectivo ANEXO IV.

9. Os produtos da pesca produzidos e destinados à exportação para o mercado da União Europeia deverão cumprir com os Limites de Aceitação actualizados estabelecidos por esta Comunidade, no que se refere aos controlos organolépticos, químicos (produtos de decomposição, aditivos, contaminantes do meio aquático, como metais pesados), microbiológicos (patogénico, indicadores de falta de higiene, outros germes indicadores) e de parasitas, segundo os critérios definidos neste regulamento e no respectivo ANEXO I.

ARTIGO 34.º

(Produtos da pesca frescos, congelados e/ou descongelados, em conserva, salgados e/ou secos)

Os produtos da pesca frescos, congelados e/ou descongelados, em conserva, salgados e/ou secos destinados à exportação, na fase de despacho devem cumprir com as especificações definidas em detalhe no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado.

ARTIGO 35.º

(Moluscos bivalves)

A importação de moluscos bivalves vivos, frescos, secos ou congelados só será permitida se os mesmos provierem de zonas ou países que tenham estabelecido e implementado programas específicos do seu controlo e vigilância sanitária.

ARTIGO 36.º

(Produtos Pré-cozidos e cozidos)

Até que seja aprovada a regulamentação nacional específica, o processamento e/ou a exportação de produtos da pesca pré-cozidos e cozidos não será permitido.

ARTIGO 37.º

(Crustáceos vivos)

Até que seja aprovada a regulamentação específica, a exportação de crustáceos vivos provenientes ou não da aquacultura só será permitida desde que as unidades produtivas tenham estabelecido e implementado programas adequados de controlo e vigilância sanitária, de acordo com as exigências actualizadas do país importador.

SECÇÃO III

REQUISITOS DE EMBALAGEM

ARTIGO 38.º

(Requisitos gerais de embalagem)

1. Todos os produtos da pesca destinados ao mercado nacional deverão estar embalados em sacos plásticos rotulados ou não mas com etiquetas, caixas brancas com etiquetas, ou outro tipo de embalagem apropriada, que se distingam das embalagens das unidades produtivas de produtos da pesca autorizadas para a exportação.

2. Todos os produtos da pesca destinados à exportação deverão estar devidamente embalados ou acondicionados em recipientes, caixas ou outro tipo de embalagem apropriada.

3. Exceptuam-se do disposto no número anterior, os produtos congelados, correspondentes a espécies de grande tamanho, tais como atuns e outros escombrídeos destinados a posterior processamento, que devem ser embalados com material adequado.

4. O material de embalagem susceptível de entrar em contacto directo com o produto da pesca deve estar de acordo com os requisitos de higiene e sanidade alimentar e, em particular:

a) Não permitir a danificação ou alteração das características organolépticas dos produtos da pesca a serem embalados;

b) Não permitir a transmissão aos produtos da pesca de substâncias perigosas para a saúde humana;

c) Ser resistente, de forma a proteger o produto da pesca a embalar.

ARTIGO 39.º

(Proibição de segundo uso)

A embalagem, neste regulamento designada por embalagem primária, destinada aos produtos da pesca para o mercado nacional ou externo, só pode ser usada uma vez, com excepção de recipientes externos, denominados neste regulamento de embalagens secundárias, feitos de material impermeável, liso e resistente à corrosão, que possam ser lavados e desinfectados.

SECÇÃO IV

REQUISITOS DE ROTULAGEM

ARTIGO 40.º

(Princípio e definições gerais)

1. Os produtos da Pesca pré-embalados e embalados devem ser devidamente declarados ou descritos mediante rótulos impressos que sejam autenticados e insusceptíveis de induzir

a erro no que se refere ao seu carácter, natureza e identificação.

2. Os produtos isentos de embalagem ou embalagens destinadas ao mercado nacional, deverão ser igualmente etiquetados por meio de autocolantes ou outra forma de fazer aderir uma etiqueta, de forma a poderem ser correcta e facilmente identificados.

3. Caso se detecte alguma deficiência ou haja necessidade de se acrescentar alguma informação a embalagens com rótulos já impressos, a Autoridade Competente poderá autorizar o uso de etiquetas (autocolantes) ou carimbos registados na Autoridade Competente por um período máximo de 6 meses de tolerância.

4. Os exportadores de produtos da pesca para o mercado da União Europeia deverão cumprir com os requisitos actualizados desta Comunidade.

ARTIGO 41.º

(Exigências gerais de rotulagem)

1. Os rótulos ou etiquetas das embalagens primárias dos produtos da pesca destinados à exportação devem conter inscrições, obrigatoriamente em língua portuguesa, sendo opcional a utilização de outros idiomas, relativamente às seguintes informações:

a) Denominação do produto:

i. Nome científico da família;

ii. Nomes usuais ou comuns do país ou os estabelecidos nas Normas do "CODEX ALIMENTARIUS".

b) Lista de ingredientes:

i. Indicação dos ingredientes por ordem decrescente de quantidades presentes, referidas a peso e medida;

ii. Quando algum ingrediente tenha mais de um componente, este deverá ser incluído na lista dos compostos, a menos que tal ingrediente seja de um produto ou alimento contemplado em alguma norma nacional ou do "CODEX ALIMENTARIUS;

iii. Os ingredientes deverão usar nomes específicos;

iv. A água adicionada deverá ser declarada na lista de ingredientes, a menos que a mesma forme parte de um ingrediente, como salmoura, xarope ou caldo usado de um produto composto.

c) Pesos, líquido e bruto, declarados no sistema internacional de medidas ou sistema nacional de medidas da seguinte forma:

i. Para produtos líquidos: em volume;

ii. Para alimentos sólidos: em peso;

iii. Produto em unidades: declaração adicional do número total de unidades;

iv. Produtos embalados num meio líquido que normalmente se descarta antes do consumo: declaração de peso escorrido do produto.

d) Declaração nutricional sobre características e propriedades nutricionais do produto, de acordo com os regulamentos nacionais específicos;

e) Identificação da unidade de produção contendo:

i. Nome e endereço do produtor, empacotador, ou distribuidor do produto;

ii. Indicação que estabeleça a relação entre a empresa e o produto, como "produzido para", "produzido por" ou "distribuído por".

f) País de origem, sendo que, para os produtos produzidos em estabelecimentos ou os provenientes de embarcações licenciadas para operarem em águas sob jurisdição e soberania da Guiné-Bissau deverão incluir a declaração "Produto da Guiné-Bissau";

g) Código de identificação ou número de registo sanitário, de acordo com o artigo 7.º do presente regulamento;

h) Marca de identificação registada para o produto;

i) Apresentação e validade, que consiste na indicação do seguinte:

i. Forma física, apresentação e prazo de validade;

ii. "Congelado a bordo" ou "congelado em terra", tratando-se de produtos congelados;

iii. Data de congelação ou embalagem.

2. As embalagens secundárias deverão ostentar no rótulo impresso o nome da empresa, tipo de produto, nome e código do estabelecimento ou embarcação, código de produção e número de unidades de embalagens primárias contidas.

3. Todos os sistemas de classificação devem ser registados anualmente na Autoridade Competente.

4. Os exportadores de produtos da pesca para o mercado da União Europeia deverão cumprir com os requisitos actualizados desta Comunidade.

ARTIGO 42.º

(Apresentação da informação no rótulo)

1. As declarações obrigatórias nos rótulos ou etiquetas poderão:

a) Estar todas contidas no painel frontal do rótulo, também designado por painel principal;

b) Ter algumas declarações no painel principal do rótulo e as restantes num painel auxiliar.

2. Uma embalagem ou recipiente poderá ter um rótulo com dois ou mais painéis principais de declaração.

ARTIGO 43.º

(Declarações no painel principal)

No painel principal da embalagem primária deverão constar as seguintes indicações, impressas com caracteres de fácil leitura:

a) Nome do produto;

b) Declaração do conteúdo líquido, conforme mencionado na alínea c) do n.º1 do artigo 41.º;

c) Declaração "Produto da Guiné-Bissau", conforme mencionado na alínea f), do n.º 1 do artigo 41.º;

d) Declaração "Congelado a bordo" ou "congelado em terra" conforme mencionado no ponto ii) da alínea i) do n.º 1 do artigo 41.º.

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES HÍGIO-SANITÁRIAS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS E EMBARCAÇÕES DE PESCA

SECÇÃO I

CONSIDERAÇÕES GERAIS

ARTIGO 44.º

(Condições gerais)

1. Os estabelecimentos em terra, armazéns frigoríficos e as descargas do pescado, provenientes das embarcações deverão remeter à Autoridade Competente os dados de produção e armazenamento, de acordo com o Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado.

2. Nas operações de limpeza dos estabelecimentos, das embarcações de pesca, dos armazéns frigoríficos e locais de descarga de pescado só poderá ser empregue água potável ou do mar salubre, conforme especificado no ANEXO II, ao presente regulamento, captada longe da zona dos portos de pesca.

SECÇÃO II

CONDIÇÕES APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS

ARTIGO 45.º

(Programa de higiene e de sanidade)

1. Com vista a garantir a qualidade de produtos da pesca todos os estabelecimentos deverão operar sob um programa de higiene e de sanidade, que tenha em conta as instalações, o equipamento e o pessoal.

2. O representante do estabelecimento é o responsável pela organização e implementação de Boas Práticas de higiene e de sanidade os quais deverão estar descritos e disponíveis para inspecção e verificação da Autoridade Competente.

3. Um guião, referente à elaboração destas boas práticas de higiene, está definido no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado.

ARTIGO 46.º

(Condições higiénicas aplicáveis ao pessoal)

1. O pessoal em contacto com o recinto das operações de manipulação e processamento deve:

a) Ser portador de Boletim de Sanidade válido, emitido, com base em análises específicas, pelos serviços competentes do Ministério da Saúde, e com observância do disposto nas alíneas i), j) e k), do n.º 3, do artigo 13.º deste regulamento.

b) Observar os requisitos de higiene, para o efeito prescritos;

c) Apresentar o Boletim de Sanidade e os respectivos resultados das análises laboratoriais à Autoridade Competente, quando exigido.

2. O Pessoal que apresente ou aparente ser portador de doenças transmissíveis, lesões abertas, pústulas, evidências de problemas respiratórios, feridas infectadas ou qualquer outra fonte de contaminação microbiana que signifique risco de contaminação do pescado ou superfícies alimentares que entrem em contacto com o pescado, deverá ser afastado das operações de processamento.

SECÇÃO III

CONDIÇÕES APLICÁVEIS ÀS EMBARCAÇÕES DE PESCA, NAVIOS CONGELADORES E NAVIOS-FÁBRICA

ARTIGO 47.º

(Condições gerais)

1. As superfícies das embarcações de pesca, navios congeladores e navios fábrica, porões, equipamentos e recipientes utilizados no manuseamento a bordo do pescado e do gelo, deverão ser limpos ou lavados após cada utilização e estar sujeitos a um programa de higiene e de sanidade, de modo a mantê-los limpos e livres de contaminações e não transmitir características anormais aos produtos, de acordo com o estabelecido no artigo 45.º e no ANEXO IV ao presente regulamento.

2. Nas operações de limpeza das embarcações só poderá ser empregue água potável ou água do mar salubre, captada longe da zona dos portos de pesca.

3. Todo o pessoal encarregue das operações de manuseamento e processamento deverá observar o estabelecido neste artigo e nos artigos 45.º, 46.º e 48.º deste regulamento.

SECÇÃO IV

ARMAZENS FRIGORIFICOS E MEIOS DE TRANSPORTE

ARTIGO 48.º

(Condições hígio-sanitárias básicas)

O Pescado deve ser armazenado e/ou transportado sob adequadas Condições hígio-sanitárias, de modo a prevenir a sua contaminação com produtos nocivos ou outros susceptíveis de transmitir características anormais.

SECÇÃO V

PORTOS DE PESCA

ARTIGO 49.º

(Reponsabilidade das autoridades portuárias)

1. Todas as áreas de trabalho, equipamento e utensílios dos portos de pesca devem estar sob vigilância e controlo das autoridades portuárias, de forma a manter e assegurar adequadas condições de higiene e limpeza. Para o efeito, deverão ser concebidos e implementados programas de higiene e sanidade, de conformidade com o artigo 45.º deste regulamento.

2. Todos os equipamentos e materiais utilizados para a descarga e transporte dos produtos da pesca devem ser lavados antes do seu emprego, incluindo o equipamento utilizado para o armazenamento de gelo.

3. Não são permitidas operações de manuseamento, adicionamento de gelo, classificação, processamento, em qualquer área do porto de pesca, a menos que as mesmas estejam especialmente previstas para tal.

4. Todo o pessoal encarregue das operações de manuseamento e processamento deverá observar o estabelecido nos artigos 45.º, 46.º, 47.º e 48.º deste regulamento.

CAPÍTULO VI

SISTEMA DE CONTROLO DE QUALIDADE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS EMBARCAÇÕES

ARTIGO 50.º

(Programa de controlo de qualidade)

1. Os estabelecimentos de processamento de produtos da pesca e embarcações deverão dispor de um Programa de Inspecção e Controlo de Qualidade, de natureza preventiva, que assegure e demonstre o cumprimento de todos os requisitos de garantia sanitária e de qualidade exigidos pelo presente regulamento e demais disposições aplicáveis.

2. Dependendo das exigências do mercado para onde se destinam os produtos, o Programa de Inspecção e Controlo de Qualidade deverá basear-se no Sistema de Análise de Risco e Controlo nos Pontos Críticos - “HACCP” - ou no Método Tradicional.

ARTIGO 51.º

(Sistema de análise de risco, inspecção e controlo nos pontos críticos-HACCP)

1. Os estabelecimentos ou embarcações que utilizem o Sistema de Análise de Risco e Controlo nos Pontos Críticos - “HACCP” ou Auto Controlo - deverão submeter o referido sistema à aprovação da Autoridade Competente, com um plano descritivo que contenha:

a) Organigrama com as responsabilidades descritas;

b) Identificação dos produtos e sua descrição no que se refere, nomeadamente, ao seguinte:

c) Composição e sistema de classificação (espécie e composição química);

d) Método de conservação (fresco, congelado, salgado, e outros);

e) Processamento (descrição das Boas Práticas de Fabrico - tipo e qualidade de matéria-prima, descrição completa do método de processamento e identificação, concentrações e duração dos ingredientes utilizados);

f) Sistema de embalagem, rotulagem ou etiquetagem e codificação;

g) Condições de armazenagem (matéria-prima e produtos) e distribuição dos produtos;

h) Tempo de vida de prateleira;

i) Instruções de uso (como preparar) - composição e estrutura;

j) Método de conservação para o consumidor;

k) Controlo da potabilidade da água;

l) Identificação da intenção de uso (grupo alvo e mercado a que se destina na rotulagem);

m) Fluxograma da produção e fluxograma na planta;

n) Listagem dos potenciais perigos (microbiológicos, químicos e físicos) e risco de ocorrência em cada etapa de processamento (fluxograma de processamento) de todas as medidas preventivas que evitam ou diminuem o efeito desses perigos;

o) Determinação dos Pontos Críticos (PC) e Pontos Críticos de Controlo (PCC);

p) Estabelecimento dos respectivos limites críticos para cada PCC;

q) Descrição do sistema de monitorização (vigilância) para cada PCC (o que, onde, quando, quem, como);

r) Indicação de medidas correctivas para situações de ocorrência de perigos;

s) Programa de calibração dos instrumentos (termómetros, balanças e outros);

t) Indicação de procedimentos de verificação;

u) Registos e documentação.

