

Decreto-Lei n.º 293/98
de 18 de Setembro

Pelo Decreto-Lei n.º 112/95, de 23 de Maio, procedeu-se à transposição para o direito interno da Directiva n.º 91/492/CEE, do Conselho, de 15 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado de moluscos bivalves vivos, e da Decisão n.º 92/92/CEE, da Comissão, de 9 de Janeiro de 1992, que fixa as exigências relativas aos equipamentos e estruturas dos centros de depuração e de expedição de moluscos bivalves vivos, que podem ser objecto de derrogações.

O referido diploma foi regulamentado pela Portaria n.º 552/95, de 8 de Junho, a qual, para além de conter as respectivas normas técnicas de execução, concedeu aos mencionados centros um prazo para cumprimento dos requisitos de equipamentos e estruturas previstos no capítulo IV do anexo da Directiva n.º 91/492/CEE, do Conselho, de 15 de Julho de 1991, o qual expirou em 31 de Dezembro de 1995.

Porém, a prática decorrente da aplicação dos citados diplomas evidencia a necessidade de serem introduzidas algumas alterações, visando a sua melhor adequação à realidade nacional e a implementação de algumas medidas que, no quadro do Plano Nacional de Salubridade de Moluscos Bivalves, assegurem uma maior eficácia na defesa da saúde pública, na salvaguarda dos legítimos interesses e direitos do consumidor e na credibilização de todo o processo produtivo e comercial.

O tipo de situações e a similitude dos problemas que se observam na exploração de moluscos bivalves marinhos, tanto no exercício da pesca como no da aquicultura, aconselham que sejam encarados globalmente, de acordo com uma perspectiva integrada, uniformizando-se a apreciação e tratamento dos diferentes casos.

Em consequência, um novo diploma irá regulamentar simultaneamente o exercício da pesca marítima e a cultura de espécies marinhas, nele se integrando a revisão do actual regime sancionatório, que revogará os artigos 6.º e 7.º, n.º 2 do artigo 8.º e artigo 9.º do Decreto-Lei n.º 112/95, de 23 de Maio, razão pela qual se torna desnecessária qualquer alteração nesta sede.

Por outro lado, importa transpor para o direito interno a Directiva n.º 97/61/CE, do Conselho, de 20 de Outubro de 1997, cujo artigo 1.º alterou o anexo da Directiva n.º 91/492/CEE, do Conselho, de 15 de Julho de 1991.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprios 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 da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Os artigos 1.º, 3.º e 4.º e o n.º 1 do artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 112/95, de 23 de Maio, passam a ter a seguinte redacção:

«Artigo 1.º

O presente diploma transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 91/492/CEE, do Conselho, de 15 de Julho de 1991, com as alterações introduzidas pela Directiva n.º 97/61/CE, do Conselho, de 20 de Outubro de 1997, que aprova as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado de moluscos bivalves vivos, bem como a Decisão n.º 92/92/CEE, da Comissão, de 9 de Janeiro de 1992, que fixa as exigências relativas aos equipamentos e estruturas dos centros de expedição e de depuração de moluscos bivalves vivos, conforme anexo II ao presente diploma e que dele faz parte integrante.

Artigo 3.º

As normas técnicas de execução do presente diploma constam dos anexos I e II, que dele fazem parte integrante.

Artigo 4.º

1 - Compete à Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA):

- a) Autorizar a instalação e licenciar a exploração dos centros de depuração e os centros de expedição de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano directo ou à transformação antes do consumo;
- b) Emitir os documentos de registo destinados à identificação dos lotes de moluscos bivalves vivos.

2 - Compete ao Instituto de Investigação das Pescas e do Mar (IPIMAR), neste âmbito:

- a) ...
- b) A supervisão dos laboratórios e dos centros de depuração e de expedição, na sua qualidade de laboratório nacional de referência para os moluscos bivalves vivos, no âmbito dos controlos bacteriológicos e de biotoxinas marinhas;
- c) A classificação das zonas de produção de moluscos bivalves, com fixação da sua localização e limites;
- d) Propor as zonas de transposição, marítimas, lagunares ou de estuário, assegurando a vigilância das operações de transposição;
- e) Verificar a eficácia do processo de tratamento da água do mar nos centros de depuração;
- f) Estabelecer planos de colheita de amostras nas zonas de produção e de transposição, com vista a controlar a presença possível de plâncton tóxico, de biotoxinas e de contaminantes químicos.

3 - À Direcção-Geral de Veterinária (DGV) compete, como autoridade sanitária veterinária nacional, a atribuição do número de controlo veterinário, a orientação geral nos domínios hígio-sanitários abrangidos pelo presente diploma, nela se incluindo o estabelecimento do sistema de controlo de saúde pública para verificação da observância das exigências definidas nos anexos I e II do presente diploma, que dele fazem parte integrante, bem como a representação do País a nível comunitário e internacional, devendo aquela incluir representantes da DGPA e do IPIMAR, sempre que estejam em causa os domínios de actuação desses organismos.

4 - Na tramitação dos processos de autorização da instalação e licenciamento da exploração, previstos na alínea a) do n.º 1 do artigo 4.º, aplica-se, com as devidas adaptações, o disposto no Decreto-Lei n.º 261/89 e respectivas portarias regulamentares.

5 - A comunicação do número de controlo veterinário à Comissão da União Europeia, doravante designada por Comissão, é efectuada pela DGV, após haver sido informada da comunicação do mesmo aos interessados, pela DGPA, aquando da emissão das licenças de exploração dos referidos centros.

Artigo 8.º

1 - As entidades que detêm atribuições nas matérias reguladas no presente diploma, que lhe foram cometidas pelas respectivas leis orgânicas, devem assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes neste decreto-lei e correspondente regulamentação.»

Artigo 2.º

Ao Decreto-Lei n.º 112/95, de 23 de Maio, são aditados os anexos I e II do presente diploma, que dele fazem parte integrante.

Artigo 3.º

É revogada a Portaria n.º 552/95, de 8 de Junho.

Artigo 4.º

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

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 23 de Julho de 1998. - António Manuel de Oliveira Guterres - Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva.

