

MINISTÉRIO DA ECONOMIA E DA INOVAÇÃO**Decreto-Lei n.º 259/2007****de 17 de Julho**

A instalação dos estabelecimentos de comércio alimentar e de certos estabelecimentos de comércio não alimentar e de prestação de serviços está actualmente sujeita a um regime de licenciamento prévio, constante do Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro.

Com este diploma foi dado um primeiro passo em matéria de simplificação do processo de licenciamento daqueles estabelecimentos, tendo sido instituída uma vistoria única, com a qual se pretendeu uma melhor articulação entre a vistoria municipal e a intervenção dos representantes dos restantes organismos competentes, emitindo-se uma licença de funcionamento única que englobava a totalidade das secções existentes no estabelecimento comercial, incluindo talhos, peixarias ou mesmo secções de fabrico de pão, de pastelaria ou unidades similares de hotelaria, como as cafetarias ou restaurantes existentes.

Não obstante estas alterações legislativas, o processo de licenciamento dos estabelecimentos continuou a ser muito lento e complexo, devido, sobretudo, à dificuldade de agendamento de uma vistoria que exige a presença em simultâneo de vários organismos e entidades, com todas as desvantagens que tal acarreta ao dinamismo da economia nacional.

No Programa de Simplificação Administrativa e Legislativa (SIMPLEX 2006) veio o Governo estabelecer como um dos seus objectivos principais a adopção de medidas que permitam às empresas «obter mais rapidamente licenças e autorizações e cumprir outras formalidades de que necessitam para exercer a sua actividade ou dispensá-las desses procedimentos quando se prove a sua inutilidade».

Uma das seis vertentes estabelecidas naquele programa é a desregulamentação no sentido da «eliminação dos controlos e dos constrangimentos prévios, desnecessários ou desproporcionados, desenvolvendo o princípio da confiança e da responsabilização.»

Relativamente aos estabelecimentos de comércio alimentar e certos estabelecimentos de comércio não alimentar e de prestação de serviços entendeu-se no âmbito deste Programa que o actual regime de licenciamento prévio impõe aos particulares procedimentos desnecessários e demasiado complexos, justificando-se, nas situações em que o direito comunitário o permite, a adopção de uma solução alternativa que facilite as actividades económicas em questão, podendo a higiene e segurança alimentar e a prevenção de riscos para a saúde e segurança das pessoas decorrentes do funcionamento de certos estabelecimentos de comércio de produtos não alimentares e de prestação de serviços ser garantidas através de um regime de declaração prévia à abertura dos estabelecimentos, os quais são posteriormente, e em qualquer momento do seu funcionamento, fiscalizados pelas autoridades competentes.

Desta forma, sem dispensar os procedimentos estabelecidos em matéria de urbanização e edificação, elimina-se a vistoria prévia à laboração e emissão de alvará relativo ao funcionamento, reduzindo-se significativamente os prazos de abertura dos estabelecimentos abrangidos pelo presente decreto-lei.

Nas situações em que as disposições comunitárias obrigam à existência de uma autorização e vistoria prévia mantém-se transitoriamente o regime de licenciamento prévio até à publicação da legislação nacional de aplicação dessas disposições.

O presente decreto-lei pretende assim dar cumprimento ao previsto no Programa SIMPLEX, acompanhando, ao mesmo tempo, a tendência para a responsabilização das empresas no que se refere à qualidade e à segurança dos produtos alimentares, instituída pela legislação comunitária, nomeadamente através dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios, que vieram reforçar a responsabilidade dos operadores do sector alimentar pela segurança dos géneros alimentícios mediante a aplicação de sistemas de autocontrolo fundados nos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos (comumente designado por HACCP — Hazard Analysis Critical Control Point).

Simultaneamente, o presente decreto-lei visa dar resposta à obrigatoriedade prevista no artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 que determina que os operadores das empresas do sector alimentar devem notificar a autoridade competente de todos os estabelecimentos sob o seu controlo, tendo em vista o registo de cada estabelecimento, tendo por base o registo já existente do cadastro dos estabelecimentos comerciais.

A maior responsabilização que é agora conferida aos agentes económicos tem, por sua vez, de ser acompanhada de uma maior transparência e publicidade dos requisitos que devem ser cumpridos nos estabelecimentos, pelo que se prevê a publicação do conjunto das disposições legais que fixam esses requisitos.

Foram ouvidos a Associação Nacional dos Municípios Portugueses, a Confederação do Comércio e Serviços de Portugal, a Associação Portuguesa de Centros Comerciais, a Associação Portuguesa das Empresas de Distribuição, a Associação da Restauração e Similares de Portugal e o Sindicato Nacional dos Médicos Veterinários.

Foram ainda ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º**Âmbito**

1 — O presente decreto-lei estabelece o regime a que está sujeita a instalação e modificação dos estabelecimentos de comércio ou de armazenagem de produtos alimentares, bem como dos estabelecimentos de comércio de produtos não alimentares e de prestação de serviços cujo funcionamento pode envolver riscos para a saúde e segurança das pessoas.

2 — Para efeitos do presente decreto-lei, entende-se por «instalação» a acção desenvolvida tendo em vista a abertura de um estabelecimento ou armazém com o objectivo de nele ser exercida uma actividade ou ramo de comércio e por «modificação» a alteração do tipo de actividade ou do ramo de comércio, incluindo a sua ampliação ou redução, bem como a alteração da entidade titular da exploração.

Artigo 2.º**Estabelecimentos abrangidos**

1 — A identificação dos estabelecimentos e armazéns a que se refere o n.º 1 do artigo anterior consta de portaria dos membros do Governo responsáveis pelas áreas da economia, da agricultura, do ambiente e da saúde.

2 — Os estabelecimentos de comércio a retalho que disponham de secções acessórias destinadas ao fabrico próprio de pastelaria, panificação e gelados, enquadradas

no tipo 4, nos termos do Decreto Regulamentar n.º 8/2003, de 11 de Abril, e da Portaria n.º 464/2003, de 6 de Junho, e de restauração e bebidas ficam, no que respeita à instalação e modificação, exclusivamente abrangidos pelo regime do presente decreto-lei.

Artigo 3.º

Regime aplicável

1 — A instalação e modificação dos estabelecimentos e armazéns abrangidos pelo presente decreto-lei estão sujeitas ao regime de declaração prévia previsto no artigo 4.º

2 — A sujeição ao regime de declaração prévia não dispensa os procedimentos previstos no regime jurídico da urbanização e da edificação, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de Dezembro, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 177/2001, de 4 de Junho.

3 — Sempre que se realizem obras abrangidas pelo regime jurídico da urbanização e da edificação ou se altere a utilização do espaço afecto ao estabelecimento nos termos desse regime, a licença ou autorização de utilização e a licença ou autorização de alteração de utilização prevista no Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de Dezembro, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 177/2001, de 4 de Junho, só podem ser deferidas após o cumprimento das obrigações previstas no presente decreto-lei.

4 — O disposto no presente decreto-lei não prejudica a aplicação da Lei n.º 12/2004, de 30 de Março, que estabelece o regime jurídico de autorização a que estão sujeitas a instalação e a modificação de estabelecimentos de comércio a retalho e de comércio por grosso em livre serviço e a instalação de conjuntos comerciais, bem como o regime especial do licenciamento dos produtos fitofarmacêuticos previsto no Decreto-Lei n.º 173/2005, de 21 de Outubro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 187/2006, de 19 de Setembro.

5 — Aos estabelecimentos grossistas de comércio ou de armazenagem de géneros alimentícios de origem animal abrangidos pelo disposto na alínea b) do n.º 3 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, e pelos artigos 1.º e 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, é aplicável o regime de aprovação prévia que for definido pelas normas nacionais de aplicação daquelas disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

6 — Aos estabelecimentos e armazéns de comércio por grosso e retalho de alimentos para animais abrangidos pelo disposto no Regulamento (CE) n.º 183/2005, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Janeiro, é aplicável o regime de aprovação prévia que for definido pelas normas nacionais de aplicação daquele Regulamento.

Artigo 4.º

Regime de declaração prévia

1 — O titular da exploração dos estabelecimentos e armazéns abrangidos pelo presente decreto-lei deve, até 20 dias úteis antes da sua abertura ou modificação, apresentar uma declaração na respectiva câmara municipal e cópia na Direcção-Geral da Empresa (DGE), na qual se responsabiliza que o estabelecimento cumpre todos requisitos adequados ao exercício da actividade ou do ramo de comércio.

2 — A declaração a que se refere o n.º 1 é efectuada através de um modelo próprio, a aprovar por portaria dos membros do Governo responsáveis pelas áreas da econo-

mia, da agricultura, do ambiente e da saúde, e disponibilizado, electronicamente ou em papel, pelas câmaras municipais e pela DGE.

3 — As câmaras municipais e a DGE devem emitir um comprovativo da apresentação da declaração.

4 — Na posse dos comprovativos o titular da exploração do estabelecimento ou armazém pode proceder à sua abertura ou modificação a partir da data prevista na respectiva declaração.

5 — Nos casos referidos no n.º 3 do artigo 3.º, a abertura ou modificação só pode ocorrer após o deferimento da licença ou autorização de utilização e da licença ou autorização de alteração da utilização.

Artigo 5.º

Requisitos dos estabelecimentos

1 — Os diplomas legais que fixam os requisitos específicos a que deve obedecer a instalação e o funcionamento dos estabelecimentos constam de portaria dos membros do Governo responsáveis pelas áreas da economia, da agricultura, do ambiente e da saúde.

