

Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos

COM(89) 648 final

(Apresentada pela Comissão em 6 de Fevereiro de 1990)

(90/C 84/03)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 43º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que para assegurar a realização do mercado único e mais especialmente a organização comum de mercado dos produtos da pesca, é essencial que a introdução no mercado de moluscos bivalves vivos não seja travada por disparidades existentes entre os Estados-membros no que se refere ao respeito das exigências sanitárias; que tal permitirá uma maior harmonização da produção e da introdução no mercado e proporcionará condições de concorrência equitativas, assegurando, ao mesmo tempo, ao consumidor um produto de qualidade;

Considerando que a Directiva 79/923/CEE do Conselho, de 9 de Outubro de 1979, relativa à qualidade requerida para as águas conculícolas⁽¹⁾ prevê que é necessário fixar as exigências sanitárias que os produtos conculícolas devem satisfazer;

Considerando que devem ser estabelecidas exigências relativamente a todas as fases de colheita, tratamento, armazenagem, transporte e distribuição de moluscos bivalves vivos, no intuito de salvaguardar a saúde dos consumidores; que essas exigências também se aplicam aos equinodermos e tunicados;

Considerando que, caso surja um problema sanitário após a introdução no mercado de moluscos bivalves vivos, é importante poder localizar o estabelecimento expedidor e a zona de colheita de origem; que é, por conseguinte, necessário instituir um sistema de registo e de marcação que permita identificar o trajecto de um lote após a colheita;

Considerando que é importante que sejam definidas as normas de saúde pública relativas ao produto acabado; que, todavia, os conhecimentos científicos e técnicos ainda não são suficientemente avançados para estabelecer soluções definitivas a determinados problemas sanitários e que é, por conseguinte, necessário, com vista a garantir a protecção óptima da saúde pública, estabelecer um sistema comunitário para assegurar uma adopção rápida e, se necessário, um incremento das normas sanitárias de modo a precaver-se

contra a contaminação por vírus ou outros riscos para a saúde humana;

Considerando que os moluscos bivalves vivos, originários de zonas de colheita que não permitam o consumo directo e sem perigo, podem ser tornados salubres se forem submetidos a um processo de depuração ou se forem transpostos em água salubre durante um período bastante longo; que é, por conseguinte, necessário recensar as zonas de colheita em que podem ser colhidos moluscos para consumo humano directo, bem como as zonas de cuja proveniência os moluscos devem ser objecto de depuração ou transposição;

Considerando que cabe, em primeiro lugar, ao produtor assegurar que os moluscos bivalves vivos satisfaçam o disposto no presente regulamento; que cabe às autoridades competentes dos Estados-membros velar, através de controlos e inspecções, por que o produtor respeite as referidas disposições sanitárias; que cabe, nomeadamente, às autoridades competentes submeter as zonas de colheita a um controlo regular para se assegurarem que os moluscos das referidas zonas de colheita não contêm microrganismos nem substâncias tóxicas em quantidades consideradas perigosas para a saúde humana;

Considerando que é conveniente adoptar medidas de controlo comunitário para garantir a aplicação uniforme, em todos os Estados-membros, das normas do presente regulamento;

Considerando que, no contexto do comércio intracomunitário, são aplicáveis as regras fixadas pela Directiva . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , relativa aos controlos veterinários no comércio intracomunitário na perspectiva da realização do mercado interno⁽²⁾;

Considerando que os moluscos bivalves vivos produzidos num país terceiro e destinados a ser colocados no mercado no território da Comunidade não devem beneficiar de um regime mais favorável do que o praticado na Comunidade; que é conveniente prever um procedimento comunitário de inspecção no que respeita às condições de produção e de colocação no mercado nos países terceiros, com vista a permitir à Comunidade a aplicação de um regime comum de importação baseado em condições de equivalência;

Considerando que é possível que, devido a determinadas situações especiais, alguns estabelecimentos em actividade antes de 1 de Janeiro de 1992 não estejam em condições de respeitar o conjunto das normas previstas pelo presente regulamento; que é conveniente regular a questão da eventual concessão de derrogações limitadas e temporárias a esses

⁽¹⁾ JO n L 281 de 10. 11. 1979, p. 47.

⁽²⁾ COM(88) 383 final de Julho de 1988.

estabelecimentos no quadro geral fixado pela Decisão . . . / . . . / CEE do Conselho, de . . . , relativa às condições de concessão de derrogações temporárias e limitadas das normas comunitárias sanitárias específicas para a produção e introdução no mercado de produtos de origem animal ⁽¹⁾;

Considerando que é conveniente sublinhar que a exclusão de certas operações do âmbito de aplicação do presente regulamento ou a concessão de eventuais derrogações das normas sanitárias previstas pelo presente regulamento não prejudicam a sujeição do conjunto das operações de produção e de introdução no mercado de moluscos bivalves vivos às normas sanitárias gerais fixados pelo Regulamento (CEE) n.º . . . do Conselho, de . . . , que fixa as normas sanitárias gerais aplicáveis à produção e introdução no mercado de produtos de origem animal e normas sanitárias específicas aplicáveis a determinados produtos de origem animal ⁽²⁾;

Considerando que é conveniente cometer à Comissão a tarefa de adoptar determinadas regras de execução do presente regulamento; que, para esse efeito, é conveniente prever procedimentos que estabeleçam uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros no Comité Veterinário Permanente;

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

O presente regulamento adopta as normas sanitárias relativas à produção e introdução no mercado de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano directo ou à transformação antes do consumo.

O presente regulamento é aplicável, *mutatis mutandis*, aos equinodermos e tunicados.