Promulgado em 3 de Setembro de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 8 de Setembro de 1998.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

ANEXO I

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- 1) Moluscos bivalves - os moluscos lamelibrânquios filtradores.
- 2) Biotoxinas marinhas - as substâncias tóxicas acumuladas pelos moluscos bivalves quando se alimentam de plâncton contendo essas toxinas.
- 3) Água do mar limpa - a água do mar ou salobra isenta de contaminação microbiológica e de compostos tóxicos ou nocivos de origem natural ou introduzidos no ambiente, constantes do anexo XVIII do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, em quantidades susceptíveis de terem uma incidência nefasta sobre a qualidade sanitária dos moluscos bivalves ou de deteriorar o seu sabor, a utilizar nas condições fixadas pelo presente diploma.
- 4) Autoridade competente - a Direcção-Geral de Veterinária (DGV), a Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA), o Instituto de Investigação das Pescas e do Mar (IPIMAR), a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo de Qualidade (DGFCQ) e a Inspecção-Geral das Pescas (IGP), consoante os casos, em razão da matéria.
- 5) Captura - recolha de moluscos bivalves, manual ou com utilização de arte ou de instrumento licenciado.
- 6) Acabamento - a armazenagem de moluscos bivalves vivos cuja qualidade não requeira a transposição ou o tratamento numa estação de depuração em tanques ou em qualquer outra instalação que contenha água do mar limpa ou em áreas naturais, com vista a retirar areia, lama ou muco.
- 7) Produtor - qualquer pessoa singular ou colectiva que efectue a captura de moluscos bivalves por qualquer método numa zona de produção, para efeitos de tratamento e introdução no mercado.
- 8) Zona de produção - qualquer parte de território marinho, lagunar ou de estuário que contenha bancos naturais de moluscos bivalves ou áreas utilizadas para a cultura de moluscos bivalves, em que os moluscos bivalves vivos são capturados.
- 9) Zona de transposição - qualquer parte do território marinho, lagunar ou de estuário, aprovada pela autoridade administrante da área dominial em causa, mediante proposta do IPIMAR, claramente delimitada e assinalada por balizas, estacas ou qualquer outro material fixo e exclusivamente consagrada à depuração natural de moluscos bivalves vivos.
- 10) Centro de expedição - qualquer instalação, terrestre ou flutuante licenciada, reservada à recepção, ao acabamento, à lavagem, à limpeza, à calibragem e ao acondicionamento de moluscos bivalves vivos próprios para consumo humano.
- 11) Centro de depuração - qualquer estabelecimento licenciado contendo tanques alimentados por água do mar, naturalmente limpa ou tornada limpa por tratamento adequado, nos quais os moluscos bivalves vivos são colocados durante o tempo necessário para eliminação dos contaminantes microbiológicos, tornando-os assim próprios para consumo humano.
- 12) Transposição - a operação que consiste em transferir moluscos bivalves vivos para zonas marítimas ou lagunares aprovadas ou para zonas de estuário aprovadas, sob vigilância da autoridade competente, durante o tempo necessário à eliminação de contaminantes. Esta operação não inclui a operação específica que consiste em transferir os moluscos bivalves para zonas mais adequadas ao crescimento ou engorda ulterior.

13) Meios de transporte - as partes reservadas à carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris, nas aeronaves, nos porões dos navios ou nos contentores, para transporte por terra, mar ou ar.

14) Acondicionamento - a operação pela qual os moluscos bivalves vivos são colocados em material de embalagem adequado para o efeito.

15) Remessa - a quantidade de moluscos bivalves vivos manipulados num centro de expedição ou tratados num centro de depuração que é em seguida enviada a um ou mais clientes.

16) Lote - a quantidade de moluscos bivalves vivos, de uma mesma espécie, capturada numa zona de produção por um mesmo produtor ou embarcação e destinada a ser enviada, devidamente registada e acondicionada, para um centro de depuração, para um centro de expedição, para uma zona de transposição ou para um estabelecimento de transformação.

17) Colocação no mercado - a detenção ou exposição destinada à venda, colocação à venda, venda, entrega ou qualquer outra forma de colocação no mercado de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano directo ou à transformação na Comunidade Europeia, de ora em diante designada Comunidade.

18) Importação - a introdução no território da Comunidade de moluscos bivalves vivos provenientes de países terceiros.

19) Coliforme fecal - a bactéria em forma de bastonete, aeróbia facultativa, gram negativa, não formadora de esporos, citocromo oxidase negativa, que pode fermentar a lactose com produção de gás na presença de sais biliares ou outros agentes tensoactivos com características semelhantes de inibição de crescimento, a $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$, num período de, pelo menos, vinte e quatro horas.

20) E. coli - o coliforme fecal que produz indol a partir de triptofano a $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$, num período de vinte e quatro horas.

CAPÍTULO II

Prescrições aplicáveis à produção comunitária

1 - 1) A colocação no mercado de moluscos bivalves vivos para consumo humano directo está sujeita às seguintes condições:

a) Devem ser originários de zonas de produção que satisfaçam os requisitos do capítulo I do anexo. Contudo, no que se refere aos pectinídeos, esta disposição apenas se aplica aos produtos de aquicultura, tal como se encontram definidos no artigo 2.º, n.º 2), do anexo à Portaria n.º 553/95, de 8 de Junho, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca;

b) Devem ter sido capturados numa zona de produção e transportados dessa zona para um centro de depuração, para um centro de expedição, para uma zona de transposição, para um estabelecimento de transformação, nas condições especificadas no capítulo II do anexo II;

c) Nos casos previstos no presente anexo e no anexo II, devem ter sido sujeitos a transposição em zonas aprovadas para o efeito, que satisfaçam as condições especificadas no capítulo III do anexo II;

d) Devem ter sido manipulados de modo higiénico e, se necessário, depurados em centros licenciados ou zonas de transposição aprovadas para o efeito e que satisfaçam os requisitos do capítulo IV do anexo II;

e) Devem obedecer às prescrições do capítulo V do anexo II;

f) Devem ter sido objecto de um controlo sanitário que satisfaça os requisitos do capítulo VI do anexo II;

g) Devem ter sido acondicionados de modo adequado, em embalagem inviolável, de acordo com o capítulo VII do anexo II;

h) Devem ter sido armazenados e transportados em condições sanitárias satisfatórias de acordo com os capítulos VIII e IX do anexo II;

i) Devem ostentar a marca de salubridade prevista no capítulo X do anexo II.

2) Os moluscos bivalves vivos destinados à transformação ulterior devem observar os requisitos pertinentes do n.º 1) e ser tratados de acordo com os requisitos da Portaria n.º 553/95, de 8 de Junho.

