

II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2021/1374 DA COMISSÃO

de 12 de abril de 2021

que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere a requisitos específicos de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 1,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal.
- (2) O coalho é um complexo de enzimas utilizado na produção de determinados queijos e é colhido dos estômagos de ruminantes jovens. Com base na experiência adquirida pelos operadores das empresas do setor alimentar, os requisitos específicos de higiene aplicáveis aos estômagos para a produção de coalho, estabelecidos no anexo III, secção I, capítulo IV, ponto 18, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 853/2004, devem ser alterados de forma a otimizar a recolha de coalho de ovinos e caprinos jovens. Em especial, é adequado permitir que esses estômagos saiam do matadouro sem ser esvaziados ou limpos.
- (3) Na sequência da evolução tecnológica, surgiram pedidos no sentido de permitir que as cabeças e patas de ungulados domésticos sejam esfoladas ou escaldadas e depiladas fora do matadouro em estabelecimentos especializados aprovados para a transformação posterior de alimentos. Como consequência prática, deve, por conseguinte, permitir-se que as cabeças e patas de ungulados domésticos sejam transportadas para esses estabelecimentos em determinadas condições que garantam a segurança dos alimentos. O anexo III, secção I, capítulo IV, ponto 18, alínea c), do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve, por conseguinte, ser alterado.
- (4) Em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/624 da Comissão ⁽²⁾, o veterinário oficial pode realizar inspeções *ante mortem* fora de um matadouro em caso de abate de emergência de ungulados domésticos. O anexo III, secção I, capítulo VI, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 requer que um veterinário realize uma inspeção *ante mortem* em caso de abate de emergência. Para fins de coerência com o artigo 4.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/624, é conveniente alterar esse requisito e fazer referência ao veterinário oficial.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ Regulamento Delegado (UE) 2019/624 da Comissão, de 8 de fevereiro de 2019, relativo a regras específicas aplicáveis à realização de controlos oficiais da produção de carne e às zonas de produção e de afinação de moluscos bivalves vivos em conformidade com o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 131 de 17.5.2019, p. 1).

- (5) A melhoria do bem-estar dos animais é uma das ações propostas na Estratégia do Prado ao Prato da Comissão ⁽³⁾ para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente, no âmbito do Pacto Ecológico Europeu. Verifica-se, em particular, uma mudança dos padrões de consumo de carne, com um aumento dos pedidos por parte do Parlamento Europeu, dos agricultores e dos consumidores no sentido de autorizar o abate de determinados ungulados domésticos na exploração de proveniência de forma a evitar eventuais problemas de bem-estar dos animais durante a sua recolha e o seu transporte.
- (6) Para além do abate de emergência, os ungulados domésticos devem ser abatidos num matadouro aprovado em conformidade com o artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, a fim de assegurar a conformidade com os requisitos de higiene estabelecidos no anexo III, secção I, capítulos II e IV, desse mesmo regulamento. As autoridades competentes dos Estados-Membros podem aprovar matadouros móveis em conformidade com o referido artigo. Essas instalações móveis podem ser colocadas em todos os locais adequados, incluindo em explorações, onde grupos de animais saudáveis possam ser abatidos. Noutras circunstâncias, o transporte de certos animais pode criar riscos para o manuseador ou o bem-estar dos animais. O abate e a sangria devem, por conseguinte, ser permitidos na exploração de proveniência para um número limitado de bovinos e suínos domésticos e de solípedes domésticos. Tal prática deve ser sujeita a condições rigorosas que assegurem um elevado nível de segurança da carne derivada desses animais.
- (7) Os bovinos e suínos domésticos e os solípedes domésticos abatidos na exploração de proveniência devem ser acompanhados de um certificado oficial que ateste o cumprimento dos requisitos de higiene aplicáveis ao abate. Esse certificado oficial está previsto no Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 da Comissão ⁽⁴⁾.
- (8) Em 27 de setembro de 2018, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) adotou um segundo parecer científico sobre as abordagens referentes à análise de riscos para determinados estabelecimentos pequenos de comércio retalhista e doações de géneros alimentícios ⁽⁵⁾. Tal parecer recomenda o congelamento a nível do comércio retalhista como instrumento adicional para garantir a redistribuição segura dos géneros alimentícios às pessoas necessitadas. A facilitação de práticas seguras de doação de géneros alimentícios evita o desperdício alimentar e contribui para a segurança alimentar, em consonância com os objetivos estabelecidos na Estratégia do Prado ao Prato da Comissão e com o seu objetivo geral de criar um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente no âmbito do Pacto Ecológico Europeu. O congelamento de géneros alimentícios pode ser um meio importante para garantir a sua redistribuição segura por bancos alimentares e outras organizações de beneficência. A congelação de carne não é atualmente permitida no caso de atividades entre estabelecimentos de comércio retalhista, uma vez que a carne destinada a congelação deve ser congelada sem demora injustificada após o abate ou a desmancha, em conformidade com o anexo III, secção I, capítulo VII, ponto 4, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, no que se refere aos ungulados domésticos, e com a secção II, capítulo V, ponto 5, desse mesmo anexo, no que se refere às aves de capoeira e aos lagomorfos. A congelação de carne deve, por conseguinte, ser permitida no caso de atividades entre estabelecimentos de comércio retalhista sob determinadas condições, a fim de garantir a distribuição segura de doações de géneros alimentícios.
- (9) O Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁶⁾ estabeleceu a definição de «veterinário aprovado». O Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁷⁾ revogou o Regulamento (CE) n.º 854/2004 e estabeleceu a definição de «veterinário oficial». Uma vez que a definição de «veterinário oficial» constante do Regulamento (UE) 2017/625 abrange a de «veterinário aprovado», as referências ao «veterinário aprovado» no anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 devem ser alteradas de forma a fazer referência ao «veterinário oficial».

