

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 375/98

de 24 de Novembro

A Directiva n.º 91/493/CEE, do Conselho, de 22 de Julho, que adoptou as normas sanitárias relativas à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca, foi transposta para a ordem jurídica nacional pelo Decreto-Lei n.º 283/94, de 11 de Novembro. Posteriormente, a Directiva n.º 92/48/CEE, do Conselho, de 16 de Junho, estabeleceu disposições relativas às normas mínimas de higiene aplicáveis aos produtos da pesca obtidos a bordo de determinados navios, que obrigaram à reformulação do citado decreto-lei através do Decreto-Lei n.º 124/95, de 31 de Maio. Importa agora transpor para a ordem jurídica interna as alterações inseridas na Directiva n.º 91/493/CEE e pela Directiva n.º 95/71/CE, do Conselho, de 22 de Dezembro.

Ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º e dos n.ºs 5 e 9 do artigo 112.º, ambos da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 91/493/CEE, do Conselho, de 22 de Julho, bem como a Directiva n.º 92/48/CEE, do Conselho, de 16 de Junho, que fixa as normas mínimas de higiene aplicáveis aos produtos da pesca obtidos a bordo de determinados navios, e a Directiva n.º 95/71/CE, do Conselho, de 22 de Dezembro, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

Artigo 2.º

Normas técnicas

As normas técnicas de execução do presente diploma constam do seu anexo e que dele faz parte integrante.

Artigo 3.º

Competências

1 — Compete à Direcção-Geral de Veterinária, adiante designada por DGV, como autoridade sanitária veterinária nacional, a orientação geral nos domínios hígio-sanitários pelo presente diploma e a respectiva representação a nível comunitário.

2 — Compete à Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura, adiante designada por DGPA, a coordenação das acções a desenvolver no âmbito do presente diploma e em especial a tramitação do processo de autorização de instalação ou alteração e de laboração dos estabelecimentos que laborem produtos da pesca, bem como dos navios-fábricas, lotas e mercados grossistas, de acordo com o Decreto Regulamentar n.º 61/91, de 27

de Novembro, e suas alterações, e a Portaria n.º 506/89, de 5 de Julho, no caso das lotas, bem como a respectiva aprovação.

Artigo 4.º

Aprovação, registo e atribuição do número de controlo veterinário

1 — Depois de reunidas as condições de aprovação dos estabelecimentos, lotas, mercados grossistas e navios-fábricas, em conformidade com os procedimentos referidos no n.º 2 do artigo anterior, os seus legítimos representantes devem requerer ao director-geral das Pescas e Aquicultura, antes do início da laboração, a vistoria legalmente exigida para verificação das condições de instalação e funcionamento.

2 — A DGPA comunica de imediato este pedido à DGV, para a realização da vistoria referida no número anterior.

3 — Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, verificando-se o cumprimento das condições de instalação e funcionamento, a DGV atribui o número de controlo veterinário, com a faculdade de delegação nas direcções regionais da agricultura, o que, nos termos do n.º 2 do artigo 30.º do Decreto-Lei n.º 106/97, de 2 de Maio, será precedido de parecer da Direcção-Geral da Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, adiante designada por DGFCQA, e comunicado à DGPA, para efeitos de notificação ao interessado.

4 — A DGPA procede à aprovação dos estabelecimentos, lotas, mercados grossistas e navios-fábricas onde sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados produtos da pesca, procedendo ao adequado registo e elaborando as respectivas listas.

5 — A DGV tomará as medidas necessárias se as condições que permitiram a atribuição do número de controlo veterinário deixarem de ser cumpridas, nomeadamente o cancelamento da atribuição do mesmo tendo em conta as conclusões dos controlos por si efectuados ou as que lhe forem comunicadas em resultado de eventuais controlos levados a efeito por outras entidades ou peritos comunitários, comunicando-as à DGPA, que notificará o interessado e informará as entidades fiscalizadoras.

6 — A DGPA tomará as medidas necessárias se as outras condições de aprovação ou registo deixarem de ser cumpridas, nomeadamente as condições de trabalho ou de poluição ambiental que determinam o cancelamento da aprovação ou do registo tendo em conta as conclusões dos controlos por si efectuados ou as que lhe forem comunicadas em resultado de eventuais controlos levados a efeito por outras entidades, notificando disso o interessado e informando as entidades fiscalizadoras.

Artigo 5.º

Listas de aprovação

1 — A DGPA transmitirá à DGV a lista dos estabelecimentos, navios-fábricas, lotas e mercados grossistas aprovados e registados.

2 — A DGV, na sua qualidade de autoridade sanitária veterinária nacional, comunicará à Comissão da União Europeia a lista dos estabelecimentos com número de controlo veterinário atribuído, bem como toda e qualquer alteração da mesma.

Artigo 6.º

Fiscalização

Compete à Inspeção-Geral das Pescas, adiante designada por IGP, à Inspeção-Geral das Actividades Económicas, adiante designada por IGAE, e à DGFCQA assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes do presente diploma e regulamentação complementar, de acordo com as respectivas competências legais, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

Artigo 7.º

Contra-ordenações

1 — Sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, constituem contra-ordenações, puníveis com coima cujo montante mínimo é de 500 000\$ e máximo de 750 000\$ ou 9 000 000\$, consoante se trate de pessoa singular ou colectiva:

- a) O desrespeito pelas regras de colocação no mercado dos produtos da pesca, nomeadamente quanto às condições de captura, manipulação, preparação, transformação, refrigeração ou congelação e descongelação, bem como a inexistência dos registos determinados pelas disposições do presente diploma;
- b) A não observância das regras definidas no presente diploma quanto às condições de higiene relativas à manipulação e armazenagem a bordo dos produtos da pesca, bem como as referentes às condições gerais e suplementares de higiene aplicáveis aos produtos da pesca a bordo de navios de pesca;
- c) O não cumprimento das regras definidas quanto à embalagem, identificação, armazenamento e transporte dos produtos da pesca.