2 - Os responsáveis dos centros de depuração e de expedição devem:

a) Colher e analisar regularmente quantidades representativas de amostras destinadas a exame de laboratório, de modo a estabelecer uma relação cronológica, em função das zonas de origem dos lotes, da qualidade sanitária dos moluscos bivalves vivos antes e depois da manipulação num centro de depuração ou num centro de expedição;

b) Assegurar um registo em que sejam inscritos os resultados dos vários controlos, que será mantido para apresentação das autoridades competentes quando solicitado.

3 - 1) A DGPA emite a licença de exploração dos centros de depuração e dos centros de expedição após a verificação do cumprimento do disposto no presente anexo e no anexo II, ouvidos o IPIMAR e a DGV em vistoria convocada para o efeito.

2) A DGPA procede à elaboração e actualização da lista dos centros de depuração e dos centros de expedição licenciados, da qual consta o número de controlo veterinário.

3) A DGV, na sua qualidade de autoridade sanitária veterinária nacional, comunica à Comissão a lista referida no número anterior, bem como toda e qualquer alteração da mesma.

4) Os estabelecimentos licenciados estão sujeitos a inspecções e controlos regulares, sob a responsabilidade das autoridades competentes, as quais têm livre acesso a todas as partes dos estabelecimentos, de modo a certificarem-se do cumprimento do disposto no presente anexo e no anexo II.

5) O IPIMAR elabora listas das zonas de produção e de transposição, com indicação da sua localização e limites, em que podem ser capturados moluscos bivalves vivos, em conformidade com as prescrições do presente anexo e do anexo II e, nomeadamente, com as do capítulo I deste, providenciando a sua publicação no Diário da República.

6) A DGV, na sua qualidade de autoridade sanitária veterinária nacional, comunica à Comissão as listas a que se refere a alínea anterior, bem como toda e qualquer alteração das mesmas.

7) A vigilância das zonas de produção, apanha e de transposição realiza-se sob a responsabilidade do IPIMAR e se, no decurso da mesma, se verificar que as exigências do presente anexo e do anexo II deixaram de ser observadas, o IPIMAR propõe a autoridade marítima o encerramento da zona de produção ou de transposição em causa, até que a situação se normalize.

4 - Os peritos da Comissão podem, de acordo com o procedimento comunitariamente previsto, efectuar controlos no local, em colaboração com a DGV e demais autoridades competentes, para verificar o cumprimento das disposições do presente anexo e do anexo II.

5 - 1) No que diz respeito aos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos destinados ao consumo humano, são aplicáveis as regras previstas no Decreto-Lei n.º 110/93, de 10 de Abril, e na Portaria n.º 576/93, de 4 de Junho, nomeadamente no que respeita à organização e às medidas a tomar na sequência dos controlos a efectuar pelo listado membro de destino e às medidas de salvaguarda a aplicar.

2) Os moluscos bivalves vivos não depurados destinados ao mercado comunitário ou à exportação terão de passar obrigatoriamente por um centro de expedição, donde sairão devidamente embalados. No caso de se tratar de produto que careça de depuração, deverá ser identificado, por processo não adulterável, como um produto que carece de depuração.

CAPÍTULO III

Importações a partir de países terceiros

1 - As disposições aplicáveis às importações de moluscos bivalves vivos provenientes de países terceiros devem ser equivalentes às que regulam a produção e colocação no mercado dos mesmos produtos na Comunidade.

2 - A fim de assegurar a aplicação uniforme do requisito previsto no n.º 1) do n.º 5 do capítulo II, é aplicável o seguinte procedimento:

1) São efectuados controlos no local por peritos da Comissão e dos Estados membros, para verificar se as condições de produção e de colocação no mercado podem ser consideradas equivalentes às aplicáveis na Comunidade:

a) Os peritos portugueses incumbidos dos controlos serão designados pela Comissão, sob proposta da DGV;

b) Os controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que suportará as despesas correspondentes;

c) A periodicidade e as modalidades dos controlos serão determinadas de acordo com o procedimento comunitariamente previsto.

2) Para decidir se as condições de produção e de colocação no mercado dos moluscos bivalves vivos num país terceiro podem ser consideradas equivalentes às da Comunidade serão tidos em conta, nomeadamente:

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 fiscalização a que estão sujeitos, bem como as possibilidades que esses serviços têm de verificar, de modo eficaz, a aplicação da respectiva legislação em vigor;

c) As condições sanitárias aplicadas na prática para a produção e introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos e, nomeadamente, para a vigilância das zonas de produção no que se refere à contaminação microbiológica e do ambiente, bem como com a presença de biotoxinas marinhas;

d) A regularidade e rapidez das informações fornecidas pelo país terceiro quanto à presença de plâncton contendo toxinas nas zonas de produção e, nomeadamente, de espécies inexistentes nas águas comunitárias, bem como quanto aos riscos que essa presença pode representar para a Comunidade;

e) As garantias que pode dar o país terceiro quanto à observância das regras enunciadas no capítulo V do anexo II.

3) A Comissão, de acordo com o procedimento comunitariamente previsto, adoptará:

a) A lista dos países terceiros que satisfazem as condições de equivalência referidas no n.º 2);

b) Para cada país terceiro, as condições especiais de importação aplicáveis aos moluscos bivalves vivos, que devem incluir:

i) As modalidades da certificação sanitária que deve acompanhar qualquer remessa destinada à Comunidade;

ii) A delimitação das zonas de produção em que os moluscos bivalves vivos podem ser capturados e a partir das quais podem ser importados;

iii) A obrigação de uma informação imediata da Comunidade sobre qualquer possível alteração da aprovação das zonas de produção;

iv) A eventual depuração após chegada ao território da Comunidade;

c) A lista dos estabelecimentos de cuja proveniência é autorizada a importação de moluscos bivalves vivos, podendo para esse efeito ser elaborada uma ou várias listas, tendo em atenção que um estabelecimento só pode constar de uma lista se for oficialmente aprovado pela autoridade competente do país terceiro que exporta para a Comunidade. Esta aprovação deverá subordinar-se aos seguintes condicionalismos:

i) Observância de requisitos equivalentes aos previstos pelo presente anexo e pelo anexo II;

ii) Vigilância por um serviço oficial de controlo do país terceiro.

4) As decisões referidas no n.º 3) podem ser alteradas de acordo com o procedimento comunitariamente previsto, devendo as decisões e respectivas alterações ser publicadas no Jornal Oficial das Comunidades Europeias, série L.

5) Na pendência das decisões referidas no n.º 3), são aplicáveis às importações de moluscos bivalves vivos provenientes de países terceiros condições pelo menos equivalentes às que dizem respeito à produção e colocação no mercado dos produtos comunitários.