Artigo 2.º

Para efeitos do disposto no presente regulamento, entende-se por:

1. *Moluscos bivalves*: moluscos lamelibrânquios que se alimentam por filtração, que podem ser comidos crus ou parcialmente cozidos e que são normalmente consumidos inteiros, incluindo vísceras ou após remoção de determinadas partes das vísceras.
2. *Biotoxinas marinhas*: substâncias tóxicas acumuladas pelos moluscos bivalves ao alimentarem-se de plâncton que contenha toxinas.
3. *Água do mar salubre*: água do mar ou estuarina isenta de contaminação microbiológica e de compostos tóxicos ou nocivos de origem natural ou rejeitados no ambiente, tais como os constantes do anexo da Directiva 79/923/CEE, em quantidades susceptíveis de ter

uma incidência nefasta sobre a qualidade sanitária dos moluscos bivalves ou de deteriorar o seu sabor, a utilizar nas condições fixadas pelo presente regulamento.

4. *Autoridade competente*: o serviço designado pelo Estado-membro incumbido da vigilância da execução do presente regulamento.
5. *Condicionamento*: 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 salubre ou em áreas naturais, com vista a retirar areia, lama ou lodo e melhorar o sabor do produto.
6. *Produtor*: qualquer pessoa singular ou colectiva que colha moluscos bivalves vivos por qualquer método numa zona de colheita, para efeitos de tratamento e introdução no mercado.
7. *Zona de colheita*: zonas marinhas ou estuarinas ou de lagoas com áreas de transposição ou bancos naturais de moluscos bivalves ou áreas utilizadas para a cultura de moluscos bivalves, em que os moluscos bivalves vivos são apanhados com vista à sua introdução no mercado.
8. *Estabelecimento*: qualquer construção, terrestre ou flutuante, ou zona em que os moluscos bivalves vivos são manipulados e armazenados após a colheita e antes da venda para consumo.
9. *Depuração*: o processo de manter os moluscos bivalves vivos em água do mar durante um período suficiente, de modo a permitir a remoção de contaminação microbiológica através de processos de filtração natural, tornando-os por esse modo próprios para consumo humano.
10. *Centro de expedição*: um estabelecimento para a recepção, o condicionamento, a lavagem, a limpeza, a calibragem e a embalagem dos moluscos bivalves vivos cuja depuração não seja necessária.
11. *Estação de depuração*: um estabelecimento em que os moluscos bivalves vivos são mantidos para depuração em condições adequadas, utilizando água do mar salubre ou água do mar tratada de modo a eliminar a contaminação, reduzindo, assim, os microrganismos prejudiciais a um nível aceitável.
12. *Transposição*: transferência de moluscos bivalves vivos para água do mar natural ou zonas estuarinas adequadas sob controlo da autoridade competente para que se proceda à sua depuração. Esta operação não inclui a operação específica que consiste em transferir os moluscos bivalves para zonas mais adequadas para a continuação do seu crescimento ou engorda.
13. *Meios de transporte*: as partes nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris, nas aeronaves, nos porões dos navios ou nos contentores reservados à carga para transporte por terra, mar ou ar.
14. *Embalagem*: operação pela qual os moluscos bivalves vivos são protegidos dos choques e da dessecação, através da sua colocação em material de embalagem adequado para o efeito.
15. *Remessa*: quantidade de moluscos bivalves vivos manipulados num centro de expedição ou tratados numa estação de depuração que é em seguida enviada a um ou mais clientes.

⁽¹⁾ JO n.º L . . . de . . . , p. . . .

⁽²⁾ JO n.º L . . . de . . . , p. . . .

16. *Lote*: quantidade de moluscos bivalves vivos colhidos numa zona de colheita e destinados a ser, em seguida, entregues num centro de expedição aprovado, numa estação de depuração, numa zona de transposição ou num estabelecimento de transformação, conforme o caso.
17. *Introdução no mercado*: manutenção ou exposição com vista à venda, colocação à venda, venda, entrega ou qualquer outra forma de introdução no mercado de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano no estado cru ou após transformação no território da Comunidade.
18. *Importação*: introdução de moluscos bivalves vivos no território da Comunidade a partir de países terceiros.
19. *Coliforme fecal*: bactéria em forma de bastoneta, aeróbia facultativa, gram-negativa, não formadora de esporos, citocromo oxidase negativa, que pode fermentar lactose com produção de gás na presença de sais biliares ou outros agentes tensioactivos com características semelhantes de inibição de crescimento, a $44^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, num período de, pelo menos, 24 horas.
20. *E. coli*: coliforme fecal que também forma indol a partir de triptofano a $44^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, num período de 24 horas.

CAPÍTULO II

Disposições aplicáveis à produção comunitária

Artigo 3º

1. Os moluscos bivalves vivos só podem ser introduzidos no mercado para consumo humano directo nas seguintes condições:
 - a) Devem ser originários de zonas de colheita que estejam em conformidade com o disposto no capítulo I do anexo;
 - b) Devem ter sido colhidos e transportados da zona de colheita para um centro de expedição ou estação de depuração, nas condições especificadas no capítulo II do anexo;
 - c) Nos casos previstos no presente regulamento, devem ter sido transpostos em áreas aprovadas para o efeito, que satisfaçam as condições especificadas no capítulo III do anexo;
 - d) Devem ter sido manipulados de modo higiénico e, se for caso disso, depurados em estações aprovadas para o efeito e em conformidade com o disposto no capítulo IV do anexo;
 - e) Devem estar em conformidade com o disposto no capítulo V do anexo;
 - f) Devem ter sido realizados controlos sanitários em conformidade com o capítulo VI do anexo;
 - g) Devem ter sido embalados de modo adequado, em conformidade com o capítulo VII do anexo;
 - h) Devem ter sido armazenados e transportados em condições sanitárias satisfatórias, em conformidade com os capítulos VIII e IX do anexo;
 - i) Devem ostentar uma marca de salubridade, conforme previsto no capítulo X do anexo.

2. Os moluscos bivalves vivos destinados a transformação ulterior devem observar as disposições pertinentes do nº 1 e ser transformados em conformidade com o disposto no Regulamento (CEE) nº . . . do Conselho, de . . . , que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à introdução no mercado dos produtos da pesca ⁽¹⁾.

