



# CONTROLO OFICIAL DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Guia de Orientação

## Conteúdo

---

Conteúdo.....	1
1. Moluscos bivalves vivos (MBV).....	2
2. Distinção entre MBV e Produtos da Pesca .....	2
3. Distinção entre Produtos da Pesca e Pescado .....	2
4. Controlos oficiais aos MBV .....	2
5. Obrigatoriedade de venda em lota .....	2
6. Regras sanitárias e perigos associados (Cap. V, Sec. VII, An. III, R853) .....	3
7. Acondicionamento/embalagem de MBV imersos em água.....	3
8. Acabamento.....	4
9. Depósito de MBV .....	4
10. Documento de registo .....	5
11. Destino dos MBV de zonas C .....	5
12. Gastrópodes.....	5
13. Zona de afinção .....	6
14. Centros de transformação de MBV.....	6
15. Estabelecimentos de preparação / congelação de MBV .....	7
16. Áreas de produção de MBV e interpretação do Boletim do IPMA.....	7
17. Pequenas quantidades.....	8
18. Pesca lúdica .....	8
19. Eficácia dos sistemas de depuração – validação e verificação.....	8
20. Análises a efetuar pelos operadores.....	9
21. Transporte de MBV não destinados ao consumo direto e rastreabilidade...	10
22. Destino dos MBV apreendidos e subprodutos .....	11
23 Pontos adicionais informativos ou em que foram verificadas insuficiências .	11

## 1. Moluscos bivalves vivos (MBV)

---

Para os efeitos da regulamentação de higiene, sob a designação de MBV estão englobados também os gastrópodes, equinodermes e tunicados marinhos vivos, com exceção do que diga respeito à depuração.

## 2. Distinção entre MBV e Produtos da Pesca

---

Estando vivos, na qualidade de géneros alimentícios, os moluscos bivalves, os gastrópodes, os equinodermes e os tunicados não são considerados produtos da pesca (aplicam-se os requisitos específicos da Secção VII do Anexo III do Regulamento n.º 853/2004). Após sofrerem um qualquer processamento (congelamento, transformação) passam a ser considerados produtos da pesca e, nessa medida, a terem que ser observados os requisitos da Secção VIII.

## 3. Distinção entre Produtos da Pesca e Pescado

---

O termo pescado é usado internamente e em variada documentação e legislação nacional (com definições variáveis, vulgarmente tido como os animais subaquáticos destinados a alimentação humana), mas, em rigor, não deve ser usado como sinónimo daquilo a que a regulamentação de higiene define como produtos da pesca (Anexo I do Regulamento n.º 853/2004). Caso flagrante são os MBV - são pescado, mas não são produtos da pesca. Os répteis, batráquios e mamíferos aquáticos também estão excluídos dos produtos da pesca.

## 4. Controlos oficiais aos MBV

---

As responsabilidades e regras específicas a cumprir pelas autoridades competentes estão definidas no Anexo II do Regulamento n.º 854/2004 (classificação e monitorização das zonas). Regras gerais de organização e execução dos controlos oficiais, transversais a todos os sectores, estão dispostas no Regulamento n.º 882/2004.

## 5. Obrigatoriedade de venda em lota

---

A 1ª venda em lota é obrigatória apenas em alguns países. Em Portugal, conforme disposto no artigo 7º do Decreto-Lei n.º 81/2005, está isento deste

regime o *pescado proveniente da exploração de estabelecimentos de cultura marinhas* e também o *pescado capturado em águas interiores não marítimas* ou para *fins científicos*.

Fica claro que, quer os MBV capturados habitualmente pelas embarcações de pesca, quer os que são apanhados em águas interiores marítimas que não sejam “aquiculturas”, devem ser colocados no mercado através de uma lota.