2. Os produtos da pesca produzidos e destinados à exportação para o mercado da União Europeia, deverão cumprir com os requisitos actualizados desta Comunidade.

ARTIGO 52.º

(Método Tradicional)

Os estabelecimentos ou embarcações que utilizem o Método Tradicional deverão submeter o referido método à aprovação da Autoridade Competente, apresentando para o efeito um plano descritivo que contenha:

a) Organigrama com as responsabilidades descritas;

b) Descrição dos produtos a elaborar, indicando:

i. Composição e estrutura;

ii. Método de conservação;

iii. Processamento (Boas Práticas de Fabrico);

iv. Sistema de embalagem;

v. Condições de armazenamento e distribuição;

vi. Tempo de vida de prateleira;

vii. Instruções de uso;

viii. Controlo, da potabilidade da água.

c) Identificação da intenção de uso (rotulagem, codificação, classificação e mercado de destino);

d) Fluxograma da produção;

e) Descrição do método de controlo de qualidade da matéria-prima e do produto final (temperaturas, qualidade sensorial, análises química e microbiológicas);

f) Tipo e qualidade da matéria-prima;

g) Descrição completa do método de processamento;

h) Indicação dos ingredientes empregues (identificação, concentrações e tempo).

ARTIGO 53.º

(Implementação do Programa)

Todos os estabelecimentos e embarcações que operem sob um Programa Inspecção e Controlo de Qualidade deverão designar o responsável pela sua aplicação, assim como pela sua revisão e adaptação, sempre que as matérias-primas, processos ou outras considerações impliquem novos perigos

ARTIGO 54.º

(Verificação e Controlo)

1. A aplicação do Programa de Inspecção e Controlo de Qualidade está sujeita à verificação e inspecção a ser realizada pela Autoridade Competente, durante o Licenciamento Sanitário, Certificação Sanitária e durante a realização de actividades relacionadas com o Programa Regular de Inspecção.

2. No âmbito do Programa de Inspecção e Controlo de Qualidade deverão ser estabelecidos controlos de qualidade da água, matérias-primas e produtos durante os processos e outros que venham a ser definidos pela Autoridade Competente ou em legislação nacional actualizada e internacional aplicável.

CAPÍTULO VII

DA RESPONSABILIDADE DA INSPECÇÃO

SECÇÃO I

AUTORIDADE COMPETENTE

ARTIGO 55.º

(Responsabilidade)

1. O departamento do Governo responsável pelo sector das Pescas é, nos termos do artigo 1.º do Decreto-lei n.º 4/2004, de 21 de Junho, a

Autoridade Competente em matéria de inspecção hígio-sanitária e de controlo de qualidade de produtos de pesca e seus derivados.

2. O departamento referido no número anterior é igualmente a entidade encarregue de regulamentar a inspecção hígio-sanitária dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, bem como de garantir a fiscalização e o controlo da aplicação das disposições do presente diploma e dos seus regulamentos de aplicação, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

3. Na qualidade de Autoridade Competente, e sem prejuízo das atribuições próprias do Ministério da Saúde e dos outros organismos nacionais, o departamento do Governo responsável pelo sector das Pescas exerce as competências que lhe são conferidas pelo presente regulamento através do Centro de Investigação Pesqueira Aplicada, CIPA, ao qual compete, nomeadamente, inspeccionar e certificar os produtos da pesca destinados ao consumo humano.

4. Para a execução das competências que lhe são conferidas no número anterior, o CIPA, poderá celebrar protocolos de cooperação com outras entidades ou organismos públicos, nacionais ou estrangeiros.

SECÇÃO II

ORGANIZAÇÃO E COMPETÊNCIA DA AUTORIDADE COMPETENTE

ARTIGO 56.º

(Estrutura da Autoridade Competente)

Para o desempenho das funções que lhe são consignadas, no âmbito do presente regulamento, o CIPA dispõe de:

a) *Serviço de inspecção de pescado*, responsável pela direcção e administração do sistema nacional de inspecção e controlo de qualidade de pescado;

b) *Corpo de inspectores de pescado*, ao qual compete realizar as acções de inspecção, certificação, licenciamento e verificação;

c) L*aboratório de inspecção de pescado*, ao qual compete realizar análises laboratoriais dos produtos da pesca.

ARTIGO 57.º

(Competência da Autoridade Competente)

No âmbito do presente regulamento, e sem prejuízo das competências do Ministério da Saúde e de outros organismos nacionais, compete especialmente à Autoridade Competente:

a) Inspeccionar a qualidade dos produtos da pesca destinados ao comércio grossista e à exportação, bem como dos produtos de pesca importados e certificar que os mesmos estão em conformidade com os requisitos sanitários estabelecidos no presente regulamento;

b) Verificar as condições hígio-sanitárias de estabelecimentos e embarcações de pesca;

c) Autorizar a Instalação, construção e modificação de estabelecimentos de processamento de pescado, após análise documental e vistorias sanitárias necessárias, e emitir as respectivas “Licenças Sanitárias de instalação” e “Licenças Sanitárias de funcionamento”, em conformidade com os modelos definidos no “Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado”;

d) Efectuar o Licenciamento Sanitário de Embarcações, após análise documental e vistorias sanitárias requeridas, autorizar o processamento a bordo e emitir a respectiva Licença Sanitária de embarcações, nos termos do modelo definido no manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado”;

e) Auditar os sistemas internos de controlo e de garantia de qualidade (Auto-Controlo) dos estabelecimentos e embarcações;

f) Verificar que os estabelecimentos e embarcações com sistemas de controlo de qualidade também têm implementado sistemas de rastreamento desde a matéria-prima até os produtos da pesca comercializados;

g) Divulgar a legislação nacional e internacional sobre a inspecção e controlo de qualidade de pescado;

h) Prestar serviços de análises laboratoriais dos produtos da pesca;

i) Preparar os laboratórios para a sua acreditação ao nível internacional;

j) Instruir processos de infracções às disposições do presente regulamento;

k) Recrutar, capacitar e treinar o pessoal da inspecção de pescado;

l) Representar as actividades de inspecção hígio-sanitária e de controlo de qualidade de produtos de pesca, a nível nacional e internacional;

m) Exercer as demais funções que lhe venham a ser conferidas, no âmbito de inspecção e controlo de qualidade de produtos da pesca.

SECÇÃO III
INSPECTOR DE PESCADO

ARTIGO 58.º
(Nomeação)

1. Compete ao Membro do Governo responsável pelo sector das pescas nomear, por despacho e sob proposta do CIPA, os Inspectores de Pescado autorizados a assinar a certificação e o licenciamento sanitários.

2. Os Inspectores de Pescado serão recrutados pelo CIPA, tendo em conta o disposto no artigo 3.º do diploma referido no n.º 1 do artigo 55.º, do presente regulamento.

ARTIGO 59.º
(Poderes dos Inspectores)

1. Os Inspectores de Pescado têm por função verificar se as condições técnicas e higiénicas relativas à apresentação, ao acondicionamento, à conservação, à embalagem e ao transporte de pescado, bem como as que respeitam aos estabelecimentos, e ao pessoal e locais de laboração, armazenagem ou venda de pescado estão conformes às disposições do presente regulamento e dos seus requisitos de aplicação.

2. Com vista a garantir a execução do disposto no presente regulamento e das demais disposições legais aplicáveis, os Inspectores de Pescado poderão, no exercício das suas funções:

a) Vistoriar, no âmbito de um programa regular de inspecção, os estabelecimentos, as embarcações e os meios utilizados no transporte de produtos da pesca, incluindo as necessárias à certificação e ao licenciamento sanitário;

b) Abrir ou ordenar a abertura de qualquer recipiente ou armazém frigorífico, estabelecimentos, embarcações, porões ou qualquer sala, compartimento ou local onde se presuma existir produtos da pesca;

c) Verificar as condições hígio-sanitárias de estabelecimentos, embarcações e pessoal a trabalhar ou presentes nessas unidades produtivas, e ordenar o seu encerramento caso não cumpram com os requisitos definidos no presente regulamento;

d) Inspeccionar a documentação e os registos de estabelecimentos e embarcações, relativos à informação sobre o processamento e transporte de produtos da pesca, bem como os dados sobre os sistemas de controlo;

e) Colher amostras de produtos da pesca necessárias à realização de análise laboratoriais, cuja forma e quantidade serão fixadas no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado por despacho do Ministro das Pescas;

f) Inspeccionar a qualidade e conformidade de produtos da pesca e não autorizar a certificação sanitária daqueles que não estão em conformidade com os requisitos estabelecidos no presente regulamento.

3. No exercício das suas funções, os inspectores de pescado poderão pedir o auxílio das autoridades administrativas ou policiais para o cumprimento do disposto no número anterior.

ARTIGO 60.º
(Área de Acesso e Identificação de Inspector de Pescado)

1. No exercício das suas funções, o Inspector de Pescado, devidamente munido do respectivo cartão de identificação, tem acesso a qualquer área ou compartimento de uma embarcação ou estabelecimento.

2. A interdição de acesso em contravenção do disposto no número anterior será qualificada e punida como falta de cooperação com os agentes de controlo e fiscalização, nos precisos termos constantes da Lei Geral das Pescas.

3. A identificação de qualquer Inspector de Pescado, no exercício das suas funções, será efectuada, quando requerida, mediante a apresentação de cartão de identificação, cujo modelo será definido por Despacho do Ministro das Pescas, no verso do qual constarão os respectivos poderes e prerrogativas.

ARTIGO 61.º
(Prejuízos Escusados)

Na inspecção de pescado, os inspectores deverão proceder de modo a que, sendo o exame elucidativo, se evitem, quanto possível, prejuízos escusados, quer para o dono do pescado quer para o consumidor.

CAPÍTULO VIII
DAS INFRACÇÕES E PENALIDADES

ARTIGO 62.º
(Responsabilidade geral)

O responsável do estabelecimento, o condutor do meio de transporte e o comandante ou mestre da embarcação, por um lado, e os proprietários dos estabelecimentos, dos meios de transporte e os armadores das embarcações, por outro, respondem individual e solidariamente pelas infracções ao presente Regulamento, presumindo-se que os mesmos têm conhecimento e consentiram na prática de infracções co-

metidas pelo pessoal do estabelecimento, dos meios de transporte e das embarcações.

ARTIGO 63.º

(Medidas de prevenção)

1. Quando no decurso das acções de inspecção e verificação, os Inspectores de Pescado tiverem fundadas razões para, presumir da existência de infracção ao presente regulamento poderão, a título preventivo:

a) Apreender qualquer embarcação de pesca ou de transporte ou meios de transporte com produtos de pesca que suspeitem estarem adulterados;

b) Apreender lote ou lotes de produtos da pesca ou parte destes que suspeitem estarem adulterados;

c) Suspender as actividades dos estabelecimentos, embarcações ou armazéns frigoríficas cujas condições hígio-sanitárias não estejam de acordo com o preceituado no presente regulamento ou cujos produtos processados suspeitem estarem adulterados;

d) Selar porões e armazéns frigoríficos que suspeitem conter produtos de pesca adulterados;

e) Recolher os elementos de prova que julguem necessários, incluindo os diários de bordo de pesca e de máquinas.

2. O processo de encerramento de estabelecimentos de produtos da pesca ou embarcações, bem como de interdição de circulação de meios de transporte de produtos da pesca obedecerá trâmites próprios, cujos modelos serão definidos no "Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado".

ARTIGO 64.º

(Regime sancionatório)

1. As infracções às normas constantes do presente regulamento constítuem contra - ordenações puníveis, pela Autoridade Competente, com multa, sem prejuízo de penas acessórias ou mais graves previstas na demais legislação aplicável.

2. Os comportamentos negligentes serão puníveis com até metade da multa aplicável à infracção consumada.

3. A tentativa é punível com multa aplicável à infracção consumada, especialmente atenuada.

ARTIGO 65.º

(Infracções e sanções)

1. Sem prejuízo do disposto no regime geral das contra-ordenações, constituem infracções às disposições do presente diploma, puníveis com multa, cujo montante, mínimo e máximo, é de:

a) XOF 500.000 a XOF 750.000, por operar com Licença Sanitária de funcionamento e Licença Sanitária de embarcação caduca ou suspensa;

b) XOF 750.000 a XOF 850.000, por operar sem Licença Sanitária de funcionamento e Licença Sanitária de embarcação;

c) XOF 750.000 a XOF 1.000.000, pela utilização de meios de transporte de produtos de pesca que não reúnam condições hígio-sanitárias e requisitos exigidos pelo presente regulamento;

d) XOF 750.000 a XOF 1.500.000, por não observância dos requisitos gerais estabelecidos para a embalagem dos produtos da pesca;

e) XOF 750.000 a XOF 2.000.000, por operar sob condições hígio-sanitárias deficientes, tais como não dispor de água potável, sanitários, drenos adequados, esgotos, e outras especificações definidas neste regulamento e nos seus textos de aplicação;

f) XOF 750.000 a XOF 2.500.000, por operar em estabelecimentos ou em embarcações que não reúnam as características estipuladas na respectiva regulamentação;

g) XOF 850.000 a XOF 2.250.000, por processar, comercializar ou transportar espécies cuja captura seja proibida;

h) XOF 2.500.000 a XOF 2.500.000, por processar, comercializar ou transportar produtos da pesca em embalagens não autorizadas pela Autoridade Competente para determinada unidade produtiva ou a presença de embalagem de outra empresa.

i) XOF 2.500.000 a XOF 3.000.000, pela prática de processamento, importação ou exportação de produtos da pesca adulterados, falsificados ou fraudulentos ou que não tenham sido submetidos às inspecções sanitárias;

j) XOF 2.500.000 a XOF 3.250.000, pela exportação, importação ou circulação com produtos da pesca que não tenham sido verificados e certificados pela Autoridade Competente;

k) XOF 2.800.000 a XOF 3.500.000, pela falsificação de certificados sanitários, ocultação, distorção ou adulteração de infor-

mações, com o objectivo de defraudar a Autoridade Competente.

2. O trabalhador que estiver a trabalhar numa unidade produtiva sem que seja portador de um Boletim de Sanidade ou que sendo dele portador o mesmo esteja caduco ou seja falso, será imediatamente retirado do trabalho.

ARTIGO 66.º
(Sanções acessórias)

Em simultâneo com a multa e em função da gravidade da infracção, da culpa e dos antecedentes do infractor, poderão ser aplicadas, uma ou mais sanções acessórias seguintes:

a) Perda, a favor do Estado, dos objectos pertencentes ao agente;

b) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;

c) Encerramento do estabelecimento, cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença ou alvará;

d) Suspensão ou revogação de autorizações, licenças e alvarás.

ARTIGO 67.º
(Competência para aplicação das sanções)

Compete à Autoridade Competente, ou à quem ele tiver delegado poderes, aplicar todas as sanções resultantes de violações ao presente Regulamento.