Artigo 4º

As pessoas que manipulam moluscos bivalves vivos durante a sua produção ou a sua introdução no mercado adoptarão todas as medidas necessárias para dar cumprimento ao disposto no presente regulamento.

Os responsáveis dos estabelecimentos devem, nomeadamente, velar por que:

- seja colhido um número adequado de amostras, para exame de laboratório, e estas sejam analisadas, de modo a estabelecer uma relação cronológica da qualidade sanitária dos moluscos bivalves vivos antes e depois da manipulação num centro de expedição ou numa estação de depuração,
- seja mantido um registo em que sejam inscritos os resultados dos vários controlos sanitários, que será guardado para apresentação à autoridade competente.

Artigo 5º

1. a) A autoridade competente estabelecerá uma lista dos centros de expedição e estações de depuração aprovados, que terão, cada um, um número oficial.

A autoridade competente só aprovará um centro ou uma estação se houver garantia quanto ao cumprimento do disposto no presente regulamento. Caso deixem de ser cumpridas as condições de aprovação, a autoridade competente retirará a sua aprovação.

- b) Esses estabelecimentos serão objecto de inspecção e controlos regulares sob a responsabilidade da autoridade competente, que terá, em qualquer momento, acesso livre a todas as partes dos estabelecimentos, de modo a verificar a observância do presente regulamento.

Caso as inspecções e controlos revelem que não são observadas todas as exigências do presente regulamento, a autoridade competente tomará as medidas adequadas.

2. a) A autoridade competente estabelecerá uma lista das zonas de colheita, com indicação da sua localização e seus limites, em que podem ser colhidos moluscos bivalves vivos, em conformidade com o disposto no presente regulamento e, nomeadamente, com o capítulo I do anexo.

A lista é comunicada aos profissionais abrangidos pelo presente regulamento, tais como os produtores e os responsáveis de estações de depuração e centros de expedição.

(1) JO nº L . . . de . . . de . . . , p. . . .

- b) A vigilância das zonas de colheita realizar-se-á sob a responsabilidade da autoridade competente de acordo com o disposto no presente regulamento.

Caso a vigilância revele que não são observadas as exigências do presente regulamento, a autoridade competente fechará a zona de colheita em causa até que a situação se normalize.

3. A autoridade competente em causa terá em conta as conclusões de um eventual controlo, efectuado em conformidade com o nº 1 do artigo 6º.

Artigo 6º

1. Peritos da Comissão podem, na medida em que tal seja necessário à aplicação uniforme do presente regulamento, efectuar controlos *in loco*. Os peritos podem, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos e as zonas de colheita observam, de facto, o disposto no presente regulamento. Um Estado-membro em cujo território seja realizado um controlo prestará aos peritos toda a assistência necessária ao cumprimento da sua missão. A Comissão informará os Estados-membros dos resultados dos controlos efectuados.

2. As disposições gerais de aplicação do disposto no nº 1 serão adoptadas em conformidade com o disposto no artigo 16º. Se necessário, e de acordo com o mesmo procedimento, será estabelecido um código que indique as regras a seguir no controlo referido no nº 1.

3. A Comissão, de acordo com o procedimento previsto no artigo 16º, pode adoptar recomendações, acompanhadas de directrizes, relativas às boas práticas de fabrico aplicáveis nos diversos estádios da produção e da introdução no mercado.

Artigo 7º

As regras previstas na Directiva . . . / . . . / CEE [relativa aos controlos veterinários no comércio intracomunitário] ⁽¹⁾ na perspectiva da realização do mercado interno são aplicáveis, nomeadamente no que respeita à organização e às medidas a tomar na sequência dos controlos realizados pelo Estado-membro de destino e às medidas de salvaguarda a aplicar.

Todavia, as definições a utilizar são as do presente regulamento.

CAPÍTULO III

Importações de países terceiros

Artigo 8º

As disposições aplicáveis às importações de moluscos bivalves vivos provenientes de países terceiros serão equivalentes às que regulam a introdução no mercado de produtos comunitários.

⁽¹⁾ JO nº L . . . de . . . de . . . , p. . . .

Artigo 9º

Com vista a assegurar a aplicação uniforme do disposto no artigo 8º, é aplicável o seguinte procedimento:

1. Serão efectuados controlos *in loco* por peritos da Comissão e dos Estados-membros para verificar se as condições de produção e de introdução no mercado podem ser consideradas equivalentes às aplicadas na Comunidade. Os peritos dos Estados-membros incumbidos dos controlos serão designados pela Comissão sob proposta dos Estados-membros.

Os controlos serão efectuados por conta da Comunidade, que suportará as despesas efectuadas nesse contexto.

A periodicidade e as modalidades dos controlos serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 16º.

2. Ao decidir se as condições de produção e de introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos num país terceiro podem ser consideradas equivalentes às da Comunidade, ter-se-á nomeadamente em conta:

- a) A legislação do país terceiro;
- b) A organização da autoridade competente do país terceiro e dos seus serviços de inspecção, os poderes dos serviços em causa e a vigilância de que são objecto, 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 a introdução no mercado dos moluscos bivalves vivos e, nomeadamente, a vigilância das zonas de colheita em relação com a contaminação microbiológica e a do ambiente, bem como a presença de biotoxinas marinhas;
- d) A regularidade e a rapidez das informações fornecidas pelo país terceiro quanto à presença de plâncton que contenha toxinas, nas zonas de colheita;
- e) As garantias que pode dar o país terceiro quanto à observância das regras fixadas no capítulo V do anexo.