2 — A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 8.º

Sanções acessórias

Simultaneamente com a coima podem ser aplicadas as sanções acessórias previstas na lei geral.

Artigo 9.º

Aplicação das coimas e sua afectação

1 — A aplicação das coimas e sanções acessórias compete à DGFCQA.

2 — A afectação do produto das coimas cobradas far-se-á da seguinte forma:

- a) 10 % para a entidade autuante;
- b) 10 % para a entidade instrutora;
- c) 20 % para a entidade que aplica a coima;
- d) 60 % para os cofres de Estado.

Artigo 10.º

Revogação

São revogados os Decretos-Leis n.ºs 283/94, de 11 de Novembro, e 124/95, de 31 de Maio, e a Portaria n.º 553/95, de 8 de Junho.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 22 de Outubro de 1998. — *António Manuel de Oliveira*

Guterres — Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura — Luís Manuel Capoulas Santos.

Promulgado em 12 de Novembro de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 13 de Novembro de 1998.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres.*

ANEXO

CAPÍTULO I

Disposições gerais

1 — Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

1.1 — Produto da pesca — todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas e leitugas, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das rãs e dos outros animais aquáticos abrangidos por regulamentação comunitária específica;

1.2 — Produto da aquicultura — todos os produtos da pesca cujos nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício, sendo 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 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 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;

1.3 — Refrigeração — o processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca por forma que esta esteja próxima da do gelo fundente;

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

1.5 — Produto preparado — todo o produto da pesca que foi submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o descabçamento, o corte, a filetagem e a picagem;

1.6 — 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 uma combinação destes diversos processos;

1.7 — Conserva — o processo que consiste em acondicionar 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;

1.8 — Produto congelado — todo o produto da pesca que sofreu uma congelação que permita obter uma temperatura no seu centro térmico de pelo menos -18°C, após estabilização térmica;

1.9 — 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;

1.10 — Lote — a quantidade de produtos da pesca obtida em circunstâncias praticamente idênticas;

1.11 — Remessa — a quantidade de produtos da pesca destinada a um ou vários compradores num país destinatário e enviada por um único meio de transporte;

1.12 — 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;

1.13 — Autoridade competente — a Direcção-Geral de Veterinária (DGV) ou a Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA), consoante os casos, em razão da matéria, adiante expressamente referidos;

1.14 — Autoridade sanitária veterinária nacional — a DGV;

1.15 — Estabelecimento — todo o local em que os produtos da pesca sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados, não sendo, no entanto, considerados como tal as lotas e os mercados grossistas em que são exclusivamente feitas exposições e a venda por grosso;

1.16 — 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 da União Europeia (UE), com exclusão da venda a retalho e da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades por um pescador ou retalhista ou ao consumidor;

1.17 — Importação — introdução no território da UE de produtos da pesca provenientes de países terceiros;

1.18 — 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;

1.19 — Navio-fábrica — navio a bordo do qual os produtos da pesca sofrem uma ou mais das seguintes operações, seguidas de embalagem: filetagem, corte, esfolagem, congelamento, transformação; não sendo, no entanto, considerados navios-fábricas os barcos de pesca que apenas pratiquem a cozedura de camarões e ou de moluscos a bordo e os barcos de pesca que pratiquem apenas a congelamento a bordo.

2 — 2.1 — 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 identificados no capítulo IV deste anexo, de acordo com as normas de higiene aí estabelecidas;
- ii) Eventualmente, ter sido manipulados nos navios-fábricas abrangidos pelo capítulo III e aprovados pela DGV, devendo a cozedura de camarões e de moluscos a bordo

respeitar as disposições do capítulo VI do anexo, n.º I, n.ºs 1 e 5, e do capítulo VII, n.º IV, n.º 7, deste anexo;

- b) Os produtos devem ter sido manipulados, durante e após o desembarque, nos termos das disposições constantes do capítulo V do presente anexo;
- c) Os produtos devem ter sido manipulados e, se for caso disso, embalados, preparados, transformados, congelados, descongelados ou armazenados, em condições higiénicas, em estabelecimentos aprovados, na observância dos requisitos dos capítulos VI e VII deste anexo, podendo a autoridade competente pela inspecção higiéno-sanitária, em derrogação do n.º 2 do capítulo V do anexo, autorizar, quando requerido, o transvasamento dos produtos frescos da pesca para o cais em recipientes destinados à expedição imediata para um estabelecimento aprovado ou para uma lota ou para um mercado grossista, a fim de aí serem submetidos a controlo;
- d) Os produtos devem ter sido objecto de um controlo sanitário nos termos do capítulo VIII deste anexo;
- e) Os produtos devem ter sido adequadamente embalados nos termos do capítulo IX deste anexo;
- f) Os produtos devem ser identificados nos termos do capítulo X deste anexo;
- g) Os produtos devem ter sido armazenados e transportados em condições de higiene, de acordo com o estabelecido no capítulo XI deste anexo.

2.2 — 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.