3 - 1) As regras 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, são aplicáveis no âmbito deste diploma, nomeadamente no que respeita à organização e à sequência a dar aos controlos a efectuar pelos Estados membros e às medidas de salvaguarda a aplicar.

2) Os moluscos bivalves vivos importados deverão ser comercializados nas mesmas condições que são exigidas ao produto de origem nacional e desde que sanitariamente certificados pela autoridade competente do país de origem.

ANEXO II

CAPÍTULO I

Condições aplicáveis às zonas de produção

1 - A localização e os limites das zonas de produção são fixados pelo IPIMAR, a fim de identificar as zonas em que os moluscos bivalves vivos:

a) Podem ser capturados para consumo humano directo. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas devem satisfazer os requisitos do capítulo V do presente anexo;

b) Podem ser capturados, mas só podem ser introduzidos no mercado para consumo humano após tratamento num centro de depuração ou após transposição. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder os limites, baseados num teste NMP (número mais provável) de cinco tubos e três diluições, de 6000 coliformes fecais por 100 g de carne ou 4600 E. coli por 100 g de carne em 90 % das amostras. Após depuração ou transposição, deve ser dado cumprimento a todos os requisitos constantes do capítulo V do presente anexo;

c) Podem ser capturados, mas só podem ser colocados no mercado após transposição durante um período longo (mínimo de dois meses), combinada ou não com uma depuração, ou após depuração intensiva durante um período e segundo as modalidades a determinar de acordo com o procedimento comunitariamente previsto, de modo a observar os mesmos requisitos que os constantes da alínea a). Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder o limite, baseado num teste NMP de cinco tubos e três diluições, de 60 000 coliformes fecais por 100 g de carne.

2 - Qualquer alteração dos limites das zonas de produção ou sua interdição devem imediatamente ser comunicadas pelo IPIMAR às restantes autoridades competentes, à autoridade marítima e aos profissionais abrangidos pelas matérias tratadas no presente anexo e no anexo I.

CAPÍTULO II

Normas aplicáveis à colheita e ao transporte de lotes para um centro de depuração, um centro de expedição, uma zona de transposição, um estabelecimento de transformação.

1 - As técnicas de colheita não devem causar danos excessivos às conchas ou tecidos dos moluscos bivalves vivos.

2 - Os moluscos bivalves vivos devem ser adequadamente protegidos de esmagamento, abrasão ou vibração após a captura e não devem ser expostos a temperaturas extremas, quentes ou frias.

3 - As técnicas de captura, transporte, descarga e tratamento dos moluscos bivalves vivos não devem resultar numa contaminação adicional do produto, numa redução significativa da sua quantidade ou em quaisquer alterações que afectem de modo significativo a possibilidade de tratamento por depuração, transformação ou transposição.

4 - Entre a captura e o desembarque, os moluscos bivalves vivos não devem ser reimersos numa água que possa causar contaminação adicional.

5 - Os meios utilizados para o transporte de moluscos bivalves vivos devem ser utilizados em condições que os protejam de uma contaminação adicional e evitem o esmagamento das conchas. Devem permitir um escoamento e limpeza adequados.

Em caso de transporte a longa distância de moluscos bivalves vivos para um centro de depuração, um centro de expedição, uma zona de transposição, um estabelecimento de transformação ou uma lota, os meios de transporte devem estar equipados de modo a garantir as melhores condições de sobrevivência dos moluscos e devem, nomeadamente, observar o disposto no n.º 2 do capítulo IX do presente anexo.

6 - Um documento de registo destinado à identificação dos lotes de moluscos bivalves vivos deve acompanhar cada lote durante o transporte da zona de produção para um centro de depuração, um centro de expedição, uma zona de transposição, um estabelecimento de transformação.

O documento será emitido pela DGPA, a pedido do produtor. Em relação a cada lote, o produtor deve preencher as respectivas secções do documento de registo, em triplicado, entregando dois exemplares no local de destino, sendo um deles para o IPIMAR, de modo legível e indelével, as quais devem incluir as seguintes informações:

- a) A identidade e o endereço do produtor;
- b) A data da captura;
- c) A localização da zona de produção, descrita o mais pormenorizadamente possível ou através de um número de código;
- d) O estatuto sanitário da zona de produção, tal como previsto no capítulo I;
- e) A indicação mais exacta possível das espécies de moluscos e sua quantidade;
- f) O número de controlo veterinário, sendo o caso, e o local de destino para a depuração, a expedição, a transposição, a transformação.

O documento de registo deve ser datado e assinado pelo produtor.

Os documentos de registo devem ser todos numerados de forma contínua e sequencial.

A DGPA manterá um registo com indicação do número dos documentos de registo, juntamente com os nomes dos produtores a quem foram distribuídos.

O documento de registo relativo a cada lote de moluscos bivalves vivos deve ter indicada a data de entrega do lote a um centro de depuração, um centro de expedição, uma zona de transposição ou um estabelecimento de transformação e deve ser mantido à disposição pelos responsáveis desses centros, zonas ou estabelecimentos durante, pelo menos, 12 meses.

Além disso, o produtor deverá, obrigatoriamente, conservar o documento de registo durante o mesmo período.

7 - Caso uma zona de produção ou de transposição seja declarada interdita, a DGPA deixa de emitir os documentos de registo para essa zona, dando cumprimento ao estabelecido no n.º 2 do capítulo I do presente anexo e anula imediatamente a validade de quaisquer documentos de registo já emitidos.

CAPÍTULO III

Condições aplicáveis à transposição de moluscos bivalves vivos

Para a transposição de moluscos bivalves vivos devem ser satisfeitas as seguintes condições:

- 1) Os moluscos bivalves vivos devem ter sido capturados e transportados em conformidade com as prescrições do capítulo II do presente anexo.
- 2) As técnicas de manipulação dos moluscos bivalves vivos destinados a transposição devem permitir o reinício da alimentação por filtração após imersão em águas naturais.
- 3) Os moluscos bivalves vivos não devem ser transpostos numa densidade que impeça a depuração.

4) Os moluscos bivalves vivos devem ser imersos em água do mar na área de transposição durante um período adequado, que deve ser superior ao tempo necessário para reduzir a taxa de bactérias fecais para níveis admitidos pelo presente diploma, atendendo a que devem ser respeitadas as normas do capítulo V deste anexo.

5) A temperatura da água para uma transposição eficaz deve ser a adequada a cada espécie de moluscos bivalves vivos e zona de transposição aprovada.