3. A Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 14º decidirá:

- a) Que países terceiros satisfazem as condições de equivalência referidas no nº 2;
- b) Para cada país terceiro, as condições de importação para os moluscos bivalves vivos. Essas condições podem, nomeadamente, incluir:
 - i) O fornecimento de um certificado sanitário que deve acompanhar qualquer remessa destinada à Comunidade;

- ii) A definição das zonas de colheita em que os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos 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 colheita;
 - iv) A eventual depuração após chegada no território da Comunidade;
- c) Uma lista dos estabelecimentos de cuja proveniência é autorizada a importação de moluscos bivalves vivos. Para esse efeito, devem ser elaboradas uma ou várias listas desses estabelecimentos. Um estabelecimento só pode constar de uma lista se for oficialmente aprovado pela autoridade competente do país terceiro que exporta para a Comunidade. Tal aprovação está submetida à observância das seguintes exigências:
- respeito de exigências equivalentes às fixadas pelo presente regulamento,
 - vigilância por um serviço oficial de controlo do país terceiro.
4. As decisões referidas no ponto 3 podem ser alteradas de acordo com o procedimento fixado no artigo 15º.

As decisões e suas respectivas alterações são publicadas no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, série L.

Artigo 10º

Se, aquando da execução de um controlo previsto no ponto 1 do artigo 9º, forem revelados factos graves susceptíveis de tornar perigosa para o consumo humano a introdução no mercado de moluscos bivalves vivos, a Comissão deve informar os Estados-membros e adoptar imediatamente uma decisão que altere as condições de importação ou suspender a importação a partir de um estabelecimento, de uma zona de colheita, de parte ou da totalidade do país terceiro em causa. Será tomada uma decisão a esse respeito em conformidade com o procedimento fixado no artigo 15º.

Artigo 11º

1. É aplicável o disposto no regulamento (CEE) nº .../... do Conselho, de ... de ... de ..., que fixa, na perspectiva da realização do mercado interno, os princípios relativos à organização dos controlos sanitários para os produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade (1).

2. É proibida a importação de moluscos bivalves vivos caso não sejam respeitadas as condições do presente regulamento e, nomeadamente, quando se verifique que:

- a remessa não corresponde às condições de importação estabelecidas para o país terceiro em causa,
- a remessa apresenta um perigo para a saúde humana.

(1) JO nº L... de ..., p. ...

Artigo 12º

1. Caso, no território de um país terceiro, se declare ou se propague uma doença transmissível pelos moluscos bivalves vivos ao homem e susceptível de comprometer gravemente a saúde pública ou se qualquer outro motivo grave de protecção da saúde pública o justifique, a Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15º, ou um Estado-membro podem proibir a importação ou fixar condições especiais para a importação de moluscos bivalves vivos em proveniência directa ou indirecta do país terceiro na sua totalidade ou de parte do seu território.

2. As medidas tomadas pelos Estados-membros com base no nº 1, bem como a sua revogação, devem imediatamente ser comunicadas aos outros Estados-membros e à Comissão com indicação dos motivos.

3. A Comissão procederá, o mais rapidamente possível, a um exame da situação. A Comissão pode adoptar, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15º, as decisões necessárias.

4. A Comissão acompanhará a evolução da situação e, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15º, alterará ou revogará, em função dessa evolução, as decisões referidas no nº 1 e no nº 3.

CAPÍTULO IV

Disposições finais

Artigo 13º

O anexo do presente regulamento é alterado em conformidade com o procedimento estabelecido no artigo 14º.

Artigo 14º

1. Nos casos em que se deve aplicar o procedimento estabelecido no presente artigo, o presidente submete sem demora o assunto ao Comité Veterinário Permanente, instituído pela Decisão 68/361/CEE, a seguir denominado o «Comité», quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

A Comissão adopta as medidas projectadas desde que sejam conformes com o parecer do comité.

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

Artigo 15º

1. Nos casos em que se deva aplicar o procedimento estabelecido no presente artigo, o presidente submete sem demora o assunto ao comité, quer por sua própria iniciativa quer a pedido de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre este projecto num prazo de dois dias. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no seio do comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no mesmo artigo. O presidente não participa na votação.

A Comissão adopta as medidas projectadas desde que sejam conformes com o parecer do comité.

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de quinze dias úteis a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

Artigo 16º

Nos casos em que é feita referência ao procedimento definido no presente artigo, aplicam-se as disposições seguintes:

O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa, se necessário procedendo a uma votação.

Esse parecer deve ser exarado em acta; além disso, cada Estado-membro tem o direito de solicitar que a sua posição conste da acta.

A Comissão tomará na melhor conta o parecer emitido pelo comité. O comité será por ela informado do modo como tomou em consideração o seu parecer.

Artigo 17º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Janeiro de 1993.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

ANEXO

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES APLICÁVEIS ÀS ZONAS DE COLHEITA

1. A localização e os limites das zonas de colheita devem ser fixados pela autoridade competente de modo a identificar as zonas em que os moluscos bivalves vivos:
 - a) Podem ser colhidos para consumo humano directo; os moluscos bivalves vivos colhidos nessas zonas devem satisfazer o disposto no capítulo V;
 - b) Podem ser colhidos mas só colocados no mercado para consumo humano após tratamento numa estação de depuração ou após transposição ou transformação por tratamento pelo calor capaz de destruir os microrganismos patogénicos, tal como previsto no ponto 3, subalínea IV), do capítulo III do anexo do Regulamento (CEE) nº . . . , de . . . , relativo às condições sanitárias que regulam a produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca ⁽¹⁾. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder os limites, num teste MPN (NPP) de 5 tubos e 3 diluições, de 6 000 coliformes fecais por 100 g de

⁽¹⁾ JO nº L . . . de . . . , p. . . .

carne ou de 4 600 *E. coli* por 100 g de carne em 95 % das amostras. Após depuração, transposição ou transformação deverá ser observado o disposto no capítulo V;

- c) Podem ser colhidos mas só colocados no mercado após transposição durante um período longo ou após transposição combinada com depuração, de modo a observar o disposto na alínea a). Pode proceder-se à transformação desses moluscos mediante tratamento pelo calor suficiente para matar os microrganismos, tal como previsto no ponto 3, subalínea IV), do capítulo III do anexo do Regulamento (CEE) n.º . . . relativo às condições sanitárias que regulam a produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca, desde que sejam respeitados os limites fixados na alínea b).
2. Qualquer alteração dos limites das zonas de colheita e o seu fecho temporário ou definitivo devem imediatamente ser comunicados pelas autoridades competentes aos profissionais abrangidos pelo presente regulamento, nomeadamente os apanhadores e os responsáveis de estações de depuração e centros de expedição.