2 — É proibida a instalação de estabelecimentos onde se vendam bebidas alcoólicas, para consumo no próprio estabelecimento ou fora dele, junto de estabelecimentos escolares dos ensinos básico e secundário.

3 — As áreas relativas à proibição referida no número anterior são delimitadas por cada município em colaboração com a direcção regional de educação.

Artigo 6.º

Registo de estabelecimentos

1 — A declaração prévia serve de base para o registo dos estabelecimentos do sector alimentar a que se refere o artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, quando estes estejam abrangidos pelo presente decreto-lei.

2 — O registo de estabelecimentos referido no número anterior é organizado pela DGE, sendo considerado para os efeitos do disposto no Decreto-Lei n.º 462/99, de 5 de Novembro, que estabelece o regime de inscrição no cadastro dos estabelecimentos comerciais.

Artigo 7.º

Comunicação de encerramento

O encerramento dos estabelecimentos e armazéns abrangidos pelo presente decreto-lei deve ser comunicado pelo titular da exploração à câmara municipal e à DGE, até 20 dias úteis após a sua ocorrência, através do modelo de declaração previsto no n.º 2 do artigo 4.º

Artigo 8.º

Competência para a fiscalização

1 — A competência para a fiscalização do cumprimento das obrigações previstas no presente decreto-lei pertence à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), sem prejuízo das competências que são atribuídas às câmaras municipais no âmbito do regime jurídico da urbanização e da edificação, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de Dezembro, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 177/2001, de 4 de Junho, das competências das autoridades de saúde no âmbito da defesa da saúde pública previstas no Decreto-Lei n.º 336/93, de 29 de Se-

tembro, bem como das competências das entidades que intervêm no âmbito dos requisitos específicos aplicáveis.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, a DGE disponibiliza no seu sítio da Internet uma relação dos estabelecimentos objecto das declarações de instalação, modificação ou encerramento, actualizada semanalmente, na qual conste a firma ou denominação social e o nome ou insígnia do estabelecimento, endereço, CAE e data prevista para abertura ou modificação ou data de encerramento.

Artigo 9.º

Regime sancionatório

1 — Sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal nos termos da lei geral, constituem contra-ordenações as infracções ao disposto nos n.ºs 1 e 4 do artigo 4.º, no n.º 2 do artigo 5.º e no artigo 7.º, puníveis com coima de € 300 a € 3000 ou de € 1250 a € 25 000 consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva.

2 — A negligência é sempre punível nos termos gerais.

3 — A instrução dos processos compete à ASAE e a competência para aplicar as respectivas coimas cabe à Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade.

4 — O produto da coima é distribuído da seguinte forma:

- a) 40 % para a ASAE;
- b) 60 % para o Estado.

Artigo 10.º

Sanções acessórias

1 — Em função da gravidade das infracções e da culpa do agente pode ser aplicada a sanção acessória de encerramento do estabelecimento por um período até dois anos.

2 — Pode ser determinada a publicidade da aplicação da sanção por contra-ordenação mediante a afixação de cópia da decisão no próprio estabelecimento e em lugar bem visível pelo período de 30 dias.

Artigo 11.º

Processos pendentes

Os titulares dos processos de licenciamento dos estabelecimentos e armazéns que à data de entrada em vigor do presente decreto-lei estejam a decorrer nas câmaras municipais, ao abrigo do Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro, podem optar pelo regime previsto no presente decreto-lei, devendo o titular da exploração proceder ao envio da declaração prévia a que se refere o artigo 4.º

Artigo 12.º

Norma revogatória

É revogado o Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro, com a redacção dada pelo Decreto-Lei n.º 9/2002, de 24 de Janeiro, bem como as Portarias n.ºs 33/2000, de 28 de Janeiro, e 1061/2000, de 31 de Outubro, sem prejuízo do disposto no artigo seguinte.

Artigo 13.º

Disposições transitórias

1 — Até à publicação da legislação nacional de aplicação das disposições do Regulamento CE n.º 853/2004, a que se refere o n.º 5 do artigo 3.º, o regime de licenciamento previsto no Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro, continua a ser aplicável aos estabelecimentos grossistas

de géneros alimentícios de origem animal abrangidos pelo n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

2 — Até à publicação da legislação nacional de aplicação das disposições do Regulamento CE n.º 183/2005, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Janeiro de 2005, continua a ser aplicável aos estabelecimentos de alimentos para animais abrangidos por aquele Regulamento o regime de licenciamento previsto no Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro.

3 — Até à publicação do regime jurídico do licenciamento e fiscalização do exercício da actividade dos centros de atendimento médico veterinários, continua a ser aplicável às clínicas veterinárias o regime de licenciamento previsto no Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro.

Artigo 14.º

Regiões Autónomas

O regime previsto no presente decreto-lei é aplicável nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira após as adaptações decorrentes da estrutura da administração regional, a introduzir por diploma legislativo próprio.

Artigo 15.º

Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor 30 dias após a data da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 6 de Dezembro de 2006. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Eduardo Arménio do Nascimento Cabrita* — *Alberto Bernardes Costa* — *Francisco Carlos da Graça Nunes Correia* — *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho* — *Jaime de Jesus Lopes Silva* — *António Fernando Correia de Campos* — *Maria de Lurdes Reis Rodrigues*.

Promulgado em 26 de Fevereiro de 2007.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 28 de Fevereiro de 2007.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 260/2007

de 17 de Julho

O Decreto-Lei n.º 144/2005, de 26 de Agosto, regula a produção, controlo, certificação e comercialização de sementes de espécies agrícolas e de espécies hortícolas, com excepção das utilizadas para fins ornamentais.

O citado diploma consagra, entre outras, a transposição para a ordem jurídica nacional da Directiva n.º 2002/55/CE, do Conselho, de 13 de Junho, relativa à comercialização de sementes de produtos hortícolas, com excepção da parte respeitante ao Catálogo Comum de Variedades de Espécies Hortícolas e respectivas alterações.

Foi, entretanto, publicada a Directiva n.º 2006/124/CE, da Comissão, de 5 de Dezembro, a qual contém uma parte em que altera a citada Directiva n.º 2002/55/CE, do Conselho, de 13 de Junho, procedendo à actualização dos géneros e espécies de sementes hortícolas, razão pela qual importa pro-

h) Dar apoio na resolução de problemas ligados à aplicação do regime jurídico do funcionalismo público;

i) Exercer as competências previstas nas alíneas anteriores, quando aplicável, relativamente a bolseiros, estagiários e pessoal equiparado.

2 — Compete igualmente à Divisão de Gestão de Pessoal dar apoio no planeamento de efectivos, nomeadamente no que se refere à sua afectação pelos diversos sectores.

MINISTÉRIO DO AMBIENTE, DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO E DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Decreto-Lei n.º 306/2007

de 27 de Agosto

O Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro, que transpõe para ordem jurídica interna a Directiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano, manteve aspectos fundamentais do anterior diploma, o Decreto-Lei n.º 236/98, de 1 de Agosto. Este definia já o essencial das obrigações das entidades gestoras, nomeadamente a apresentação do programa de controlo da qualidade da água para consumo humano, a frequência de amostragem de acordo com a população servida, a comunicação dos incumprimentos de valores paramétricos e de outras situações que comportassem risco para a saúde humana, a publicação trimestral dos resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade, a comunicação, até 31 de Março de cada ano, dos dados analíticos da implementação do programa de controlo da qualidade da água relativos ao ano transacto, a realização de análises preferencialmente em laboratórios de ensaios credenciados e os métodos analíticos de referência.

Relativamente ao anterior diploma legal, o Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro, modificou a lista dos parâmetros a realizar, alterou alguns valores paramétricos, abordou de uma forma mais racionalizada o controlo dos pesticidas, estabeleceu que o controlo da qualidade da água passava a ser feito na torneira do consumidor e definiu a necessidade de regulamentação das situações em que a gestão e a exploração de um sistema de abastecimento público de água estão sob a responsabilidade de duas ou mais entidades gestoras.

Contudo, a alteração mais significativa foi a criação de uma autoridade competente, o Instituto Regulador de Águas e Resíduos (IRAR), responsável pela coordenação da implementação do diploma. Procedeu-se, assim, à concentração de um conjunto essencial de atribuições, anteriormente dispersas por várias entidades públicas, o que dificultava uma maior eficiência da Administração na fiscalização de uma matéria essencial à protecção da saúde humana. Deste modo, criou-se um quadro institucional mais favorável à consecução do objectivo tendente a alcançar melhores indicadores da qualidade para a água de consumo humano.

Passaram mais de cinco anos sobre a publicação daquele diploma, que se traduziu em consequências globalmente muito positivas para a qualidade da água destinada ao consumo humano, materializadas através de diversos indicadores objectivos. No entanto, um balanço rigoroso sobre a sua implementação não pode deixar de identificar um conjunto de aspectos que importa rever, e que estão na base da presente revisão.

Não estando prevista, a curto ou médio prazo, a revisão da Directiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro, diploma que procedeu à sua transposição, torna-se inadiável a revisão do Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro.

Optou-se na presente revisão por incorporar os aspectos vertidos no anterior diploma legal e na Portaria n.º 1216/2003, de 16 de Outubro, relativa à repartição de responsabilidades entre entidades gestoras quanto ao controlo da qualidade da água para consumo humano.

Há, no entanto, um conjunto de razões que justificam a revisão do Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro.

Por um lado, a necessidade de proceder à definição de uma abordagem mais racionalizada para as zonas de abastecimento com volumes médios diários inferiores a 100 m³, nomeadamente no que concerne à frequência de amostragem.