2.3 — Os produtos da aquicultura só podem ser colocados no mercado nas seguintes condições:

- a) O abate deve realizar-se em condições de higiene adequadas, não devendo os produtos estar conspurcados por terra, lama ou excrementos e, no caso de não serem directamente transformados após o abate, ser conservados refrigerados;
- b) Além disso, os produtos devem obedecer ao disposto nas alíneas c) a g) do ponto 2.1.

2.4 — A colocação no mercado de moluscos bivalves vivos deve:

- a) Obedecer às normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos;
- b) Em caso de transformação, devem ainda obedecer aos requisitos das alíneas c) a g) do ponto 2.1.

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

4 — Não podem ser colocados no mercado os seguintes produtos:

- a) Peixes venenosos das famílias *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*;

- b) Produtos da pesca que contenham biotoxinas, tais como a ciguatera ou as toxinas paralisantes dos músculos.

5 — 5.1 — Os responsáveis pelos estabelecimentos devem tomar todas as medidas necessárias para que em todos os estádios da produção dos produtos da pesca sejam observadas as prescrições do presente diploma.

5.2 — Para efeitos do disposto no ponto 2.1, os responsáveis pelos estabelecimentos devem efectuar autocontrolos baseados nos seguintes princípios:

- a) Identificação dos pontos críticos dos seus estabelecimentos, em função dos processos de fabrico utilizados;
- b) Estabelecimento e aplicação de métodos de vigilância e de controlo desses pontos críticos;
- c) Colheita de amostras para exame num laboratório aprovado pela DGV, para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfecção e verificação das normas estabelecidas pelo presente diploma;
- d) Conservação de um vestígio escrito ou registado de forma indelével dos pontos anteriores, por um período de dois anos.

5.3 — Se os resultados dos autocontrolos ou qualquer informação de que disponham os responsáveis a que se refere o ponto 5.1 revelarem a existência de um risco sanitário ou permitirem supor a sua existência, serão tomadas medidas adequadas, sem prejuízo das medidas previstas no n.º 4 do artigo 3.º do Regulamento dos Controlos Veterinários Aplicáveis ao Comércio Intracomunitário dos Produtos de Origem Animal, aprovado pela Portaria n.º 576/93, de 4 de Junho.

5.4 — As regras de execução do ponto 5.2 serão estabelecidas de acordo com a Decisão n.º 94/356/CEE, da Comissão, de 20 de Maio, que fixa regras de execução da Directiva n.º 91/493/CEE, no que respeita aos autocontrolos sanitários relativos a produtos da pesca.

6 — A inspecção e o controlo dos estabelecimentos, navios, lotas e mercados grossistas efectuar-se-ão regularmente, de acordo com as regras técnicas constantes do capítulo VIII do anexo, devendo ser facultado às autoridades competentes o livre acesso a todos os locais dos estabelecimentos, navios, lotas e mercados grossistas, com vista a assegurar o cumprimento do presente diploma.

7 — Aos produtos da pesca destinados ao consumo humano são aplicáveis o Decreto-Lei n.º 110/93, de 10 de Abril, e a Portaria n.º 576/93, de 4 de Junho, que transpõem para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 89/622/CEE, do Conselho, de 11 de Dezembro, relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário de produtos de origem animal, nomeadamente no que se refere à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar no destino e às medidas de salvaguarda a aplicar.

CAPÍTULO II

Importações provenientes de países terceiros

1 — 1.1 — As disposições aplicáveis às importações de produtos da pesca provenientes de países terceiros

serão pelo menos equivalentes às relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos comunitários.

1.2 — Os produtos da pesca capturados no seu meio natural por um barco de pesca arvorando pavilhão de um país terceiro devem ser sujeitos aos controlos previstos no n.º 17.º da Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro.

2 — 2.1 — As condições especiais de importação dos produtos da pesca serão estabelecidas, relativamente a cada país ou grupo de países terceiros, de acordo com o procedimento comunitariamente previsto, em função da situação sanitária do país terceiro em questão.

2.2 — A fim de permitir o estabelecimento de condições de importação e de se certificar das condições de produção, armazenagem e expedição nos países terceiros dos produtos da pesca destinados à UE, podem ser efectuados controlos no local por peritos da Comissão e dos Estados membros, com a periodicidade e as modalidades a determinar de acordo com o procedimento comunitariamente previsto.

2.3 — Os peritos portugueses incumbidos dos controlos nos termos do ponto 2.2 serão designados pela Comissão, sob proposta da DGV.

2.4 — Ao serem estabelecidas as condições de importação dos produtos da pesca a que se refere o ponto 2.1, serão nomeadamente tomadas em consideração:

- a) A legislação do país terceiro;
- b) A organização da autoridade competente do país terceiro e dos seus serviços de inspecção, os poderes desses serviços e a vigilância de que são objecto, bem como as possibilidades que têm de verificar eficazmente a aplicação da legislação vigente;
- c) As condições sanitárias de produção, armazenagem e expedição efectivamente aplicadas aos produtos da pesca destinados à UE;
- d) As garantias que o país terceiro pode dar quanto ao cumprimento das normas enunciadas no capítulo VIII deste diploma.