6) As zonas de transposição dos moluscos bivalves vivos devem ser claramente identificadas por balizas, varas ou outros materiais fixados. As zonas de transposição devem estar separadas umas das outras e das zonas de produção por uma distância mínima de 300 m.

7) As áreas de uma mesma zona de transposição devem ser claramente separadas, de modo a evitar a mistura dos lotes. Deve ser utilizado o sistema «tudo dentro, tudo fora», de modo a não permitir a introdução de um novo lote antes de todo o lote anterior ter sido retirado.

8) Os utilizadores das zonas de transposição devem manter à disposição das autoridades competentes registos permanentes da origem dos moluscos bivalves vivos, dos períodos de transposição, áreas de transposição e destino dado ao lote após a transposição.

9) Após a apanha na zona de transposição e durante o seu transporte da zona de transposição para o centro de depuração, para o centro de expedição ou para o estabelecimento de transformação, os lotes devem ser acompanhados do documento de registo previsto no n.º 6 do capítulo II do presente anexo.

CAPÍTULO IV

Condições de licenciamento dos centros de depuração ou de expedição

I - Condições gerais de organização das instalações, de equipamento e materiais

1 - Os centros não devem situar-se em zonas próximas de odores desagradáveis, fumo, poeira e outros contaminadores. O local não deve estar sujeito a inundação em condições normais de maré cheia, nem a escoamento proveniente de zonas adjacentes.

2 - Os centros devem dispor, pelo menos:

1) Nos locais em que os moluscos bivalves vivos são tratados e armazenados:

a) De edifícios ou instalações de boa construção, concebidos e mantidos de modo adequado para evitar a contaminação dos moluscos bivalves vivos por qualquer tipo de resíduos, água suja, vapor ou sujidade ou pela presença de roedores ou outros animais;

b) De um solo fácil de limpar e disposto de forma a facilitar o escoamento dos líquidos;

c) De um espaço de trabalho suficiente para a boa execução de todas as operações;

d) De paredes resistentes e fáceis de limpar;

e) De uma iluminação natural ou artificial suficiente.

2) De acesso a um número adequado de vestiários, lavatórios e retretes. Deve existir um número suficiente de lavatórios na proximidade das retretes.

3) De material adequado para a limpeza dos instrumentos de trabalho, dos recipientes e dos equipamentos.

4) De instalações para o abastecimento ou, se necessário, a armazenagem de água exclusivamente potável, na acepção do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, ou de instalações que permitam o abastecimento de água do mar limpa. Podem ser autorizadas as instalações que forneçam água não potável. A água em causa não pode entrar em contacto directo com os moluscos bivalves vivos nem ser utilizada para limpeza ou desinfeção dos recipientes, das instalações ou do equipamento que entre em contacto com os moluscos bivalves vivos. As condutas em que circula água não potável devem ser claramente diferenciadas das que se destinam à água potável.

5) Do equipamento e instrumentos ou suas superfícies susceptíveis de entrar em contacto com moluscos bivalves vivos, constituídos de materiais fáceis de lavar e limpar com frequência e resistentes a corrosão.

3 - Nos centros devem existir registos dos lotes de moluscos bivalves vivos entrados, em livros com páginas sequencialmente numeradas e onde se mencionem as seguintes informações:

- a) O número do documento de registo de identificação do lote;
- b) O número do lote;
- c) A constituição do lote (espécie e quantidade);
- d) A identificação do produtor ou da embarcação (nome e matrícula);
- e) O local da captura;
- f) A data de entrada do lote.

II - Condições gerais de higiene

É exigido um elevado grau de limpeza e higiene no que respeita ao pessoal, locais, equipamento e condições de trabalho:

- 1) O pessoal que proceda ao tratamento ou à manipulação de moluscos bivalves vivos deve, nomeadamente, vestir roupa de trabalho limpa e, se necessário, calçar luvas adequadas ao trabalho que efectua.
- 2) É proibido ao pessoal cuspir ou ter qualquer tipo de comportamento pessoal que possa resultar na contaminação dos moluscos bivalves vivos; qualquer pessoa que sofra de uma doença transmissível por moluscos bivalves vivos deve temporariamente ser proibida de trabalhar ou manipular estes produtos até ao seu restabelecimento.
- 3) Devem ser destruídos todos os roedores, insectos e outros parasitas e deve evitar-se qualquer nova infestação. Os animais domésticos não devem penetrar nas instalações.
- 4) Os locais, equipamento e instrumentos utilizados na manipulação de moluscos bivalves vivos devem ser mantidos limpos e em bom estado. O equipamento e os instrumentos devem ser integralmente limpos no final de cada dia de trabalho e sempre que necessário.
- 5) Os locais, equipamento e instrumentos não devem, sem autorização da autoridade competente, ser utilizados para fins que não sejam a manipulação de moluscos bivalves vivos.
- 6) Os resíduos devem ser armazenados, de modo higiénico, numa zona separada e se necessário colocados em contentores cobertos adaptados para esse efeito. Os resíduos devem ser retirados das proximidades do estabelecimento com uma periodicidade adequada.
- 7) Os produtos acabados devem ser armazenados num local coberto e mantidos separados das zonas em que são manipulados animais que não sejam moluscos bivalves vivos, tais como crustáceos.

III - Condições aplicáveis aos centros de depuração

Além das condições enunciadas nos n.os I e II, devem ser satisfeitas as seguintes condições:

- 1) O fundo e as paredes dos tanques de depuração e dos reservatórios de água devem ter uma superfície lisa dura e impermeável e que seja fácil de limpar esfregando ou utilizando água sob pressão. O fundo dos tanques de depuração deve ser suficientemente inclinado e equipado com escoadores suficientes para o volume de trabalho.
- 2) Antes da depuração, os moluscos bivalves vivos devem ser lavados com água do mar limpa ou água potável sob pressão, de modo a retirar-lhes o lodo. A lavagem inicial pode também ocorrer nos tanques de depuração, antes do início da depuração, mantendo abertos os escoadores durante toda a operação inicial de lavagem e esperando, em seguida, o tempo suficiente entre as duas operações para que os tanques estejam limpos ao começar o processo de depuração.
- 3) Os tanques de depuração devem receber um débito de água do mar suficiente por hora e por tonelada de moluscos bivalves vivos tratados.
- 4) A água do mar utilizada para a depuração dos moluscos bivalves vivos deve ser limpa ou tornada limpa por tratamento adequado. A distância entre o ponto de extracção da água do mar e os tubos de descarga das águas residuais deve ser suficiente para evitar a contaminação.