Acresce a necessidade de garantir a desinfecção como processo de tratamento para a redução da ainda elevada percentagem de incumprimentos dos valores paramétricos relativos aos parâmetros microbiológicos. De facto, o esforço técnico e financeiro realizado nos sistemas em alta, materializado em vultuosos investimentos, nem sempre foi acompanhado pela renovação e ampliação dos sistemas em baixa, pelo que ainda não se reflectiu plenamente na qualidade da água que chega ao utilizador final.

Torna-se ainda indispensável a definição e a implementação de um programa de controlo operacional, já que é essencial o controlo regular e frequente de todos os componentes do sistema de abastecimento, por forma a otimizar a qualidade da água no consumidor.

Por outro lado, a experiência decorrente da aplicação do regime ora revisto sustenta a necessidade de introdução de novos parâmetros no controlo da qualidade da água, tendo em conta a existência, em algumas zonas do País, de águas com dureza elevada ou agressivas, ou com frequente aparecimento de florescências de cianobactérias, razões pelas quais deverão ser controladas através da análise de parâmetros específicos.

Tendo em conta que a água para consumo humano pode ser fornecida através de sistemas públicos ou particulares de abastecimento, torna-se também necessário proceder ao tratamento das especificidades destes últimos.

Relevante para a decisão de revisão do actual diploma foi igualmente a necessidade de adaptar melhor a legislação nacional relativa à qualidade da água para consumo humano à Directiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro.

Para além destas razões, há outras situações que, embora de menor importância, foram objecto de clarificação no presente decreto-lei.

Foram ouvidos a Associação Nacional de Municípios Portugueses e os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas.

Foi promovida a audição do Conselho Nacional do Consumo.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objecto

1 — O presente decreto-lei estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, procedendo

à revisão do Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro, que transpõe para o ordenamento jurídico interno a Directiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro, tendo por objectivo proteger a saúde humana dos efeitos nocivos resultantes da eventual contaminação dessa água e assegurar a disponibilização tendencialmente universal de água salubre, limpa e desejavelmente equilibrada na sua composição.

2 — O presente decreto-lei estabelece ainda os critérios de repartição da responsabilidade pela gestão de um sistema de abastecimento público de água para consumo humano, quando a mesma seja partilhada por duas ou mais entidades gestoras.

Artigo 2.º

Definições

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

a) «Acreditação» o procedimento através do qual o organismo nacional de acreditação reconhece formalmente que uma entidade é competente tecnicamente para efectuar uma determinada função específica, de acordo com normas internacionais, europeias ou nacionais;

b) «Água destinada ao consumo humano»:

i) Toda a água no seu estado original, ou após tratamento, destinada a ser bebida, a cozinhar, à preparação de alimentos, à higiene pessoal ou a outros fins domésticos, independentemente da sua origem e de ser fornecida a partir de uma rede de distribuição, de um camião ou navio-cisterna, em garrafas ou outros recipientes, com ou sem fins comerciais;

ii) Toda a água utilizada numa empresa da indústria alimentar para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias destinados ao consumo humano, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objectos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos, excepto quando a utilização dessa água não afecta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada;

c) «Autoridade de saúde» a entidade responsável pela aplicação do presente decreto-lei na componente de saúde pública, em articulação com a autoridade competente;

d) «Comité» a entidade a que se refere o artigo 12.º da Directiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano;

e) «Controlo» o conjunto de acções de avaliação da qualidade da água realizadas com carácter regular pelas entidades gestoras, com vista à manutenção da sua qualidade, em conformidade com as normas estabelecidas legalmente;

f) «Controlo operacional» o conjunto de observações, avaliações analíticas e acções a implementar no sistema de abastecimento que contribuem para assegurar a adequada qualidade da água para consumo humano;

g) «Derrogação» a dispensa concedida pela autoridade competente que define, por si ou por decisão da Comissão Europeia, para um determinado período de tempo, um valor paramétrico menos exigente para os parâmetros fixados no presente decreto-lei;

h) «Entidade gestora de sistema de abastecimento particular» a entidade responsável pela exploração e gestão de

sistemas de abastecimento de água destinada ao consumo humano para fins privativos;

i) «Entidade gestora de sistema de abastecimento público» a entidade responsável pela exploração e gestão de um sistema de água para consumo humano, através de redes fixas ou de outros meios de fornecimento de água, no âmbito das atribuições de serviço público;

j) «Entidade gestora de sistema de abastecimento público em alta» a entidade responsável por um sistema destinado, no todo ou em parte, ao represamento, à captação, à elevação, ao tratamento, ao armazenamento e à adução de água para consumo público;

l) «Entidade gestora de sistema de abastecimento público em baixa» a entidade responsável por um sistema destinado, no todo ou em parte, ao armazenamento, à elevação e à distribuição de água para consumo público aos sistemas prediais, aos quais liga através de ramais de ligação;

m) «ETA» uma estação de tratamento de água para consumo humano, a qual, na sua forma mais simples, é constituída apenas por desinfecção;

n) «Fiscalização» o conjunto de acções que permitem verificar o cumprimento da legislação referente à qualidade da água para consumo humano;

o) «Método analítico de referência» o método definido pelo presente decreto-lei que permite avaliar com fiabilidade o valor de um parâmetro de qualidade da água relativamente ao qual são comparados outros métodos analíticos utilizados;

p) «Parâmetros conservativos» os parâmetros em relação aos quais seja possível demonstrar não haver alterações negativas entre a estação de tratamento de água para consumo humano e as torneiras dos consumidores;

q) «Parâmetros indicadores» os parâmetros cujo valor deve ser considerado como valor guia, nos termos do presente decreto-lei;

r) «Parâmetros obrigatórios» os parâmetros cujo valor não pode ser ultrapassado, nos termos do presente decreto-lei;

s) «Ponto de amostragem» o local onde é efectuada a colheita de amostra de água para verificação da sua conformidade, nos termos definidos no presente decreto-lei;

t) «Ponto de entrega» o local físico ou conjunto de locais físicos onde é feita a entrega de água para consumo humano por uma entidade gestora a outra entidade gestora, caracterizado por uma uniformidade da qualidade de água;

u) «População servida» o número de habitantes ligados a um sistema de abastecimento, no âmbito de uma zona de abastecimento;

v) «Qualidade da água para consumo humano» a característica dada pelo conjunto de valores de parâmetros microbiológicos e físico-químicos fixados nas partes I, II e III do anexo I do presente decreto-lei e que dele faz parte integrante;

x) «Rede de distribuição» o conjunto de tubagens e acessórios instalados para a distribuição da água para consumo humano desde os reservatórios, ou captações ou estações de tratamento de água, até à entrada nos sistemas de distribuição prediais;

z) «Sistema de abastecimento» o conjunto de equipamentos e infra-estruturas que englobam a captação, o tratamento, a adução, o armazenamento e a distribuição da água para consumo humano;

aa) «Sistema de distribuição predial» o conjunto de canalizações, acessórios e aparelhos instalados entre as

torneiras normalmente utilizadas para consumo humano e o ramal de ligação;

ab) «Supervisão de laboratório» o conjunto de acções da autoridade competente que permitem verificar a implementação dos métodos analíticos, do sistema de controlo da qualidade analítica, interno e externo, associado a cada método, assim como as condições de funcionamento dos laboratórios de ensaios responsáveis pelas análises do controlo da qualidade da água para consumo humano;

ac) «Valor paramétrico» o valor máximo ou mínimo fixado para cada um dos parâmetros a controlar, tendo em atenção o disposto no presente decreto-lei;

ad) «Zona de abastecimento» a área geográfica servida por um sistema de abastecimento na qual a água proveniente de uma ou mais origens pode ser considerada uniforme.

Artigo 3.º

Autoridade competente

A Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos, I. P., abreviadamente designada por ERSAR, I. P., é a autoridade competente para a coordenação e fiscalização da aplicação do presente decreto-lei.

Artigo 4.º

Autoridade de saúde

1 — As funções de autoridade de saúde relativas à aplicação do presente decreto-lei na componente de saúde pública são exercidas por:

a) No caso dos sistemas municipais ou particulares, pelo delegado regional de saúde ou o seu representante designado para o concelho;

b) No caso dos sistemas multimunicipais ou intermunicipais, pelo delegado regional de saúde ou o seu representante designado, assessorado pelos delegados de saúde dos concelhos envolvidos;

c) No caso dos sistemas multimunicipais ou intermunicipais que abranjam mais de um centro regional de saúde pública, pela Direcção-Geral da Saúde, abreviadamente designada por DGS;

d) No caso das intervenções e derrogações a que se referem os artigos 23.º e 24.º do presente decreto-lei, pelo delegado regional de saúde da região onde se localiza o sistema de abastecimento, ou quando estiver em causa mais de uma região, pela DGS.

2 — A autoridade de saúde assegura de forma regular e periódica a vigilância sanitária da qualidade da água para consumo humano fornecida pelas entidades gestoras, bem como as demais funções constantes do presente decreto-lei.

Artigo 5.º

Âmbito de aplicação

1 — O presente decreto-lei aplica-se às águas destinadas ao consumo humano.

2 — Para as águas referidas na subalínea *ii)* da alínea *b)* do artigo 2.º, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, abreviadamente designada por ASAE, define e comunica à autoridade competente e à DGS a lista das utilizações nas indústrias alimentares em que a salubridade do produto final não é afectada pela qualidade da água utilizada.

3 — O presente decreto-lei não se aplica:

a) Às águas minerais naturais abrangidas pelo disposto na legislação em vigor sobre a matéria;

b) Às águas de nascente abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 156/98, de 6 de Junho, excepto os valores paramétricos estabelecidos no anexo I do presente decreto-lei para os parâmetros fixados pela entidade licenciadora;

c) Às águas que são produtos medicinais, na acepção dada a medicamentos pela alínea *ee)* do n.º 1 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 176/2006, de 30 de Agosto;

d) Às águas destinadas à produção de água para consumo humano, abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 236/98, de 1 de Agosto.