3 — 3.1 — As condições de importação a que se refere o ponto 2.1 devem incluir:

- a) As modalidades de emissão de certificados sanitários que devem acompanhar as remessas destinadas à UE;
- 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 navios-fábricas, de lotas ou de mercados grossistas registados e aprovados pela Comissão segundo o procedimento comunitariamente previsto, devendo, com este objectivo, ser estabelecidas uma ou mais listas desses estabelecimentos, com base numa comunicação das autoridades competentes do país terceiro à Comissão, apenas podendo um estabelecimento constar de uma lista se for oficialmente aprovado pela autoridade competente do país

terceiro exportador para a UE, em obediência aos seguintes requisitos:

- i) Observância de requisitos equivalentes aos constantes do presente diploma;
- ii) Vigilância por um serviço oficial de controlo do país terceiro.

3.2 — As condições referidas nas alíneas a) e b) do ponto anterior podem ser alteradas ou completadas segundo o procedimento comunitariamente previsto.

3.3 — A lista a que se refere a alínea c) do ponto 3.1 pode ser alterada pela Comissão, de acordo com as regras comunitariamente estabelecidas.

3.4 — A fim de fazer face a situações específicas e segundo o processo comunitariamente previsto, podem ser autorizadas importações em proveniência directa de um estabelecimento ou de um navio-fábrica de um país terceiro, quando este último não puder fornecer as garantias previstas no ponto 3.2, desde que esse estabelecimento ou esse navio-fábrica tenha sido objecto de aprovação específica após inspecção efectuada nos termos do ponto 2.2.

3.5 — A decisão de autorização a que se refere o ponto 3.4 fixará as condições específicas de importação a adoptar para os produtos provenientes desse estabelecimento ou desse navio-fábrica.

4 — Aos produtos abrangidos pelo presente diploma são aplicáveis as normas e princípios previstos no Decreto-Lei n.º 111/93, de 10 de Abril, e na Portaria n.º 774/93, de 3 de Setembro, que transpõem para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 90/675/CEE, do Conselho, de 10 de Dezembro, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários de produtos animais e de origem animal provenientes de países terceiros, nomeadamente no que se refere à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar e às medidas de salvaguarda a aplicar.

CAPÍTULO III

Condições aplicáveis aos navios-fábricas

I — Condições relativas à construção e equipamento

1 — Os navios-fábricas 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, devendo esta área de recepção e os seus elementos desmontáveis 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 por forma a evitar qualquer contaminação dos produtos;

- d) Locais de armazenagem dos produtos acabados com dimensões suficientes, concebidos de forma a poderem ser limpos 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 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 bombeada seja afectada pela evacuação para o mar de 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, devendo os lavatórios estar providos de meios de limpeza e de enxugo que satisfaçam os requisitos de higiene; as torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas manualmente.

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 orifícios de escoamento 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 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 descartáveis.

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

4 — Os navios-fábricas 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 abaiamento de temperatura rápido, que permita obter no centro uma temperatura conforme às prescrições do presente diploma;
- b) De instalações de uma potência frigorífica suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura conforme às prescrições do presente diploma, devendo os porões de armazenagem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura colocado de forma a poder ser facilmente consultado.

II — Condições de higiene relativas à manipulação e armazenagem a bordo dos produtos da pesca

1 — Uma pessoa qualificada a bordo do navio-fábrica deve ser responsável pela aplicação das boas práticas de fabrico dos produtos da pesca, devendo estar investida da autoridade necessária para fazer respeitar as prescrições do presente diploma. Este responsável mantém à disposição dos agentes encarregados do controlo o programa de inspecção e verificação dos pontos críticos aplicados a bordo e um registo no qual estão inscritas as suas observações, bem como os registos térmicos eventualmente exigidos.

2 — As condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais são as enunciadas no capítulo VI, n.º II, alínea A), do presente anexo.

3 — As condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal são as enunciadas no capítulo VI, n.º II, alínea B), do presente anexo.

4 — As operações de descabeçamento, evisceração e filetagem devem ser efectuadas de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo VII, n.º I, n.ºs 2, 3 e 4, do presente anexo.

5 — As operações de transformação dos produtos da pesca efectuadas a bordo devem ocorrer de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo VII, n.ºs II, n.ºs 2 e 3, IV e V, do presente anexo.

6 — O acondicionamento e a embalagem a bordo dos produtos da pesca devem ser efectuados de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo IX do presente anexo.

7 — A armazenagem a bordo dos produtos da pesca deve ser efectuada segundo as condições de higiene enunciadas no capítulo XI, n.ºs 1 e 2, do presente anexo.

CAPÍTULO IV

Condições aplicáveis a outros navios

I — Produtos abrangidos

O disposto no presente capítulo aplica-se aos produtos da pesca obtidos a bordo dos seguintes navios:

- a) Navios de pesca;
- b) Navios de pesca concebidos e equipados para assegurar uma conservação dos produtos da

pesca em condições satisfatórias durante mais de vinte e quatro horas, com excepção dos navios equipados para a manutenção em vida dos peixes, crustáceos e moluscos sem outro meio de conservação a bordo.

II — Condições gerais de higiene aplicáveis aos produtos da pesca a bordo de navios de pesca

1 — As partes dos navios de pesca ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca não devem conter objectos ou produtos susceptíveis de transmitir 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.

2 — No momento da sua utilização, as partes do navio ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza e, designadamente, não podem ser susceptíveis de conspurcação pelo carburante utilizado para a propulsão do navio ou pelas águas residuais dos fundos do navio.

3 — 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 ou água do mar salubre, de forma a não prejudicar a sua qualidade ou salubridade.

4 — 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.

5 — 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 de um ponto de vista prático, os produtos da pesca não devem ser conservados a bordo mais de oito horas.