⁽³⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

⁽⁴⁾ Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 da Comissão, de 16 de dezembro de 2020, que estabelece regras de aplicação dos Regulamentos (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito aos modelos de certificados sanitários, aos modelos de certificados oficiais e aos modelos de certificados sanitários/oficiais para a entrada na União e a circulação no interior da União de remessas de determinadas categorias de animais e mercadorias e à certificação oficial relativa a esses certificados, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 599/2004, os Regulamentos de Execução (UE) n.º 636/2014 e (UE) 2019/628, a Diretiva 98/68/CE e as Decisões 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE (JO L 442 de 30.12.2020, p. 1).

⁽⁵⁾ *EFSA Journal* (2018); 16(11):5432

⁽⁶⁾ Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano (JO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

⁽⁷⁾ Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º 1/2005 e (CE) n.º 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE do Conselho, e que revoga os Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Conselho e a Decisão 92/438/CEE do Conselho (Regulamento sobre os controlos oficiais) (JO L 95 de 7.4.2017, p. 1).

- (10) Os requisitos específicos de higiene aplicáveis à produção e colocação no mercado de carne de caça de criação de mamíferos biungulados estabelecidos no anexo III, secção III, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 aplicam-se apenas à carne de *Cervidae* ou de *Suidae*. Requisitos semelhantes devem também aplicar-se à carne de outros mamíferos de caça de criação biungulados, tais como lamas, de modo a evitar possíveis riscos para a segurança dos alimentos decorrente de alterações nos padrões de consumo devido ao aumento do consumo dessa carne.
- (11) Os corpos e vísceras da caça selvagem abatida em caçadas podem ser transportados e armazenados num centro de recolha antes do transporte para um estabelecimento de manuseamento de caça. Devem ser introduzidas regras específicas de higiene aplicáveis ao manuseamento e à armazenagem dos corpos e vísceras nesses centros de recolha, a fim de garantir a segurança da carne, alterando os requisitos de higiene aplicáveis à caça selvagem estabelecidos no anexo III, secção IV, do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
- (12) A caça selvagem deve ser transportada o mais rapidamente possível para um estabelecimento de manuseamento de caça após a realização de um exame por uma pessoa formada, em conformidade com o anexo III, secção IV, capítulo II, ponto 3, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, no que diz respeito à caça grossa selvagem, e com o capítulo III, ponto 3, dessa mesma secção, no que se refere à caça miúda selvagem, a fim de permitir que a refrigeração ocorra num prazo razoável após o abate. Tal requisito deve aplicar-se igualmente à caça selvagem que não tenha sido objeto de exame.
- (13) O anexo III, secção VII, capítulo I, ponto 3, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece que, sempre que um operador de uma empresa do setor alimentar transporte um lote de moluscos bivalves vivos entre estabelecimentos, esse lote deve ser acompanhado de um documento de registo. A fim de harmonizar as informações exigidas no anexo III, secção VII, capítulo I, ponto 4, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, deve ser estabelecido um modelo comum do documento de registo para a circulação de moluscos bivalves vivos entre estabelecimentos. Além disso, é prática corrente que os lotes de moluscos bivalves também possam ser enviados a operadores intermediários, pelo que o documento de registo deve também incluir essa possibilidade.
- (14) Em conformidade com o anexo III, secção VII, capítulo IV, parte A, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os moluscos bivalves vivos, antes do início da depuração, devem ser lavados em água limpa, de modo a retirar-lhes o lodo e os resíduos acumulados. No entanto, para poupar água, a lavagem de moluscos bivalves limpos não deve ser obrigatória. A secção VII, capítulo IV, parte A, ponto 1, deve ser alterada em conformidade.
- (15) Os moluscos bivalves vivos colocados no mercado não podem conter biotoxinas marinhas que excedam os limites estabelecidos no anexo III, secção VII, capítulo V, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 853/2004. No seu parecer sobre biotoxinas marinhas em moluscos — grupo das pectenotoxinas ^(*), a EFSA concluiu que não existem notificações de efeitos adversos para o ser humano associados às toxinas do grupo das pectenotoxinas (PTX). Além disso, as PTX nos moluscos são sempre acompanhadas de toxinas do grupo do ácido ocaidaico. Por conseguinte, é adequado suprimir a referência a PTX do anexo III, secção VII, capítulo V, ponto 2, alínea c), do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
- (16) O artigo 11.º do Regulamento Delegado 2019/624 estabelece que a classificação das zonas de produção e de afinação não é exigida no que diz respeito à apanha de holoturídeos sempre que as autoridades competentes efetuem controlos oficiais desses animais nas lotas, nos centros de expedição e nos estabelecimentos de transformação. O anexo III, secção VII, capítulo IX, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterado de modo a permitir a apanha de holoturídeos fora das zonas de produção e de afinação classificadas.
- (17) Os navios devem ser concebidos e construídos de forma a não provocar a contaminação dos produtos da pesca com águas residuais do fundo do porão, resíduos de esgotos, fumos, combustível, óleo, lubrificantes ou outras substâncias nocivas. Além disso, os porões, as cisternas ou os contentores para armazenar, arrefecer ou congelar produtos da pesca não devem ser utilizados para outros fins que não a armazenagem de produtos da pesca. Os navios congeladores e os navios-frigoríficos devem estar equipados com equipamento de congelação com capacidade suficiente para congelar o mais rapidamente possível num processo contínuo e com um período de paragem térmica tão curto quanto possível, de modo a atingir uma temperatura interna não superior a -18 °C. Os porões de armazenagem não devem ser utilizados para congelar produtos. Os mesmos requisitos aplicáveis ao equipamento de congelação e armazenagem devem também aplicar-se aos armazéns frigoríficos em terra. O anexo III, capítulo I, parte I, e secção VIII, capítulo III, parte B, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.