Artigo 6.º

Normas de qualidade

1 — A água destinada ao consumo humano deve respeitar os valores paramétricos dos parâmetros constantes das partes I, II e III do anexo I do presente decreto-lei.

2 — Quando a protecção da saúde humana assim o exija, a DGS fixa os valores aplicáveis a outros parâmetros não incluídos no anexo I do presente decreto-lei, cujos valores paramétricos devem respeitar o disposto no n.º 2 do artigo 8.º

Artigo 7.º

Isenções

1 — Estão isentas da aplicação das normas de qualidade constantes do presente decreto-lei:

a) A água que se destina exclusivamente a fins para os quais a autoridade de saúde tenha determinado que a qualidade da água não tem qualquer influência, directa ou indirecta, na saúde dos consumidores;

b) A água destinada ao consumo humano fornecida no âmbito de sistemas de abastecimento particular que sirvam menos de 50 pessoas ou que sejam objecto de consumos inferiores a 10 m³/dia, em média, excepto se essa água for fornecida no âmbito de uma actividade pública ou privada de natureza comercial, industrial ou de serviços.

2 — Nos casos previstos na alínea *b)* do número anterior, as entidades licenciadoras informam a respectiva autoridade de saúde dos licenciamentos concedidos, devendo esta assegurar que a população afectada é informada da isenção, bem como das medidas necessárias para proteger a saúde humana dos efeitos nocivos resultantes de qualquer contaminação da água para consumo humano.

3 — Sempre que, no âmbito da alínea *b)* do n.º 1, seja identificado um perigo potencial para a saúde humana devido à qualidade da água, a autoridade de saúde presta o aconselhamento adequado à população servida.

CAPÍTULO II

Obrigações de qualidade da água

Artigo 8.º

Obrigações gerais

1 — As entidades gestoras de sistemas de abastecimento público em baixa devem, tendencialmente, disponibilizar, por rede fixa ou outros meios, água própria para consumo humano devidamente controlada, em quantidade que satis-

faça as necessidades básicas da população e em qualidade, na sua área geográfica de influência.

2 — Compete às entidades gestoras garantir que a água destinada ao consumo humano seja salubre, limpa e desequilibradamente equilibrada, designadamente que:

a) Não contenha nenhum microrganismo, parasita ou substância em quantidade ou concentração que possa constituir um perigo potencial para a saúde humana;

b) Cumpra as normas da qualidade fixadas no anexo I do presente decreto-lei;

c) Não seja agressiva, nem incrustante ao longo do sistema de abastecimento, devendo tomar as medidas para dar cumprimento ao disposto no n.º 3 do presente artigo e nos artigos 6.º, 9.º, 10.º, 14.º, 15.º, 16.º, 18.º, 21.º e 28.º

3 — As entidades gestoras devem garantir a realização, caso a caso, de controlos suplementares de substâncias e ou microrganismos para os quais não tenham sido fixados os valores paramétricos a que se refere o artigo 6.º, se houver razões para suspeitar que os mesmos podem estar presentes em quantidades que constituam um perigo potencial para a saúde humana, os quais são determinados pela autoridade de saúde, ouvidas a entidade gestora e a autoridade competente.

4 — A implementação do presente decreto-lei por parte das entidades gestoras não pode provocar, directa ou indirectamente, qualquer deterioração da qualidade da água para consumo humano relevante para a protecção da saúde humana, nem produzir qualquer aumento da poluição das águas utilizadas para a produção de água potável.

5 — As entidades gestoras devem manter os registos relativos ao controlo da qualidade da água para consumo humano e a respectiva documentação por um período mínimo de cinco anos.

Artigo 9.º

Tratamento da água destinada ao consumo humano

1 — As entidades gestoras asseguram obrigatoriamente um adequado tratamento da água destinada ao consumo humano, de molde a dar cumprimento ao disposto no artigo 6.º e no n.º 2 do artigo 8.º

2 — A água distribuída deve ser submetida a um processo de desinfecção.

3 — As entidades gestoras podem ser dispensadas pela autoridade de saúde do cumprimento do disposto no número anterior se, através do histórico analítico, demonstrarem não terem tido incumprimentos aos parâmetros microbiológicos sem recurso à desinfecção.

4 — Compete às entidades gestoras assegurar a eficácia da desinfecção e garantir, sem comprometer a desinfecção, que a contaminação por subprodutos da água seja mantida a um nível tão baixo quanto possível e não ponha em causa a sua qualidade para consumo humano.

Artigo 10.º

Verificação da conformidade

1 — O controlo da qualidade da água realiza-se de acordo com o disposto no anexo II do presente decreto-lei e que dele faz parte integrante.

2 — A verificação do cumprimento dos valores paramétricos fixados nos termos do presente decreto-lei é feita:

a) No caso da água fornecida a partir de uma rede de distribuição, no ponto em que, no interior de uma insta-

lação ou estabelecimento, sai das torneiras normalmente utilizadas para consumo humano;

b) No caso da água fornecida a partir de fontanários não ligados à rede de distribuição, no ponto de utilização;

c) No caso da água fornecida por entidades gestoras em alta, nos pontos de amostragem dos pontos de entrega aos respectivos utilizadores;

d) No caso da água fornecida a partir de camiões, navios-cisterna e reservatórios não ligados à rede de distribuição, no ponto de utilização;

e) No caso da água destinada à venda em garrafas e outros recipientes, com ou sem fins comerciais, no fim da linha de enchimento;

f) No caso da água utilizada numa empresa da indústria alimentar, no ponto de utilização.

3 — Nas situações a que se refere a alínea a) do número anterior, a responsabilidade das entidades gestoras cessa sempre que se comprove que o incumprimento dos valores paramétricos fixados nos termos do presente decreto-lei é imputável ao sistema de distribuição predial ou à sua manutenção, excepto nas instalações e nos estabelecimentos em que se fornece água ao público, tais como escolas, hospitais e restaurantes, caso em que deve esclarecer, por escrito, os responsáveis desses estabelecimentos ou instalações sobre os incumprimentos dos valores paramétricos decorrentes dos seus sistemas específicos, logo que deles tenham conhecimento.

4 — Da informação referida no número anterior deve ser dado conhecimento à autoridade competente e à autoridade de saúde.

5 — Quando o incumprimento dos valores paramétricos fixados nos termos do presente decreto-lei seja imputável ao sistema de distribuição predial ou à sua manutenção, a autoridade competente, ouvida, se necessário, a autoridade de saúde, pode determinar aos responsáveis dos estabelecimentos ou das instalações em que se forneça água ao público a adopção de medidas a implementar nas redes prediais para reduzir ou eliminar os riscos de incumprimento dos valores paramétricos, bem como os respectivos prazos, dando conhecimento às entidades gestoras.

6 — Não sendo adoptadas as medidas referidas no número anterior no prazo fixado, a autoridade competente, ouvida a autoridade de saúde, pode determinar que a entidade gestora suspenda o fornecimento de água, caso esteja em risco a saúde humana.

7 — A autoridade competente pode ainda, em articulação com as entidades gestoras, determinar a estas a adopção de outras medidas, tais como a introdução de técnicas de tratamento adequadas para modificar a natureza ou as propriedades da água antes da distribuição, por forma a reduzir ou eliminar os riscos de incumprimento dos valores paramétricos após a distribuição.

8 — A autoridade competente garante ainda que os consumidores afectados são devidamente informados e aconselhados sobre eventuais medidas de correcção suplementares que devam tomar.

Artigo 11.º

Controlo dos parâmetros conservativos

1 — São considerados parâmetros conservativos:

a) Acrilamida;

b) Antimónio;

c) Arsénio;

- d) Benzeno;
- e) Boro;
- f) Bromatos;
- g) Cádmio;
- h) Cianetos;
- i) Cloretos;
- j) Crómio;
- l) 1,2-dicloroetano;
- m) Fluoretos;
- n) Mercúrio;
- o) Nitratos;
- p) Pesticidas;
- q) Radioactividade;
- r) Selénio;
- s) Sódio;
- t) Sulfatos;
- u) Tetracloroetano e tricloroetano.

2 — O controlo dos parâmetros conservativos é obrigatório para as entidades gestoras que produzam água para consumo humano, devendo ser efectuado com a frequência estabelecida para as entidades gestoras em baixa.

3 — A entidade gestora que distribua água adquirida exclusivamente a outra entidade gestora está dispensada do controlo dos parâmetros conservativos nas zonas de abastecimento onde ocorra essa aquisição exclusiva.

Artigo 12.º

Controlo dos pesticidas

1 — As entidades gestoras devem controlar os pesticidas cuja presença seja provável numa determinada zona de abastecimento, tendo em conta a localização das suas origens de água.

2 — A Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, abreviadamente designada por DGADR, fixa até 31 de Julho de cada ano os pesticidas a controlar pelas entidades gestoras no ano seguinte.

3 — Quando as origens forem superficiais, a DGADR fixa os períodos mais adequados para a sua pesquisa, devendo o procedimento ser realizado em articulação com as administrações de região hidrográfica, abreviadamente designadas por ARH, e com a autoridade competente.

4 — A lista resultante do número anterior é publicitada pela autoridade competente, que a disponibiliza através do seu sítio na Internet.

5 — Se uma entidade gestora pretender a dispensa do controlo dos pesticidas referidos no n.º 1 relativamente a uma ou mais zonas de abastecimento, deve requerê-la à respectiva direcção regional de agricultura, com base nas práticas agrícolas e no tipo e na localização geográfica da captação.