## **6. Regras sanitárias e perigos associados (Cap. V, Sec. VII, An. III, R853)**

---

Observa-se alguma tendência para serem consideradas apenas *E.coli*, *Salmonella* e Biotoxinas. Nomeadamente nos centros de depuração (CD) e de expedição (CE), em aplicação dos princípios HACCP, todos os perigos devem ser listados, submetidos à correta análise e devidamente controlados. Relembramos genericamente as regras sanitárias/perigos a observar:

- Organoléticos (frescura, viabilidade);
- Microbiológicos (*E. coli*, *Salmonella*, vírus da Hepatite A, outros patogénicos);
- Biotoxinas (ASP, PSP, Lipofílicas);
- Contaminantes (metais pesados, organoclorados, pesticidas, PCBs, Dioxinas).

## **7. Acondicionamento/embalagem de MBV imersos em água**

---

Sabe-se que a imersão ou o aspergimento dos MBV posterior à embalagem nos CE (nos estabelecimentos de distribuição e de retalho) não é permitida.

No entanto, a prática de num CE os MBV serem embalados imersos numa caixa fechada que contém água (alegadamente alguns CD/CE já efetuam esta operação), é uma inovação que não está prevista regulamentarmente.

Ainda assim, afigura-se poder não haver inconformidade desde que se sejam respeitados todos os requisitos pertinentes, designadamente os relativos à lavagem prévia, à qualidade da água, ao acondicionamento (embalagens fechadas até à venda ao consumidor final), à marcação e rotulagem e à viabilidade dos MBV. Também o operador deverá evidenciar que desta prática não resulta multiplicação microbiana e perigo para o consumidor, ou seja, o procedimento deve estar validado.

## 8. Acabamento

---

Refere-se aqui a definição do termo, adaptada para melhor interpretação, uma vez que a que consta na versão portuguesa do Regulamento n.º 853/2004 não está correta:

*Armazenagem de MBV provenientes de áreas de produção da classe A, de um CD ou de um CE em tanques (ou em quaisquer outros equipamentos, ou em áreas naturais), que contêm água do mar limpa, com vista a remover a areia, lama ou lodo, a preservar ou melhorar as características organoléticas e a garantir boas condições de vitalidade antes do acondicionamento ou embalagem.*

Depreende-se que esta operação, por si só, não limita o comércio e que poderá ser realizada em qualquer fase ou instalações antes do acondicionamento/embalagem final para o consumidor. É claro que se a operação for realizada, por exemplo num CD ou num CE, há que verificar além da rastreabilidade, a adequação dos meios e procedimentos usados para o efeito.

## 9. Depósito de MBV

---

Este tipo de instalações não é referido nos Regulamentos CE, mas aparece definido na legislação nacional (Decreto-Regulamentar n.º 14/2000 e Portaria n.º 1421/2006) como “estabelecimento conexo” onde se pratica a estabulação transitória de espécimes marinhos provenientes da aquicultura e da pesca que aguardam entrada nos circuitos comerciais.

Poderá existir como estabelecimento isolado ou integrado nouro tipo de estabelecimento, sendo que a legislação referida exige atribuição de NCV (presentemente, apenas estão reconhecidos dois depósitos no país, agregados aos CD “1390 PP” e “V 2259”).

Não confundir depósito de MBV (Secção VII) com depósitos de produtos da pesca vivos (Secção VIII).

Durante o seu licenciamento deverá ficar claro de que zonas (A,B,C) podem ser rececionados os MBV, assim como deverão ser avaliados os procedimentos e outras condições de modo a prevenir misturas indevidas ou perda da rastreabilidade.

Pela legislação comunitária esta atividade/instalação pode existir sob a produção primária, ou seja, sem haver aprovação/NCV.

A operação de “acabamento” poderá também ser realizada neste tipo de instalações.

## 10. Documento de registo

---

Além do modelo bem conhecido, a DGRM criou um modelo similar, mas específico, para o acompanhamento de diferentes lotes que se agrupam numa mesma remessa, quando expedida pelos depósitos.