ARTIGO 68.º
(Constatação das infracções)

1. Ao constatarem as infracções, os Inspectores de Pescado lavrarão um Auto de Notícias que deverá incluir, nomeadamente, a exposição sucinta e objectiva dos factos e das circunstâncias, bem como a identificação dos seus autores.

2. O Auto de Notícias será datado e assinado pelo Inspector de Pescado que detectou a infracção e, sempre que possível, por duas testemunhas.

ARTIGO 69.º
(Instrução dos processos)

A instrução dos processos de carácter administrativo relativos às infracções ao disposto no presente regulamento é da competência da Autoridade Competente.

ARTIGO 70.º
(Responsabilidade por actos praticados de boa fé)

Salvo o caso de falta grave, não poderá ser movida nenhuma acção contra o Inspector de Pescado por motivo de qualquer acção ou omissão praticada de boa fé, no exercício das competências que lhe são cometidas pelo presente regulamento.

ARTIGO 71.º
(Resistência com violência ou ameaça de violência)

Quem agredir ou obstruir com violência ou ameaça de violência o Inspector de Pescado no exercício das suas funções será punido nos termos da lei comum em vigor.

ARTIGO 72.º
(**Falta de cooperação com o inspector de pescado)**

O responsável do estabelecimento, motorista de veículo de transporte ou comandante de uma embarcação que não se mostre cooperativo com o Inspector de Pescado, durante as acções de inspecção, comete uma infracção punível com multa.

ARTIGO 73.º
(Reclamação)

Das decisões tomadas no âmbito da aplicação do presente regulamento sobre quaisquer aspectos relativos a inspecção e ao montante da multa, cabe recurso hierárquico necessário, mediante um requerimento dirigido à Autoridade Competente, a ser interposto no prazo de 5 dias, contados a partir da data da notificação da decisão.

ARTIGO 74.º
(Recurso)

1. Se o despacho do superior hierárquico não colher a reclamação referida no artigo anterior ou se ela não houver lugar nos trinta dias seguintes à data sua apresentação, poderá o interessado recorrer-se ao órgão jurisdicional competente, mediante recurso a interpor no prazo fixado por lei.

2. Logo que tome conhecimento da interposição do recurso, o Inspector cuja decisão foi recorrida deve tomar todas as diligências necessárias para que o pescado seja mantido nas condições do primeiro exame sanitário e convenientemente conservado.

3. Os recursos interpostos têm efeito suspensivo.

CAPÍTULO IX
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 75.º
(Apreensão de produtos de pesca não inspeccionados)

1. Os produtos de pesca transportados ou colocados à venda sem estarem munidos de certificados de controlo sanitário válidos serão

imediatamente aprendidos pela Autoridade Competente.

2. Com vista a executar as funções estabelecidas no número anterior, o departamento do Governo responsável pelo sector das pescas poderá delegar algumas das funções a outros organismos ou estabelecer ajustes de cooperação apropriados com outros órgãos centrais do Estado, tais como fiscais de alfândegas, agentes de inspecção económica ou de polícia judiciária.

ARTIGO 76.º

(Inspecção e destino de pescado apreendido)

O pescado apreendido, nos termos do artigo anterior, será submetido à inspecção e controlo da Autoridade Competente e, se forem considerados próprios para o consumo humano, serão distribuídos gratuitamente aos estabelecimentos públicos de carácter social, caso contrário serão destruidos.

ARTIGO 77.º

(Destino de pescado rejeitado)

1. O pescado ou os seus derivados dados como impróprios para o consumo humano serão objecto de desnaturação imediata, de modo a não poderem ser reutilizados para o consumo humano, sem prejuízo de outros aproveitamentos que deles se possa fazer, conforme for autorizado pela Autoridade Competente.

2. A desnaturação a que se refere o número anterior poderá ser feita por meio de adição de substâncias de fraca ou nula toxicidade e de forma que os tornem irrecuperáveis para a alimentação humana.

3. Os produtos desnaturantes manter-se-ão em locais isolados, fechados e controlados pelos serviços de inspecção de pescado da Autoridade Competente.

4. O pescado desnaturalizado e cujo aproveitamento industrial não seja possível deverá ser enterrado, de forma a não prejudicar a salubridade pública.

5. O pescado ou seus derivados, a que se refere o n.º 1 deste artigo, serão desnaturalizados ou inutilizados, mediante o levantamento do respectivo auto e na presença do dono ou do seu representante inspectores e sob controlo dos inspecores habilitados, devendo emitir-se o respectivo certificado.

ARTIGO 78.º

(Modelos de formulários)

Para a implementação do presente regulamento e sob proposta do CIPA, o membro do Governo responsável pelo sector das pescas adoptará, por despacho, os modelos de certificados, licenças, requerimentos, processos, fichas, declarações, notificações, relatórios, declarações e outros modelos de registos, no âmbito das atribuições da Autoridade Competente, julgados necessários e que não estejam previstos no presente regulamento e no Manual de Operacionalidade da Inspecção de Pescado.

ANEXO I

Avaliação Sensorial, química, microbiológica e parasitária e Limites de Aceitação (a que se referem os artigos 22.º, n.º 1, alíneas c) e g) e 33.º, n.º 9, do Regulamento de Inspecção de Pescado)

A. CONTROLOS ORGANOLÉPTICOS

1. Cada lote de produtos da pesca destinados à exportação deve ser submetido à inspecção da Autoridade Competente no momento de embarque, para verificação das características organolépticas. Essa inspecção consiste na avaliação organoléptica efectuada por amostragem. Caso a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca, poderá recorrer-se aos controlos químicos e ou microbiológicos. Caso a avaliação organoléptica revele que os produtos da pesca não estão próprios para o consumo humano, devem ser tomadas medidas para a sua retirada do mercado e desnaturados, de modo a não poderem ser reutilizados para consumo humano.

2. Os limites de aceitação estão baseados nas seguintes Tabelas existentes no Manual de Laboratório de Controlo de Qualidade - área Sensorial:

- Avaliação da frescura de Peixes magros
- Avaliação da frescura de Peixe Serra, Cavala e Atum
- Avaliação da frescura e da qualidade do Camarão
- Avaliação da frescura da Gamba rosa e vermelha
- Avaliação da frescura do Caranguejo
- Avaliação da frescura da Lula/Polvo

B. CONTROLOS QUÍMICOS

As análises para efeitos de controlos químicos deverão ser realizadas nos Laboratórios aprovados pela Autoridade Competente.

1. Como produtos de decomposição, temos:

a) Azoto básico volátil total (ABVT)

Produtos da pesca não processados das es-

pécies discriminadas são considerados não aptos para consurno humano quando as análises químicas revelem teor médio de ABVT superior aos seguintes limites:

i. 25 mg N/ 100g
- Sebastes ssp.
- *Helicoelenus dactylopterus*
- *Sebastichtys capensis*.

ii. 30 mg N/100g
- espécies que pertencem à família pleuronecitidae à excepção do alabote - Hippoglossus sp.

iii. 35 mg N/100g
- Salmo Salar
- espécies que pertencem à família Merluccidae
- espécies que pertencem à família Gadiadae

O método de referência a utilizar para o controlo do limites de ABVT é o método de destilação com ácido perclórico, segundo Anexo II na Decisão 95/149/CE da União Europeia.

Os métodos de rotina utilizáveis para o controlo do limite de ABVT são os seguintes:

- método de microdifusão descrito por Conway e Byrne (1933)
- método de destilação direita descrito por Antonacopoulos (1968)
- método de destilação de um extracto desproteinizado com ácido tricloracético [Comité do Codex Alimentarius para o peixe e produtos de pesca (1968)].

As unidades de amostras para análise são de cerca de 100 gramas de carne, provenientes de pelo menos, três sítios diferentes da amostra recolhida e misturados por trituração.

b) Histamina

Espécies das seguintes famílias; Scombridae, Clupeidae, Engraulidae e Coryphaenidae, devem ser submetidas à análises de Histamina.

Para efeitos de análise serão colhidas nove amostras por cada lote, sendo os Limites:

- teor médio de histamina não deve ultrapassar 100 ppm
- duas amostras podem ter um teor de histamina superior a 100 ppm mas inferior a 200 ppm
- nenhuma amostra pode ter um teor superior a 200 ppm

As análises devem ser realizadas com métodos fiáveis e cientificamente reconhecidos. Poderá utilizar-se o método de cromatografia líquida da alta resolução (HPLC).

2. Como aditivos alimentares, temos:

Sulfitos

Produtos da pesca dos géneros a seguir indicados, são considerados não aptos para consumo humano quando as análises químicas revelem teor médio de sulfitos superior aos seguintes limites máximos:

Géneros	Limites máximos mg/kg (ppm)
Crustáceos e cefalópodes	
- frescos, congelados e ultracongelados	150(*)
- crustáceos, família *penaeidae, solenceridae, aristeidae*	
- até 80 unidades / kg	150(*)
- entre 80 e 120 unidades/kg	200(*)
- mais de 120 unidade /kg	300 (*)
- cozidos	50 (*)
(*) nas partes comestíveis	

3. Como contaminadores presentes no meio aquático, temos:

Mercúrio

i. O teor médio de Mercúrio analisado numa amostra homogenizada de carne fresca de 5 unidades de peixe escolhidas para representar o tamanho médio do lote, não deve ultrapassar 0,5 mg/kg (0,5 ppm)

ii. O teor médio de Mercúrio analisado numa amostra homogenizada de carne fresca de 10 unidades peixe, das espécies na lista seguinte, escolhidas para representar o tamanho médio do lote, pode ultrapassar 0,5 mg/kg, mas nunca pode ultrapassar 1,0 mg/kg (1ppm)

- Acipenser spp
- Anarhicas lupus
- Anguilla spp.
- Aphanopus carbo
- Brosme brosme
- Dicentrarchus labrax
- Esoz lucius
- Euthynnus spp.
- Hippoglossus hippoglossus
- Hoplostethus atlanticus
- Istiporos albicans/ platypterus
- Lepidopus caudatus
- Lophiidae spp.

- Lota lota
- Makaira spp.
- Molva dipteriygia
- Molva molva
- Orcynopsis unicolor
- Perca fluviatilis
- Pleurotremata spp.
- Rajidae spp.
- Sarda spp.
- Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus
- Stizostedion lucioperca
- Thunnus spp.

O método de análise a utilizar na determinação do Mercúrio total é o Espectrofotometro de absorção atómica.

C. LIMITES MICROBIOLÓGICOS DE ACEITAÇÃO DURANTE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS COZIDOS DE CRUSTACEA

1. Germes patogênicos

Tipo de germe	Norma
Salmonella spp	Ausência em 25 gr. n = 5 c = 0

Além disso, não estarem presentes, em quantidades nocivas para a saúde dos consumidores, microrganismos patogénicos e respectivas tóxinas, cuja pesquisa deve ser feita em função da análise de riscos.

2. Germes indicadores de falta de higiene (produtos descascados)

Tipo de germe	Norma (por grama)
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
ou coliformes termotolerantes (44ºC em meio sólido)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
ou Eschericia coli (em meio sólido)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Os parâmetros n, m, M e c são definidos do seguinte modo:

n = número de unidades de amostras;

m = valor limite do número de bactérias abaixo do qual todos resultados são considerados satisfatórios;

M = limite de aceitação para além do qual dos resultados deixam de ser considerados satisfatórios;

c = número de unidades de amostragern cujos resultados estão compreendidos entre m e M.

A qualidade do lote é considerada não satisfatória:

- Sempre que se observarern valores superiores a M,
- Quando c/n > 2/5

3. Germes indicadores (directrizes)

Tipo de germe	Norma (por grama)
Bactérias aeróbicas mesófilas (30º C)	
a) Produtos inteiros	m = 10.000 M = 100.000 n = 5 c = 2
b) Produtos descascados com excepção da polpa de caranguejo	m = 50.000 M = 500.000 n = 5 c = 2
c) Polpa de caranguejo	m = 100.000 M = 1.000.000 n = 5 c = 2

As presentes directrizes devem auxiliar os fabricantes a avaliar o funcionamento dos seus estabelecimentos, e ajudá-los na aplicação dos processos de controlo da produção.

D. CONTROLOS PARASITÁRIOS

1. Os produtos da pesca deverão ser submetidos à inspecção visual para efeitos de detecção de parasitas visíveis, antes de estarem disponíveis para o consumo humano. Para efeitos desta inspecção entende-se por:

- *Parasita visível:* um parasita ou um grupo de parasitas cuja dimensão, cor ou textura permitem distinguí-lo claramente dos tecidos do peixe;
- *Inspecção visual:* um exame não destrutivo do peixe ou produtos da pesca, exercido sem meios ópticos de amplificação e em boas condições de iluminação para o olho humano, incluindo a observação à transparência, se necessário.

2. O controlo visual é feito por amostragem, abrangendo um número representativo de unidades.

3. Os responsáveis dos estabelecimentos em terra, bem como as pessoas qualificadas a bordo dos navios-fábrica determinarão, em função da natureza dos produtos da pesca da sua origem geográfica e do fim a que se destinam, a extensão e a frequência dos controlos.

4. O pescado ou partes deste, quando apresentarem parasitas visíveis, deverão ser retirados do mercado.

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES E PARÂMETROS SOBRE A ÁGUA POTÁVEL (a que se referem os artigos 22.º, n.º 1, alínea g) e 44.º, n.º 2, do Regulamento de Inspecção do Pescado)

1. Controlo de qualidade.

As Unidades Produtivas pesqueiras devem no âmbito do Programa de Controlo e Garantia de Qualidade estabelecer Controlos de Qualidade da Água destinada ao processamento, limpeza e desinfecção nas suas empresas. Estes controlos devem ser adequados às necessidades locais e devem respeitar os requisitos mencionados neste anexo.

2. Valores paramétricos admissíveis.

Sem prejuízo das leis vigentes no País, as Unidades produtivas pesqueiras devem tomar todas as medidas necessárias para garantir que a água destinada ao processamento e desinfecção das suas instalações cumprem com os valores de Parâmetros admissíveis segundo a Tabela I.

3. Inspecções.

A Inspecções periódica e ocasional, são um conjunto de acções da responsabilidade da Autoridade Competente, com vista a verificar o cumprimento das normas da qualidade da água.

TABELA I: Valores paramétricos da qualidade de água potável na Indústria Pesqueira, Limites Admissíveis.

PARÂMETROS FÍSICOS E ORGANOLÉPTICOS	Limites Máximos Admissíveis
Côr	15 TCU
Cheiro	Inodoro
Condutividade	2000 µohm/cm
Ph	6,5 – 8,5*
Sabor	Insípido
Temperatura	Aceitável
Turvação	5 NTU
PARÂMETROS QUÍMICOS	
Cloro Residual Total	0,2 – 0,5 mg/ l*
Amoníaco	1,5 mg/l
Alumínio	0,2 mg/l
Arsénico	0,01 mg/l
Antimónio	0,005 mg/l

Bário	0,7 mg/l
Boro	0,3 mg/l
Crómio	0,05 mg/l
Cádmio	0,003 mg/l
Cálcio	20-50 mg/l*
Chumbo	0,01 mg/l
Cianeto	0,07 mg/l
Cloreto	250 mg/l
Cobre	1,0 mg/l
Crómio	0,05 mg/l
Dureza total	500 mg/l
Fósforo	0,1 mg/l
Ferro total	0,3 mg/l
Fluoreto	1,5 mg/l
Matéria orgânica	2,5 mg/l
Magnésio	50 mg/l
Manganês	0,1 mg/l
Mercúrio	0,001 mg/l
Molibdeno	0,07 mg/l
Nitrito	3 mg/l
Nitrato	50 mg/l
Níquel	0,02 mg/l
Sódio	200 mg/l
Sulfato	250 mg/l
Selénio	0,01 mg/l
Sólidos totais	1000 mg/l
Zinco	3 mg/l

- dentro do intervalo da admissão

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	**NMP/ 100 ml**
Coliformes totais	< 3
Coliformes fecais	< 3
Vibrio Cholerae	Ausente

4. Parâmetro a analisar

Nas empresas pesqueiras de um modo geral, os Parâmetros a analisar, são os estipulados na Tabela II.