6 — O requerimento referido no número anterior é enviado à DGADR, acompanhado da pronúncia da direcção regional de agricultura, emitindo aquela um parecer no prazo de 30 dias.

7 — O parecer referido no número anterior é vinculativo, devendo as entidades gestoras remetê-lo à autoridade competente, a qual decide em conformidade no prazo de 15 dias a contar da sua recepção.

8 — A autoridade competente deve elaborar uma lista de pesticidas a pesquisar anualmente nos rios internacionais, a qual deve ser actualizada até ao dia 31 de Julho de cada ano.

Artigo 13.º

Dispensa do controlo analítico

1 — As entidades gestoras podem solicitar à autoridade competente a dispensa da análise de um ou mais parâmetros do controlo de inspecção para as zonas de abastecimento com volumes médios diários inferiores a 100 m³.

2 — O disposto no número anterior não se aplica aos parâmetros *Enterococos* e *Clostridium perfringens*.

3 — Para efeitos do disposto no n.º 1, as entidades gestoras devem evidenciar os resultados obtidos em laboratório considerado apto pelo autoridade competente, nos termos deste decreto-lei, correspondentes a pelo menos três determinações analíticas distribuídas equitativamente no tempo, durante um período mínimo de um ano, relevando, para este efeito, os valores obtidos a partir de 1 de Janeiro de 2004.

4 — A dispensa da determinação dos parâmetros do controlo de inspecção é válida por um período de três anos.

5 — No termo da validade da dispensa, a entidade gestora deve incluir no programa de controlo da qualidade da água, abreviadamente designado por PCQA, a determinação de todos os parâmetros do controlo de inspecção, de acordo com a frequência estabelecida no anexo II do presente decreto-lei.

6 — O pedido de dispensa referido no n.º 1 pode ser renovado, desde que não tenham sido detectados incumprimentos no ano a que se refere o PCQA mencionado no número anterior.

7 — As entidades gestoras devem comunicar à autoridade competente, logo que dela tenha conhecimento, qualquer alteração das circunstâncias com base nas quais foi concedida a dispensa do controlo analítico.

CAPÍTULO III

Programa de controlo da qualidade da água

Artigo 14.º

Elaboração e aprovação

1 — As entidades gestoras devem dispor, no início de cada ano civil, de um PCQA, aprovado pela autoridade competente.

2 — O PCQA é elaborado nos termos definidos no anexo III do presente decreto-lei, do qual faz parte integrante, e submetido à aprovação da autoridade competente:

- a) No caso das entidades gestoras em alta, até 15 de Setembro do ano anterior ao período a que diz respeito;
- b) No caso das entidades gestoras em baixa, até 30 de Setembro do ano anterior ao período a que diz respeito.

3 — O requerimento de aprovação do PCQA é apresentado em suporte informático e através de uma plataforma informática que funciona no sítio da Internet da autoridade competente, designada por PCQA-online, sendo as subsequentes comunicações no âmbito do respectivo procedimento realizadas por meios electrónicos.

4 — O PCQA considera-se tacitamente aprovado na ausência de pronúncia da autoridade competente no prazo máximo de 45 dias contado a partir de 30 de Setembro.

5 — A não aprovação do PCQA não dispensa as entidades gestoras de realizarem o controlo da qualidade da água para consumo humano, de acordo com o disposto no presente decreto-lei.

Artigo 15.º

Implementação

1 — As entidades gestoras devem implementar integralmente o PCQA aprovado pela autoridade competente, devendo ser-lhe comunicada imediatamente qualquer alteração ao programa previamente aprovado, excepto as relativas aos pontos de amostragem, quando os pontos de amostragem alternativos sejam representativos da área da zona de abastecimento que se pretende controlar, as quais devem ser objecto de registo.

2 — As entidades gestoras em alta devem preparar e manter um registo actualizado contendo:

a) Planta esquemática com a localização e a identificação dos pontos de entrega e das infra-estruturas existentes e respectivas interligações;

b) Informação das derrogações autorizadas;

c) Descrição das medidas correctivas tomadas para cumprir com os valores paramétricos;

d) Informação das situações de restrição à utilização da água para consumo humano que tenham ocorrido.

3 — As entidades gestoras em baixa devem preparar e manter um registo actualizado contendo:

a) Planta do concelho com a delimitação das zonas de abastecimento e indicação esquemática das infra-estruturas existentes;

b) Estimativa da população servida, por zona de abastecimento;

c) Informação das derrogações autorizadas;

d) Descrição das medidas correctivas tomadas para cumprir com os valores paramétricos;

e) Informação das situações de restrição à utilização da água para consumo humano que tenham ocorrido.

4 — Os registos referidos nos números anteriores devem ser tornados acessíveis ao público ou aos clientes nos locais próprios e sempre que for solicitada a sua consulta.

5 — Os resultados da verificação da qualidade da água para consumo humano obtidos na implementação do PCQA aprovado devem ser comunicados pelas entidades gestoras à autoridade competente até 31 de Março do ano seguinte àquele a que dizem respeito, em formato por esta definido.

6 — O disposto no presente artigo e no artigo anterior não se aplica às entidades gestoras de sistemas de abastecimento particular, sem prejuízo do cumprimento das restantes obrigações constantes do presente decreto-lei.

Artigo 16.º

Controlo de fontanários não ligados à rede pública

1 — Os fontanários não ligados à rede pública de distribuição de água que sejam origem única de água para consumo humano e propriedade do município ou das juntas de freguesia devem integrar o PCQA do serviço em baixa.

2 — Os contratos relativos a sistemas de gestão delegada ou concessionada celebrados a partir da entrada em vigor do presente decreto-lei devem indicar a quem compete o cumprimento do disposto no número anterior, presumindo-se que tal responsabilidade impende sobre o delegante ou concedente na ausência de menção expressa.

3 — As entidades titulares dos sistemas de abastecimento que tenham delegado ou concessionado as obrigações referidas no n.º 1 apenas para parte da sua área geográfica de influência mantêm aquelas obrigações na área geográfica não incluída no âmbito da delegação ou da concessão.

4 — Quando os fontanários referidos no n.º 1 não reúnam condições para ser origem de água para consumo humano, as entidades gestoras devem providenciar uma alternativa de fornecimento de água, em quantidade e qualidade.

5 — As entidades gestoras em baixa podem integrar no PCQA os fontanários propriedade do município ou das juntas de freguesia, não ligados à rede pública de distribuição de água, que não sejam origem única de água para consumo humano.

6 — No caso dos fontanários referidos no número anterior que não tenham sido integrados no PCQA, as entidades gestoras devem colocar placas informativas de água não controlada ou de água imprópria para consumo humano, conforme o caso.

Artigo 17.º

Divulgação dos dados da qualidade da água

1 — As entidades gestoras em baixa devem publicitar, trimestralmente, por meio de editais afixados nos lugares próprios ou na imprensa regional, no prazo máximo de dois meses após o trimestre a que dizem respeito, os resultados analíticos obtidos na implementação do PCQA, sem prejuízo da divulgação adicional por outros formatos, designadamente, no seus sítios na Internet, por correio ou nos boletins municipais.

2 — Os editais devem permanecer afixados até à sua substituição pelos editais seguintes e ser enviados à autoridade de saúde.

3 — As entidades gestoras em baixa que actuem por delegação ou concessão devem publicitar na imprensa regional os dados trimestrais da qualidade da água ou, em alternativa, fornecê-los aos respectivos municípios, para que estes procedam à sua publicitação por edital.

4 — As entidades gestoras em alta devem fazer prova, trimestralmente, junto das entidades gestoras em baixa, dos resultados analíticos obtidos na implementação do PCQA, por ponto de entrega, num prazo máximo de dois meses após o trimestre a que dizem respeito.

5 — Da informação referida nos números anteriores deve constar, no mínimo, por parâmetro:

a) O número de análises previstas no PCQA;

b) A percentagem de análises realizadas;

c) O valor paramétrico;

d) Os valores máximo e mínimo obtidos;

e) A percentagem de análises que cumprem a legislação;

f) A informação complementar relativa às causas dos incumprimentos e às medidas correctivas implementadas.

6 — A entidade gestora deve disponibilizar a informação relativa a cada zona de abastecimento, quando solicitada.

7 — As entidades gestoras de sistemas de abastecimento particular devem publicitar trimestralmente nas suas instalações os resultados da verificação da conformidade da qualidade da água distribuída e enviá-los à respectiva autoridade de saúde.

CAPÍTULO IV

Incumprimentos

Artigo 18.º

Comunicação de incumprimentos

1 — As situações de incumprimento dos valores paramétricos estabelecidos nas partes I, II e III do anexo I do presente decreto-lei devem ser comunicadas, de forma auditável e até ao fim do dia útil seguinte àquele em que tiveram conhecimento da sua ocorrência, pelos laboratórios de análises encarregues do controlo da qualidade da água às entidades gestoras, as quais, por sua vez, devem comunicá-las à autoridade de saúde e à autoridade competente até ao fim do dia útil seguinte àquele em que tiveram conhecimento da sua ocorrência.

2 — Nas situações previstas no número anterior, as entidades gestoras em alta devem ainda informar as respectivas entidades gestoras em baixa.

Artigo 19.º

Correcção dos incumprimentos

1 — Verificada uma situação de incumprimento dos valores paramétricos das partes I e II do anexo I do presente decreto-lei, as entidades gestoras devem investigar imediatamente a sua causa e adoptar as medidas correctivas necessárias para restabelecer a qualidade da água destinada ao consumo humano, tendo especialmente em atenção o desvio em relação ao valor paramétrico fixado e o perigo potencial para a saúde humana.