## 11. Destino dos MBV de zonas C

---

Os MBV apanhados em zonas C apenas podem ser destinados a um centro de transformação ou a uma zona de afinação (antes chamada de “transposição”). Não é, pois, admissível a transferência de MBV de zonas C para zonas B ou A.

## 12. Gastrópodes

---

Sabe-se que os bivalves não podem ser colocados no mercado se não forem provenientes de zonas de produção oficialmente delimitadas, classificadas (A,B,C e Proibidas) e monitorizadas (microbiologia, contaminantes, biotoxinas e fitoplâncton). No entanto, no Capítulo IX da Secção VII, estão estabelecidas exceções: os pectinídeos e os gastrópodes marinhos (que não se alimentam por filtração) podem ser colhidos fora das zonas de produção classificadas. Este regime de exceção é particularmente relevante para a situação nos Açores e Madeira (lapas).

Neste caso, os gastrópodes vivos podem ser colocados no mercado através de uma lota ou de um CE, mas os produtos deverão ser embalados/rotulados/marcados segundo as mesmas regras dos bivalves.

Os operadores assegurarão o cumprimento das regras sanitárias e a autoridade competente deverá efetuar controlos oficiais par verificação do cumprimento dessas regras, incluindo a toma de amostras e realização de algumas análises pertinentes.

No continente é prática corrente os gastrópodes serem colocados em lota acompanhados do documento de registo, vindo normalmente assinalado que são capturados em determinada zona de produção classificada. A este propósito relembramos dois pontos:

- Que o documento de registo não tem campo específico para assinalar a captura fora de zonas de produção;
- Que as zonas litorais (L1 a L9) estão delimitadas externamente pela batimétrica dos 40 metros e não por qualquer representação retilínea em mapas, indutoras de erro.

### 13. Zona de afinação

---

É uma zona marinha, lacunar ou estuarina, perfeitamente delimitada, licenciada e controlada pelas autoridades competentes, usada para a depuração natural dos MBV. Não temos nenhuma zona de afinação em Portugal, mas presentemente está uma zona em fase de licenciamento (DGRM, IPMA) na costa ocidental norte.

### 14. Centros de transformação de MBV

---

São estabelecimentos habilitados a efetuar tratamentos térmicos autorizados aos MBV, designadamente aos provenientes de zonas C ou B. Estes tratamentos são de dois tipos:

- Esterilização em recipientes hermeticamente fechados;
- Tratamentos térmicos específicos definidos no Regulamento n.º 853/2004).

Assinala-se que os vulgares estabelecimentos de produtos da pesca, incluindo as conserveiras, não estão automaticamente habilitados a receber e a tratar MBV de zonas B ou C. Esta atividade insere-se na Secção VII, Anexo III, do Regulamento n.º 853/2004, pelo que os estabelecimentos interessados deverão requerer à DGAV o reconhecimento/aditamento oficial desta atividade, a que se deverá seguir a sua inclusão na lista oficial de estabelecimentos da Secção VII (a mesma dos CD e CE), independentemente de já estarem listados pela Secção VIII (produtos da pesca).



Qualquer tratamento térmico que vier a ser reconhecido deverá estar devidamente validado (princípio 6 do HACCP).

### 15. Estabelecimentos de preparação / congelação de MBV

---

A congelação dos MBV não é um “tratamento”, pois não assegura a eliminação dos microrganismos. Nessa medida, nos estabelecimentos de preparação e congelação de produtos da pesca (Secção VIII) apenas será admissível a receção de MBV,

- já embalados/rotulados num CE;
- diretamente de uma zona A, acompanhados do documento de registo. Neste caso, mesmo sabendo que não se tratam de situações comuns nos estabelecimentos nacionais, recomenda-se também a discriminação da atividade e a listagem do estabelecimento também na Secção VII.