Tabela II. Parâmetros de qualidade.

Parâmetros a tomar em consideração Nota 1)	Controlo mínimo (pela empresa)	Controlo corrente (pela empresa)	Inspecção periódica (pela Autoridade Competente)	Inspecção ocasional para situações especiais ou acidentais (pela Autoridade Competente)
PARÂMETROS ORGANO-LÉPTICOS (Nota 2)	Cheiro Côr Sabor	Cheiro Côr Sabor Turvação (aspecto)	Controlo corrente + Outros parâmetros de acordo com a Nota 3	A Autoridade Competente determinará os parâmetros consonante as circunstâncias tomando em consideração as condições que possam ter um efeito nefasto sobre a qualidade da água.
PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	Condutividade Cloro residual	**Conductividade** **Cloro residual** **Temperatura** **pH**		
		Nitratos Nitritos Amoníaco		
PARÂMETROS MICRO-BIOLÓGICOS	Coliformes totais Coliformes fecais E. coli Vibrio Cholerae	Coliformes totais Coliformes fecais E. coli Vibrio Cholerae		

NOTA 1: A Autoridade Competente pode ditar outros parâmetros a esta lista, se o considerar necessário.

NOTA 2: Avaliação qualitativa

NOTA 3: Todos os parâmetros fixados de acordo com A TABELA I devem ser sujeitos ao controlo periódico, excepto no caso de as Autoridades nacionais estabelecerem, durante um certo período que não seja provável que os valores parâmetros não ultrapassem os limites estabelecidos.

5. Especificações da qualidade.

Para as empresas pesqueiras, que pretendam exportar para a União Europeia, devem para além dos controlos mencionados no ponto 4, cumprir com as especificações da qualidade de água a seguir mencionados na Tabela III.

Parâmetros microbiológicas

TABELA III: Parâmetros microbiológicos da qualidade de água potável na Indústria Pesqueira para UE.

Parâmetro	Valores Paramétricos (número /100ml)
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococcus	0
Clostridium perfringens (incluindo esporos)	0
Coliformes totais	0
Coliformes fecais	0

5.2. Parâmetros químicos

Tabela IV. Parâmetros químicos da qualidade de água potável na Indústria Pesqueira para UE.

Parâmetro	Valor paramétrico	Unidade	Observações
Acrilamida	0.10	µg/l	
Antimónio	5.0	µg/l	
Arsénio	10	µg/l	
Benzeno	1.0	µg/l	
Benzeno (a) pireno	0.010	µg/l	
Boro	1.0	mg/l	
Bromatos	10	µg/l	
Cadmio	5.0	µg/l	
Crómio	50	µg/l	
Cobre	2.0	mg/l	
Cianetos	50	µg/l	
1,2-Dicloroetano	3.0	µg/l	
Epicloridrina	0.10	µg/l	
Fluoretos	1.5	mg/l	
Chumbo	10	µg/l	
Mercúrio	1.0	µg/l	
Níquel	20	µg/l	
Nitratos	50	mg//l	
Nitritos	0.50	mg/l	
Pesticidas	0.10	µg/l	*Inclui insecticidas, herbicidas, fungicidas, nematocidas, acaricidas, algicidas,*

			rodenticidas, controladores orgânicos de secreções viscosas e produtos afins (nomeadamente, reguladores do crescimento). Contudo necessitam de ser controlados os pesticidas cuja presença é provável num determinado abastecimento de água.
Pesticidas-total	0.50	µg/l	*Pesticidas – total significa a soma de todos os pesticidas detectados e quantificados no processo de controlo.*
Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	0.10	µg/l	*Soma das concentrações dos compostos (benzo (b)fluoranteno, benzo(k)fluoranteno, benzo (ghi) perileno e indeno(1-2,3-cd)pireno*
Selénio	10	µg/l	
Tetracloroetano e tricloroetano	10	µg/l	
Trialometano- Total	100	µg/l	
Cloreto de vinilo	0.5	µg/l	

5.3 Parâmetros indicadores, para efeitos de controlo.

Tabela V: Parâmetros indicadores da qualidade de água potável na Indústria Pesqueira para UE

Parâmetro	Valor paramétrico	Unidades	Observações
Alumínio	200	µg/l	
Amónio	0,50	mg/l	
Cloreto	250	mg/l	
Cloro residual	< 1	ppm	
Cor	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		
Condutividade	2500	µS cm^{-1} a 20 °C	
Concentração hidrogeniónica	> 6,5 e < 9,5	Unidades de pH	
Ferro	200	µg/l	
Manganês	50	µg/l	
Odor	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		
Oxidabilidade	5,0	mg/l O_2	*Não é necessário medir este parâmetro se for analisado o COT*
Sulfatos	250	mg/l	
Sódio	200	mg/l	

Sabor	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		
Turvação	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		*No caso de tratamento de águas superficiais deverão conseguir um valor paramétrico não superior a 1,0NTV (unidade de turvaçào nefelométrica) na água à saída das estações de tratamento*
Carbono orgânico total (COT)	Sem alteração anormal		*Não é necessário medir este parâmetro para abastecimentos inferiores a 10 000 m^3 por dia*
	0	Número/100 ml	
Número de colónias a 22 °C	Nenhuma alteração anormal		
Coliformes totais	0	Número/100 ml	
Coliformes fecais	0	Número/100 ml	
Clostridium perfringens (incluindo esporos)	0	Número/100 ml	*Este parâmetro só deve ser medido se a água tiver origem em/ for influenciada por águas superficiais*

6. Análises de rotina

Os seguintes parâmetros serão sujeitos a controlos de rotina.

- Alumínio (Necessário se for usado como floculante)
- Amónio
- Cor
- Condutividade
- Clostridium perfrigens (incluindo esporos) (Necessário só se água tiver origem em / for influenciada por águas superficiais)
- Concentração hidrogeniónica
- Ferro (Necessário se for usado como floculante)
- Nitritos (Necessário só quando a cloraminação é utilizada como desinfectante)
- Odor
- Sabor
- Número de colónias a 22ºC e a 37ºC
- Coliformes totais
- Turvação

A Autoridade Competente poderá anexar outros Parâmetros a esta lista, se o considerar necessário.

7. Amostragem:

a) As empresas deverão, como parte dos sistemas de Controlo e Controlo de Qualidade e Boas Práticas de Higiene, possuir uma planta da rede de distribuição da água. Nessa planta deverão ser identificados e enumerados todos os pontos de amostragem da água;

b) Nas amostragens da água deverá ser retiradas amostras duplicadas em cada ponto escolhido. Uma amostra para análises de parâmetros microbiológicos e outra para análises de outros parâmetros;

c) Considerando a susceptibilidade da amostra, a amostragem deve ser coordenada com a Autoridade Competente e/ou Laboratório de Controlo de Qualidade de Pescado (LCQP) para assegurar uma análise pronta;

d) A amostragem será efectuada pelo Inspector de pescado devidamente identificado segundo o regulamento;

e) Consideram-se aceitáveis os valores dos parâmetros, cujas amostras foram colhidas de acordo com a frequência indicada, na Tabela IV, no mesmo local, e que 95% das amostras respeitem os valores especificados na Tabela III.

7.1. Frequência mínima de amostragem

Cada amostragem, cuja frequência está estipulada na Tabela IV, os pontos de amostragem da água a ser analisada podem ser escolhidos ao acaso, desde que no final do ano todos os pontos sejam submetidos à pelo menos uma análise.

TABELA VI. Frequência para o controlo da qualidade de água potável na indústria pesqueira para a UE.

Volume de água utilizada por dia m^3 (toneladas) (Nota 1)	Controlo mínimo Número de amostras por ano (Nota 2,3)	Controlo corrente Número de amostras por ano (Nota 2,3)	Inspecção periódica Número de amostras por ano (Nota 3)
Até 100	(Barcos Fábrica) 1 (Estabelecimentos em terra e Fábricas de Gelo) 2	1	1
100 até 1.000	4	1	1
1.000 até 10.000	4 + 3 por cada 1000 m^3/d e fracção remanescente para o volume total	3	1 +1 por cada 3300 m^3/d e fracção remanescente para o volume total
Mais que 10.000	4 + 3 por cada 1000 m^3/d e fracção remanescente para o volume total	6	1 +1 por cada 10.000 m^3/d e fracção remanescente para o volume total

NOTA 1: Os volumes são calculados como média durante um ano civil.

NOTA 2: Na medida do possível, o número de amostras deverá ser distribuído no espaço e no tempo.

NOTA 3: Em caso de incumprimento dos limites estipulados no anexo a este regulamento, as empresas deverão tomar medidas correctivas e verificar o resultado das mesmas com nova amostragem, dentro dos seguintes prazos:

i) Parâmetros físico-químicos – Imediato

ii) Outros parâmetros - dentro de 30 dias

8. Especificações para análise dos parâmetros

A Autoridade Competente assegurará que qualquer laboratório onde seja analisada a amostra terá um controlo de qualidade analítica sujeito, de vez em quando, a uma verificação por uma pessoa independente em relação ao laboratório.

8.1. Parâmetros para os quais estão definidos métodos de análise

Os princípios relativos aos métodos de aplicação dos parâmetros microbiológicos a seguir enunciados são a seguir enunciados:

a) Bactérias Coliformes e Escherichia coli (E.coli) (ISO 9308 -1);

b) Enterococos (ISO 7899 -2);

c) Enumeração de microrganismos viáveis - Número de colónias a 22ºC (pr EN ISO 6222);

d) Enumeração de microrganismos viáveis - Número de colónias a 37ºC (pr EN ISO 6222);

e) Clostridium perfringens (incluindo esporos) Filtração em membrana seguida de incubação anaeróbica da membrana em m-CP ágar (nota 1) a 44± 1ºC durante 21 ± 3 horas. Contagem das colónias amarelas opacas que possam a rosa ou vermelho após exposição, durante 20 a 30 segundos, a vapores de hidróxido de amónio.

8.2. Parâmetros para os quais são especificadas as características do método de análise

Para os parâmetros seguintes, as características do método de análise especificadas definem a capacidade do método utilizado de medir, no mínimo, concentrações iguais ao valor paramétrico com a exactidão, a precisão e o limite de detecção especificados.

Independentemente da sensibilidade do método de análise utilizado, o resultado será expresso pelo menos com o mesmo número de casas decimais que os valores paramétricos contemplados na Tabela 2.

TABELA VII: Valores da exactidão, precisão e limites dos valores paramétricos a serem observados no controlo da qualidade de água potável para Indústria Pesqueira para UE

Parâmetro	Exactidão % do valor Paramétricos	Precisão % do valor Paramétrico	Limite de detenção % do valor Paramétrico	Condições
Acrilamida				*A controlar em função da especificação do produto*
Alumínio	10	10	10	
Amónio	10	10	10	
Antimónio	25	25	25	
Arsénio	10	10	10	
Benzopireno	25	25	25	
Benzeno	10	10	10	
Boro	10	10	10	

Bromatos	25	25	25	
Cádmio	10	10	10	
Cloretos	10	10	10	
Crómio	10	10	10	
Conditividade	10	10	10	
Cobre	10	10	10	
Cianetos	10	10	10	
1,2 dicloroentano	25	25	25	
Epicloridrina				*A controlar em função da especificação do produto*
Fluretos	10	10	10	
Ferro	10	10	10	
Chumbo	10	10	10	
Manganésio	10	10	10	
Mercúrio	20	10	10	
Níquel	10	10	10	
Nitratos	10	10	10	
Nitritos	10	10	10	
Oxibilidade	25	25	10	
Pesticidas – Total	25	25	25	
Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	25	25	25	
Selénio	10	10	10	
Sódio	10	10	10	
Sulfatos	10	10	10	
Tetracloroentano e tricloroetnao	25	25	10	
Trialomentanos – Total	25	25	10	
Cloreto de vinilo				*A controlar em função da especificação do produto*

8.3. Parâmetros para os quais não é especificado qualquer método de análise

- Côr
- Odor
- Sabor
- Turvação.

9. Inspecções

9.1. Sem prejuízo das competências atribuídas a outras entidades em matéria de controlo de qualidade, compete a Autoridade Competente do departamento do Governo responsável pelo sector das pescas a realização de acções de inspecção relativas à Qualidade da água na indústria pesqueira.

9.2. Sempre que os resultados obtidos nos sistema de controlo ou de verificação no âmbito do Programa de Controlo e Garantia de Qualidade, ultrapassem os limites definidos na Tabela III, do presente anexo, a Autoridade Competente comunicará ao Ministério da Saúde e/ou entidade responsável, propondo que a correcção da qualidade da água seja feita no prazo de 3 dias.

ANEXO III

Especificações sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca (a que se referem os artigos 22.º n.º 1, alínea g) iii, e 23.º, do Regulamento de Inspecção de Pescado)

1. Considerando que:

a) Os produtos da pesca recentemente capturados são, em princípio, indemnes, de contaminação por microrganismos; que, todavia, uma contaminação e uma decomposição ulteriores são susceptíveis de ocorrer, caso sejam manipulados e transformados de forma não higiénica;

b) São fixadas prescrições essenciais para manter uma higiene correcta aquando da manipulação dos produtos da pesca frescos ou transformados em todas as fases da produção, da armazenagem e do transporte.

Pelo presente anexo são adoptadas as seguintes especificações:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 1.º

O presente anexo estabelece as especificações sanitárias que regem a produção e a colocação dos produtos da pesca destinados ao consumo humano no mercado da União Europeia.

ARTIGO 2.º

Para efeitos do presente anexo entende-se por:

1. *Produto da pesca:* todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas o leitugas, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das ras e dos animais aquáticos abrangidos por outros actos regulamentares.

2. *Produto da aquicultura:* todos os produtos da pesca cujo nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício. Todavia, os peixes ou crustáceos de água do mar ou de água doce capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano são também considerados produtos de aquicultura. Os peixes e crustáceos de tamanho comercial capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente não são considerados como produtos de aquicultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso;

3. *Refrigeração:* o processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca para que esta esteja próxima da do gelo fundente;

4. *Produto fresco:* todo o produto da pesca, inteiro ou preparado, incluindo os produtos acondicionados sob vácuo ou atmosfera alterada que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto a refrigeração;

5. *Produto preparado:* todo o produto da pesca que foi submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatómica tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem, a picadura, etc.