2 — No caso de situações de incumprimento dos valores paramétricos da parte III do anexo I do presente decreto-lei, a autoridade de saúde deve, no prazo máximo de cinco dias úteis contados após a sua tomada de conhecimento, pronunciar-se junto das entidades gestoras sobre se existe um risco significativo para a saúde humana, dando conhecimento à autoridade competente.

3 — No âmbito do disposto no número anterior e caso a autoridade de saúde considere que há um risco significativo para a saúde humana, a autoridade de saúde, em colaboração com a entidade gestora, define as medidas correctivas a adoptar por esta para o restabelecimento da qualidade da água e das eventuais restrições ao seu uso, dando delas conhecimento à autoridade competente.

4 — Sem prejuízo da não consideração da existência de risco significativo para a saúde humana, a autoridade competente pode, no prazo de 30 dias e em colaboração com a entidade gestora, determinar a implementação de medidas correctivas para cumprimento dos valores paramétricos.

5 — A eficácia das medidas correctivas implementadas no âmbito do presente artigo deve ser avaliada mediante a realização, pelas entidades gestoras, de análises de verificação da qualidade da água aos parâmetros em incumprimento.

6 — Concluída a investigação das causas dos incumprimentos, adoptadas as medidas correctivas e conhecidos os resultados das análises de verificação, as entidades gestoras devem dar conhecimento desta informação à autoridade de saúde e à autoridade competente até ao 5.º dia útil seguinte à data de conclusão do processo.

7 — Nas situações previstas no número anterior, as entidades gestoras em alta devem ainda informar as respectivas entidades gestoras em baixa.

8 — A autoridade de saúde deve avisar os consumidores das medidas correctivas referidas nos n.ºs 1 e 4, excepto se considerar que o incumprimento do valor paramétrico verificado é insignificante.

Artigo 20.º

Persistência de incumprimentos

1 — Nas situações em que, apesar das medidas correctivas adoptadas, persista o incumprimento dos valores paramétricos, a autoridade competente pode colaborar com as entidades gestoras, por sua solicitação, na investigação das respectivas causas.

2 — Nas situações descritas no número anterior, a autoridade de saúde pode determinar a adopção de medidas excepcionais quando estiver em risco a saúde humana, incluindo a restrição ou a proibição do abastecimento, devendo informar imediatamente os consumidores e aconselhá-los devidamente.

3 — Nas situações referidas no número anterior, as entidades gestoras devem providenciar uma alternativa de água para consumo humano aos respectivos consumidores, desde que aquelas se mantenham por mais de vinte e quatro horas.

4 — Sem prejuízo do disposto no n.º 3 do artigo 10.º, a responsabilidade pelo incumprimento recai sobre a entidade gestora da parte do sistema em que o mesmo se verificou, salvo quando essa entidade demonstre que o incumprimento é imputável a outra entidade, sem prejuízo do dever de diligência que lhe assiste no sentido de regularizar o incumprimento.

Artigo 21.º

Utilização de materiais e produtos em contacto com a água

1 — As entidades gestoras não devem utilizar materiais que, em contacto com a água para consumo humano, possam provocar alterações que impliquem a redução do nível de protecção da saúde humana, conforme previsto no presente decreto-lei.

2 — As entidades gestoras devem assegurar que as substâncias e os produtos químicos utilizados no tratamento da água para consumo humano, bem como quaisquer impurezas que eventualmente possuam, não estejam presentes na água distribuída em valores superiores aos especificados no anexo I ao presente decreto-lei, nem originar, directa ou indirectamente, riscos para a saúde humana.

3 — A autoridade competente deve promover a criação de um esquema de aprovação nacional para as substâncias e produtos químicos utilizados no tratamento da água, bem como para os materiais em contacto com a água para consumo humano.

4 — Após a criação do esquema referido no número anterior, as entidades gestoras devem, sempre que aplicável, seleccionar os materiais aprovados para aplicação em instalações novas ou renovada, e as substâncias e os produtos químicos aprovados para o tratamento da água.

5 — As acções técnicas específicas previstas no artigo 3.º e no n.º 1 do artigo 4.º, ambos da Directiva n.º 89/106/CEE, do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas no que respeita aos materiais de construção, devem respeitar os requisitos constantes do presente decreto-lei.

Artigo 22.º**Controlo operacional**

1 — As entidades gestoras devem tomar as medidas necessárias para assegurarem a melhoria contínua da qualidade da água fornecida, através de programas de controlo operacional para todos os sistemas de abastecimento.

2 — As entidades gestoras devem manter registos actualizados das acções desenvolvidas no âmbito da implementação dos programas de controlo operacional e disponibilizá-los nas acções de fiscalização.

Artigo 23.º**Derrogações**

1 — Nos casos em que não seja possível corrigir os incumprimentos nos termos do disposto nos artigos 18.º, 19.º e 20.º, num período máximo de 30 dias contado a partir da data de conclusão da investigação das suas causas, as entidades gestoras podem requerer à autoridade competente uma derrogação para um ou mais valores paramétricos fixados na parte II do anexo I do presente decreto-lei ou nos termos do n.º 2 do artigo 6.º para uma dada água e até um valor máximo a estabelecer por esta.

2 — Do requerimento constam os seguintes elementos:

a) Exposição das razões pelas quais não é possível corrigir o incumprimento nos termos do número anterior;

b) Indicação dos parâmetros para os quais as entidades gestoras pretendem a derrogação e proposta dos novos valores paramétricos;

c) Identificação da zona de abastecimento afectada, do volume médio diário fornecido e do número de habitantes atingidos, assim como das eventuais repercussões para as indústrias alimentares servidas;

d) Estabelecimento, se necessário, de um programa específico de monitorização da qualidade da água que permita às entidades gestoras acompanhar adequadamente a evolução da concentração dos parâmetros para os quais é solicitada a derrogação;

e) Indicação das medidas correctivas a aplicar, acompanhadas do plano de trabalhos e da estimativa dos respectivos custos;

f) Indicação da duração pretendida para a derrogação.

3 — A autoridade competente pode conceder a derrogação, fixando os valores máximos e o respectivo prazo, desde que não esteja em causa um perigo potencial para a saúde humana e o abastecimento não possa ser mantido por outro meio razoável.

4 — A decisão a que se refere o número anterior é precedida de parecer emitido pela autoridade de saúde no prazo máximo de 20 dias a contar da data em que tome conhecimento do pedido de derrogação, ou, na sua ausência, de audição da DGS.

5 — A autoridade competente, após tomar conhecimento do parecer referido no número anterior, profere decisão final no prazo de 20 dias.

6 — O disposto nos números anteriores não é aplicável se a autoridade de saúde considerar o incumprimento do valor paramétrico insignificante e se as medidas correctivas adoptadas nos termos dos artigos 19.º e 20.º permitirem resolver o incumprimento.

7 — Para efeitos do disposto no número anterior, a autoridade de saúde deve estabelecer o valor máximo para o parâmetro em causa e o prazo para resolver o problema, que não pode ser superior a 30 dias seguidos.

8 — O disposto nos n.ºs 6 e 7 não se aplica sempre que o incumprimento do valor paramétrico se tiver verificado durante mais de 30 dias seguidos nos 12 meses anteriores.

9 — A derrogação é concedida por um período tão curto quanto possível, não superior a três anos, sendo da mesma dado conhecimento à autoridade de saúde.

10 — Nos casos em que seja concedida uma derrogação a uma entidade gestora em alta, esta é extensível às respectivas entidades gestoras em baixa para as zonas abastecidas com água adquirida à respectiva entidade gestora em alta, que para este efeito deve informar a entidade gestora em baixa.

11 — O disposto no presente artigo e nos artigos seguintes não se aplica à água para consumo humano colocada à venda em garrafas e outros recipientes.

Artigo 24.º**Termo das derrogações**

1 — Terminado o período de derrogação, a entidade gestora deve apresentar à autoridade competente um balanço que permita avaliar os progressos efectuados.

2 — A concessão de uma segunda derrogação, por período nunca superior a três anos, segue a tramitação estabelecida no artigo anterior, sendo precedida pelo envio à Comissão Europeia do balanço relativo à primeira derrogação, acompanhado dos motivos que a justificam.

3 — Em circunstâncias excepcionais e devidamente fundamentadas, as entidades gestoras podem solicitar à autoridade competente uma terceira derrogação, por um período máximo de três anos, a qual é submetida à Comissão Europeia caso a autoridade competente entenda existirem razões ponderosas que a justifiquem.

4 — Na sequência do disposto no número anterior, a Comissão Europeia toma uma decisão no prazo máximo de três meses.

Artigo 25.º**Comunicação de derrogações**

1 — A autoridade competente comunica à Comissão Europeia, no prazo de dois meses, as derrogações por si concedidas relativas a abastecimentos superiores a 1000 m³ por dia em média ou a 5000 pessoas, bem como os elementos enumerados no n.º 2 do artigo 23.º

2 — Sempre que seja concedida uma derrogação, as entidades gestoras em baixa informam imediata e devidamente as populações afectadas pela decisão da autoridade competente, através de edital afixado nos lugares próprios e na imprensa regional ou nos boletins municipais.

3 — A autoridade de saúde deve prestar, em articulação com as entidades gestoras e sempre que considere relevante, o aconselhamento necessário aos consumidores para os quais a derrogação possa representar um risco especial.

4 — O disposto nos n.ºs 2 e 3 não se aplica aos casos a que se refere o n.º 6 do artigo 23.º, salvo decisão em contrário da autoridade competente, ouvida a autoridade de saúde.