CAPÍTULO II

DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS À COLHEITA E AO TRANSPORTE DE LOTES PARA UM CENTRO DE EXPEDIÇÃO OU UMA ESTAÇÃO DE DEPURAÇÃO

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 colheita e não devem ser expostos a temperaturas excessivamente elevadas ou excessivamente baixas.
3. As técnicas de colheita, transporte, descarga e manipulação dos moluscos bivalves vivos, não devem resultar de uma contaminação adicional do produto, de uma redução significativa da qualidade do produto, nem em quaisquer alterações que afectem de modo significativo a possibilidade de tratamento por depuração, transformação ou transposição.
4. Entre a colheita e o desembarque, os moluscos bivalves vivos são devem ser reimersos em água que possa conter contaminação adicional.
5. Os meios utilizados para o transporte de moluscos bivalves vivos devem ser utilizados em condições que protejam de uma contaminação adicional e evitem o esmagamento das conchas. Devem permitir o escoamento e limpeza adequados. Em caso de transporte a granel, numa longa distância, de moluscos bivalves vivos para um centro de expedição, uma estação de depuração ou uma área de transposição, 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 ponto 2 do capítulo IX.
6. A pedido do apanhador é emitido pela autoridade competente um documento de registo destinado à identificação dos lotes de moluscos bivalves vivos durante o transporte da zona de colheita para um centro de expedição, uma estação de depuração, uma área de transposição ou um estabelecimento de transformação aprovado. O apanhador deve completar, para cada lote, as respectivas secções do documento de registo, de modo legível e indelével, com as seguintes informações:
 - a identidade do apanhador e sua assinatura,
 - a data da colheita,
 - a localização o mais exacta possível da zona de colheita,
 - a indicação o mais exacta possível das espécies de moluscos e sua quantidade,
 - o número de aprovação e o local de destino para a embalagem, a transposição, a depuração ou a transformação.

Os documentos de registo devem todos ser numerados em sequência. A autoridade competente manterá um registo com indicação do número de documentos de registo juntamente com os nomes das pessoas que colhem moluscos bivalves vivos a quem os mesmos foram emitidos. O documento de registo relativo a cada lote de moluscos bivalves vivos deve ter o carimbo da data de entrega do lote a um centro de expedição, uma estação de depuração, uma área de transposição ou um estabelecimento de transformação e deve ser mantido à disposição pelos operadores desses centros ou estabelecimentos durante, pelo menos, sessenta dias.

Todavia, se a colheita for efectuada pelo pessoal do centro de expedição, da estação de depuração, da área de transposição ou do estabelecimento de transformação de destino, o documento de registo pode ser substituído por uma autorização permanente de transporte concedida pela autoridade competente.

7. Caso uma zona de colheita seja temporariamente fechada, a autoridade competente cessará de emitir documentos de registo para essa zona e retirará imediatamente quaisquer documentos de registo já emitidos.

CAPÍTULO III

CONDIÇÕES APLICÁVEIS À TRANSPOSIÇÃO DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Devem ser satisfeitas as seguintes condições:

1. Os moluscos bivalves vivos devem ter sido apanhados e transportados em conformidade com o disposto no capítulo II;
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 devem ser transpostos numa densidade que permita 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 aos níveis admitidos pelo presente regulamento e ter em conta o facto de deverem ser respeitadas as disposições do capítulo V;
5. A temperatura mínima da água para uma transposição efectiva deve, se necessário, ser determinada e comunicada pela autoridade competente em relação a cada espécie de moluscos bivalves vivos e área de transposição aprovada;
6. As áreas de transposição dos moluscos bivalves vivos devem ser aprovadas pela autoridade competente. Os limites das áreas devem ser claramente identificados por balizas, varas ou outros materiais fixados;
7. As áreas de uma mesma zona de transposição devem ser claramente separadas de modo a evitar a mistura dos lotes;
8. Devem ser mantidos, pelos responsáveis das áreas de transposição, à disposição da autoridade competente, registos permanentes da origem dos moluscos bivalves vivos, dos períodos de transposição, das áreas de transposição e do destino dado ao lote após a transposição;
9. Após a colheita na área de transposição, os lotes devem, durante o seu transporte da área de transposição para o centro de expedição aprovado, a estação de depuração ou de transformação, ser acompanhados do documento de registo previsto no nº 6 do capítulo II, salvo nos casos em que o mesmo pessoal intervém tanto na área de transposição como no centro de expedição, na estação de depuração ou no estabelecimento de transformação.

CAPÍTULO IV

CONDIÇÕES APLICÁVEIS À APROVAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

I. Condições gerais relativas aos locais e equipamento

Os estabelecimentos devem situar-se em zonas isentas de odores desagradáveis, fumos, poeira e outros contaminadores. O local não deve estar sujeito a cheias em condições normais de maré cheia nem a escoamento provenientes de zonas adjacentes.

Os estabelecimentos devem, pelo menos, ter:

1. Nos locais em que os moluscos bivalves vivos são manipulados e armazenados:
 - a) 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, sujidade ou pela presença de roedores ou outros animais;
 - b) Um solo fácil de limpar e disposto de forma a facilitar um escoamento adequado dos líquidos;
 - c) Um espaço adequado de trabalho que permita a realização de todas as operações em condições satisfatórias;
 - d) Paredes resistentes fáceis de limpar;
 - e) Uma iluminação natural ou artificial suficiente.