6. *Produto transformado:* todo o produto da pesca que foi submetido a um processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a defumação, a salga, a seca, a marinada, etc., aplicado aos produtos refrigerados ou congelados associados ou não a outros géneros alimentícios, ou a uma combinação destes diversos processos;

7. *Conserva:* o processo que consiste em acondicionar os produtos em recipientes hermeticamente fechados e submetê-los a um tratamento térmico suficiente para destruir ou tornar inactivos todos os microrganismos susceptíveis de proliferação, qualquer que seja a temperatura a que o produto se destine a ser armazenado;

8. *Produto congelado:* todo o produto da pesca que sofreu urna congelação que permita obter uma temperatura no centro de pelo menos -18ºC, após estabilização térmica;

9. *Embalagem:* a operação destinada a realizar a protecção dos produtos da pesca através

da utilização de um invólucro, de um recipiente ou de qualquer outro material adequado;

10. *Lote:* a quantidade de produtos da pesca obtida em circunstâncias praticamente idênticas;

11. *Remessa:* a quantidade de produtos da pesca destinada a um ou vários compradores num país destinatário e enviada por um único meio de transporte;

12. *Meios de transporte:* as partes reservadas para carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou os contentores para o transporte por terra, mar ou ar;

13. *Autoridade competente:* a autoridade central de um Estado-membro competente para efectuar os controlos veterinários ou qualquer autoridade em que aquela tenha delegado essa competência;

14. *Estabelecimento:* todo o local em que os produtos de pesca sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados. As lotas e os mercados grossistas em que são exclusivamente feitas a exposição e a venda por grosso não são considerados estabelecimentos;

15. *Colocação no mercado:* a detenção ou a exposição destinada à venda, a colocação à venda, a entrega ou qualquer outro modo de colocação no mercado na Comunidade, com exclusão da venda a retalho e da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades por um pescador ao retalhista ou ao consumidor, que devem ser sujeitas aos controlos sanitários prescritos pelas regulamentações nacionais para o controlo do comércio retalhista;

16. *Importação:* introdução no território da Comunidade de produtos da pesca provenientes de países terceiros;

17. *Água do mar salubre:* a água do mar ou a água salobra que não apresente contaminação microbiológica, substâncias nocivas e/ou plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de influenciar a quantidade sanitária dos produtos da pesca, a utilizar nas condições fixadas na presente directiva;

18. *Navio-fábrica:* navio a bordo do qual os produtos da pesca sofrem uma ou mais das seguintes operações seguidas de embalagem: filetagem, corte, esfola, picadura, congelação, transformação.

19. Para efeitos do disposto no número anterior, não são considerados navios-fábrica:

a) Os navios de pesca que apenas pratiquem a cozedura de camarões e de moluscos a bordo;

b) Os navios de pesca que pratiquem apenas a congelação a bordo.

ARTIGO 3.º

1. A colocação no mercado de produtos da pesca capturados em meio natural está sujeita às seguintes condições:

a) Os produtos devem:

i) ter sido capturados e eventualmente manipulados para a sangria, o descabeçamento, a evisceração e a retirada das barbatanas, e refrigerados ou congelados, a bordo dos navios de acordo com as normas de higiene fixadas por directivas actualizadas da União Europeia;

ii) eventualmente, ter sido manipulados nos barcos-fábrica aprovados nos termos do artigo 7.º, na observância dos requisitos do capítulo I deste anexo;

iii) A cozedura de camarões e de moluscos a bordo deve respeitar as disposições deste anexo, capítulo III, ponto 1.5 e capítulo IV, ponto IV.7. Estes barcos serão objecto de um registo especial por parte das autoridades competentes.

b) Durante e após o desembarque, os produtos devem ter sido manipulados nos termos das disposições pertinentes do capítulo II deste anexo;

c) Devem ter sido manipulados e, se for caso disso, embalados, preparados, transformados, congelados, descongelados ou armazenados, em condições higiénicas, em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 7.º, na observância dos requisitos dos capítulos III e IV deste anexo;

d) A autoridade competente pode, em derrogação deste anexo, capítulo II, ponto 2, autorizar o transvasamento dos produtos frescos da pesca para o cais em recipientes destinados a expedição imediata para um estabelecimento aprovado ou para uma lota ou para um mercado grossista registados, a fim de aí serem submetidos a controlo;

e) Os produtos devem ter sido objecto de um controlo sanitário nos termos do capítulo V deste anexo;

f) Os produtos devem ter sido adequadamente embalados, nos termos do capítulo VI deste anexo;

g) Os produtos devem ter sido munidos de uma identificação nos termos do capítulo VII deste anexo;

h) Os produtos devem ter sido armazenados e transportados em condições de higiene satisfatórias, nos termos do capítulo VIII deste anexo.

2. Sempre que a evisceração for possível do ponto de vista técnico e comercial, deve ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque.

3. Os produtos da aquicultura só podem ser colocados no mercado nas seguintes condições:

a) O abate deve realizar-se em condições de higiene adequadas. Os produtos não devem estar conspurcados por terra, lama ou excrementos. No caso de não serem directamente transformados após o abate, devem ser conservados refrigerados;

b) Além disso, os produtos devem obedecer ao disposto nas alíneas c) a g) do n.º 1.

4. A colocação no mercado de moluscos bivalves vivos deve obedecer a um regulamento nacional específico.

ARTIGO 4.º

Os produtos da pesca destinados a ser colocados vivos no mercado devem ser permanentemente mantidos nas melhores condições de sobrevivência.

ARTIGO 5.º

Os produtos a seguir indicados não podem ser colocados no mercado:

- Peixes venenosos das seguintes famílias: Tetrãodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthisgasteridae;

- Produtos da pesca que contenham bio-toxinas, tais como a cignatoxina ou as toxinas paralisantes dos músculos.

Devem ser definidas, de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.º, regras pormenorizadas para as espécies a que se refere o presente artigo, bem como para os métodos de análise.

ARTIGO 6.º

1. A Autoridade Competente deve zelar por que os responsáveis pelos estabelecimentos tomem todas as medidas necessárias para que, em todos os estádios da produção dos produtos da pesca, sejam observadas as prescrições do presente anexo. Para o efeito, os citados responsáveis devem efectuar autocontrolos baseados nos seguintes princípios:

- Identificação dos pontos críticos dos seus estabelecimentos, em função dos processos de fabrico utilizados;

- Estabelecimento e aplicação de métodos de vigilância e de controlo desses pontos críticos;

- Colheita de amostras para exame num laboratório aprovado pela autoridade competente, para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfecção e para verificar a observância das normas estabelecidas pela presente directiva;

- Conservação de um vestígio escrito ou registado de forma indelével dos pontos anteriores, tendo em vista a sua apresentação à autoridade competente. Os resultados dos diferentes controlos e testes serão nomeadamente conservados durante um período de, pelo menos, dois anos.

2. Se os resultados dos autocontrolos ou qualquer outra informação de que disponham os responsáveis a que se refere o n.º 1 revelarem a existência de um risco sanitário ou permitam supor a sua existência, serão tomadas medidas adequadas, sob controlo oficial, e sem prejuízo de outras directivas actualizadas da União Europeia.

3. As regras de execução do segundo parágrafo do nº. 1 Serão estabelecidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15.º.

ARTIGO 7.º

1. A autoridade competente procederá à aprovação dos estabelecimentos após ter tido a garantia de que estes obedecem ao disposto na presente directiva no que diz respeito à natureza das actividades por eles exercida. A aprovação deve ser renovada se um estabelecimento iniciar o exercício de actividades diferentes daquelas para as quais foi concedida a aprovação.

2. A autoridade competente tomará as medidas necessárias, caso as condições de aprovação deixem de ser cumpridas. Para o efeito, a autoridade competente tomará nomeadamente em conta as conclusões de um eventual controlo efectuado nos termos do artigo 8.º

3. A autoridade competente deve proceder ao registo das lotas e dos mercados grossistas não sujeitos a aprovação, após se ter certificado de que essas instalações obedecem às disposições do presente anexo.

4. Contudo, com a condição expressa de que os produtos provenientes dos barcos-fábrica e dos estabelecimentos, lotas e mercados gros-

sistas obedeçam às normas de higiene estabelecidas pelo presente anexo.

5. A autoridade competente estabelecerá uma lista dos estabelecimentos aprovados que terão, cada um, um número oficial.

6. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos efectuar-se-ão regularmente sob a responsabilidade da autoridade competente, que deve ter livre acesso a todas as zonas dos estabelecimentos, com vista a assegurar o cumprimento do presente anexo.

7. Se essas inspecções e controlos revelarem que não são observados todos os requisitos da presente anexo a Autoridade Competente tomarão as medidas adequadas.

8. O disposto nos n.ºs 1, 3 e 4 aplica-se igualmente aos barcos-fábrica.

9. O disposto no n.ºs 3 e 4 aplica-se igualmente aos mercados grossistas e às lotas.

CAPÍTULO II

EXPORTAÇÃO DESTINADA AOS PAÍSES DA UNIÃO EUROPEIA

ARTIGO 10.º

As disposições aplicáveis às exportações de produtos da pesca provenientes de países terceiros serão pelo menos equivalentes às relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos comunitários.

ARTIGO 11.º

1. As condições de exportação dos produtos da pesca serão nomeadamente tomadas em consideração:

a) A legislação nacional;

b) A organização da autoridade competente e dos seus serviços de inspecção, os poderes desses serviços e a vigilância de que são objecto, bem como as possibilidades que esses serviços têm de verificar eficazmente a aplicação da sua legislação vigente;

c) As condições sanitárias de produção, armazenagem e expedição efectivamente aplicadas aos produtos da pesca destinados à União Europeia;

d) As garantias que o país pode dar quanto ao cumprimento das normas enunciadas neste anexo.

2. As condições de Exportação devem incluir:

a) As modalidades de emissão de certificados sanitários que devem acompanharem os lotes destinados à União Europeia;

b) A aposição de uma marca que identifique os produtos da pesca, nomeadamente através de um número de aprovação do estabelecimento de proveniência, salvo no caso de produtos da pesca congelados, desembarcados imediatamente para a indústria conserveira e, acompanhados do certificado previsto na alínea a);

c) Uma lista de estabelecimentos aprovados e, eventualmente, de barco-fábrica de lotas ou de mercados grossistas registados e aprovados pela Autoridade Competente segundo o procedimento previsto neste anexo.

3. Um estabelecimento apenas pode constar de uma lista se for oficialmente aprovado pela autoridade competente. Essa aprovação deve ser sujeita aos seguintes requisitos:

i) Observância de requisitos equivalentes aos constantes do presente anexo;

j) Vigilância por um serviço oficial de controlo do país.

CAPÍTULO III

CONDIÇÕES APLICÁVEIS AOS NAVIOS-FÁBRICA

I. Condições relativas à construção e equipamento

1. Os barcos-fábrica devem dispor pelo menos de:

a) Uma área de recepção destinada à colocação a bordo dos produtos da pesca, concebida e disposta em parques de dimensões suficientes para permitir a separação das entradas consecutivas. Esta área de recepção e os seus elementos desmontáveis devem ser fáceis de limpar. Esta área deve ser concebida de forma a proteger os produtos da acção do sol ou das intempéries, bem como de quaisquer fontes de conspurcação ou de contaminação;

b) Um sistema de transporte dos produtos da pesca, da área de recepção para os locais de trabalho, que respeite as normas de higiene;

c) Locais de trabalho com dimensões suficientes para que a preparação e a transformação dos produtos da pesca possam ser efectuadas em condições de higiene adequadas. Estes locais são concebidos e dispostos de forma a evitar qualquer contaminação dos produtos;

d) Locais de armazenagem dos produtos acabados com dimensões suficientes, concebidos de forma a poderem ser lim-

pos com facilidade. Se funcionar a bordo uma unidade de tratamento dos desperdícios, deve, ser atribuído à armazenagem destes subprodutos um porão separado;

e) Um local de armazenagem do material de embalagem, separado dos locais de preparação e de transformação dos produtos;

f) Equipamentos especiais para remover quer directamente para o mar quer, se as circunstâncias o exigirem, para uma cuba estanque reservada para este efeito os desperdícios e produtos da pesca impróprios para consumo humano. Se estes desperdícios forem armazenados e tratados a bordo, com vista ao seu saneamento, devem ser previstos para esta utilização locais separados;

g) Uma instalação que permita o abastecimento de água potável segundo a anexo XVII deste Regulamento e outra legislação actualizada da União Europeia, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano, ou de água do mar salubre sob pressão.O orifício de bombagem da água do mar deve situar-se num ponto que não permita que a qualidade da água bombea da seja afectada pela evacuação, para o mar, das águas usadas, dos desperdícios e da água de arrefecimento dos motores;

h) Um número adequado de vestiários, lavabos e retretes, não podendo estas últimas dar directamente para os locais onde os produtos da pesca são preparados, transformados ou armazenados. Os lavabos devem estar providos de meios de limpeza e de enxugo que satisfaçam os requisitos de higiene; as torneiras dos lavabos não devem poder ser accionadas à mão.

2. Os locais em que se procede à preparação e à transformação ou congelação/ultracongelação dos produtos da pesca devem dispor de:

a) Um chão que alie a qualidade de antiderrapante com a facilidade de limpeza e de desinfecção, e que seja provido de dispositivos que permitam um fácil escoamento da água. As estruturas e aparelhos fixados ao chão devem estar munidos de bueiros de tamanho suficiente para não ficarem obstruídos pelos resíduos de peixe e permitirem o escoamento da água com facilidade;

b) Paredes e tectos fáceis de limpar, em especial ao nível dos tubos, cadeias ou condutas eléctricas que os atravessam;

c) Circuitos hidráulicos que estejam dispostos ou protegidos por forma a que uma eventual fuga de óleo não possa contaminar os produtos da pesca;

d) Ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores;

e) Iluminação suficiente;

f) Dispositivos para a limpeza e desinfecção dos utensílios, do material e das instalações;

g) Dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos, cujas torneiras não devem poder ser accionadas à mão, e que sejam providos de toalhas de mão de utilização única.

3. Os dispositivos e utensílios de trabalho, como por exemplo as mesas de corte, os recipientes, as correias transportadoras, as máquinas para eviscerar, filetar, etc., devem ser fabricados em materiais resistentes à corrosão pela água do mar, fáceis de limpar e de desinfectar e mantidos em bom estado.

4. Os navios-fábrica que congelem ou ultracongelem os produtos da pesca devem dispor:

a) De uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento de temperatura rápido que permita obter no centro uma temperatura conforme às prescrições do presente anexo;

b) De instalações de uma potência frigorífica suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura conforme às prescrições da presente directiva. Os porões de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura colocado de forma a poder ser facilmente consultado;

c) Condições higiene relativas à manipulação e armazenagem a bordo dos produtos da pesca.

5. Uma pessoa qualificada a bordo do navio-fábrica deve ser responsável pela aplicação das boas práticas de fabrico dos produtos da pesca. Deve estar investida da autoridade necessária para fazer respeitar w; prescrições da presente directiva. Este mantém a disposição dos agentes encarregados do controlo o programa de inspecção e verificação dos pontos crí-

ticos aplicado a bordo e um registo no qual estão inscritos as suas observações, bem como os registos térmicos eventualmente exigidos.