### 16. Áreas de produção de MBV e interpretação do Boletim do IPMA

---

Recentemente e na sequência da missão FVO houve alterações nas zonas de produção. Para o efeito consultar Despacho n.º 15264/2013, de 22 de Novembro ([www.ipma.pt](http://www.ipma.pt)). Também há alterações na comunicação das decisões subsequentes à monitorização, sendo que os boletins divulgados por correio eletrónico não são exatamente iguais ao que são publicados no portal.

Sem prejuízo de poderem existir evoluções futuras, relativamente ao teor das interdições dá-se as seguintes interpretações, a menos que haja menção em contrário:

- A interdição diz respeito à apanha e captura, não a fases subsequentes da cadeia de comercialização;
- A interdição tem uma data (e uma hora de divulgação por correio eletrónico), pelo que não pode ter efeitos retroativos;
- Quando, sobre as espécies dos bivalves que são interditos, aparece o termo “Todos”, significa todos os bivalves e não inclui, por exemplo, os univalves (gastrópodes);



- A apanha/captura é interdita *com vista à comercialização e consumo*. Em termos teóricos, será admitida para outros fins hipotéticos (isco, por exemplo).

## 17. Pequenas quantidades

---

A Portaria n.º 699/2008 interdita o fornecimento direto de qualquer quantidade de MBV pelo produtor ao consumidor final ou ao comércio a retalho.

## 18. Pesca lúdica

---

As condições aplicáveis à pesca lúdica (de lazer, desportiva e turística), a qual não pode ter fins comerciais, estão definidas no Decreto-Lei n.º 101/2013 (altera e republica o Decreto-Lei n.º 246/2000) e são regulamentadas pela Portaria n.º 868/2006.

Em qualquer destes diplomas está prevista a possibilidade de imposição de restrições por motivos de saúde pública ou outros. Crê-se que as interdições determinadas pelo IPMA devem englobar também este tipo de pesca, já que não será admissível legitimar a possibilidade de consumo de produtos que se sabe serem não seguros - esta é a razão da decisão de interditar a captura.

## 19. Eficácia dos sistemas de depuração – validação e verificação

---

O processo de depuração é de capital importância para que os MBV, provenientes de zonas B, reduzam a contaminação microbiológica que possuem até valores que são considerados seguros e admissíveis. Esta eficácia do sistema nem sempre é demonstrada pelos operadores nem controlada pelas autoridades, como aliás foi constatado durante a missão FVO.

Deverão por conseguinte os operadores ter o sistema de depuração validado. Essa não é a realidade atual, a qual deve ser alterada, e será inaceitável que haja aprovações de novas depuradoras sem prévio estudo com evidências de que o sistema é eficaz sobre determinados parâmetros, os quais há que respeitar, verificar e que muitas vezes nem sequer são conhecidos (por exemplo, fluxo/quantidade de água, carga máxima de bivalves no tanque, alturas das camadas, oxigénio, salinidade e temperatura da água, o tratamento dado à água com suas variáveis, tempo mínimo do processo).

A habitual realização de análises microbiológicas (preferencialmente ao mesmo lote, antes e após a depuração) consiste num método de verificação – é diferente e não substitui a validação. Esta consiste na demonstração de que o método de depuração usado no CD é eficaz, ou seja, é capaz de reduzir a contaminação microbiana para os níveis aceitáveis, mesmo em condições extremas de utilização (teor máximo de contaminação, com a espécie em que a depuração é mais lenta, carga máxima de MBV no tanque, caudal de água no mínimo, temperatura da água extrema, etc.).

Em matéria de depuração, atente-se bem os requisitos legais constantes na lista de verificação em E4, Parte A.

Note-se ainda que se num sistema houver comunicação de água entre os tanques, em rigor, considera-se que se está perante um tanque único, no qual apenas poderá ser depurada uma espécie em simultâneo.