6 — Quando for utilizado gelo para a refrigeração dos produtos, este deve ser fabricado com água potável ou com água do mar salubre. Antes da sua utilização, deve ser armazenado em condições que não permitam a sua contaminação.

7 — A limpeza dos recipientes, dos instrumentos e das partes dos navios que entrem em contacto directo com os produtos da pesca deve efectuar-se, após o desembarque dos produtos, com água potável ou água do mar salubre.

8 — 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 as 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 o sémen destinados ao consumo humano serão conservados sob gelo ou congelados.

9 — Os equipamentos utilizados para a evisceração, descabeçamento e retirada das barbatanas e 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 deve estar em perfeito estado de limpeza.

10 — O pessoal afecto às operações de manipulação dos produtos da pesca deve observar um bom estado de limpeza, quer a nível corporal quer da indumentária.

III — Condições suplementares de higiene aplicáveis aos navios de pesca abrangidos pela alínea b) do n.º I

1 — Os navios de pesca devem estar equipados com porões, cisternas ou contentores para armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado ou congelado às temperaturas prescritas pelo presente anexo. 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.

2 — 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 e que não possa transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana.

3 — 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.

4 — 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 perfeitas condições de limpeza.

5 — 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.

6 — Os produtos de limpeza, desinfectantes, insecticidas ou quaisquer substâncias susceptíveis de apresentar um 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.

7 — Quando os produtos da pesca forem congelados a bordo, esta operação deve realizar-se nas condições fixadas no capítulo VII, n.º II, n.ºs 1 e 3, deste anexo. Em caso de descongelação em salmoura, esta não deve constituir uma fonte de contaminação para os produtos.

8 — 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:

- a) As cisternas devem estar equipadas com uma instalação adequada para o enchimento e esvaziamento da água do mar e de um sistema que assegure uma temperatura homogénea nas cisternas;
- b) As cisternas devem dispor de um aparelho destinado a registar automaticamente a tempera-

tura, cuja sonda deve estar colocada na parte da cisterna em que a temperatura seja mais elevada;

- c) O funcionamento do sistema de cisterna ou de contentor deve assegurar um nível de arrefecimento que garanta que a mistura de peixes e água do mar atinja 3°C, no máximo, em seis horas após a mudança e 0°C, no máximo, após dezasseis horas;
- d) As cisternas, os sistemas de circulação e os contentores devem ser totalmente esvaziados e limpos intensivamente, após cada desembarque, com água potável ou água do mar salubre; o enchimento deve realizar-se com água do mar salubre;
- e) Os registos das temperaturas das cisternas devem indicar claramente a data e o número da cisterna e ser mantidos à disposição das autoridades incumbidas do controlo.

9 — A DGV manterá actualizada, para efeitos de controlo, uma lista dos navios equipados de acordo com o n.º 7 ou o n.º 8, com exclusão, todavia, dos navios que disponham de contentores amovíveis, que, sem prejuízo do disposto no n.º 5, segunda parte, do n.º II, não exerçam regularmente as operações de conservação dos peixes em água do mar refrigerada.

10 — 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 podem exercer a sua actividade sem perigo.

CAPÍTULO V

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 e 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 efectuações das 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 cobertas 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 de comando não manual e retretes com autoclismo, devendo os lavatórios estar equipados com produtos de limpeza de mãos e toalhas de mão de utilização única;
- d) Estar suficientemente iluminadas, de modo a facilitar o controlo dos produtos da pesca previsto no capítulo VIII do presente anexo;
- e) Na exposição ou na armazenagem dos produtos da pesca não devem ser utilizadas 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 limpas, pelo menos no final de cada venda. Após cada venda, as faces externas e internas das caixas devem ser limpas e passadas por água potável ou água do mar salubre e, se necessário, devem ser desinfectadas;
- g) Ser providas de letreiros indicando a proibição de fumar, de cuspir, de beber ou de comer, colocados de maneira visível;
- h) Poder ser fechadas e mantidas fechadas sempre que a autoridade competente para a inspecção sanitária o considere necessário;
- i) Dispor de uma instalação que permita o abastecimento de água que obedeça às condições do capítulo VI, n.º 1, n.º 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;
- l) Na medida em que não disponham de instalações próprias no local ou nas imediações em função das quantidades expostas para venda, incluir, para servir as necessidades do inspector hígido-sanitário, 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, após a primeira venda, os produtos da pesca devem ser imediatamente transportados para o seu local de destino, nas condições fixadas no capítulo XI do presente anexo.

5 — No entanto, se não forem cumpridas as condições enunciadas no n.º 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 VI, n.º 1, n.º 3, do presente anexo. Nesse caso, os produtos da pesca devem ser armazenados a uma temperatura próxima da de fusão do gelo.

6 — As condições gerais de higiene enunciadas no capítulo VI, n.º II, com excepção da alínea B), n.º 1, alínea 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, n.ºs 3 e 5, bem como às enunciadas no capítulo VI, n.º II, n.ºs 4, 10 e 11, do presente anexo. As

condições gerais de higiene enunciadas no capítulo VI, n.º II, do presente anexo aplicam-se, *mutatis mutandis*, aos mercados grossistas.