Se necessário, será utilizado o processo de tratamento da água do mar logo que a sua eficácia tenha sido verificada pelo IPIMAR.

A água potável utilizada para a preparação da água do mar a partir dos seus principais constituintes químicos deve estar em conformidade com as prescrições do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março.

5) O funcionamento do sistema de depuração deve permitir que os moluscos bivalves vivos recomecem rapidamente a alimentar-se por filtração, eliminem a contaminação residual, não voltem a ser contaminados e possam permanecer vivos em boas condições após depuração para fins de acondicionamento, armazenagem e transporte antes de serem colocados no mercado.

6) A quantidade de moluscos bivalves vivos a depurar não deve exceder a capacidade do centro de depuração. Os moluscos bivalves vivos devem ser depurados de modo contínuo durante um período suficiente para respeitar as normas microbiológicas fixadas no capítulo V do presente anexo. Esse período começa no momento em que os moluscos bivalves vivos colocados nos tanques de depuração são cobertos de água e estende-se até ao momento em que são retirados da água.

Caso seja necessário prolongar o período de depuração para garantir que os moluscos bivalves vivos satisfaçam as condições bacteriológicas do capítulo V do presente anexo, o centro de depuração deve ter em consideração os dados relativos à matéria-prima (o tipo de moluscos bivalves, a sua zona de origem, o teor de micróbios, etc.).

7) Caso um tanque de depuração contenha vários lotes de moluscos, estes devem pertencer à mesma espécie e provir de uma mesma zona de produção ou de zonas diferentes com o mesmo estatuto sanitário. O tratamento deve prolongar-se em função do período exigido pelo lote que necessite do período de depuração mais longo.

8) Os recipientes destinados a conter moluscos bivalves vivos nos sistemas de depuração devem ser constituídos de forma a permitir a circulação de água do mar. A altura das camadas de moluscos bivalves vivos não deve impedir a abertura das conchas durante a depuração.

9) Não devem ser mantidos crustáceos, peixes ou qualquer outra espécie marinha num tanque de depuração em que os moluscos bivalves vivos estejam a ser sujeitos a depuração.

10) Após a depuração, as conchas dos moluscos bivalves vivos devem ser integralmente lavadas em água corrente com água potável ou água do mar limpa. Este processo pode, se necessário, ser efectuado no tanque de depuração, não devendo a água de lavagem ser reciclada.

11) Os centros de depuração devem possuir um laboratório próprio, reconhecido pelo IPIMAR, ou ter acesso aos serviços de um laboratório que disponha dos equipamentos necessários para verificar a eficácia da depuração através de especificações microbiológicas. Os laboratórios exteriores aos centros devem ser laboratórios acreditados pelo Sistema Português da Qualidade ou equivalente ou laboratórios oficiais de referência.

12) Os centros de depuração devem registar regularmente os seguintes dados:

Resultados dos exames microbiológicos da água do sistema de depuração à entrada dos tanques de depuração;

Resultados dos exames microbiológicos dos moluscos bivalves vivos antes da depuração;

Resultados dos exames microbiológicos dos moluscos bivalves vivos após a depuração;

Datas e quantidades de moluscos bivalves vivos recebidos no centro de depuração e número dos respectivos documentos de registo;

Horas de enchimento e esvaziamento dos sistemas de depuração (duração da depuração);

Pormenores da expedição das remessas após depuração.

As anotações devem ser completas, exactas, legíveis e inscritas num registo permanente a que as autoridades competentes devem ter acesso para efeitos de inspecção.

13) Os centros de depuração só aceitam os lotes de moluscos bivalves vivos que sejam acompanhados do documento de registo referido no n.º 6 do capítulo II do presente anexo.

14) Os centros de depuração devem dispor de um centro de expedição onde, obrigatoriamente, sejam embalados os moluscos bivalves vivos nos mesmos depurados, nas condições previstas no n.º 3 do capítulo VII do presente anexo.

15) Qualquer embalagem que contenha moluscos bivalves vivos depurados deve estar munida de uma etiqueta atestando a sua depuração.

16) Os centros de depuração devem manter à disposição das autoridades competentes os dados referidos no n.º 3 do n.º I do capítulo IV do presente anexo, os quais serão classificados cronologicamente e arquivados durante um período a determinar pela DGPA, num mínimo de 12 meses.

IV - Condições aplicáveis aos centros de expedição

1 - Além das condições enunciadas nos n.os I e II, devem ser observadas as seguintes condições:

a) O acabamento não deve causar contaminação do produto. As instalações de acabamento devem ser utilizadas de acordo com as regras reconhecidas pelo IPIMAR, em especial no que diz respeito à qualidade bacteriológica e química da água do mar utilizada nessas instalações;

b) O equipamento e os contentores utilizados nas instalações de acabamento não devem constituir uma fonte de contaminação;

c) Os processos de calibragem dos moluscos bivalves vivos não devem resultar numa contaminação adicional do produto ou em quaisquer alterações que afectem a faculdade de o produto ser transportado e armazenado após acondicionamento;

d) Qualquer lavagem ou limpeza de moluscos bivalves vivos deve ser efectuada com água do mar limpa ou água potável sob pressão. A água de lavagem não deve ser reciclada.

2 - Os centros de expedição só devem aceitar lotes de moluscos bivalves vivos acompanhados do documento de registo referido no n.º 6 do capítulo II do presente anexo e provenientes de uma zona de produção de moluscos bivalves que possam ser capturados para consumo humano directo, conforme referido na alínea a) do n.º 1 do capítulo I do presente anexo, de uma zona de transposição, ou do centro de depuração.

3 - Os centros de expedição devem ter o seu próprio laboratório, reconhecido pelo IPIMAR, ou ter acesso aos serviços de um laboratório equipado com o material necessário para verificar, nomeadamente, se os moluscos satisfazem as normas microbiológicas do capítulo V do presente anexo. Os laboratórios exteriores aos centros devem ser laboratórios acreditados pelo Sistema Português da Qualidade ou equivalente ou laboratórios oficiais de referência.

Todavia, as presentes disposições não abrangem os centros de expedição que recebam os moluscos bivalves vivos exclusiva e directamente dos centros de depuração que foram examinados, após depuração.

4 - Os centros de expedição não instalados em centros de depuração devem manter à disposição das autoridades competentes os seguintes dados:

Os resultados dos exames microbiológicos, realizados aleatoriamente, dos moluscos bivalves vivos provenientes de zonas de produção ou de zonas de transposição;

Os elementos referidos no n.º 3 do n.º I do capítulo IV, bem como no n.º 4 do capítulo IX, do presente anexo.