(*) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>

- (18) Na sequência de fraudes recentes relativas ao atum inicialmente congelado em salmoura a -9 °C e destinado à indústria de conservas, mas desviado para ser consumido como produtos da pesca frescos, é conveniente clarificar, no anexo III, secção VIII, capítulo I, parte II, ponto 7, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, que os produtos da pesca inteiros inicialmente congelados em salmoura a -9 °C e destinados à indústria de conservas, mesmo que depois sejam congelados a uma temperatura de -18 °C, não podem ter outro destino que o da indústria de conservas.
- (19) Os fígados e as ovas de produtos da pesca destinados ao consumo humano devem ser conservados sob gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente, ou ser congelados. É conveniente permitir que os fígados e as ovas sejam também refrigerados em condições diferentes que sob gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente. Por conseguinte, o anexo III, secção VIII, capítulo I, parte II, ponto 6, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterado a fim de permitir que os fígados e as ovas de produtos da pesca destinados ao consumo humano possam não só ser refrigerados sob gelo, mas também em condições diferentes de refrigeração.
- (20) Nos contentores utilizados para a distribuição ou a armazenagem em gelo dos produtos da pesca frescos preparados e não embalados, é conveniente que a água de fusão do gelo não fique em contacto com os produtos. Por razões de higiene, é importante clarificar que a água de fusão não só não deve ficar em contacto com os produtos da pesca, como também deve ser escoada. Por conseguinte, o anexo III, secção VIII, capítulo III, parte A, ponto 4, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterado a fim de clarificar que a água de fusão não só não deve ficar em contacto com os produtos da pesca, como também deve ser escoada.
- (21) As regras específicas de higiene aplicáveis às coxas de rã estabelecidas no anexo III, secção XI, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 aplicam-se apenas às coxas de rã da espécie *Rana* (família *Ranidae*), em conformidade com a definição de coxas de rã estabelecida no anexo I, ponto 6.1, do mesmo regulamento. As regras específicas de higiene aplicáveis aos caracóis nessa secção aplicam-se apenas aos gastrópodes terrestres das espécies *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* e das espécies da família *Achatinidae*, em conformidade com a definição de caracóis estabelecida no anexo I, ponto 6.2, do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Devido a alterações nos hábitos alimentares, as coxas de rã e os caracóis de outras espécies são também produzidos e colocados no mercado para consumo humano. As regras específicas de higiene devem, por conseguinte, ser alargadas de modo a abranger essas espécies, a fim de garantir a segurança dos alimentos derivados dessas espécies.
- (22) O anexo III, secção XII, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos específicos de temperatura para a armazenagem de torresmos destinados ao consumo humano. A evolução tecnológica permitiu certas técnicas de embalagem, como a embalagem sob vácuo, para as quais os requisitos específicos de temperatura não são necessários para garantir a segurança dos alimentos derivados de torresmos. Por conseguinte, é conveniente que essas condições de temperatura sejam suprimidas e que os operadores de empresas do setor alimentar garantam a segurança dos géneros alimentícios derivados dos torresmos através de boas práticas de higiene e procedimentos baseados nos princípios HACCP (análise dos perigos e controlo dos pontos críticos), em conformidade com o artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho (*).
- (23) O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

(*) Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 12 de abril de 2021.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado do seguinte modo:

1) A secção I é alterada do seguinte modo:

a) O capítulo IV é alterado do seguinte modo:

i) o ponto 2, alínea b), subalínea ii), passa a ter a seguinte redação:

«ii) dos animais abatidos na exploração de proveniência em conformidade com o capítulo VI-A da presente secção ou em conformidade com a secção III, ponto 3,»

ii) o ponto 18 passa a ter a seguinte redação:

«18. A menos que se destinem a ser utilizados como subproduto animal em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho *:

a) Os estômagos têm de ser escaldados ou limpos; contudo, quando se destinam à produção de coalho, os estômagos:

i) só têm de ser esvaziados no caso de bovinos jovens,

ii) não têm de ser esvaziados, escaldados ou limpos no caso de ovinos e caprinos jovens;

b) Os intestinos têm de ser esvaziados e limpos;

c) As cabeças e os pés têm de ser esfolados ou escaldados e depilados; contudo, quando a autoridade competente o autorize, as cabeças visivelmente limpas que não contenham matérias de risco especificadas em conformidade com o artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho **, e os pés visivelmente limpos, destinados a transformação em géneros alimentícios, podem ser transportados para um estabelecimento aprovado e aí ser esfolados ou escaldados e depilados.

* Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro de 2009, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais) (JO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

** Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de maio de 2001, que estabelece regras para a prevenção, o controlo e a erradicação de determinadas encefalopatias espongiformes transmissíveis (JO L 147 de 31.5.2001, p. 1).»

b) O capítulo VI é alterado do seguinte modo:

i) os pontos 2 e 3 passam a ter a seguinte redação:

«2. O veterinário oficial tem de realizar uma inspeção *ante mortem* do animal.

3. O animal abatido e sangrado tem de ser transportado para o matadouro em condições higiénicas e sem demoras injustificadas. A remoção do estômago e dos intestinos, mas nenhuma outra preparação, pode ser efetuada no local, sob supervisão do veterinário oficial. Quaisquer vísceras removidas têm de ser enviadas para o matadouro juntamente com o animal abatido e ser identificadas como pertencentes ao animal.»

ii) o ponto 6 passa a ter a seguinte redação:

«O certificado oficial estabelecido no anexo IV, capítulo 5, do Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 da Comissão * deve acompanhar o animal abatido até ao matadouro ou ser enviado antecipadamente em qualquer formato.

* Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 da Comissão, de 16 de dezembro de 2020, que estabelece regras de aplicação dos Regulamentos (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito aos modelos de certificados sanitários, aos modelos de certificados oficiais e aos modelos de certificados sanitários/oficiais para a entrada na União e a circulação no interior da União de remessas de determinadas categorias de animais e mercadorias e à certificação oficial relativa a esses certificados, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 599/2004, os Regulamentos de Execução (UE) n.º 636/2014 e (UE) 2019/628, a Diretiva 98/68/CE e as Decisões 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE (JO L 442 de 30.12.2020, p. 1).»

c) Após o capítulo VI, é inserido o seguinte capítulo VI-A:

«CAPÍTULO VI-A: ABATE NA EXPLORAÇÃO DE PROVENIÊNCIA DE BOVINOS DOMÉSTICOS, EXCETO BISONTEs, DE SUÍNOS DOMÉSTICOS E DE SOLÍPEDES DOMÉSTICOS, QUE NÃO O ABATE DE EMERGÊNCIA