6. As condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais são as enunciadas no capítulo III, ponto II.A, do presente anexo.

7. As condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal são as enunciadas no capítulo III, ponto II.B, do presente anexo.

8.As operações de descabeçamento, evisceração e filetagem devem ser efectuadas de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo IV, pontos I.2, I.3 e I.4., do presen-te anexo.

9. As o erações de transformação dos produtos da pesca abordo devem ser efectuadas de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo IV, pontos II.2, II.3, IV e V, do presente anexo.

10. O Acondicionamento e embalagem a bordo dos produtos da pesca devem ser efectuados de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo VI do presente anexo.

11. A armazenagem a bordo dos produtos da pesca deve ser efectuada segundo as condições de higiene enunciadas no capítulo VIII, pontos 1 e 2, do presente anexo.

CAPÍTULO IV

CONDIÇÕES DURANTE E APÓS O DESEMBARQUE

1. O equipamento de descarga e desembarque deve ser constituído por materiais fáceis de limpar e deve ser mantido em bom estado de conservação e limpeza.

2. Na descarga ou no desembarque, deve evitar-se a contaminação dos produtos da pesca, deve, nomeadamente, assegurar-se que:

a) A descarga e o desembarque sejam efectuados rapidamente;

b) Os produtos da pesca sejam rapidamente colocados num ambiente protegido à temperatura requerida em função da natureza do produto e, se necessário, debaixo de gelo, nas instalações de transporte, de armazenagem ou de venda ou num estabelecimento;

c) Não sejam autorizados equipamentos e efectuadas manipulações susceptíveis de deteriorar as partes comestíveis dos produtos da pesca.

3. As partes dos edifícios das lotas e dos mercados grossistas em que os produtos da pesca são expostos para venda devem:

a) Ser cobertos e dispor de paredes fáceis de limpar;

b) Dispor de um chão impermeável, fácil de lavar e desinfectar, disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água e ser munido de um dispositivo de evacuação das águas residuais;

c) Dispor de instalações sanitárias com um número adequado de lavatórios e retretes comautoclismo. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos e toalhas de mão de utilização única;

d) Estar suficientemente iluminados, de modo a facilitar o controlo dos produtos da pesca previsto no capítulo V do presente anexo;

e) Na exposição ou na armazenagem dos produtos da pesca, não ser utilizados para outros fins. Os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não devem entrar nas lotas. Os animais indesejáveis não devem penetrar nas lotas;

f) Ser regularmente limpos, pelo menos no final de cada venda. Após cada venda, as faces externas e internas dos caixotes devem ser limpas e passadas por água, com água potável ou água do mar salubre; se necessário, devem ser desinfectadas;

g) Ser providos de letreiros indicando a proibição de fumar, de cuspir, de beber ou de comer, colocados de maneira visível;

h) Poder ser fechados e mantidos fechados sempre que a autoridade competente considere necessário;

i) Dispor de uma instalação que permita o abastecimento de água que obedeça às condições do capítulo III, ponto I.7, do presente anexo;

j) Dispor de contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão e destinados a receber produtos da pesca impróprios para consumo humano;

k) Na medida em que não disponha de instalações próprias no local ou nas imediações em função das quantidades expostas para venda, incluir, para servir as necessidades da autoridade competente, um local suficientemente adaptado, que possa ser fechado à chave, e o material necessário ao exercício dos controlos.

4. Após o desembarque ou, se for caso disso, a primeira venda, os produtos da pesca devem ser imediatamente transportados para o seu lo-

cal de destino, nas condições fixadas no capítulo VIII do presente anexo.

5. No entanto, se não forem cumpridas as condições enunciadas no ponto 4, os edifícios das lotas em que os produtos da pesca são eventualmente armazenados antes de serem postos à venda, ou após a venda e enquanto se aguarda o respectivo transporte para o local de destino, devem dispor de câmaras isotérmicas com capacidade suficiente que obedeçam às condições fixadas no capítulo III, ponto I.3, do presente anexo. Nesse caso, os produtos da pesca devem ser armazenados a unia temperatura próxima da fusão do gelo.

6. As condições gerais de higiene enunciadas no capítulo III, ponto II, com excepção do ponto B.1.a) do presente anexo, aplicam-se, mutatis mutandis às lotas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados.

7. Os mercados grossistas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados estão sujeitos às mesmas condições que as enunciadas no presente capítulo, pontos 3 e 5, bem como às enunciadas no capítulo III, pontos I.4, I.10 e I.11, do presente anexo. As condições gerais de higiene enunciadas no capítulo III, ponto II, do presente anexo aplicam-se, mutatis mutandis aos mercados grossistas.

CAPÍTULO V
CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS EM TERRA

SECÇÃO I
CONDIÇÕES GERAIS DE ORGANIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO EQUIPAMENTO EM MATERIAL

1. Relativamente às condições gerais de organização das instalações e do equipamento em material, os estabelecimentos devem, pelo menos, dispor de locais de trabalho de dimensões suficientes para que a laboração possa aí exercer-se em condições de higiene adequadas.

2. Os locais de trabalho serão concebidos e dispostos de modo a evitar qualquer contaminação do produto e a separar claramente o sector limpo do sector conspurcado;

3. Nas instalações em que se procede à manipulação, preparação e transformação dos referidos produtos os estabelecimentos devem ainda dispor de:

a) Um chão em materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água ou equipado com um dispositivo destinado a evacuar a água;

b) Paredes de superfícies lisas e fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis;

c) Um tecto fácil de limpar;

d) Portas em materiais inalteráveis, fáceis de limpar;

e) Uma ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores;

f) Uma iluminação suficiente;

g) Um número suficiente de dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos. Nos locais de trabalho e nos lavabos, as torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Os dispositivos devem estar equipados com toalhas de mão de utilização única;

h) Dispositivos para a limpeza dos instrumentos, do material e das instalações;

4. Nas câmaras isotérmicas em que são armazenados os produtos da pesca os estabelecimentos devem dispor de:

a) Requisitos previstos nas alíneas a), b), c), d) e f) do n.º 2 deste artigo, e se for caso disso, de uma instalação de potência frigorífica suficiente para garantir a manutenção dos produtos nas condições térmicas previstas na presente directiva.

b) Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, pássaros, etc.

c) Dispositivos e utensílios de trabalho como, por exemplo, mesas de corte, recipientes, tapetes transportadores e faces, em materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar;

d) Contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão, destinados a receber produtos da pesca não destinados ao consumo humano, e um local destinado a dispor esses contentores, sempre que não forem evacuados, pelo menos, no final de cada dia de trabalho;

e) Uma instalação que permita o abastecimento de água potável nos termos do anexo XVII deste Regulamento ou eventualmente de água do mar salubre ou tomada salubre através de um sistema de depuração adequado, sob pressão e em quantidade suficientes. Todavia, é autorizada, a título excepcional, uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, na condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa

água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos. As condutas de agua não potável devem estar claramente diferenciadas daquelas em que circula água potável ou a água do mar salubre;

f) Um dispositivo que permita a evacuação higiénica das águas residuais;

g) Um número suficiente de vestiários com paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios e de retretes com autoclismo. Estas últimas não devem abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos bem como de toalhas de mão de utilização única; as torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas à mão;

h) De um local suficientemente adaptado, que feche à chave, à disposição exclusiva do serviço de inspecção, se a quantidade de produtos tratados requerer a sua presença regular ou permanente;

i) Equipamentos adequados para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte. Todavia, esses equipamentos não são obrigatórios no caso de existirem disposições que imponham a limpeza e desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente aprovados pela autoridade competente,

j) Nos estabelecimentos em que são mantidos animais vivos, tais como crustáceos e peixes, uma instalação adequada que permita as melhores condições de sobrevivência possíveis, alimentada por água de qualidade suficiente para não transmitir aos animais organismos ou substâncias nocivas.

SECÇÃO II

CONDIÇÕES GERAIS DE HIGIENE APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES E AOS MATERIAIS

São estabelecidas as seguintes condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais:

a) O chão, as paredes, o tecto e as divisórias, o material e os instrumentos utilizados para a laboração dos produtos da pesca devem ser mantidos num bom estado de limpeza e de conservação, de modo a não constituírem uma fonte de contaminação dos produtos;

b) Deve proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insectos e qualquer outro parasita nos locais ou nos materiais; os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas devem ser guardados em locais ou armários que fechem à chave. A sua utilização não deverá causar risco de contaminação para os produtos;

c) Os locais de trabalho, os utentes e o material só devern ser utilizados para a elaboração dos produtos. Todavia, podem ser utilizados para a elaboração simultânea, ou em momentos diferentes, de outros produtos alimentares, após autorização da autoridade competente;

d) A utilização de água potável, na acepção do anexo XVII deste Regulamento ou de água do mar salubre é obrigatória para todas as utilizações. Todavia, a título excepcional, pode autorizar-se a utilização de água não potável para o arrefecimento das máquinas, a produção de vapor ou a luta contra os incêndios, na condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos;

e) Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser autorizados pela autoridade competente e utilizados de modo a que o equipamento, o material e os produtos não sejam afectados.

SECÇÃO III

CONDIÇÕES GERAIS DE HIGIENE APLICÁVEIS AO PESSOAL

1. Exige-se o máximo grau de limpeza por parte do pessoal, em especial:

a) O pessoal deve vestir roupa de trabalho adequada e limpa e usar uma touca limpa que envolva completamente o cabelo. Isto aplica-se nomeadamente às pessoas que manipulem produtos da pesca sujeitos a contaminação;

b) O pessoal que trabalhe na manipulação e na preparação dos produtos da pesca deve lavar as mãos de cada vez que recomece a trabalhar; os ferimentos nas mãos devem ser cobertos com um penso estanque;

c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos, de pesca.

2. A entidade patronal deve tomar todas as medidas necessárias para afastar do trabalho ou da manipulação dos produtos da pesca qual-

quer pessoa susceptível de os contaminar, até que se demonstre que essa pessoa está em condições de realizar esse trabalho sem riscos.

3. Por ocasião do seu recrutamento, todas as pessoas afectas ao trabalho e à manipulação dos produtos da pesca deverão comprovar, mediante atestado médico, que nada se opõe à sua colocação.O acompanhamento médico dessas pessoas está subordinado à legislação nacional em vigor no Estado-membro em questão ou, no que diz respeito aos países terceiros, às garantias especiais a estabelecer nos termos do procedimento previsto neste anexo.

CAPÍTULO VI
CONDIÇÕES ESPECIAIS A PLICÁVEIS À MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS DA PESCA NOS ESTABELECIMENTOS EM TERRA

SECÇÃO I
CONDIÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTOS FRESCOS

1. Quando os produtos refrigerados não acondicionados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada ao estabelecimento, devem ser armazenados sob gelo na câmara isotérmica do estabelecimento. Deve ser readicionado gelo sempre que necessário; o gelo utilizado, com ou sem sal, deve ser fabricado a partir de água potável ou água do mar salubre e armazenado em condições higiénicas em contentores concebidos para esse efeito; os contentores devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação. Os produtos frescos pré-embalados devem ser refrigerados com gelo ou por um aparelho de refrigeração mecânica que permita obter condições de temperatura similares.

2. As operações como o descabeçamento e a evisceração, se não tiverem sido efectuadas a bordo, devem ser efectuadas de modo higiénico; os produtos devem ser lavados com água potável ou água do mar salubre em abundância imediatamente a seguir a essas operações.

3. As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas, e realizar-se num local diferente do que é utilizado para o descabeçamento e a evisceração. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação e devem ser protegidos das contaminações através de urna embalagem adequada.

4. As vísceras e as partes que possam pôr em perigo a saúde pública são separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano.

5. Os recipientes utilizados para a distribuição ou a armazenagem dos produtos da pesca frescos devem ser concebidos de modo a garantir que os produtos sejam preservados de contaminação e conservados em boas condições de higiene e de modo a permitir nomeadamente um escoamento fácil da água de fusão.

6. Caso não existam equipamentos especiais para a remoção constante dos desperdícios estes devem ser colocados em recipientes estanques, equipados com tampa e fáceis de limpar e desinfectar. Os desperdícios não devem acumular-se rios locais de trabalho. Os desperdícios devem ser removidos continuamente ou sempre que os contentores estiverem cheios e, no mínimo, ao fim de cada dia de laboração, para os contentores ou local referidos no capítulo III, ponto L6, do presente anexo. Os recipientes, contentores e/ou local destinados aos desperdícios devem ser cuidadosamente limpos e, se necessário, desinfectados após cada utilização. Os desperdícios armazenados não devem constituir uma fonte de contaminação para o estabelecimento ou de incómodo para a vizinhança.

SECÇÃO II
CONDIÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTOS CONGELADOS

1. Os estabelecimentos devem possuir:

a) Uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento rápido da temperatura que permita obter as temperaturas previstas na presente directiva;

b) Instalações com uma potência frigorífica suficiente para que os produtos sejam mantidos nos locais de armazenagem a uma temperatura não superior à prevista na presente directiva, independentemente da temperatura exterior.

2. Contudo, por motivo de imperativos técnicos ligados ao método de congelação e à manutenção destes produtos, para os peixes inteiros congelados em salmoura e destinados ao fabrico de conservas, podem ser toleradas temperaturas mais elevadas que as previstas pela presente directiva, não podendo no entanto ultrapassar -9ºC.

3. Os produtos frescos a congelar devem satisfazer o disposto no ponto I do presente capítulo.

4. Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da

temperatura, colocado de modo a poder ser facilmente consultado. A parte termosensível do termómetro deve estar colocada na zona em que se verifique a temperatura mais elevada. Os gráficos, de registo da temperatura devem ser mantidos à disposição das responsáveis pelo controlo durante, pelo menos, o período de validade dos produtos.

SECÇÃO III

CONDIÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DESCONGELADOS

Os estabelecimentos que procedem à descongelação devem obedecer aos seguintes requisitos:

1. A descongelação dos produtos da pesca deve efectuar-se em condições de higiene adequadas; deve evitar-se a contaminação e deve existir um escoamento eficaz da água de fusão. Durante a descongelação, a temperatura dos produtos não deve aumentar de modo excessivo;

2. Após descongelação os produtos devem ser manipulados de acordo com as condições enunciadas na presente directiva. Caso sejam preparados ou transformados, as operações em questão devem realizar-se o mais rapidamente possível. Se esses produtos forem directamente colocados no mercado, deve constar da embalagem uma indicação claramente visível de que se trata de peixe descongelado, em conformidade com o nº. 3 do artigo 5º. Da Directiva 79/112/CEE o Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, bem como à publicidade a seu respeito.

SECÇÃO IV

CONDIÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTOS TRANSFORMADOS

1. Os produtos frescos, congelados ou descongelados utilizados para a transformação devem satisfazer os requisitos enunciados nas secções I, II e III do presente capítulo.

2. Caso seja aplicado um tratamento destinado a inibir o desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou se esse tratamento constituir um elemento importante para assegurar a conservação do produto, esse tratamento deve ser cientificamente reconhecido ou, no caso de um tratamento de produtos a que se refere o capítulo I, pontos 1.b) e 1.c), do anexo do Directiva 91/492/CEE da União Europeia que não tenha sido objecto de transposição ou de purificação, esse tratamento deve ser aprovado de acordo com o procedimento previsto neste anexo.