2. Acesso a um número adequado de vestiários, lavatórios e retretes; deve existir um número suficiente de lavatórios na proximidade das retretes.
3. Material adequado para a limpeza dos instrumentos de trabalho, recipientes e equipamentos.
4. Instalações para o abastecimento e, se for caso disso, a armazenagem de água exclusivamente potável nos termos da Directiva 80/778/CEE de Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano ⁽¹⁾ ou instalações que permitam o abastecimento de água do mar salubre.

Podem ser autorizadas 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 desinfecção dos recipientes, instalações ou equipamento que entre em contacto com os moluscos bivalves vivos. As condutas em que circula água não potável devem estar claramente separadas daquelas em que circula água potável.
5. O equipamento e instrumentos ou as suas superfícies susceptíveis de entrar em contacto com moluscos bivalves vivos devem ser feitos de material fácil de lavar e limpar com frequência e resistente à corrosão.

II. Disposições gerais de higiene

É exigido um grau elevado 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 for caso disso, 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 produtos, até ao seu restabelecimento;
3. Devem ser destruídos todos os roedores, insectos e outros parasitas e deve evitar-se infestação adicional; os animais domésticos não devem penetrar nas instalações;
4. Os locais, equipamento e instrumentos utilizados para a produção 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 ser utilizados para fins que não sejam o tratamento de moluscos bivalves vivos, sem prejuízo de autorização por parte da autoridade competente;
6. Os resíduos devem ser armazenados de modo higiénico numa zona separada e, se for caso disso, colocados em recipientes com tampa destinados a 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 os moluscos bivalves vivos, tais como crustáceos.

III. Disposições aplicáveis às estações de depuração

Para além do disposto nos pontos I e II, devem ser satisfeitas as seguintes condições:

1. O solo e as paredes do sistema de depuração e quaisquer reservatórios de água devem ter superfícies lisas, rígidas e impermeáveis e ser fáceis de limpar, esfregando ou utilizando água sob pressão. A base do sistema de depuração deve ser suficientemente inclinada e equipada com escoadores suficientes para o volume de trabalho;
2. Antes da depuração, os moluscos bivalves vivos devem ser lavados com água do mar salubre ou água potável sob pressão, de modo a retirar-lhes o lodo. A lavagem inicial pode também ocorrer num sistema de depuração antes do início da depuração, sendo os canos de depuração mantidos abertos durante toda a operação inicial de lavagem e esperando-se, em seguida, o tempo suficiente para permitir a lavagem do sistema antes de começar o processo de depuração;
3. O sistema de depuração deve ser abastecido com água do mar em volume suficiente por hora e tonelada de moluscos bivalves vivos tratados;
4. A água do mar utilizada para a depuração dos moluscos bivalves vivos deve ser salubre; a distância entre o ponto de colheita da água do mar e os tubos de descarga das águas residuais deve ser suficiente para evitar contaminação; será autorizado o processo de purificação da água do mar uma vez a sua eficácia tenha sido verificada pela autoridade competente; a água potável utilizada para a preparação da água do mar a partir dos seus principais constituintes químicos deve estar em conformidade com o disposto na Directiva 80/778/CEE do Conselho;

⁽¹⁾ JO n.º L 229 de 30. 8. 1980, p. 11.

5. O funcionamento do sistema de depuração deve ocorrer em conformidade com as instruções dadas pela autoridade competente, de modo a assegurar que os moluscos bivalves vivos recomecem rapidamente a alimentar-se por filtração, fiquem isentos de contaminação por matérias residuais, não voltem a ser contaminados e possam permanecer em vida em condições adequadas após depuração para fins de embalagem armazenagem e transporte antes da colocação no mercado;
6. A quantidade de moluscos bivalves vivos a depurar não deve exceder a capacidade do sistema 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. Esse período abrange o momento em que os moluscos bivalves vivos colocados no sistema de depuração são cobertos pela água até ao momento em que são retirados do referido sistema. Caso seja necessário prolongar o período de depuração, para que os moluscos bivalves vivos satisfaçam as condições bacteriológicas do capítulo V, a estação de depuração deve ter em consideração os dados relativos às matérias-primas (o tipo de moluscos bivalves, a sua zona de origem, o teor de micróbios, etc.);
7. Um mesmo tanque de depuração não deve conter mais de um lote de moluscos durante cada período de depuração;
8. Os recipientes destinados a conter moluscos bivalves vivos nos sistemas de depuração devem ter uma construção tipo malha que permita a circulação de água do mar; a altura das camadas de moluscos bivalves vivos não deve impedir o abrir das conchas durante a depuração; os recipientes com moluscos bivalves vivos devem ser colocados nas densidades recomendadas pelas autoridades competentes;
9. Não devem ser colocados crustáceos, peixes ou outras espécies marinhas, num sistema de depuração em que os moluscos bivalves vivos estão a ser objecto de depuração;
10. Após concluída a depuração, as conchas dos moluscos bivalves vivos podem ser integralmente lavadas, regando-as com água potável ou água do mar salubre. Este processo pode, se necessário, ocorrer no sistema de depuração, não devendo a água de lavagem circular de novo;
11. As estações de depuração devem possuir um laboratório próprio ou assegurar os serviços de um laboratório que disponha dos equipamentos necessários para verificar a eficácia da depuração através de especificações microbiológicas. As instalações do laboratório devem ter sido aprovadas pela autoridade competente;
12. As estações de depuração devem regularmente registar os seguintes dados:
 - resultados dos exames microbiológicos sobre a água do sistema de depuração, à entrada dos tanques de depuração,
 - resultados dos exames microbiológicos sobre os moluscos bivalves vivos não depurados,
 - resultados dos exames microbiológicos sobre os moluscos bivalves vivos depurados,
 - datas e quantidades de moluscos bivalves vivos entregues na estação de depuração e número dos respectivos documentos de registo,
 - tempo necessário para o 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 ser feitas num registo permanente a que a autoridade competente deve ter acesso para efeitos de inspecção;
13. As estações de depuração só devem aceitar os lotes de moluscos bivalves vivos que estejam acompanhados do documento de registo referido no capítulo II.
As estações de depuração que enviem lotes de moluscos bivalves vivos para centro de expedição devem fornecer o documento de registo previsto no nº 6 do capítulo II;
14. Qualquer embalagem que contenha moluscos bivalves vivos depurados deve estar munida de uma etiqueta com indicação de que todos os moluscos foram depurados.