Até três bovinos domésticos, exceto bisontes, ou até seis suínos domésticos, ou até três solípedes domésticos podem ser abatidos na mesma ocasião na exploração de proveniência, desde que autoridade competente o autorize em conformidade com os seguintes requisitos:

- a) Os animais não podem ser transportados para o matadouro, a fim de evitar qualquer risco para o manuseador e quaisquer lesões dos animais durante o transporte;
- b) Existe um acordo entre o matadouro e o proprietário do animal destinado a abate; o proprietário tem de informar por escrito a autoridade competente desse acordo;
- c) O matadouro ou o proprietário dos animais destinados a abate tem de informar o veterinário oficial, com pelo menos três dias de antecedência, da data e hora previstas para o abate dos animais;
- d) O veterinário oficial que efetua a inspeção *ante mortem* do animal destinado a abate tem de estar presente no momento do abate;
- e) A unidade móvel a utilizar para a sangria e o transporte dos animais abatidos para o matadouro tem de permitir o seu manuseamento e sangria higiénicos, bem como a eliminação adequada do seu sangue, e fazer parte de um matadouro aprovado pela autoridade competente em conformidade com o artigo 4.º, n.º 2; no entanto, a autoridade competente pode autorizar a sangria fora da unidade móvel se o sangue não se destinar ao consumo humano e o abate não tiver lugar em zonas submetidas a restrições, tal como definidas no artigo 4.º, ponto 41, do Regulamento (UE) 2016/429 do Parlamento Europeu e do Conselho *, ou em estabelecimentos em que sejam aplicadas restrições de saúde animal em conformidade com o Regulamento (UE) 2016/429 e com quaisquer atos adotados com base no mesmo;
- f) Os animais abatidos e sangrados têm de ser transportados diretamente para o matadouro em condições higiénicas e sem demoras injustificadas; a remoção do estômago e dos intestinos, mas nenhuma outra preparação, pode ser efetuada no local, sob supervisão do veterinário oficial; quaisquer vísceras removidas têm de ser enviadas para o matadouro juntamente com o animal abatido e ser identificadas como pertencentes ao animal específico;
- g) Se decorrerem mais de duas horas entre o momento do abate do primeiro animal e a hora de chegada ao matadouro dos animais abatidos, os animais abatidos têm de ser refrigerados; quando as condições ambientais o permitirem, não é necessária refrigeração ativa;
- h) O proprietário do animal tem de informar antecipadamente o matadouro da hora prevista de chegada dos animais abatidos, que têm de ser manuseados sem demora injustificada após a chegada ao matadouro;
- i) Para além das informações sobre a cadeia alimentar a apresentar em conformidade com o anexo II, secção III, do presente regulamento, o certificado oficial estabelecido no anexo IV, capítulo 3, do Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 tem de acompanhar os animais abatidos até ao matadouro ou ser enviado antecipadamente em qualquer formato;

* Regulamento (UE) 2016/429 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de março de 2016, relativo às doenças animais transmissíveis e que altera e revoga determinados atos no domínio da saúde animal («Lei da Saúde Animal») (JO L 84 de 31.3.2016, p. 1);

d) No capítulo VII, o ponto 4 passa a ter a seguinte redação:

- «4. A carne destinada à congelação tem de ser congelada sem demoras injustificadas, tendo em conta, sempre que necessário, um período de estabilização antes da congelação.

No entanto, os operadores das empresas do setor alimentar que exerçam uma atividade de comércio retalhista podem congelar carne com vista à sua redistribuição para fins de doação de géneros alimentícios, de acordo com as seguintes condições:

- i) no caso de carne para a qual é aplicada uma data-limite de consumo em conformidade com o artigo 24.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho *, antes do termo dessa data,

- ii) sem demoras injustificadas, a uma temperatura igual ou inferior a -18 °C,
- iii) garantir que a data de congelação é documentada e indicada no rótulo ou por outros meios,
- iv) com exclusão da carne que tenha sido congelada antes (carne descongelada), e
- v) em conformidade com qualquer condição estabelecida pelas autoridades competentes para a congelação e posterior utilização como género alimentício.

* Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).»

2) A secção II é alterada do seguinte modo:

a) No capítulo V, o ponto 5 passa a ter a seguinte redação:

«5. A carne destinada a congelação tem de ser congelada sem demoras injustificadas.

No entanto, os operadores das empresas do setor alimentar que exerçam uma atividade de comércio retalhista podem congelar carne com vista à sua redistribuição para fins de doação de géneros alimentícios, de acordo com as seguintes condições:

- i) no caso de carne para a qual é aplicada uma data-limite de consumo em conformidade com o artigo 24.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, antes do termo dessa data,
- ii) sem demoras injustificadas, a uma temperatura igual ou inferior a -18 °C,
- iii) garantir que a data de congelação é documentada e indicada no rótulo ou por outros meios,
- iv) com exclusão da carne que tenha sido congelada antes (carne descongelada), e
- v) em conformidade com qualquer condição estabelecida pelas autoridades competentes para a congelação e posterior utilização como género alimentício.»

b) O capítulo VI é alterado do seguinte modo:

i) o ponto 6 é suprimido,

ii) o ponto 7 passa a ter a seguinte redação:

«7. Para além das informações sobre a cadeia alimentar a apresentar em conformidade com o anexo II, secção III, do presente regulamento, o certificado oficial estabelecido no anexo IV, capítulo 3, do Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 tem de acompanhar o animal abatido até ao matadouro ou à instalação de desmancha, ou ser enviado antecipadamente em qualquer formato.»

3) A secção III é alterada do seguinte modo:

a) O ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

«1. As disposições da secção I aplicam-se à produção e colocação no mercado de carne de caça de criação de mamíferos biungulados, a menos que a autoridade competente as considere inadequadas.»

b) O ponto 3, alínea j), passa a ter a seguinte redação:

«j) O certificado oficial estabelecido no anexo IV, capítulo 3, do Regulamento de Execução (UE) 2020/2235, emitido e assinado pelo veterinário oficial, que ateste o resultado favorável da inspeção *ante mortem*, o abate e a sangria corretos e a data e hora do abate, acompanhar o animal abatido durante o transporte até ao matadouro ou tiver sido enviado antecipadamente em qualquer formato.»