CAPÍTULO V

Laboratórios de ensaios

Artigo 26.º

Aptidão dos laboratórios de ensaios

1 — Os ensaios de controlo da qualidade da água nos pontos de amostragem referidos no n.º 2 do artigo 10.º relativos à verificação do cumprimento do presente decreto-lei só podem ser realizados por laboratórios de ensaios considerados como aptos pela autoridade competente, nos termos do presente decreto-lei.

2 — A autoridade competente divulga a lista actualizada dos laboratórios de ensaios referidos no número anterior através do seu sítio na Internet.

Artigo 27.º

Aprovação de credenciais dos laboratórios de ensaios

1 — Para efeitos do disposto no n.º 1 do artigo anterior, os laboratórios de ensaios responsáveis pelo controlo da qualidade da água para consumo humano devem submeter à autoridade competente as respectivas credenciais, cujo conteúdo inclui, no mínimo:

a) Relativamente aos parâmetros acreditados, o certificado de acreditação actualizado para o âmbito do controlo da qualidade da água para consumo humano;

b) Relativamente aos parâmetros não acreditados, e para efeitos de aprovação, a lista de métodos utilizados na verificação de conformidade da qualidade da água para dar cumprimento ao presente decreto-lei, as características de desempenho dos métodos, a descrição do controlo da qualidade interno implementado e os resultados da participação em ensaios de intercomparação laboratorial.

2 — Os laboratórios de ensaios devem actualizar as suas credenciais junto da autoridade competente sempre que as mesmas sofram alterações.

3 — Os laboratórios de ensaios devem manter um sistema de controlo da qualidade analítica devidamente documentado e actualizado.

4 — O sistema de controlo da qualidade analítica é supervisionado regularmente pela autoridade competente, em articulação com o Instituto Português de Acreditação, abreviadamente designado IPAC, em tudo o que esteja dentro do âmbito da acreditação.

Artigo 28.º

Utilização de métodos analíticos

1 — Os ensaios de controlo da qualidade devem ser realizados com recurso aos métodos analíticos constantes do anexo IV ao presente decreto-lei, que dele faz parte integrante.

2 — Os laboratórios de ensaios podem recorrer a métodos analíticos alternativos aos especificados no n.º 1 do anexo IV do presente decreto-lei, desde que comprovem, junto da autoridade competente, que os resultados obtidos são, no mínimo, tão fiáveis como os que seriam obtidos pelos métodos especificados.

3 — Para os parâmetros enunciados nos n.ºs 2 e 3 do anexo IV do presente decreto-lei, os laboratórios de ensaios podem utilizar qualquer método, desde que comprovem junto da autoridade competente que o mesmo satisfaz

os requisitos de desempenho analítico estabelecidos no referido anexo.

4 — Para as colheitas de amostras e para os ensaios de controlo da qualidade para os quais não estejam especificados métodos de recolha de amostras e análise no anexo IV do presente decreto-lei, devem observar-se os métodos constantes de documentos normativos nacionais ou internacionais ou reconhecidos pela autoridade competente.

CAPÍTULO VI

Fiscalização e regime contra-ordenacional

Artigo 29.º

Fiscalização

1 — A fiscalização do cumprimento do disposto no presente decreto-lei é realizada pela autoridade competente e pela ASAE.

2 — A autoridade competente realiza, em qualquer ponto dos sistemas públicos de abastecimento e nas instalações das entidades gestoras, acções de fiscalização para verificar o cumprimento do presente decreto-lei, comunicando às mesmas as irregularidades detectadas.

3 — A fiscalização das entidades gestoras de sistemas particulares de abastecimento são realizadas pela ASAE, a qual reporta à autoridade competente, por sector de actividade, até 31 de Março do ano seguinte àquele a que dizem respeito, os seguintes elementos:

a) O número de acções de fiscalização realizadas;

b) A estimativa de população servida e volume anual;

c) O número de processos de contra-ordenação instruídos;

d) As principais infracções detectadas.

4 — No caso de a alteração da qualidade da água para consumo humano ser devida à qualidade da água na origem, os resultados da acção de fiscalização devem ser também comunicados à ARH territorialmente competente.

5 — No âmbito das acções de fiscalização referidas nos n.ºs 2 e 3, as entidades gestoras devem facultar à autoridade competente e à ASAE o acesso a qualquer ponto dos seus sistemas de abastecimento e às suas instalações.

6 — Os licenciamentos de captações de águas para sistemas de abastecimento particular devem ser comunicados pelas respectivas entidades licenciadoras e à ASAE.

Artigo 30.º

Vigilância sanitária

1 — As acções de vigilância sanitária são realizadas pela autoridade de saúde, que incluem:

a) A realização de análises complementares ao PCQA e de outras acções necessárias para a avaliação da qualidade da água para consumo humano;

b) A avaliação do risco para a saúde humana da qualidade da água destinada ao consumo humano.

2 — As acções de vigilância sanitária devem ter em conta o conhecimento do sistema de água e o seu funcionamento e as características da água e das zonas de abastecimento consideradas mais problemáticas.

3 — A entidade gestora deve fornecer o PCQA, bem como a caracterização e funcionamento dos sistemas de

abastecimento de água à autoridade de saúde, sempre que solicitada por esta.

4 — No âmbito das acções de vigilância sanitária, a autoridade de saúde deve informar a entidade gestora dos incumprimentos aos valores paramétricos detectados, no prazo de cinco dias a contar da data em que deles toma conhecimento.

5 — Quer os valores paramétricos tenham ou não sido respeitados, sempre que a autoridade de saúde verifique que a qualidade da água distribuída constitui um perigo potencial para a saúde humana, deve, em articulação com a entidade gestora, determinar as medidas a adoptar para minimizar tais efeitos, designadamente a determinação da proibição ou restrição do abastecimento e a informação e o aconselhamento aos consumidores, delas dando conhecimento à autoridade competente.

6 — A autoridade de saúde pode ainda determinar a proibição do abastecimento, tendo em consideração os riscos para a saúde humana decorrentes da interrupção do abastecimento ou da restrição da utilização da água.

7 — Da decisão referida no número anterior deve ser dado imediato conhecimento à entidade gestora e à autoridade competente, devendo ainda ser prestado o aconselhamento e a informação adequados aos consumidores afectados.

8 — Os licenciamentos de captações de águas para sistemas de abastecimento particular devem ser comunicados pelas respectivas entidades licenciadoras às autoridades de saúde, a pedido destas.

Artigo 31.º

Contra-ordenações

1 — Constitui contra-ordenação punível com coima de € 750 a € 3740, quando os factos sejam praticados por pessoa singular, e de € 2500 a € 44 890, quando praticados por pessoa colectiva:

a) Não sujeitar a água distribuída a um processo de desinfecção, nos termos do n.º 2 do artigo 9.º;

b) O não esclarecimento por escrito por parte das entidades gestoras, nos termos do n.º 3 do artigo 10.º;

c) A não implementação das medidas determinadas pela autoridade competente, nos termos do n.º 5 do artigo 10.º;

d) A não suspensão do fornecimento de água, nos termos do n.º 6 do artigo 10.º;

e) A não adopção das medidas determinadas pela autoridade competente, nos termos do n.º 7 do artigo 10.º;

f) A não inclusão no PCQA da determinação de todos os parâmetros do controlo de inspecção, nos termos do n.º 5 do artigo 13.º;

g) A não comunicação à autoridade competente das alterações ocorridas, nos termos do n.º 7 do artigo 13.º;

h) A inexistência no início de cada ano civil de um PCQA aprovado pela autoridade competente, nos termos do n.º 1 do artigo 14.º;

i) A não apresentação do PCQA à autoridade competente, nos termos do n.º 2 do artigo 14.º;

j) A não realização do controlo da qualidade da água, nos termos do n.º 5 do artigo 14.º;

l) A não implementação do PCQA, nos termos do n.º 1 do artigo 15.º;

m) A inexistência de um registo actualizado, nos termos dos n.ºs 2 e 3 do artigo 15.º;

n) A não disponibilização dos registos ao público ou aos clientes, nos termos do n.º 4 do artigo 15.º;

o) A não comunicação à autoridade competente dos resultados da verificação da qualidade da água para consumo humano obtidos na implementação do PCQA, nos termos do n.º 5 do artigo 15.º;

p) A não integração no PCQA dos fontanários não ligados à rede pública de distribuição de água, nos termos do n.º 1 do artigo 16.º;

q) Não providenciar uma alternativa de abastecimento de água, nos termos do n.º 4 do artigo 16.º;

r) Não implementar as medidas correctivas necessárias para restabelecer a qualidade da água destinada ao consumo humano, nos termos do n.º 1 do artigo 19.º;

s) A não realização de análises de verificação da qualidade da água aos parâmetros em incumprimento, nos termos do n.º 5 do artigo 19.º;

t) Não providenciar uma alternativa de água para consumo humano, nos termos do n.º 3 do artigo 20.º;

u) A não selecção dos materiais, substâncias e produtos químicos, nos termos do n.º 4 do artigo 21.º;

v) A não apresentação à autoridade competente do balanço que permita avaliar os progressos efectuados, nos termos do n.º 1 do artigo 24.º;

x) A não informação das populações, nos termos do n.º 2 do artigo 25.º;

z) A não realização de ensaios por laboratórios considerados aptos, nos termos do n.º 1 do artigo 26.º;

aa) Não facultar à autoridade competente e à ASAE, durante acções de fiscalização, o acesso a qualquer ponto dos sistemas de abastecimento ou às instalações, nos termos do n.º 5 do artigo 29.º;

ab) O não fornecimento da caracterização e funcionamento dos sistemas de abastecimento de água à autoridade de saúde, nos termos do n.º 3 do artigo 30.º;

ac) O não cumprimento do prazo previsto no n.º 6 do artigo 37.º

2 — Constitui contra-ordenação punível com coima de € 250 a € 1500, quando os factos sejam praticados por pessoa singular, e de € 1250 a € 25 000, quando praticados por pessoa colectiva:

a) A não realização de controlos suplementares, nos termos do n.º 3 do artigo 8.º;

b) A não manutenção dos registos e respectiva documentação, nos termos do n.º 5 do artigo 8.º;

c) A não verificação dos valores paramétricos, nos termos do n.º 2 do artigo 10.º;

d) A não comunicação da informação, nos termos do n.º 4 do artigo 10.º;

e) A não divulgação dos dados da qualidade da água, nos termos do artigo 17.º;

f) A não comunicação das situações de incumprimento à entidade gestora e desta à autoridade competente e à autoridade de saúde, nos termos do n.º 1 do artigo 18.º;

g) A não comunicação da informação, nos termos do n.º 6 do artigo 19.º;

h) A não prestação de informação, nos termos do n.º 7 do artigo 19.º

3 — A negligência e a tentativa são puníveis nos termos da lei geral, sendo reduzidos para metade os montantes máximos e mínimos das coimas aplicáveis.