3. O responsável pelo estabelecimento deve manter um registo de que conste a menção dos tratamentos aplicados. É importante., nomeadamente, registar e controlar a duração e a temperatura de um tratamento pelo calor, a concentração de sal, o pH e o teor de água em função do tipo de tratamento utilizado. Os registos devem ser mantidos à disposição da autoridade competente durante um período pelo menos igual ao período de conservação do produto.

4. Os produtos em relação aos quais só se garante a conservação por um período limitado após aplicação de um tratamento tal como salga, fumagem, secagem ou marinada, devem possuir na embalagem uma inscrição claramente visível com indicação das condições de armazenagem, em conformidade com os requisitos definidos pela União Europeia. Além disso, devem ser respeitadas as seguintes condições a seguir enunciadas.

SECÇÃO V

CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS ÀS CONSERVAS

No fabrico de produtos da pesca que sejam esterilizados em recipientes hermeticamente fechados, deve velar-se por que:

a) A água utilizada para a preparação de conservas seja água potável;

b) O tratamento térmico seja aplicado segundo um processo válido, definido segundo critérios importantes tais como o tempo de aquecimento, a temperatura, o enchimento, o tamanho dos recipientes, etc., dos quais se manterá um registo. O tratamento aplicado deve poder destruir ou desactivar os germes patogénicos, bem como os esporos dos microrganismos patogénicos. O equipamento de tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinados a permitir verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um adequado tratamento térmico. Após o tratamento térmico, o arrefecimento dos recipientes deve ser efectuado com água potável, sem prejuízo da presença de eventuais aditivos químicos utilizados em conformidade com as boas práticas tecnológicas, a fim de impedir a corrosão da aparelhagem e dos contentores;

c) Sejam realizados, pelo fabricante, controlos adicionais por amostragem para verificar

se os produtos transformados sofreram um tratamento eficaz, por meio de:

i) Testes de incubação. A incubação deve realizar-se a 37º C durante sete dias ou a 35º C durante dez dias, ou utilizando uma combinação equivalente;

ii) Exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutro laboratório aprovado.

d) Sejam colhidas amostras da produção diária, a intervalos previamente determinados, para garantir a eficácia da selagem ou de qualquer outro meio de fecho hermético. Para o efeito, deve existir um equipamento adequado para o exame das secções perpendiculares das costuras dos recipientes fechados;

e) Sejam efectuados controlos para verificar se os recipientes não estão danificados;

f) Todos os recipientes submetidos a uni tratamento térmico em condições praticamente idênticas recebam uma marca de identificação do lote relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício.

SECÇÃO VI

CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS À FUMAGEM

As operações de fumagem devem ser efectuadas num local separado ou nurna instalação especial, equipados, se necessário, de um sistema de ventilação que impeça que os fumos e o calor de combustão afectem as restantes instalações e locais onde são preparados, transformados ou armazenados os produtos da pesca.

a) Os materiais utilizados para a produção de fumo destinado à fumagem do peixe devem ser armazenados em local separado do local de fumagem e devem ser utilizados de modo a não contaminar os produtos.

b) Deverá ser proibida a produção de fumo por combustão de madeira pintada, envernizada, colada ou que tenha sofrido qualquer tipo de tratamento de preservação química.

c) Após a fumagem e antes de serem embalados, os produtos devem ser arrefecidos rapidamente à temperatura requerida para a sua conservação.

SECÇÃO VII

CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS À SALGA

a) As operações de salga devem ser efectuadas em locais diferentes e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas às demais operações.

b) O sal utilizado no tratamento dos produtos da pesca deve ser limpo e armazenado de modo a evitar a contaminação. Não deverá ser reutilizado;

c) As cubas de salmoura devem ser construídas de modo a evitar qualquer fonte de poluição durante o processo de salmoura;

d) As cubas de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da sua utilização.

SECÇÃO VIII

CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DE CRUSTÁCEOS E DE MOLUSCOS COZIDOS

Os crustáceos e moluscos devem ser cozidos da seguinte forma:

a) Qualquer cozedura deve ser seguida rapidamente por um arrefecimento. A água utilizada para o efeito deve ser água potável ou água do mar salubre. Se não for empregue qualquer outro meio de conservação, o arrefecimento deve prosseguir até se atingir a temperatura de fusão do gelo;

b) O descasque deve efectuar-se de modo higiénico, evitando a contaminação do produto. Se esta operação for feita manualmente, o pessoal deve prestar especial atenção à lavagem das mãos e todas as superfícies de trabalho devem ser cuidadosamente limpas. Caso sejam utilizadas máquinas, estas devem ser limpas com frequência e desinfectadas após cada dia de trabalho.

c) Após o descasque, os produtos cozidos devem imediatamente ser congelados ou refrigerados a uma temperatura que não permita o crescimento dos germes patogénicos e ser armazenados em local adequado;

d) O fabricante deve mandar efectuar regularmente controlos microbiológicos da sua produção, obedecendo às normas a estabelecer nos termos do capítulo V, ponto 4, do presente anexo.

SECÇÃO IX
CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS À POLPA DE PEIXE

A polpa de peixe, obtida por separação mecânica das espinhas, deve ser fabricada nas condições seguintes:

a) A separação mecânica deve ocorrer sem tardas após a filetagem, utilizando matérias-primas isentas de vísceras. Se forem utilizados peixes inteiros estes devem ser previamente eviscerados e lavados;

b) As máquinas devem ser limpas com frequência e, pelo menos, de duas em duas horas;

c) Após o fabrico, a polpa deve ser congelada o mais rapidamente possível ou incorporada em produtos destinados a congelação ou a serem submetidos a um tratamento estabilizador.

SECÇÃO X
CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS AOS PARASITAS

1. Durante a produção e antes de estarem disponíveis para consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual, tendo como objectivo a detecção e a remoção dos parasitas visíveis.

2. Os peixes manifestamente parasitados ou as partes de peixes manifestamente parasitadas que foram retiradas não devem ser colocados no mercado para consumo humano. As modalidades deste controlo serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto neste anexo artigo.

3. O peixe e produtos de peixe enumerados no ponto 3 e destinados a ser consumidos sem transformação devem, além disso, ser sujeitos a um tratamento por congelação a uma temperatura igual ou inferior a -20º C no interior do peixe durante um período de, pelo menos, 24 horas. Esse tratamento por congelação deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado.

4. Os peixes e produtos de peixe seguintes estarão sujeitos às condições enunciadas no número 2, deste artigo:

a) Peixe a consumir cru ou praticamente cru, tal como o arenque jovem «maatje»

b) As seguintes espécies, se tiverem de ser tratadas por um processo de fumagem fria durante o qual a temperatura no interior do peixe é de menos de 60º C:

- Arenque;
- Cavalas e sardas;
- Espadilha;
- Salmões do Atlântico e do Pacífico (selvagens).

c) Arenque marinado e/ou salgado, sempre que o tratamento aplicado seja insuficiente para matar as larvas de nemátodos.

5. A presente lista pode ser alterada à luz dos dados científicos, de acordo com o procedimento previsto neste anexo. De acordo com o mesmo processo, são fixados os critérios que devem permitir os tratamentos considerados como suficientes ou insuficientes para destruir os nemátodos.

6. Os fabricantes devem assegurar-se que os peixes e produtos de peixe referidos no ponto 3 ou as matérias-primas destinadas ao seu fabrico foram, antes da sua colocação no consumo, submetidos ao tratamento referido no ponto 2.

7. Os produtos de pesca referidos no ponto 3 devem, aquando da sua colocação no mercado, ser acompanhados de um certificado do fabricante que indique o tipo de tratamento a que foram submetidos.

CAPÍTULO V
CONTROLO SANITÁRIO E FISCALIZAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO

SECÇÃO I
CONDIÇÕES GERAIS

1. Será estabelecido pela autoridade competente um sistema de controlo e de fiscalização, no intuito de verificar se são observadas as prescrições do presente anexo.

2. O sistema de controlo e de fiscalização incluirá, nomeadamente:

a) Um controlo dos navios de pesca, ficando entendido que tal controlo poderá ser efectuado durante a estadia nos portos;

b) Um controlo destinado a verificar as condições de desembarque e de primeira venda;

c) Um controlo dos estabelecimentos em intervalos regulares, para verificar, em especial:

d) Se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas;

e) Se os produtos da pesca são manipulados correctamente;

f) O estado de limpeza dos locais, instalações e instrumentos, bem como a higiene do pessoal;

g) Se as marcas são apostas correctamente;

h) Um controlo efectuado nos mercados grossistas e nas lotas;

i) Um controlo das condições de armazenagem e transporte.

SECÇÃO II
CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

SUBSECÇÃO I
CONDIÇÕES ESPECÍFICAS APLICÁVEIS AOS CONTROLOS ORGANOLÉPTICOS

1. Cada lote de produtos da pesca deve ser apresentado à inspecção da autoridade competente no momento de desembarque ou antes da primeira venda para verificar se estão próprios para consumo humano. Essa inspecção consiste numa avaliação organoléptica efectuada por amostragem.

2. Considera-se que os produtos da pesca que respeitem, no que se refere às condições de frescura, as normas comuns de comercialização fixadas em cumprimento das apresentações do presente anexo.

3. No que diz respeito aos produtos da pesca que não são objecto de acordo com o procedimento previsto neste anexo pode, caso seja necessário, fixar exigências organolépticas específicas.

4. Caso se verifique que não foi observado o disposto na presente directiva, ou quando considerado necessário, a avaliação organoléptica será repetida após a primeira venda dos produtos da pesca. Após a primeira venda, os produtos da pesca devem, pelo menos, satisfazer as exigências de frescura mínimas fixadas em aplicação do citado regulamento.

5. Caso a avaliação organoléptica revele que os produtos da pesca não estão próprios para o consumo humano, devem ser tomadas medidas para a sua retirada do mercado e desnaturados, de modo a não poderem ser reutilizados para consumo humano.

6. Caso a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos Produtos da pesca, pode recorrer-se aos controlos químicos ou microbiológicos.

SUBSECÇÃO II
CONDIÇÕES ESPECÍFICAS APLICÁVEIS AOS CONTROLOS PARASITÁRIOS

1. Antes de estarem disponíveis para consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual por sondagem, tendo como objectivo a detecção de parasitas visíveis.

2. O peixe, ou as partes de peixe, com parasitas evidentes que foram retirados não devem ser colocados no mercado para consumo humano.

3. As modalidades deste controlo serão fixadas de acordo com o procedimento previsto neste anexo.

SUBSECÇÃO III
CONDIÇÕES ESPECÍFICAS APLICÁVEIS AOS CONTROLOS QUÍMICOS

1. Devem ser colhidas amostras que serão submetidas a exames laboratoriais para controlar os seguintes parâmetros:

a) *ABVT (azoto básico volátil total) e NTMA (azoto-timetiamina):* Os valores destes parâmetros devem ser precisados por categoria de espécie, em conformidade com o procedimento previstos neste anexo;

b) *Histamina*: Devem ser colhidas nove amostras por cada lote, sendo:

i) O teor médio não deve ultrapassar 100 ppm;

ii) Duas amostras podem ter um teor superior a 100 ppm, mas inferior a 200ppm;

iii) Nenhuma amostra deve ter um teor superior a 200 ppm.

2. Estes limites aplicam-se apenas aos peixes das seguintes famílias: Scombridae e Clupeidae e Engraulidae e Coryphamidae. No entanto, os peixes dessas famílias que foram submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura podem ter teores de histamina mais elevados mas que não ultrapassem o dobro dos valores acima indicados. As análises devem ser realizadas com métodos fiáveis e cientificamente reconhecidos, como o método de cromatografia líquida de alta resolução (H.P. L.C.).

SUBSECÇÃO IV
CONTAMINADORES PRESENTES NO MEIO AQUÁTICO

1. Sem prejuízo da regulamentação comunitária relativa à protecção e à gestão das águas, nomeadamente no que respeita à poluição do meio aquático, os produtos da pesca não devem conter nas suas partes comestíveis contaminadores presentes no meio aquático, tais como metais pesados e substâncias organohalogénicas numa quantidade tal que faça com que a ingestão alimentar calculada exceda as doses diárias ou semanais admissíveis para o homem. Deve ser estabelecido pelos Estados-membros um plano de fiscalização para controlar a taxa de contaminação dos produtos da pesca por contaminadores.

2. De acordo com o procedimento previsto no artigo 15.º da presente directiva, serão adoptados até de 31 de Dezembro de 1992:

a) Os métodos de análise a utilizarem para o controlo dos critérios químicos, bem como os planos de colheita de amostras;

b) Os níveis a respeitarem para os critérios químicos.

SUBSECÇÃO IV

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS APLICÁVEIS AOS CONTROLOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o procedimento previsto neste anexo, poderão ser fixados, caso seja necessário para a protecção da saúde pública, critérios microbiológicos que incluirão planos de colheita de amostras e métodos de análise.

CAPÍTULO VI

EMBALAGEM

1. A embalagem deve ser efectuada em condições de higiene satisfaria, de forma a evitar a contaminação dos produtos da pesca.

2. Os materiais de embalagem e os produtos susceptíveis de entrar em contacto com os produtos da pesca devem obedecer a todas as normas de higiene, nomeadamente:

a) Não devem poder alterar as características organoléptícas das preparações e dos produtos da pesca;

b) Não devem poder transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana;

c) Deverá ser de uma solidez suficiente para assegurar uma protecção eficaz dos produtos da pesca.

3. O material de embalagem não pode ser reutilizado, com excepção de determinados recipientes especiais, de materiais impermeáveis, lisos e resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar, que podem ser reutilizados após limpeza e desinfecção. O material de embalagem utilizado para os produtos frescos mantidos sob gelo deve permitir o escoamento da água de fusão do gelo.

4. Os materiais de embalagem devem, antes da sua utilização, ser armazenados numa zona separada da zona de produção; devem ser protegidos da poeira e da contaminação.

CAPÍTULO VII

IDENTIFICAÇÃO

1. Sem prejuízo da Directiva 79/112/CEE, deve ser possível identificar, para efeitos de inspecção, a origem dos produtos da pesca colocados no mercado, através da marcação ou dos documentos de acompanhamento. Para o efeito, devem figurar na embalagem ou, no caso dos produtos não embalados, nos documentos de acompanhamento as seguintes informações:

a) O país de expedição que pode ser indicado por extenso ou pelas iniciais do pais expedidor em maiúsculas;

b) A identificação do estabelecimento ou barco-fábrica pelo número oficial de aprovação ou, no caso de colocação no mercados apartir de um navio congelador abrangido pelo ponto 7 do anexo XVIII, através da colocação no mercado apartir de uma lota ou de um mercado grossistas, pelo número de registo previsto,

2. Estas informações devem ser perfeitamente legíveis e estar reunidas na embalagem no espaço visível do exterior, sem que seja necessário abrir a referida embalagem.