4) A secção IV é alterada do seguinte modo:

a) É aditado o seguinte proémio:

«Para efeitos da presente secção, entende-se por “centro de recolha” um estabelecimento utilizado para armazenar os corpos e as vísceras da caça selvagem antes do seu transporte para um estabelecimento de manuseamento de caça.»;

b) O capítulo II é alterado do seguinte modo:

i) o ponto 4, alínea c), passa a ter a seguinte redação:

«c) Se num caso especial não estiver disponível uma pessoa devidamente formada para levar a cabo o exame referido no ponto 2, a cabeça, exceto as presas, as hastes e os cornos, e todas as vísceras, exceto o estômago e os intestinos, têm de acompanhar o corpo, que tem de ser transportado para um estabelecimento de manuseamento de caça tão cedo quanto possível após o abate.»;

ii) no ponto 8, alínea b), o primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«b) Pode ser enviada para um estabelecimento de manuseamento de caça noutro Estado-Membro apenas se, durante o transporte para esse estabelecimento de manuseamento de caça, for acompanhada de um certificado oficial estabelecido no anexo II, capítulo 2, do Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 da Comissão, emitido e assinado por um veterinário oficial, que ateste que foram respeitados os requisitos previstos no ponto 4 do presente capítulo no que se refere à disponibilidade de uma declaração, se for caso disso, e ao acompanhamento das partes pertinentes do corpo.»;

iii) é aditado o seguinte ponto 10:

«10. Os corpos e as vísceras de caça grossa selvagem podem ser transportados para um centro de recolha e aí armazenados antes de serem enviados para um estabelecimento de manuseamento de caça, sempre que estejam preenchidas as seguintes condições:

a) O centro de recolha:

- 1) Está registado junto da autoridade competente como empresa do setor alimentar que efetua produção primária tal como se refere no artigo 4.º, n.º 2, alínea a), apenas quando recebe peças de caça como primeiro centro de recolha, ou
- 2) Está aprovado pela autoridade competente como empresa do setor alimentar em conformidade com o artigo 4.º, n.º 2, quando recebe peças de caça de outros centros de recolha;

b) Se os animais são eviscerados, é proibido o seu amontoamento durante o transporte e durante a armazenagem no centro de recolha;

c) Os animais abatidos são transportados para o centro de recolha em condições higiénicas e sem demora;

d) São respeitadas as condições de temperatura estabelecidas no ponto 5;

e) O tempo de armazenagem é reduzido ao mínimo possível;

f) Não é efetuado qualquer outro manuseamento nos corpos e vísceras da caça grossa selvagem; no entanto, o exame por uma pessoa devidamente formada e a remoção das vísceras podem ser efetuados nas condições previstas nos pontos 2, 3 e 4.»;

c) O capítulo III é alterado do seguinte modo:

i) o ponto 3 passa a ter a seguinte redação:

«3. A carne de caça miúda selvagem só pode ser comercializada se o corpo for transportado para um estabelecimento de manuseamento de caça, logo que possível após o exame referido no ponto 1, ou, se num caso especial não estiver disponível uma pessoa devidamente formada para levar a cabo esse exame, o mais rapidamente possível após o abate.»;

ii) é aditado o seguinte ponto 8:

«8. Os corpos de caça miúda selvagem, incluindo as vísceras, podem ser transportados para um centro de recolha e aí armazenados antes de serem enviados para um estabelecimento de manuseamento de caça, sempre que estejam preenchidas as seguintes condições:

a) O centro de recolha:

- 1) Está registado junto da autoridade competente como empresa do setor alimentar que efetua produção primária tal como se refere no artigo 4.º, n.º 2, alínea a), apenas quando recebe peças de caça como primeiro centro de recolha, ou

- 2) Está aprovado pela autoridade competente como empresa do setor alimentar em conformidade com o artigo 4.º, n.º 2, quando recebe peças de caça de outros centros de recolha;
 - b) Se os animais são eviscerados, é proibido o seu amontoamento durante o transporte e durante a armazenagem no centro de recolha;
 - c) Os animais abatidos são transportados para o centro de recolha em condições higiénicas e sem demora;
 - d) São respeitadas as condições de temperatura estabelecidas no ponto 4;
 - e) O tempo de armazenagem é reduzido ao mínimo possível;
 - f) Não é efetuado qualquer outro manuseamento nos corpos da caça miúda selvagem, incluindo nas vísceras; no entanto, o exame por uma pessoa devidamente formada e a remoção das vísceras podem ser efetuados nas condições previstas nos pontos 1 e 2.»
- 5) A secção VII é alterada do seguinte modo:
- a) Na parte introdutória, é inserido o seguinte ponto 1-A:

«1-A. Para efeitos da presente secção, entende-se por “operador intermediário” um operador de uma empresa do setor alimentar, incluindo os comerciantes, com exceção do primeiro fornecedor, com ou sem instalações, que exerce as suas atividades entre zonas de produção, zonas de afinação ou estabelecimentos de qualquer tipo.»
 - b) O capítulo I é alterado do seguinte modo:
 - i) o ponto 3 passa a ter a seguinte redação:

«3. Sempre que um operador de uma empresa do setor alimentar transportar um lote de moluscos bivalves vivos entre zonas de produção, zonas de afinação ou estabelecimentos de qualquer tipo, esse lote tem de ser acompanhado de um documento de registo.»
 - ii) no ponto 4, é aditada a seguinte alínea d):

«d) Quando um lote de moluscos bivalves vivos é enviado por um operador intermediário, o lote tem de ser acompanhado de um novo documento de registo, preenchido pelo operador intermediário. O documento de registo tem de conter, pelo menos, as informações referidas nas alíneas a), b) e c) e as seguintes informações:

 - i) o nome e o endereço do operador intermediário,
 - ii) em caso de acabamento ou de reimersão para fins de armazenagem, a data de início, a data de fim e o local do acabamento ou da reimersão,
 - iii) se tiver sido efetuado um acabamento numa área natural, o operador intermediário tem de confirmar que a área natural onde o acabamento ocorreu estava classificada, no momento do acabamento, como uma zona de produção da classe A aberta para a apanha,
 - iv) se tiver sido efetuada uma reimersão numa área natural, o operador intermediário tem de confirmar que a área natural onde ocorreu a reimersão estava classificada, no momento da reimersão, com a mesma classificação da zona de produção em que os moluscos bivalves vivos foram apanhados,
 - v) se tiver sido efetuada uma reimersão num estabelecimento, o operador intermediário tem de confirmar que o estabelecimento estava aprovado no momento da reimersão. A reimersão não deve causar contaminação adicional dos moluscos bivalves vivos,
 - vi) em caso de agrupamento, a espécie, a data de início do agrupamento, a data de fim do agrupamento, o estatuto da zona onde os moluscos bivalves vivos foram apanhados e o lote do agrupamento, que é sempre constituído pela mesma espécie, capturado na mesma data e na mesma zona de produção.»
 - iii) são aditados os seguintes pontos 8 e 9:

«8. Os operadores intermediários tem de:

 - a) Estar registados junto da autoridade competente como empresa do setor alimentar que efetua produção primária tal como se refere no artigo 4.º, n.º 2, alínea a), se não dispuserem de instalações ou se dispuserem de instalações onde apenas manuseiem, lavem e armazenem à temperatura ambiente moluscos bivalves vivos, sem agrupamento nem acabamento, ou

- b) Estar aprovados pela autoridade competente como operador de uma empresa do setor alimentar em conformidade com o artigo 4.º, n.º 2, se, além de realizarem as atividades referidas na alínea a), dispuserem de um armazém frigorífico ou agruparem ou dividirem lotes de moluscos bivalves vivos ou efetuarem o acabamento ou a reimersão.
9. Os operadores intermediários podem receber moluscos bivalves vivos provenientes de zonas de produção classificadas como A, B ou C, de zonas de afinação ou de outros operadores intermediários. Os operadores intermediários podem enviar moluscos bivalves vivos:
- a) De zonas de produção de classe A para centros de expedição ou para outro operador intermediário;
- b) De zonas de produção de classe B apenas para centros de depuração, estabelecimentos de transformação ou para outro operador intermediário;
- c) De zonas de produção de classe C para estabelecimentos de transformação ou para outro operador intermediário com instalações.»;
- c) No capítulo IV, parte A, o ponto 1 passa a ter a seguinte redação:
- «1. Antes do início da depuração, os moluscos bivalves vivos têm de estar livres de lodo e de resíduos acumulados e, se necessário, ser lavados em água limpa.»
- d) No capítulo V, ponto 2:
- a) A alínea a) passa a ter a seguinte redação: «a) Para as toxinas PSP (“Paralytic Shellfish Poison”), 800 microgramas de equivalentes de saxitoxina diHCl por quilograma;»;
- b) A alínea c) passa a ter a seguinte redação: «c) Para o ácido ocadaico mais dinofisistoxinas, 160 microgramas de equivalentes de ácido ocadaico por quilograma;»
- e) O capítulo IX passa a ter a seguinte redação:

«CAPÍTULO IX: REQUISITOS ESPECÍFICOS APLICÁVEIS AOS PECTINÍDEOS, GASTRÓPODES MARINHOS E HOLOTURÍDEOS QUE NÃO SE ALIMENTAM POR FILTRAÇÃO APANHADOS FORA DAS ZONAS DE PRODUÇÃO CLASSIFICADAS

Os operadores das empresas do setor alimentar que apanhem pectinídeos, gastrópodes marinhos e holoturídeos que não se alimentam por filtração fora das zonas de produção classificadas ou que procedam ao manuseamento de pectinídeos e/ou gastrópodes marinhos e/ou holoturídeos têm de cumprir os requisitos seguintes:

1. Os pectinídeos, os gastrópodes marinhos e os holoturídeos que não se alimentam por filtração não podem ser colocados no mercado a menos que tenham sido apanhados e manuseados em conformidade com o capítulo II, parte B, e cumpram as normas estabelecidas no capítulo V, tal como demonstrado por um sistema de autocontrolos por parte dos operadores das empresas do setor alimentar que exploram uma lota, um centro de expedição ou um estabelecimento de transformação.
2. Além do disposto no ponto 1, sempre que a autoridade competente disponha de dados provenientes de programas oficiais de monitorização que lhe permitam classificar os pesqueiros — se adequado, em cooperação com os operadores das empresas do setor alimentar — as disposições contidas no capítulo II, parte A, são, por analogia, aplicáveis aos pectinídeos.
3. Os pectinídeos, os gastrópodes marinhos e os holoturídeos que não se alimentam por filtração só podem ser colocados no mercado para consumo humano através de uma lota, de um centro de expedição ou de um estabelecimento de transformação. Sempre que manipulem pectinídeos e/ou os referidos gastrópodes marinhos e/ou holoturídeos, os operadores das empresas do setor alimentar que explorem esses estabelecimentos têm de informar a autoridade competente e, no que se refere aos centros de expedição, têm de cumprir os requisitos pertinentes fixados nos capítulos III e IV.
4. Os operadores de empresas do setor alimentar que manipulem pectinídeos, gastrópodes marinhos e holoturídeos que não se alimentam por filtração têm de cumprir os seguintes requisitos:
 - a) Os requisitos em matéria de documentação estabelecidos no capítulo I, pontos 3 a 7, quando aplicável. Neste caso, o documento de registo tem de indicar claramente a localização da zona, juntamente com o sistema utilizado para descrever as coordenadas, em que foram apanhados os pectinídeos e/ou os gastrópodes marinhos vivos e/ou os holoturídeos vivos; ou
 - b) Os requisitos do capítulo VI, ponto 2, relativos ao fecho de todas as embalagens de pectinídeos vivos, gastrópodes marinhos vivos e holoturídeos vivos expedidos para venda a retalho e os requisitos do capítulo VII relativos à marca de identificação e à rotulagem.»;

f) É aditado o seguinte capítulo X:

«CAPÍTULO X MODELO DE DOCUMENTO DE REGISTO DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS,
EQUINODERMES VIVOS, TUNICADOS VIVOS E GASTRÓPODES MARINHOS VIVOS

DOCUMENTO DE REGISTO DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS, EQUINODERMES VIVOS, TUNICADOS VIVOS E
GASTRÓPODES MARINHOS VIVOS

Parte I — Fornecedor	I.1 Número de referência IMSOC	I.2 Número de referência interno	
	I.3 Fornecedor Nome Endereço N.º de registo/de aprovação País Atividade	I.4 Operador da empresa do setor alimentar destinatário Nome Endereço N.º de registo/de aprovação País Atividade	
	I.5 Designação das mercadorias Aquicultura Bancos naturais • Código NC ou código FAO alfa-3 espécie quantidade embalagem lote data da apanha data de início do acabamento data de fim do acabamento local do acabamento data de início da reimersão data de fim da reimersão local da reimersão data de início do agrupamento data de fim do agrupamento zona de produção estatuto sanitário incluindo, se aplicável, que a apanha foi efetuada em conformidade com o artigo 62.º, n.º 2, do Regulamento de Execução (UE) 2019/627		
	I.6 Proveniente de uma zona de afinação Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Zona de afinação Duração da afinação Data de início Data de fim	I.7 Proveniente de um centro de depuração/expedição/uma lota Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Número de aprovação do centro de depuração/expedição/da lota Data de entrada Data de saída Duração da depuração	
	I.8 Proveniente de um operador intermediário Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Nome Endereço N.º de registo/de aprovação País Código ISO do país Atividade Data de chegada Data de saída		
	I.9 Declaração do fornecedor Eu, abaixo assinado, operador da empresa do setor alimentar responsável pela expedição da remessa, declaro que, tanto quanto é do meu conhecimento, as informações facultadas na parte I do presente documento são verdadeiras e completas.		
	Data	Nome do signatário	Assinatura
	Parte II – Operador destinatário	II.1 Número de referência interno (destinatário)	
		II.2 Declaração do operador da empresa do setor alimentar destinatário Eu, abaixo assinado, operador da empresa do setor alimentar responsável pela receção da remessa, declaro que a mesma chegou às minhas instalações em [DATA]. Nome do signatário	
		Assinatura	

Notas explicativas

Casa	Descrição
<p>Parte I — Fornecedor</p> <p>Esta parte do documento deve ser preenchida pelo operador da empresa do setor alimentar que expede um lote de moluscos bivalves vivos.</p>	
I.1	<p>Número de referência IMSOC</p> <p>O código alfanumérico único atribuído pelo IMSOC.</p>
I.2	<p>Número de referência interno</p> <p>Esta casa pode ser utilizada pelo operador da empresa do setor alimentar expedidor para indicar um número de referência interno.</p>
I.3	<p>Fornecedor</p> <p>Indicar o nome e endereço (rua, cidade e região, província ou estado, consoante o caso), país e código ISO do país do estabelecimento de origem. No caso das zonas de produção, indicar a zona autorizada pelas autoridades competentes (AC). No caso dos pectinídeos, gastrópodes marinhos ou holoturídeos vivos, indicar a localização da zona de apanha.</p> <p>Se aplicável, indicar o número de registo ou de aprovação do estabelecimento. Indicar a atividade (produtor, centro de depuração, centro de expedição, lota ou atividades intermediárias).</p> <p>Se o lote de moluscos bivalves vivos for expedido de um centro de depuração/centro de expedição ou, no caso de pectinídeos, gastrópodes marinhos e holoturídeos que não se alimentem por filtração apanhados fora das zonas de produção classificadas, de uma lota, indicar o número de aprovação e o endereço do centro de depuração/centro de expedição ou da lota.</p>
I.4	<p>Operador da empresa do setor alimentar destinatário</p> <p>Indicar o nome e endereço (rua, cidade e região, província ou estado, consoante o caso), país e código ISO do país do estabelecimento de destino. No caso das zonas de produção ou das zonas de afinação, indicar a zona autorizada pelas AC.</p> <p>Se aplicável, indicar o número de registo ou de aprovação do estabelecimento. Indicar a atividade (produtor, centro de depuração, centro de expedição, estabelecimento de transformação ou atividades intermediárias).</p>
I.5	<p>Descrição das mercadorias</p> <p>Indicar, conforme exigido, o código da Nomenclatura Combinada ou o código FAO alfa-3, a espécie, a quantidade, o tipo de embalagem (sacos, granel, etc.), o lote, a data de apanha, a data de início e de fim do acabamento (se aplicável), o local do acabamento (indicar a classificação da zona de produção e a sua localização ou o número de aprovação do estabelecimento, se aplicável), a data de início e de fim da reimersão (se aplicável), o local da reimersão (indicar a classificação da zona de produção e a sua localização ou o número de aprovação do estabelecimento, se aplicável), a data de início e de fim do agrupamento (se aplicável), a zona de produção e o seu estatuto sanitário (classificação da zona de produção, se aplicável). Quando os moluscos bivalves vivos tiverem sido apanhados em conformidade com o artigo 62.º, n.º 2, do Regulamento de Execução (UE) 2019/627, tal deve ser explicitamente indicado.</p> <p>Quando se procede ao agrupamento de moluscos bivalves vivos, o lote tem de referir-se a bivalves da mesma espécie, apanhados no mesmo dia e provenientes da mesma zona de produção.</p> <p>Riscar o que não interessa.</p>
I.6	<p>Proveniente de uma zona de afinação</p> <p>Se o lote de moluscos bivalves vivos for expedido de uma zona de afinação, indicar a zona de afinação, tal como autorizada pelas AC, e a duração da afinação (data de início e de fim).</p>
I.7	<p>Proveniente de um centro de depuração/centro de expedição ou de uma lota</p> <p>Se o lote de moluscos bivalves vivos for expedido de um centro de depuração/centro de expedição ou, no caso de pectinídeos, gastrópodes marinhos e holoturídeos que não se alimentem por filtração apanhados fora das zonas de produção classificadas, de uma lota, indicar o número de aprovação e o endereço do centro de depuração/centro de expedição ou da lota.</p> <p>Se for expedido de um centro de depuração, indicar a duração da depuração e as datas em que o lote entrou no centro de depuração e saiu deste. Riscar o que não interessa.</p>

I.8	Proveniente de um operador intermediário Indicar o nome e endereço (rua, cidade e região, província ou estado, consoante o caso), país e código ISO do país do operador intermediário. Se aplicável, indicar o número de registo ou de aprovação e a atividade.
I.9	Declaração do fornecedor Indicar a data, o nome do signatário e a assinatura.