## 20. Análises a efetuar pelos operadores

---

Os operadores têm a responsabilidade de assegurar que os produtos que colocam no mercado são seguros. Assim, os responsáveis pelos CD/CE devem garantir o cumprimento das regras sanitárias aplicáveis aos MBV atrás referidas. No âmbito dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, deverão efetuar a competente análise de perigos (princípio 1) e estabelecer procedimentos de verificação (princípio 6). Depreende-se então que como procedimento de verificação, em termos ideais, os operadores deveriam realizar análises (físicas, químicas, microbiológicas) confirmativas de que os perigos inerentes aos produtos estão devidamente controlados, pelo que se podem presumir seguros.

Tendo presente que a dimensão da empresa, o risco associado à atividade e a componente económica não podem deixar de ser tidas em devida conta, os operadores responsáveis pelos CD/CE, em vários casos, realizam análises apenas para confirmação do respeito pelos critérios de segurança estabelecidos no Regulamento n.º 2073/2005 (*Salmonella* e *E. coli*) - quando realizadas ao mesmo lote, antes e após a depuração, como se recomenda, verifica-se também a eficiência do sistema de purificação. As autoridades competentes, no geral, e o inspetor que realiza o controlo oficial, em particular, poderiam aceitar esta situação como suficiente, desde que decorrente de uma avaliação de vários fatores, alguns já referidos, e de outros, como os dados epidemiológicos relevantes, níveis e fontes de

contaminação dos locais, as garantias da monitorização oficial, os antecedentes do estabelecimento, produtos e áreas de produção, a qualidade da análise de perigos e das medidas de controlo implementadas ou a ausência de problemas sanitários com MBV colocados no mercado. Algumas fragilidades são conhecidas, pelo que, focando-se no grau de significância dos perigos na zona, deverão os operadores ser incentivados a enviar amostras para realização de análises, outras além de *E.coli* e *Salmonella*. É o caso, por exemplo, dos contaminantes. Relativamente às biotoxinas, há entendimento de que a ausência de análises pelo operador não é aceitável. Como referido em outras oportunidades, há uma diferença enorme entre “nada ou nunca” e “algo ou alguma vez”.

Em paralelo, e seguindo também a recomendação do FVO, a DSSA incluirá nos planos nacionais a colheita de amostras para análise a biotoxinas e a outros contaminantes, para além dos metais pesados.

## 21. Transporte de MBV não destinados ao consumo direto e rastreabilidade

---

Não devem ser colocados no mercado os MBV de que não seja possível identificar a origem, isto é, quando não existe documentação ou informação apropriada que indique a sua proveniência, entre outras informações relevantes. No entanto, até que cheguem a um CE (onde são rotulados e destinados a consumo humano direto), não é obrigatória a identificação/rotulagem dos sacos que contenham MBV. Seguem-se alguns casos ilustrativos:

- Ex 1: Um determinado apanhador de MBV (devidamente licenciado para a atividade pela DGRM), ou um transportador, encaminha um lote de MBV não destinados ao consumo humano direto, acompanhado do respetivo documento de registo - a rastreabilidade está assegurada através do documento.
- Ex 2: No caso de se tratar de um transporte de vários lotes correspondentes a vários documentos de registo (conforme se tem verificado em algumas apreensões da GNR), estando salvaguardados os aspetos acima mencionado relativamente ao exercício da atividade, cabe ao transportador (também operador do sector alimentar) definir de forma credível quais os MBV que integram um mesmo lote, isto é, demonstrar nexos entre os sacos, ou outros meios de acondicionamento que contêm os MBV, e o documento de registo que

lhes diz respeito. O uso de alguma forma de identificação dos sacos deve ser fortemente recomendada.

- Ex 3: Um Depósito (estabelecimento aprovado) de MBV agrupou lotes diferentes de MBV e expede-os para um centro de depuração/expedição sob o mesmo documento de registo – a situação será conforme, vendo-se respeitados todos os outros requisitos. Lembra-se que presentemente no país apenas existem dois “Depósitos de MBV” aprovados.
- Ex 4: Num meio de transporte a quantidade de MBV é superior à constante nos documentos de registo – se não consegue estabelecer nexos entre a documentação e o produto (quais os sacos) que lhe diz respeito, a rastreabilidade está comprometida para toda a remessa. No entanto, se se tratar de ligeiras divergências entre o peso real e o peso mencionado no documento de registo, alguma tolerância é admitida face às regras estabelecidas nos termos do artigo 7º da Portaria nº 1421/2006.