CAPÍTULO VIII

AMAZENAMENTO E TRANSPORTE

1. Os produtos da pesca devem, durante a armazenagem e o transporte, ser mantidos às temperaturas fixadas pela presente directiva. Em especial:

a) Os produtos da pesca frescos ou descongelados, bem como os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados, devem ser mantidos à temperatura do gelo fundente;

b) Os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura e destinado ao fabrico de conservas, devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18ºC ou inferior, em todos os pontos do produto, eventualmente com breves subidas, de 3ºC no máximo, durante o transporte;

c) Os produtos transformados devem ser mantidos às temperaturas especificadas pelo fabricante ou, sempre que as circunstâncias o exigirem, fixadas de acordo com o processo previsto neste anexo.

2. Sempre que os produtos da pesca congelados forem transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento autorizado para aí serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou a uma transformação, e a distância a percorrer for curta, não excedendo 50 quilómetros ou uma hora de trajecto, a autoridade competente pode conceder uma derrogação as condições do segundo travessão do n.º 1.

3. Os produtos não podem ser armazenados nem transportados com outros produtos susceptíveis de afectar a sua salubridade ou de os contaminar, sem terem sido embalados de modo a garantir uma protecção satisfatória.

4. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos da pesca devem estar concebidos e equipados de modo a que as temperaturas exigidas pelo presente regulamento possam ser mantidos durante todo o período do transporte. Se for utilizado gelo para a refrigeração dos produtos, deve ser assegurado o escoamento da água de fusão de modo a evitar que a água em causa permaneça em contacto com os produtos. O acabamento das superfícies interiores dos meios de transporte deve ser de molde a não prejudicar a salubridade dos produtos da pesca. As superfícies interiores devem ser lisas e fáceis de limpar e desinfectar.

5. Os meios de transporte utilizados para os produtos da pesca não podem ser utilizados para o transporte de outros produtos susceptíveis de afectar ou contaminar os produtos da pesca, excepto se uma limpeza em profundidade seguida de uma desinfecção puderem fornecer todas as garantias de não contaminação dos produtos da pesca.

6. Os produtos da pesca não podem ser transportados em veículos ou contentores que não estejam limpos e que deveriam ter sido desinfectados.

7. As condições de transporte de produtos da pesca colocados no mercado no estado vivo não devam ter um efeito negativo sobre esses produtos.

CAPÍTULO IX

PONTOS DO ANEXO I QUE PODEM SER OBJECTO DE DERROGAÇÕES E CONDIÇÕES EVENTUALMENTE APLICÁVEIS EM CASO DE DERROGAÇÃO Ad capítulo I, parte I, do anexo

1. Ponto 1, a)

na condição de os produtos estarem resguardados do sol, das intempéries e de quaisquer fontes de conspurcação ou de contaminação.

2. Ponto I, c)

na condição de ser evitada a contaminação dos produtos.

3. Ponto 1, d), primeira frase

na condição de os produtos acabados serem armazenados a bordo nas condições de temperatura exigidas.

4. Ponto 1, g), última frase

na condição de que os produtos não possam ser contaminados pelas águas usadas, pelos desperdícios ou pela água de arrefecimento dos motores.

5. Ponto 1, h)

na condição de que o pessoal que manipula os produtos da pesca possa lavar as mãos após utilização das retretes.

6. Ponto 2, a)

na condição, de o chão ser adequadamente limpo e desinfectado.

7. Ponto 2, b), c) e d)

8. Ponto 2, g) no que se refere às torneiras e às toalhas de mãos.

9. Ponto 3

na condição de os dispositivos e utensílios de trabalho serem mantidos em bom estado.

Ad capítulo II do anexo

10. Ponto 3), a)

na condição de as paredes serem mantidas limpas.

11. Ponto 3, b)

na condição de o chão ser limpo após cada venda.

12. Ponto 3), c), primeira frase

13. Ponto 3, e): veículos emissores de gases de escape,

na condição de os produtos contaminados pelos gases de escape serem retirados do mercado.

14. Ponto 3, j)

na condição de os produtos impróprios para consumo humano não poderem contaminar ou ser misturados com os produtos da pesca.

15. Ponto 3, k)

16. Ponto 7

na medida em que este ponto remeta para o ponto 3 do mesmo capítulo e para o ponto 10 da secção I do capítulo III.

Ad capítulo III, parte I, do anexo

17. Ponto I

na condição de que os produtos acabados não possam ser contaminados pelas matérias-primas ou pelos desperdícios.

18. Ponto 2, a)

na condição de que o solo seja consequentemente limpo e desinfectado.

19. Ponto 2, b)

na condição de as paredes serem mantidas limpas.

20. Ponto 2, c)

na condição de que o tecto não seja fonte de contaminação.

2 1. Ponto 2, d)

22. Ponto 2, e)

na condição de que os produtos não sejam alterados ou contaminados pelos vapores.

23. Ponto 2, g)

na condição de que o pessoal tenha à sua disposição meios para lavar as mãos.

24, Ponto 3

25. Ponto 5

no que se refere aos materiais resistentes à corrosão, na condição de os dispositivos e utensílios de trabalho serem mantidos limpos.

26. Ponto 6

na condição de que os produtos não possam ser contaminados pelos desperdícios ou pelos líquidos que deles se escoem.

27. Ponto 10

Ad capítulo IV do anexo

28. Parte I, ponto 1

no que se refere à obrigação de armazenar provisoriamente os produtos na câmara isotérmica do estabelecimento, na condição de se readicionar aos produtos tanto gelo quanto for necessário durante um período não superior a doze horas, ou de que estes possam ser colocados numa câmara isotérmica não pertencente ao estabelecimento, mas situada nas proximidades deste.

29. Parte I, ponto 6

no que se refere à obrigação de colocar os desperdícios em recipientes estanques equipados com tampa, na condição de os produtos não poderem ser contaminados pelos desperdícios ou pelos líquidos que deles escorrem.

30. Parte IV, ponto 5, primeiro parágrafo

na condição de que tenham sido tomadas todas as precauções para evitar que os produtos da pesca em curso de preparação ou armazenados sejam afectados pelos fumos.

31. Parte IV, ponto 6, a)

na condição de que os produtos da pesca em curso de preparação ou de armazenagem não sejam afectados pelas operações de salga.

ANEXO IV

ESPECIFICAÇÕES DE HIGIENE APILICÁVEIS AS EMPESCABARCAÇÕES DE PESCA PARA OS PRODUTOS DA PESCA DESTINADOS AO MERCADO DA UNIÃO EUROPEIA

(a que se referem os artigos 22.º, n.º 1, alínea g) iv, 33.º, n.º 8 e 47.º, n.º 1, do Regulamento de Inspecção de Pescado)

1. Considerando que:

a) Nos termos do ANEXO III, ao Regulamento de Inspecção de Pescado, é importante fixar as normas de higiene para os produtos da pesca capturados e eventualmente manipulados para a sangria, o descabeçamento, a evisceração e a retira das barbatanas, e refrigerados ou congelados, a bordo de determinados navios;

b) E conveniente prever as condições gerais de higiene aplicáveis aos navios de pesca;

c) É importante fixar as condições suplementares de higiene aplicáveis aos navios de pesca a bordo dos quais os produtos são conservados mais de vinte e quatro horas;

e) É conveniente prever a possibilidade de ter em conta certas características específicas de determinados navios de pesca.

ADOPTOU as seguintes especificações:

ARTIGO 1.º

a) As condições gerais de higiene fixadas são aplicáveis aos produtos da pesca manipulados a bordo dos navios de pesca.

b) As condições suplementares de higiene fixadas são aplicáveis aos navios de pesca concebidos e equipados para assegurar urna conservação dos produtos da pesca a bordo, em condições satisfatórias durante mais de vinte e quatro horas, excepto aos navios equipados para a manutenção em vida dos peixes, crustáceos e moluscos sem outro meio de conservação a bordo.

c) Se necessário, e de acordo com o procedimento previsto, podem ser estabelecidas derrogações ou condições suplementares ao disposto nas alinas anteriores, a fim de ter em conta eventuais características específicas de determinados navios de pesca.

ARTIGO 2.º

1. As disposições do presente anexo podem ser alteradas, segundo o procedimento previsto no ANEXO III.

2. São estabelecidas as seguintes condições gerais de higiene aplicáveis aos produtos da pesca a bordo dos navios de pesca:

a) As partes dos navios de pesca ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca não devem conter objectos ou produtos susceptíveis de transmitirem àqueles géneros alimentícios propriedades nocivas ou características anormais. As partes dos navios ou os recipientes em questão devem ser concebidos de forma a facilitar a sua limpeza e a que a água de fusão do gelo não possa entrar em contacto com os produtos da pesca;

b) No momento da sua utilização, as partes dos navios ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza, não podendo, designadamente, ser susceptíveis de conspurcação pelo carburante utilizado para a propulsão do navio ou pelas águas residuais dos fundos do navio;

c) Logo que cheguem a bordo, os produtos da pesca devem ser colocados ao abrigo de qualquer contaminação e subtraídos o mais rapidamente possível à acção da luz solar ou de qualquer outra fonte de calor. Quando forem lavados, a água utilizada deve ser ou água doce que obedeça aos parâmetros indicados no ANEXO III do regulamento ou água do mar salubre de forma a não prejudicar a sua qualidade ou salubridade;

d) Os produtos da pesca devem ser manipulados e armazenados de modo a evitar o seu esmagamento. A utilização de instrumentos perfurantes é tolerada para a deslocação de peixes de grandes dimensões ou de peixes que apresentem um risco de ferimento para o manipulador, desde que a carne destes produtos não sofra deterioração;

e) Os produtos da pesca, com exclusão dos produtos mantidos no estado vivo, devem ser submetidos à acção do frio o mais rapidamente possível após a sua colocação a bordo. Todavia, em relação aos navios em que a aplicação do frio não é realizável, do ponto de vista prático, os produtos da pesca não devem ser conservados a bordo mais de oito horas;

f) Quando é utilizado gelo para a refrigeração dos produtos, deve ser fabricado com água potável ou com água do mar salubre. Antes da sua utilização, o gelo deve ser armazenado em condições que não permitam a sua contaminação;

g) A limpeza dos recipientes, dos instrumentos e das partes do navio que entram em contacto directo com os produtos da pesca deve efectuar-se após o desembarque dos produtos com água potável ou água do mar salubre;

h) Quando os peixes são descabeçados e/ou eviscerados a bordo, estas operações devem efectuar-se de modo higiénico, devendo os produtos ser lavados abundantemente com água potável ou água do mar salubre, imediatamente após estas operações. As vísceras ou partes que possam representar um perigo para a saúde pública serão separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano. Os fígados, as ovas e sémen destinados ao consumo humano serão conservados sob gelo ou congelados;

i) Os equipamentos utilizados para a evisceração, o descabeçarnento e a retirada das barbatanas, os recipientes, utensílios e aparelhos diversos em contacto com os produtos da pesca serão constituídos ou revestidos por um material impermeável, imputrescível, liso, fácil de limpar e de desinfectar. No momento da sua utilização, devem estar em perfeito estado de limpeza;

j) O pessoal afectado às operações de manipulação dos produtos da pesca deve observar um bom estado de limpeza, quer corporal quer a nível da indumentária, ou outra legislação actualizada da União Europeia.

3. São estabelecidas ainda as seguintes condições suplementares de higiene aplicáveis aos navios de pesca:

a) Os navios de pesca devem estar equipados com porões, cisternas ou contentores para a armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado ou congelado às temperaturas prescritas no ANEXO III, deste regulamento. Os porões devem estar separados do compartimento das máquinas e dos locais reservados à tripulação, por meio de divisórias suficientemente estanques, para evitar qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados;

b) O revestimento interior dos porões, das cisternas e dos contentores deve ser estanque e fácil de lavar e desinfectar. O revestimento será constituído por um material liso ou, na sua ausência, pintado com uma tinta lisa mantida em bom estado que não possa transmitir, aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana.

c) A disposição dos porões deverá ser de molde a evitar que a água de fusão do gelo entre em contacto com os produtos da pesca;

d) Os recipientes utilizados para a armazenagem dos produtos devem permitir assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatórias e, designadamente, permitir o escoamento da água de fusão do gelo. No momento da sua utilização, devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza;

e) O convés de trabalho, o equipamento e os porões, cisternas e contentores serão limpos após cada utilização. Para o efeito, utilizar-se-á quer água potável quer água do mar salubre. Sempre que necessário, proceder-se-á a uma desinfecção, combate dos insectos ou desratização;

f) Os produtos de limpeza, desinfectantes, insecticidas ou quaisquer substâncias susceptíveis de apresentar qualquer grau de toxicidade devem ser armazenados em locais ou armários fechados à chave e utilizados de modo a não apresentarem qualquer risco de contaminação para os produtos da pesca;

g) Quando os produtos da pesca são congelados a bordo, esta operação deve realizar-se nas condições fixadas no ANEXO III do regulamento. Em caso de congelação em salmoura, esta não deve constituir uma fonte de contaminação para os produtos;

h) Os navios equipados para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar refrigerada através do gelo (CSW) ou através de meios mecânicos (RSW) devem satisfazer as seguintes condições:

i. As cisternas devem estar equipadas com uma instalação adequada para o enchimento e o esvaziamento da água do mar, e de um sistema que assegure uma temperatura homogénea nas cisternas;

ii. As cisternas devem dispor de um aparelho destinado a registar automaticamente a temperatura, cuja sonda deve estar colocada na parte do sistema em que a temperatura é a mais elevada;

iii. O funcionamento do sistema de cisterna ou de contentor deve assegurar uma taxa de arrefecimento que garanta que a mistura de peixes e água do mar atinja 3º C, no máximo seis horas após a mudança, e 0º C, no máximo após dezasseis horas;

iv. As cisternas, os sistemas de circulação e contentores devem ser totalmente esvaziados e limpos intensivamente após cada desembarque com água potável ou água do mar salubre;

v.O enchimento deve realizar-se com água do mar salubre;

vi. Os registos das temperaturas das cisternas devem indicar claramente a data e o número da cisterna. Devem ser mantidos à disposição da autoridade incumbida do controlo.

i) A Autoridade Competente manterá actualizada, para efeitos de controlo, uma lista dos navios equipados de acordo com o disposto no n.º 2 e nas alíneas anteriores do n.º 3, deste artigo, com exclusão, todavia, dos navios que disponham de contentores amovíveis que, sem prejuízo do disposto na alínea e), paragrafo segundo n.º 2, não exerçam regularmente as operações de conservação dos peixes em água do mar refrigerada;

j) Os armadores ou seus representantes devem tomar todas as disposições necessárias para afastar do trabalho e da manipulação dos produtos da pesca as pessoas susceptíveis de os contaminar, até que se prove que essas pessoas o podem fazer sem perigo. À vigilância médica das pessoas em causa é aplicável a legislação nacional em vigor no País.

Decreto-Lei n.º 10/2011

de 7 de Junho

A Lei n.º 3/85, de 17 de Maio, que delimita as áreas marítimas da Guiné-Bissau, determina que o país exerce soberania sobre uma extensão de Mar Territorial com a largura de 12 milhas marítimas e jurisdição sobre uma Zona Económica Exclusiva de 200 milhas.

O mesmo diploma estabelece ainda que a Guiné-Bissau exerce direitos soberanos sobre os recursos biológicos aquáticos existentes nas referidas áreas marítimas.