CAPÍTULO VI

Condições gerais aplicáveis aos estabelecimentos em terra

I — Condições gerais de organização e do equipamento em material

Os estabelecimentos devem, pelo menos, dispor de:

1 — Locais de trabalho de dimensões suficientes para que a laboração possa aí exercer-se em condições de higiene adequadas. Os locais de trabalho serão concebidos e dispostos de modo a evitar qualquer contaminação dos produtos e a separar claramente o sector limpo do sector conspurcado;

2 — As instalações em que se procede à manipulação, preparação e transformação dos produtos referidos devem dispor de:

- a) 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) Tecto fácil de limpar;
- d) Portas em materiais inalteráveis fáceis de limpar;
- e) Ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores;
- f) Iluminação suficiente;
- g) Dispositivos suficientes para a limpeza e desinfecção das mãos. Nos locais de trabalho e nos lavabos, as torneiras não devem poder ser accionadas manualmente. Os dispositivos devem estar equipados com toalhas de mão descartáveis;
- h) Dispositivos para a limpeza dos instrumentos, do material e das instalações;

3 — Nas câmaras isotérmicas em que são armazenados os produtos da pesca:

- a) Os mesmos requisitos que os previstos nas alíneas a), b), c), d) e f) do n.º 2;
- b) Se for caso disso, uma instalação de potência frigorífica suficiente para garantir a manutenção dos produtos nas condições térmicas previstas no presente anexo;

4 — Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores e pássaros;

5 — Dispositivos e utensílios de trabalho, como, por exemplo, mesas de corte, recipientes, tapetes transportadores e facas em materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar;

6 — 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;

7 — Uma instalação que permita o abastecimento de água potável ou eventualmente de água do mar salubre ou tornada salubre através de um sistema de depuração adequado, sob pressão, em quantidades suficientes, sendo todavia 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 água não potável devem estar claramente diferenciadas daquelas em que circula água potável ou água do mar salubre;

8 — Um dispositivo que permita a evacuação higiénica das águas residuais;

9 — Um número suficiente de vestiários, com paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios e de retretes com autoclismo, não devendo estas últimas 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, não devendo as torneiras dos lavatórios poder ser accionadas à mão;

10 — De um local adequadamente equipado, que feche à chave, à disposição exclusiva do serviço de inspecção hígio-sanitária se a quantidade de produtos tratados requerer a sua presença regular ou permanente;

11 — Equipamentos adequados para limpeza e desinfeção dos meios de transporte. Todavia, esses equipamentos não são obrigatórios no caso de existirem disposições que imponham a limpeza e desinfeção dos meios de transporte em locais oficialmente aprovados;

12 — 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.

II — Condições gerais de higiene

A) Condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais

1 — 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.

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

3 — Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a laboração dos produtos, podendo, todavia, ser utilizados para a elaboração simultânea ou, em momentos diferentes, de outros produtos alimentares, após autorização da DGV.

4 — A utilização de água potável 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.

5 — Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser autorizados pela DGV e utilizados de modo que o equipamento, o material e os produtos não sejam afectados.

B) Condições 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, aplicando-se esta regra, 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, devendo os ferimentos nas mãos ser cobertos com um penso estanque;
- c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos da pesca.

2 — A entidade patronal deve tomar as medidas necessárias para afastar do trabalho ou da manipulação dos produtos da pesca qualquer pessoa susceptível de os contaminar, até que se demonstre que essa pessoa está em condições de realizar esse trabalho sem risco. Por ocasião do recrutamento de pessoal, 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 ou, no que diz respeito aos países terceiros, às garantias especiais a estabelecer nos termos do procedimento previsto no ponto 2 do capítulo II deste anexo.

CAPÍTULO VII

Condições especiais aplicáveis à manipulação dos produtos da pesca nos estabelecimentos em terra

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 reaquecido o 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 encontrar-se 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, devendo os produtos

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 uma embalagem adequada. Os filetes e as postas destinados a serem vendidos frescos devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.

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 nos 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 VI, n.º 1, n.º 6, do presente anexo. Os recipientes, contentores e ou local destinado 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 ser incómodos para a vizinhança.

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 no presente anexo;
- b) Instalações com uma potência frigorífica suficiente para que os produtos sejam mantidos nos locais de armazenagem a uma temperatura não superior à prevista no presente diploma, independentemente da temperatura exterior. 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 no presente anexo, não podendo no entanto ultrapassar -9°C .

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

3 — Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura, colocado de modo a poder ser facilmente consultado. A parte termossensível 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 autoridades competentes pelo controlo durante, pelo menos, o período de validade dos produtos.

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, devendo evitar-se a contaminação e existir um escoamento eficaz da água de fusão. Durante a descongelação, a temperatura dos produtos não deve aumentar de modo excessivo;
- 2) Após a descongelação, os produtos devem ser manipulados de acordo com as condições enunciadas no presente anexo e, 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 n.º 4 do n.º 3.º da Portaria n.º 119/93, de 2 de Fevereiro.

IV — Condições aplicáveis aos produtos transformados

1 — Os produtos frescos, congelados ou descongelados utilizados para a transformação devem satisfazer os requisitos enunciados nos n.ºs I ou II ou 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 moluscos bivalves vivos que não tenham sido objecto de transposição ou de depuração, esse tratamento deve ser aprovado pela UE. 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 das autoridades competentes pela inspecção e controlo durante um período pelo menos igual ao período de conservação do produto.

3 — 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 o disposto no n.º 3 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto.