Estes dados devem ser classificados cronologicamente e arquivados durante um período a determinar pela DGPA, num mínimo de 12 meses.

5 - Os centros de expedição situados em navios encontram-se abrangidos pelas condições enunciadas no n.º 1, alíneas b), c) e d), e nos n.os 3 e 4. As condições enunciadas nos n.os I e II aplicam-se, mutatis mutandis, a esses centros de expedição, mas poderão ser definidas condições específicas, de acordo com o procedimento comunitariamente previsto.

6 - Os centros de expedição só podem embalar moluscos bivalves vivos destinados a serem consumidos sem depuração desde que, sendo de origem nacional, procedam de zonas de produção abrangidas pela alínea a) do n.º 1 do capítulo I do presente anexo, ou, sendo de proveniência comunitária ou importados, desde que sanitariamente certificados pela autoridade competente do país de origem.

CAPÍTULO V

Prescrições relativas aos moluscos bivalves vivos

Os moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano directo devem satisfazer as seguintes condições:

1) Possuir características visuais associadas à frescura e à viabilidade, incluindo conchas isentas de sujidade, uma reacção adequada à percussão e quantidades normais de líquido intervalvar.

2) Conter menos de 300 coliformes fecais ou menos de 230 E. coli por 100 g de carne de molusco e líquido intervalvar, com base num teste NMP de cinco tubos e três diluições ou em qualquer outro processo bacteriológico com um grau de precisão equivalente.

3) Não devem conter salmonelas em 25 g de carne de molusco.

4) Não devem conter compostos tóxicos ou nocivos de origem natural ou lançados no ambiente, tais como os mencionados no anexo ao Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, numa quantidade tal que a absorção alimentar calculada exceda as doses diárias admissíveis (DDA) para o homem, ou seja susceptível de deteriorar o sabor dos moluscos.

Nos termos do procedimento comunitariamente previsto, a Comissão definirá os métodos de análise para o controlo dos critérios químicos, bem como os valores limite a respeitar.

5) Os limites superiores relativos ao teor de radionuclídeos não devem exceder os limites relativos aos produtos alimentares fixados pela Comunidade.

6) O teor total de toxinas paralisantes dos crustáceos e moluscos (Paralytic Shellfish Poison - PSP), nas partes comestíveis dos moluscos (corpo inteiro ou qualquer parte consumível separadamente), não deve exceder 80 µg/100 g, segundo o método de análise biológica - se necessário associado a um método químico de pesquisa de saxitoxina - ou qualquer outro método reconhecido nos termos do procedimento comunitariamente previsto.

Em caso de contestação dos resultados, o método de referência deverá ser o método biológico.

7) Os métodos de análise biológica habituais não devem produzir reacção positiva no que se refere à presença de toxinas diarreicas dos crustáceos e moluscos (Diarrhetic Shellfish Poison - DSP) nas partes comestíveis dos moluscos (corpo inteiro ou qualquer parte consumível separadamente).

7-A) O teor de Amnesic Shellfish Poison (ASP) nas partes comestíveis dos moluscos (corpo inteiro ou qualquer parte consumível separadamente) não deve exceder 20 µg de ácido domoico por grama, segundo o método de análise HPLC.

8) Na falta de técnicas de rotina para a pesquisa de vírus e de fixação de normas virulógicas, o controlo sanitário baseia-se na contagem de bactérias fecais.

Os exames destinados a verificar a observância das disposições do presente capítulo devem ser realizados de acordo com métodos cientificamente reconhecidos e comprovados na prática.

Para aplicação uniforme do presente diploma, os planos de colheita de amostras e os métodos e tolerâncias analíticos a aplicar para verificação da observância das disposições do presente capítulo serão fixados em conformidade com o procedimento comunitariamente previsto.

A eficácia da bactéria como indicador fecal e os seus limites numéricos, bem como outros parâmetros estabelecidos no presente capítulo, devem ser constantemente examinados e, quando os dados científicos provarem a necessidade de o fazer, revistos em conformidade com o procedimento comunitariamente previsto.

Quando os dados científicos revelarem a necessidade de introduzir novos controlos sanitários ou de alterar os parâmetros indicados no presente capítulo para salvaguardar a saúde pública, essas medidas serão adoptadas de acordo com o procedimento comunitariamente previsto.

CAPÍTULO VI

Controlo de saúde pública e vigilância da produção

Será estabelecido pela DGV um sistema de controlo de saúde pública no intuito de verificar a observância das exigências do presente diploma. O sistema de controlo incluirá:

1) Uma vigilância periódica das zonas de produção e de transposição de moluscos bivalves vivos, no intuito de:

- a) Evitar quaisquer abusos quanto à origem e ao destino dos moluscos bivalves vivos;
- b) Controlar a qualidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos em relação com a zona de produção e de transposição;
- c) Controlar a presença possível de plâncton tóxico nas águas das zonas de produção e de transposição e de biotoxinas nos moluscos bivalves vivos;
- d) Controlar a possível presença de contaminantes químicos, cujos teores máximos autorizados serão fixados segundo o procedimento comunitariamente previsto.

Para efeitos das alíneas b), c) e d), o IPIMAR estabelecerá planos de colheita de amostras, a efectuar a intervalos regulares ou caso a caso, se a colheita se realizar em períodos irregulares, no intuito de verificar essa possível presença.

2) Os planos de colheita de amostras, tal como previstos no n.º 1), devem ter em consideração especialmente:

- a) As variações prováveis de contaminação fecal em cada zona de produção e de transposição;
- b) As variações possíveis, nas zonas de produção e de transposição, da presença de plâncton contendo biotoxinas marinhas. A amostragem deve ser efectuada do seguinte modo:
 - i) Vigilância - amostragem periódica organizada destinada a detectar alterações na composição do plâncton contendo toxinas e na sua distribuição geográfica. Qualquer informação que leve a suspeitar de uma acumulação de toxinas na carne dos moluscos deve ser seguida de uma colheita de amostras intensiva;
 - ii) Amostragem intensiva:

Controlo de plâncton nas águas das zonas de produção, através do aumento dos pontos de colheita de amostras e do número de amostras; e

Testes de toxicidade sobre os moluscos da zona afectada mais susceptíveis de contaminação. A colocação no mercado de moluscos desta zona só poderá ser autorizada de novo após nova amostragem que tenha produzido resultados de testes de toxicidade satisfatórios;

c) A contaminação possível dos moluscos na zona de produção e de transposição.