## **22. Destino dos MBV apreendidos e subprodutos**

---

Recorda-se que os MBV antes de serem subprodutos são produtos de origem animal vivos e, antes desta fase, ainda foram animais vivos (regras de saúde animal). Nessa medida, particularmente no caso das frequentes apreensões que geralmente acontecem antes dos MBV serem expedidos por um CE, a remessa não tem que ser considerada um subproduto. Assim, se por evidências ou conhecimento fundamentado de que os bivalves foram apanhados/capturados num determinado local, será aceitável que os MBV sejam devolvidos ao meio natural, desde que a zona elegida para o efeito tenha, nas diversas vertentes, um estatuto sanitário igual ou inferior ao daquela onde os bivalves foram colhidos. Nos casos em que haja comprometimento da saúde pública ou animal, os MBV deverão ser considerados subprodutos e devidamente encaminhados em acordo com as regras estabelecidas no Regulamento n.º 1069/2009.

## **23 Pontos adicionais informativos ou em que foram verificadas insuficiências**

---

- Existe um Procedimento Nacional da *Docapesca SA* para comercialização dos MBV nas lotas, além do HACCP – avaliar a sua



aplicação nas lotas.

- Ter presente que o PCON também está no âmbito do controlo oficial dos MBV.
- A Lista de Verificação dos CD/CE é um bom guia dos requisitos legais a verificar e deve ser preenchida por completo durante as vistorias (exceto nas de seguimento/verificação).
- Procurar respeitar sempre os prazos definidos para realização dos controlos oficiais/vistorias.
- A capacidade de produção dos CD/CE, e a de cada tanque, assim como as características técnicas dos diversos equipamentos usados, deve estar documentada pelo operador e verificada pelo inspetor.
- Verificar o sistema e eficácia do tratamento da água de depuração (p.ex., filtros, capacidade da lâmpada UV, horas de duração, substituições).
- Verificar que o operador recebe, conhece e segue o teor dos boletins do IPMA, o estatuto sanitário das zonas de produção, as licenças dos seus fornecedores, que sabe consultar informação pertinente nos portais do IPMA, DGRM e DGAV.
- Verificar que apenas foram rececionados MBV provenientes de zonas de produção "abertas" e de estatuto sanitário adequado e que há preenchimento completo dos documentos de registo.
- Verificar que não há misturas de espécies no mesmo tanque (também é possível avaliar por análise documental).
- Verificar que na depuração os MBV estão totalmente imersos e em camada que permita a sua rápida abertura e início do processo de purificação.
- Verificar se é sempre respeitado o tempo de depuração de cada lote, especialmente quando se depuram simultaneamente lotes colocados no tanque em tempos diferentes.
- Verificar o respeito por qualquer outro parâmetro da depuração.
- Verificar que são efetuados todos os registos, particularmente do início e do fim da depuração, assim como da eventual mudança de tanque após essa operação.

- Verificar que as ostras são acondicionadas com parte côncava para baixo.
- Verificar se são cumpridos os planos de análises, as auditorias internas/externas e outros procedimentos de verificação estabelecidos no HACCP.
- Verificar a rastreabilidade completa de pelo menos um lote.
- Quando se procede a colheita de amostras para análise oficial, o acondicionamento não deve permitir o contacto entre os MBV e os termoacumuladores.
- Por circunstâncias diversas, nomeadamente por se prever também a emissão futura dos documentos de registos por via eletrónica no portal da DGRM, que substituirá os habituais “livros”, vai ser revista a Portaria n.º 1421/2006.

**17 de fevereiro de 2014**