Além disso, devem ser respeitadas as condições a seguir enunciadas:

4 — 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;
- c) 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;
- d) 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, devendo a incubação realizar-se a 37°C durante 7 dias ou a 35°C durante 10 dias, ou utilizando uma combinação equivalente;
 - ii) Exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutra laboratório aprovado;
- e) Sejam colhidas amostras da produção diária a intervalos previamente determinados, para garantir a eficácia da selagem ou de qualquer outro meio de fecho hermético, devendo para o efeito existir um equipamento adequado para o exame das secções perpendiculares das cravações dos recipientes fechados;
- f) Sejam efectuados controlos para verificar se os recipientes não estão danificados;
- g) Todos os recipientes submetidos a um tratamento térmico em condições praticamente idênticas recebam uma marca de identificação do lote, em conformidade com o disposto no n.º 16.º da Portaria n.º 119/93, de 2 de Fevereiro.

5 — Fumagem. — As operações de fumagem devem ser efectuadas num local separado ou numa 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.

6 — Salga:

- a) As operações de salga devem ser efectuadas em locais diferentes e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas as demais operações;
- b) O sal utilizado no tratamento dos produtos da pesca deve ser limpo e armazenado de modo a evitar a contaminação, não devendo 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.

7 — 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. 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;
- c) O fabricante deve mandar efectuar regularmente controlos microbiológicos da sua produção, nos termos da Decisão da Comissão n.º 93/51/CEE, de 15 de Dezembro de 1992, relativa aos critérios microbiológicos aplicáveis à produção de crustáceos e moluscos cozidos.

8 — 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 imediatamente 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.

V — Condições aplicáveis aos parasitas

1 — Durante a produção e antes de estarem disponíveis para o 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. Os peixes manifestamente parasitados ou as partes de peixes manifestamente parasitadas que foram retiradas não devem ser colocados no mercado para consumo humano, nos termos da Decisão da Comissão n.º 93/140/CEE, de 19 de Janeiro, que fixa as modalidades de controlo visual para pesquisa de parasitas nos produtos da pesca.

2 — O peixe e os produtos de peixe enumerados no n.º 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 -20°C no interior do peixe durante um período de, pelo menos, vinte e quatro horas. Esse tratamento por congelação deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado.

3 — Os peixes e os produtos de peixe seguintes estarão sujeitos às condições enumeradas no n.º 2:

- 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 60°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. A presente lista pode ser alterada à luz dos dados científicos de acordo com o procedimento comunitariamente previsto. De acordo com o mesmo processo, são fixados os critérios que devem permitir os tratamentos considerados como suficientes para destruir os nemátodos.

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

5 — Os produtos de pesca referidos no n.º 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 VIII

Controlo sanitário e fiscalização das condições de produção

I — Princípios gerais

A DGV, a DGPA, a IGAE e a DGFCQA, de acordo com as respectivas competências legais, organizarão um sistema regular de controlo e de fiscalização no intuito de verificar se são observadas as prescrições do presente anexo.

O referido sistema de controlo e de fiscalização incluirá, nomeadamente:

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

- 2) Um controlo destinado a verificar as condições de desembarque e de primeira venda;
- 3) Um controlo dos estabelecimentos em intervalos regulares, para verificar, em especial:
 - a) Se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas;
 - b) Se os produtos da pesca são manipulados correctamente;
 - c) O estado de limpeza dos locais, instalações e instrumentos, bem como a higiene do pessoal;
 - d) Se as marcas são apostas correctamente;
- 4) Um controlo efectuado nos mercados grossistas e nas lotas;
- 5) Um controlo das condições de armazenagem e transporte.

II — Condições específicas

1 — Controlos organolépticos

a) Sem prejuízo das derrogações previstas no Regulamento (CEE) n.º 2406/96, do Conselho, de 26 de Janeiro, relativo à fixação das normas comuns de comercialização para certos produtos da pesca, cada lote de produtos da pesca deve ser apresentado à inspecção hígio-sanitária 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.

b) A inspecção hígio-sanitária será efectuada por médicos veterinários designados para o efeito pela DGV, na sua qualidade de autoridade sanitária veterinária nacional, de entre o seu pessoal técnico superior ou dependentes de outras entidades às quais a DGV atribua essa função.

c) Considera-se que os produtos da pesca que respeitem, no que se refere às condições de frescura, as normas comuns de comercialização fixadas em aplicação do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 3796/81, do Conselho, de 29 de Dezembro, satisfazem as exigências organolépticas necessárias ao cumprimento das prescrições do presente anexo.

d) Caso se verifique que não foi observado o disposto no presente diploma, ou quando considerado necessário, a avaliação organoléptica será repetida após a primeira venda dos produtos da pesca.

e) Após a primeira venda, os produtos da pesca devem, pelo menos, satisfazer as exigências de frescura mínimas fixadas em aplicação do citado anexo.

f) 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.

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

2 — Controlos parasitários

a) Antes de estarem disponíveis para consumo humano e no decurso da inspecção hígio-sanitária, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual por sondagem, tendo como objectivo a detecção de parasitas visíveis.

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

c) As modalidades desse controlo são as estabelecidas na Decisão da Comissão n.º 93/140/CEE, de 19 de Janeiro, que fixa as modalidades de controlo visual para pesquisa de parasitas nos produtos da pesca.