IV. DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS AOS CENTROS DE EXPEDIÇÃO

1. Para além do disposto nos pontos I e II, devem ser observadas as seguintes condições:
 - a) O condicionamento não deve causar qualquer contaminação microbiológica deletéria do produto;
 - b) Deverão ser definidas pela autoridade competente instruções relativas à utilização das instalações de condicionamento que dirão, nomeadamente, respeito à qualidade bacteriológica e química da água do mar utilizada nas instalações;
 - c) O equipamento e os recipientes utilizados nas instalações de condicionamento não devem constituir uma fonte de contaminação;

- d) Os processos de calibragem dos moluscos vivos não devem resultar numa contaminação adicional do produto ou em quaisquer alterações que afectem a facultade de o produto ser transportado e armazenado após embalagem;
 - e) Qualquer lavagem ou limpeza de moluscos bivalves vivos deve ser efectuada com água do mar salubre ou água potável sob pressão; a água de lavagem não deve ser reciclada.
2. Os centros de expedição só devem aceitar lotes de moluscos vivos que sejam acompanhados pelo documento de registo referido no nº 6 do capítulo II provenientes de uma zona de colheita aprovada, de uma área de transposição ou de uma estação de depuração.
 3. Os centros de expedição devem ter o seu próprio laboratório ou assegurar os serviços de um laboratório equipado com o material necessário para verificar se os moluscos satisfazem as normas microbiológicas do capítulo V. As instalações do laboratório devem ter sido aprovadas pela autoridade competente.
- Todavia, estas disposições não abrangem os centros de expedição que recebem os moluscos de uma estação de depuração em que foram examinados após a depuração.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES RELATIVAS AOS MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

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

1. Possuir características visuais associadas com a frescura e a viabilidade, incluindo conchas isentas de sujidade, uma reacção adequada à percussão e quantidades normais de líquido intravulvar;
2. Conter menos de 300 coliformens fecais ou menos de 230 *E. coli* por 100 g de carne de molusco e líquido intravulvar, com base num teste MPN (NPP) de 5 tubos e 3 diluições ou em qualquer outro processo bacteriológico com um grau de precisão equivalente;
3. Ausência de salmonelas em 25 g de carne de molusco;
4. Não estarem contaminados por componentes tóxicos naturais ou introduzidos no ambiente, tais como os mencionados no anexo da Directiva 79/923/CEE, numa quantidade tal que faça com que a quantidade alimentar ingerida calculada exceda as doses diárias admissíveis (DDA) para o homem ou seja susceptível de deteriorar o gosto dos moluscos;
5. Os limites superiores relativos ao teor de radio-nucleóide não devem exceder os limites relativos aos produtos alimentares fixados pela Comunidade;
6. O teor total de veneno paralisante dos crustáceos e moluscos (*Paralytic Shellfish Poison* (PSP)), não deve exceder 80 microgramas por 100 g de carne de molusco;
7. O teor de veneno diarreico dos crustáceos e moluscos (*Diarrhetic Shellfish Poison* (DSP)) encontrado na carne não deve exceder níveis que possam ser considerados perigosos para a saúde humana;
8. Na falta de técnicas de rotina para a pesquisa de vírus ou de fixação de normas virológicas, 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 em conformidade com métodos cientificamente reconhecidos e comprovados na prática.

Quando necessário para a aplicação uniforme do presente regulamento, os planos de colheita de amostras, e os métodos e tolerâncias analíticas a aplicar para verificação da observância das disposições do presente capítulo serão fixados em conformidade com o procedimento estabelecido no artigo 14º.

A eficácia da bactéria indicadora e seus limites numéricos, bem como outros parâmetros estabelecidos no presente capítulo, devem constantemente ser examinados e, quando os dados científicos provarem a necessidade de o fazer, revistos em conformidade com o procedimento estabelecido no artigo 15º.

Caso os dados científicos revelem a necessidade de introduzir outros parâmetros para salvaguarda a saúde pública, tais como contaminação possível por veneno neurotóxico dos crustáceos e moluscos (*Neurotoxic Shellfish Poison* (NSP)), proceder-se-á mediante aplicação do mesmo procedimento.

CAPÍTULO VI

CONTROLO SANITÁRIO E VIGILÂNCIA DA PRODUÇÃO

Será estabelecido pela autoridade competente um sistema de controlo sanitário no intuito de verificar se é observado o disposto no presente regulamento. O sistema de controlo incluirá:

1. Uma vigilância periódica das zonas de colheita 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) Verificar a qualidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos em relação com a zona de colheita;
 - c) Verificar a presença possível de plâncton tóxico.

A autoridade competente estabelecerá para o efeito planos de colheita de amostras, a efectuar em intervalos regulares, ou caso a caso na situação de períodos irregulares de colheita, no intuito de verificar essa possível presença.