Quando os resultados de um plano de colheita de amostras revelarem que a introdução no mercado de moluscos bivalves vivos pode constituir um risco para a saúde humana, o IPIMAR deve propor à autoridade marítima o encerramento da zona de produção no que se refere aos moluscos em questão, até ao restabelecimento da situação.

3) Exames de laboratório destinados a verificar o cumprimento das exigências do capítulo V do presente anexo relativas ao produto acabado. Será introduzido um sistema de controlo para verificar se o nível de biotoxinas marinhas não excede os limites de segurança.

4) Uma inspecção dos estabelecimentos a intervalos regulares.

A inspecção incluirá, nomeadamente, controlos:

- a) Destinados a verificar se as condições de licenciamento continuam a ser respeitadas;
- b) Relativos à limpeza dos locais, instalações, equipamento e à higiene do pessoal;
- c) Destinados a verificar se os moluscos bivalves vivos são manipulados e tratados correctamente;
- d) Relativos à utilização e ao funcionamento correcto dos sistemas de depuração ou de acabamento;

- e) Relativos aos registos referidos no n.º III, n.º 12), do capítulo IV do presente anexo;
- f) Relativos à utilização correcta de marcas de salubridade.

Os controlos podem incluir a colheita de amostras para exames de laboratório. Os resultados desses exames serão notificados aos responsáveis pelos estabelecimentos e aos utilizadores das zonas de transposição.

5) Controlos relativos às condições de armazenagem e de transporte das remessas de moluscos bivalves vivos.

CAPÍTULO VII

Acondicionamento

1 - Os moluscos bivalves vivos devem ser acondicionados em condições de higiene satisfatórias.

As embalagens devem:

Não ser susceptíveis de alterar as características organolépticas dos moluscos bivalves vivos;

Não ser susceptíveis de transmitir aos moluscos bivalves vivos substâncias nocivas para a saúde humana;

Ser suficientemente resistentes para assegurar uma protecção eficaz dos moluscos bivalves vivos.

2 - As ostras devem ser acondicionadas com a concha côncava para baixo.

3 - Todas as embalagens de moluscos bivalves vivos devem ser fechadas e permanecer seladas desde o centro de expedição até à entrega ao consumidor.

4 - A venda ao consumidor de moluscos bivalves vivos deve ser feita em embalagens invioladas e invioláveis, de conteúdos variáveis e devidamente identificadas, por meio não deteriorável, com os elementos legalmente obrigatórios, colocados de forma bem visível.

CAPÍTULO VIII

Conservação e armazenagem

1 - Nas câmaras de conservação, os moluscos bivalves vivos devem ser mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial à sua qualidade e viabilidade. A embalagem não deve entrar em contacto com o solo mas sim ser colocada numa superfície elevada e limpa.

2 - É proibida a reimersão ou o aspergimento com água dos moluscos bivalves vivos após o seu acondicionamento e saída do centro de expedição.

CAPÍTULO IX

Transporte a partir do centro de expedição

1 - As remessas de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano devem ser transportadas em embalagens fechadas desde o centro de expedição até ao momento em que são entregues ao consumidor.

2 - Os meios de transporte utilizados para as remessas de moluscos bivalves vivos devem ter as seguintes características:

a) As paredes internas ou quaisquer outras partes que possam entrar em contacto com os moluscos bivalves devem ser feitas de materiais anticorrosivos. As paredes devem ser lisas e fáceis de limpar;

b) Devem estar devidamente equipados de dispositivos adequados para garantir uma protecção eficaz dos moluscos bivalves vivos contra temperaturas extremas, quentes ou frias, sujidade ou poeira e eventuais danos causados às conchas por vibração ou abrasão;

c) Os moluscos bivalves vivos não devem ser transportados com outros produtos susceptíveis de os contaminar.

3 - Os moluscos bivalves vivos devem ser transportados e distribuídos em veículos ou contentores fechados que mantenham os produtos a uma temperatura que não prejudique a sua qualidade e viabilidade.

A embalagem em que se encontram os moluscos bivalves vivos não deve ser transportada em contacto directo com o solo do veículo ou contentor, mas sim estar apoiada num estrado ou noutra estrutura que impeça esse contacto.

Quando for utilizado gelo no transporte das remessas de moluscos bivalves vivos, este deve ter sido obtido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

4 - O transporte das remessas de moluscos bivalves vivos é feito mediante uma guia de transporte, devidamente numerada, e donde constem, pelo menos, os seguintes elementos:

- a) A identificação do transportador;
- b) A identificação do veículo (matrícula);
- c) A identificação do condutor;
- d) A identificação e endereço do comprador da mercadoria;
- e) As espécies, quantidades transportadas, números dos documentos de registo de entrada correspondentes aos moluscos expedidos e números dos lotes atribuídos pelo centro de expedição;
- f) A proveniência e destino da mercadoria;
- g) A data do transporte.

5 - Os centros de expedição devem manter à disposição das autoridades competentes os livros donde foram emitidas as guias de transporte referidas no número anterior, arquivando-os durante um período a determinar pela DGPA, num mínimo de 12 meses.

CAPÍTULO X

Marcação das remessas

1 - Todas as embalagens de uma remessa de moluscos bivalves vivos devem ter uma marca de salubridade que permita identificar o centro de expedição em qualquer momento, durante o transporte e a distribuição até à entrega ao consumidor final. Sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, a marca deve conter as seguintes informações:

O país de expedição;

As espécies de moluscos bivalves (nome comum e nome científico);

O número do lote;

O calibre ou os parâmetros dimensionais;

A identificação do centro de expedição pelo seu número de controlo veterinário;

A data do acondicionamento, incluindo, pelo menos, o dia e o mês.

Em derrogação ao disposto no decreto-lei acima mencionado, a data de validade pode ser substituída pela menção «Estes animais devem encontrar-se vivos no momento da compra».

2 - A marca de salubridade deve estar impressa no material de embalagem ou aposta numa etiqueta separada, que é em seguida fixada ao material de embalagem ou colocada dentro da embalagem.

A marca também pode consistir num elemento de fixação por torção ou por agrafo.

Apenas podem ser utilizadas marcas de salubridade autocolantes se não forem destacáveis.

Cada marca de salubridade deve ser utilizada uma única vez e não deve poder ser transferida.

3 - A marca de salubridade deve ser resistente e impermeável, sendo as informações apostas em caracteres legíveis, indeléveis e facilmente decifráveis.