Parte II — Operador da empresa do setor alimentar destinatário

Esta parte do documento deve ser preenchida pelo operador da empresa do setor alimentar que recebe um lote de moluscos bivalves vivos.

II.1	Número de referência interno (destinatário) Esta casa pode ser utilizada pelo operador da empresa do setor alimentar que recebe o lote para indicar um número de referência interno.
II.2	Declaração do operador da empresa do setor alimentar destinatário Indicar a data de chegada do lote de moluscos bivalves vivos às instalações do operador da empresa do setor alimentar destinatário. No caso de um operador intermediário sem instalações, indicar a data de aquisição do lote. Incluir o nome do signatário e a assinatura.»

6) A secção VIII é alterada do seguinte modo:

a) O capítulo I é alterado do seguinte modo:

i) o ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

«1. Os navios utilizados na apanha de produtos da pesca do seu ambiente natural, ou no seu manuseamento ou transformação após a apanha, e os navios-frigoríficos cumprem os requisitos estruturais e em matéria de equipamento estabelecidos na parte I do presente capítulo; e»

ii) na parte I. A, é aditado o seguinte ponto 5:

«5. Os navios têm de ser concebidos e construídos de forma a não provocar a contaminação dos produtos da pesca com águas residuais do fundo do porão, resíduos de esgotos, fumos, combustível, óleo, lubrificantes ou outras substâncias nocivas. Os porões, as cisternas ou os contentores utilizados para armazenar, arrefecer ou congelar produtos da pesca não protegidos, incluindo os que se destinam à produção de alimentos para animais, bem como o gelo ou a salmoura utilizados para esse efeito, não podem ser utilizados para outros fins que não a armazenagem, o arrefecimento ou a congelação desses produtos. No caso dos navios-frigoríficos, as disposições aplicáveis aos produtos da pesca não protegidos aplicam-se a todos os produtos transportados.»

iii) na parte I. C., os pontos 1 e 2 passam a ter a seguinte redação:

«1. Dispor de equipamento de congelação com capacidade suficiente para congelar o mais rapidamente possível num processo contínuo e com um período de paragem térmica tão curto quanto possível, de modo a atingir uma temperatura interna não superior a -18 °C.;

2. Dispor de equipamento de refrigeração com capacidade suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura não superior a -18 °C. Os porões de armazenagem não podem ser utilizados para congelação, a menos que satisfaçam as condições estabelecidas no ponto 1, e têm de estar equipados com um dispositivo registador da temperatura colocado de forma a permitir uma leitura fácil. O sensor de temperatura do leitor tem de estar situado na zona do porão onde a temperatura é mais elevada;»

iv) na parte I, é aditado o seguinte ponto E:

«E. Requisitos para os navios-frigoríficos

Os navios-frigoríficos que transportem e/ou armazenem produtos da pesca congelados a granel têm de dispor de equipamento que satisfaça as exigências relativas aos navios congeladores previstas na parte C, ponto 2, no que respeita à sua capacidade de manter a temperatura.»

- v) na parte II, o ponto 6 passa a ter a seguinte redação:
- «6. Quando os peixes forem descabeçados e/ou eviscerados a bordo, essas operações têm de ser efetuadas de modo higiénico, assim que possível após a captura, e os produtos da pesca têm de ser imediatamente lavados. As vísceras e as partes que possam representar um perigo para a saúde pública têm de ser separadas assim que possível e afastadas dos produtos da pesca destinados ao consumo humano. Os fígados e as ovas destinados ao consumo humano têm de ser refrigerados ou conservados sob gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente, ou ser congelados.»
- vi) na parte II, o ponto 7 passa a ter a seguinte redação:
- «7. Sempre que o peixe inteiro para conserva seja congelado em salmoura, o produto da pesca não pode atingir uma temperatura superior a -9 °C. Mesmo que seja posteriormente congelado a uma temperatura de -18 °C, o peixe inteiro inicialmente congelado em salmoura a uma temperatura não superior a -9 °C tem de ser destinado a conserva. A salmoura não pode constituir uma fonte de contaminação do peixe.»
- b) O capítulo III é alterado do seguinte modo:
- i) na parte A, o ponto 4 passa a ter a seguinte redação:
- «4. Os contentores utilizados para a distribuição ou a armazenagem em gelo dos produtos da pesca frescos preparados e não embalados têm de assegurar que a água de fusão do gelo seja escoada e não fique em contacto com qualquer produto da pesca.»
- ii) a parte B passa a ter a seguinte redação:
- «B. REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS CONGELADOS
- Os estabelecimentos em terra que procedam à congelação ou armazenagem de produtos da pesca congelados têm de dispor de equipamento, adaptado à atividade exercida, que satisfaça os requisitos aplicáveis aos navios congeladores estabelecidos na secção VIII, capítulo I, parte I. C, pontos 1 e 2.»
- 7) Na secção XI, são aditados os seguintes pontos 7 e 8:
- «7. Os requisitos estabelecidos nos pontos 1, 3, 4 e 6 aplicam-se igualmente a quaisquer outros caracóis da família dos Helicidae, Hygromiidae ou Sphincterochilidae, quando destinados ao consumo humano.
8. Os requisitos estabelecidos nos pontos 1 a 5 aplicam-se igualmente às coxas de rã do género *Pelophylax* da família dos *Ranidae* e dos géneros *Fejervarya*, *Limnonectes* e *Hoplobatrachus* da família dos *Dicroglossidae*, quando destinadas ao consumo humano.»
- 8) Na secção XII, capítulo II, é suprimido o ponto 5.
-