Os planos de colheita de amostras devem ter em especial consideração:

- a) As variações prováveis da contaminação fecal em cada zona de colheita;
 - b) As variações possíveis na presença de plâncton que contenha biotoxinas marinhas; a colheita de amostras deve ser organizada do seguinte modo:
 - i) vigilância: colheita de amostras periódica organizada para detectar alterações na composição do plâncton que contenha toxinas e na sua distribuição geográfica. Qualquer informação que leve a suspeitar uma acumulação de toxinas na carne muscular deve ser seguida por:
 - ii) uma colheita de amostras intensiva:
 - controlo do plâncton nas águas de cultura e de pesca através do aumento dos pontos de colheita de amostras e do número de amostras
 - e
 - testes de toxicidade sobre moluscos da zona afectada mais susceptíveis de contaminação.
- Este plano de colheita de amostras intensiva deve ser prosseguido até que os resultados de toxicidade permitam de novo a colocação dos moluscos no mercado;
- c) A contaminação possível dos moluscos na zona de colheita. Quando os resultados de um plano de colheita de amostras revelem que a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos pode constituir um risco para a saúde humana, a autoridade competente deve fechar a zona de colheita até ao restabelecimento da situação.

2. Exames de laboratório destinados a verificar a observância das disposições relativas ao produto final, conforme estabelecidas no capítulo V do presente anexo. Será nomeadamente, introduzido um sistema de controlo para verificar que o nível de biotoxinas marinhas não exceda os níveis de segurança.
3. A inspecção dos estabelecimentos com intervalos regulares. A inspecção incluirá, nomeadamente, controlos:
 - a) Destinados a verificar se as condições de aprovação 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 e condicionamento;
 - e) Dos livros de registo referidos no nº 12 do ponto III do capítulo IV;
 - f) Relativos à utilização correcta de marcas de salubridade.

Os controlos podem incluir a colheita de amostras para testes de laboratório; os resultados dos testes serão notificados às pessoas responsáveis pelos estabelecimentos.

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

CAPÍTULO VII

EMBALAGEM

1. Os moluscos bivalves vivos devem ser embalados com condições de higiene satisfatórias.

O material de embalagem ou recipientes devem:

- não 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 embaladas com a concha côncava para baixo.

3. As embalagens de moluscos bivalves vivos devem todas ser fechadas e permanecer seladas desde o centro de expedição até ao acto de entrega ao consumidor ou ao retalhista.

CAPÍTULO VIII

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

1. Nas câmaras de conservação, os moluscos bivalves vivos devem ser mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial para a sua qualidade e viabilidade, não devendo a embalagem entrar em contacto com o solo do local de armazenagem, mas sim ser colocada numa superfície elevada e limpa.
2. Após embalagem e saída do centro de expedição, os moluscos bivalves vivos não devem ser novamente imersos em água do mar, salvo no que respeita às vendas a retalho efectuadas pelo próprio expedidor.

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 apresentadas para venda ao consumidor ou retalhista.
2. Os meios de transporte utilizados para as remessas de moluscos bivalves vivos devem ter as seguintes características:
 - a) As suas faces internas ou quaisquer outras partes que possam entrar em contacto com os moluscões bivalves vivos devem ser feitas de materiais anticorrosivos; as faces devem ser lisas e fáceis de limpar;
 - b) Devem estar devidamente equipados para prestar uma protecção eficaz dos moluscos bivalves vivos contra temperaturas extremas, contaminação por sujidade ou poeira e 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. As remessas de moluscos bivalves vivos devem ser transportadas e distribuídas utilizando veículos ou contentores fechados que mantenham o produto 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 numa superfície elevada ou noutra meio que impeça o contacto.

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

CAPÍTULO X

MARCAÇÃO DAS REMESSAS

1. As embalagens de uma remessa de moluscos bivalves vivos devem todas ter uma marca de salubridade que permita a identificação do centro de expedição, em qualquer momento durante o transporte e a distribuição. Sem prejuízo do disposto na Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final ⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/395/CEE ⁽²⁾, a marca deve conter as seguintes informações:
 - o país de expedição,
 - as espécies de moluscos bivalves (nome comum e nome científico),
 - a identificação do centro de expedição pelo número de aprovação concedido pela autoridade competente,
 - a data de embalagem.
2. A marca de salubridade deve estar impressa no material de embalagem ou ser aposta numa etiqueta separada que é, em seguida, fixada no material de embalagem ou colocada dentro da embalagem. A marca também pode consistir num elemento de fixação por torção ou num agrafo; não podem ser utilizadas marcas de salubridade autocolantes. Os tipos de marcas de salubridade devem todos ser concebidos para uma única utilização e não serem transferíveis.
3. A marca da salubridade deve ser durável e impermeável, sendo as informações apostas em caracteres legíveis, indeléveis e facilmente decifráveis.
4. A marca de salubridade afixada nas remessas de moluscos bivalves vivos não embalados em pacotes unitários com dimensões para consumo deve ser guardada pelo retalhista durante, pelo menos, sessenta dias após a divisão do conteúdo da remessa.

⁽¹⁾ JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

⁽²⁾ JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.

Proposta de regulamento (CEE) do Conselho relativo às condições de polícia sanitária que regem a introdução no mercado de animais e produtos da aquicultura

COM(89) 655 final

(Apresentada pela Comissão em 9 de Fevereiro de 1990)

(90/ 84/04)

O CONSELHO DAS CÔMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 43º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que os animais e produtos da aquicultura fazem parte da lista constante do anexo II do Tratado;

Considerando que a cultura dos animais de aquicultura e a introdução no mercado dos animais e produtos da aquicultura constituem uma fonte de rendimento para as pessoas que trabalham no sector das pescas;

Considerando que, com vista a assegurar o desenvolvimento racional deste sector e aumentar a produtividade, é importante fixar, a nível comunitário, as regras de polícia sanitária que o regem;

Considerando que, nesse âmbito, é importante contribuir para a realização do mercado interno, evitando, ao mesmo tempo, a propagação das doenças contagiosas;

Considerando que a situação zoossanitária dos animais de aquicultura não é homogénea no território da Comunidade; que é conveniente fazer referência, para as partes de território em causa, à noção de zonas;