3 — Controlos químicos

A) Amostras para exames laboratoriais

a) Periodicamente, e sempre que achar necessário, o inspector hígido-sanitário promoverá a colheita de amostras, que serão submetidas a exames laboratoriais para controlar os seguintes parâmetros:

- i) ABVT (azoto básico volátil total) e NTMA (azoto-trimetilamina) — os valores destes parâmetros devem ser precisados, de acordo com a Decisão n.º 95/149/CEE, de 8 de Março;
- ii) Histamina.

b) Devem ser colhidas nove amostras por cada lote:

O teor médio não deve ultrapassar 100 ppm;
 Duas amostras podem ter um teor superior a 100 ppm, mas inferior a 200 ppm;
 Nenhuma amostra deve ter um teor superior a 200 ppm.

c) Estes limites aplicam-se apenas nos peixes das seguintes famílias: *Scombridae*, *Clupeidae*, *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 (HPLC).

B) 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 organo-halogénicas numa quantidade tal que faça com que a ingestão alimentar calculada exceda as doses diárias ou semanais admissíveis para o homem.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, deve ser estabelecido pela DGV um plano de fiscalização para controlar a taxa de contaminação dos produtos da pesca por contaminadores.

C) Metais pesados

No caso do mercúrio, deverá ser observado o estipulado na Decisão da Comissão n.º 93/351/CEE, de 19 de Maio, que fixa os métodos de análise, os planos de colheita de amostras e os teores máximos de mercúrio para os produtos da pesca.

CAPÍTULO IX

Embalagem

1 — A embalagem deve ser efectuada em condições de higiene satisfatórias, por 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 organolépticas das preparações e dos produtos da pesca;
- b) Não devem poder transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana;
- c) Devem 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 e devem ser protegidos da poeira e da contaminação.

CAPÍTULO X

Identificação

1 — Sem prejuízo do disposto na Directiva n.º 79/112/CEE e legislação complementar nacional, 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.

2 — Para o efeito devem figurar na embalagem ou, no caso dos produtos não embalados, nos documentos de acompanhamento as seguintes indicações:

- a) O país de expedição, que pode ser indicado por extenso ou pelas iniciais do país expedidor em maiúsculas, ou seja, para a Comunidade as letras: B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — AT — P — FI — SE — UK;
- b) A identificação do estabelecimento ou do navio-fábrica pelo número de controlo veterinário ou no caso de colocação no mercado a partir de um navio congelador abrangido pelo n.º 7 do ponto III do capítulo IV deste anexo, através do número de identificação do navio ou no caso de colocação no mercado a partir de uma lota ou de um mercado grossista pelo número de registo previsto no ponto 1 do artigo 3.º do presente diploma;
- c) Uma das siglas seguintes: CE — EC — EG — EK — EF — EY.

Estas informações devem ser perfeitamente legíveis e estar reunidas na embalagem num espaço visível do exterior sem que seja necessário abrir a referida embalagem.

3 — Os produtos elaborados antes da data da entrada em vigor deste diploma não são abrangidos pelo mesmo.

CAPÍTULO XI

Armazenamento e transporte

1 — Os produtos da pesca devem durante a armazenagem e o transporte ser mantidos às temperaturas fixadas pelo presente anexo e, 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 -18°C ou inferior, em todos os pontos do produto, eventualmente com breves subidas de 3°C , no máximo, durante o transporte; os produtos transformados devem ser mantidos às temperaturas especificadas pelo fabricante ou, sempre que as circunstâncias o exigirem, fixadas de acordo com o processo comunitariamente previsto.

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 uma transformação e a distância a percorrer não exceder 50 km ou uma hora de trajecto, a autoridade competente pode conceder uma derrogação às condições da alínea b) 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 que as temperaturas exigidas pelo presente anexo possam ser mantidas 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, devendo as superfícies interiores 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 desinfectação 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 devem ter um efeito negativo sobre esses produtos.

Decreto-Lei n.º 376/98

de 24 de Novembro

Considerando a necessidade de definir a representatividade das organizações profissionais que pretendam aderir às organizações interprofissionais;

Tendo em conta as inovações que a Lei n.º 123/97, de 13 de Novembro, que estabelece as bases do interprofissionalismo agro-alimentar, introduziu na estrutura associativa vigente no domínio da concertação entre as diferentes categorias profissionais implicadas na produção, transformação e comercialização dos produtos agro-alimentares;

Assim:

Ao abrigo do disposto na alínea d), i), do n.º 1 do artigo 4.º da Lei n.º 123/97, de 13 de Novembro, e na alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

O presente diploma estabelece a representatividade, por fileira agro-alimentar e para cada estágio dessa fileira, das organizações de âmbito nacional ou de âmbito regional ou local para aderirem às organizações interprofissionais quando estiver em causa um produto específico.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do presente diploma entende-se por:

- a) Estádio — cada uma das fases da fileira das estruturas profissionais;
- b) Fileira — disposição numa mesma linha das estruturas profissionais que exerçam a actividade de produção, transformação ou comercialização de um produto ou grupo de produtos agro-alimentares ou afins;
- c) Organização — associação profissional de produtores ou operadores, de empresas de transformação ou comercialização de um produto ou grupo de produtos agrícolas;
- d) Produto específico — coisa produzida qualitativamente idêntica que, pelas suas características comuns, se distingue das outras do mesmo género.

Artigo 3.º

Regime de adesão

As organizações referidas no artigo 1.º, quando estiver em causa um produto específico, têm direito a entrar nas organizações interprofissionais que na área da sua actividade representem as respectivas categorias profissionais, desde que reúnam o número mínimo de produtores e ou operadores previsto no anexo ao presente diploma.

Artigo 4.º

Pedido de adesão

O pedido de adesão da organização à organização interprofissional deve ser acompanhado da acta da