4 — Sempre que a contra-ordenação consista na omissão de um dever, o pagamento da coima não dispensa o infractor do seu cumprimento se este ainda for possível.

Artigo 32.º

Sanções acessórias

1 — Às contra-ordenações previstas no artigo anterior podem, em simultâneo com a coima e nos termos da lei geral, ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda a favor do Estado dos objectos pertencentes ao agente e utilizados na prática da infracção;
- b) Interdição do exercício de actividades que dependam de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em concursos públicos que tenham por objecto a empreitada ou a concessão de obras públicas, o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- e) Encerramento de instalação ou estabelecimento sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- f) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 — As sanções referidas nas alíneas b) a f) do número anterior têm a duração máxima de dois anos contados a partir da data da respectiva decisão condenatória definitiva.

Artigo 33.º

Instrução de processos de contra-ordenação e aplicação de sanções

1 — No caso dos sistemas de abastecimento público, a instrução dos processos e a aplicação das coimas é realizada pela autoridade competente, cabendo a aplicação das coimas ao dirigente máximo desta entidade.

2 — No caso dos sistemas de abastecimento particular, a instrução dos processos compete à ASAE e a aplicação das sanções à Comissão de Aplicação das Coimas em Matéria Económica e de Publicidade.

Artigo 34.º

Destino das coimas

O produto das coimas aplicadas nos termos do presente decreto-lei é repartido da seguinte forma:

- a) 60 % para o Fundo de Intervenção Ambiental;
- b) 30 % para a entidade que instrui o processo;
- c) 10 % para a entidade que aplica a coima.

CAPÍTULO VII

Disposições complementares, transitórias e finais

Artigo 35.º

Elaboração e divulgação de relatórios

1 — A autoridade competente elabora anualmente um relatório técnico de aplicação do presente decreto-lei, com base nos dados da qualidade da água disponibilizados pelas entidades gestoras, o qual é objecto de divulgação

pública até 30 de Setembro do ano seguinte àquele a que diz respeito, sem prejuízo do disposto no n.º 1 do artigo 17.º

2 — A autoridade competente elabora um relatório trienal relativo à qualidade da água para consumo humano, com base nos relatórios anuais mencionados no número anterior, para efeitos do disposto na alínea g) do artigo 36.º

3 — O relatório trienal referido no número anterior deve incluir, pelo menos, os abastecimentos superiores a 1000 m³/dia em média ou a 5000 pessoas, abranger três anos civis e ser publicado antes do termo do ano seguinte ao período a que respeita.

4 — Juntamente com o relatório trienal, a autoridade competente elabora um outro relatório a remeter à Comissão Europeia relativo às medidas, tomadas ou a tomar, para dar cumprimento ao disposto nos n.ºs 5, 6, 7 e 8 do artigo 10.º e na n.º 10 da parte II do anexo I do presente decreto-lei.

5 — O modelo e o conteúdo mínimo do relatório referido no n.º 3 são determinados tendo especialmente em conta as medidas referidas no artigo 6.º, no n.º 1 do artigo 7.º, no n.º 1 do artigo 14.º, no n.º 1 do artigo 15.º, nos artigos 18.º, 19.º e 20.º e nos n.ºs 1, 2 e 3 do artigo 25.º e as alterações introduzidas pelo comité.

Artigo 36.º

Comunicação à Comissão Europeia

A autoridade competente comunica à Comissão Europeia:

- a) Os valores paramétricos adoptados ao abrigo do n.º 2 do artigo 6.º;
- b) As isenções concedidas nos termos do n.º 1 do artigo 7.º;
- c) O relatório sobre as medidas tomadas ou previstas para dar cumprimento às obrigações decorrentes nos n.ºs 5 e 7 do artigo 10.º, até final de Fevereiro do ano seguinte àquele a que dizem respeito;
- d) Os métodos analíticos alternativos aos especificados no n.º 1 do anexo IV do presente decreto-lei e respectivos resultados, de acordo com o disposto no n.º 2 do artigo 28.º, até dois meses após o envio do estudo de fiabilidade à autoridade competente;
- e) As derrogações concedidas nos termos dos artigos 23.º a 25.º;
- f) O balanço relativo à primeira derrogação, previsto no n.º 1 do artigo 24.º, acompanhado dos motivos que justificam a concessão de uma segunda derrogação;
- g) O relatório técnico trienal a que se refere o artigo anterior, a remeter à Comissão Europeia no prazo de dois meses após a sua publicação.

Artigo 37.º

Regime transitório

1 — Os parâmetros radiológicos constantes da parte III do anexo I do presente decreto-lei não são de determinação obrigatória até à definição de directrizes por parte da Comissão Europeia, nos termos do disposto no artigo 12.º da Directiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, a autoridade competente promove, após a entrada em vigor do presente decreto-lei, uma caracterização radiológica nacional das águas subterrâneas e superficiais tendente à definição das áreas geográficas em relação às quais passe

a ser obrigatória a determinação dos parâmetros radiológicos.

3 — O estudo referido no número anterior é objecto de divulgação no sítio da Internet da autoridade competente.

4 — Para os efeitos do disposto no n.º 4 do artigo 16.º, os instrumentos de delegação ou concessão já existentes à data de entrada em vigor do presente decreto-lei podem ser alterados para contemplar as obrigações previstas no n.º 1 do mesmo artigo, sendo, até esse momento, o seu cumprimento da responsabilidade do delegante ou concedente.

5 — A ASAE deve realizar a primeira comunicação a que se refere o n.º 2 do artigo 5.º no prazo de um ano a contar da data da sua entrada em vigor.

6 — As entidades gestoras devem cumprir o disposto no n.º 2 do artigo 9.º no prazo de um ano a contar da data da sua entrada em vigor.

7 — A autoridade competente deve criar o esquema de aprovação nacional a que se refere o n.º 3 do artigo 21.º no prazo de um ano a contar da data da sua entrada em vigor.

8 — A partir de 1 de Janeiro de 2010, as determinações analíticas dos parâmetros conducentes ao cumprimento do presente decreto-lei, em termos do controlo da qualidade da água, excepto as referentes ao controlo operacional e à vigilância sanitária, bem como a recolha de amostras nos pontos de amostragem definidos no n.º 2 do artigo 10.º, só podem ser realizadas por laboratórios de análises acreditados para o efeito.

9 — A partir de 1 de Janeiro de 2010, nos casos em que a recolha de amostras não seja realizada por laboratórios nos termos definidos no número anterior, devem os técnicos de amostragem estar devidamente certificados para o efeito por organismos de certificação acreditados ou reconhecidos pelo IPAC.

Artigo 38.º

Regiões Autónomas

1 — O regime do presente decreto-lei aplica-se às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, sem prejuízo das adaptações decorrentes da estrutura própria da administração regional autónoma a introduzir por diploma regional adequado.

2 — Os serviços e organismos das respectivas administrações regionais autónomas devem remeter à autoridade competente a informação necessária ao cumprimento das comunicações à Comissão Europeia previstas nos artigos 35.º e 36.º, até 30 dias úteis antes do termo do prazo para a autoridade competente efectuar a respectiva comunicação.

Artigo 39.º

Norma transitória

Até à entrada em vigor da Lei Orgânica da Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos, I. P., as competências que lhe são atribuídas pelo presente decreto-lei são exercidas pelo Instituto Regulador das Águas e Resíduos.

Artigo 40.º

Norma revogatória

São revogados:

- a) O Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro;
- b) A Portaria n.º 1216/2003, de 16 de Outubro.

Artigo 41.º

Entrada em vigor

1 — Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, o presente decreto-lei entra em vigor em 1 de Janeiro de 2008.

2 — O n.º 2 do artigo 9.º do presente decreto-lei entra em vigor em 1 de Janeiro de 2009.

3 — O capítulo III do presente decreto-lei entra em vigor no dia seguinte à sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 28 de Junho de 2007. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa — João Titterington Gomes Cravinho — Francisco Carlos da Graça Nunes Correia — Manuel António Gomes de Almeida de Pinho — Jaime de Jesus Lopes Silva — Carmen Madalena da Costa Gomes e Cunha Pignatelli.*

Promulgado em 4 de Agosto de 2007.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 9 de Agosto de 2007.

Pelo Primeiro-Ministro, *Fernando Teixeira dos Santos*,
Ministro de Estado e das Finanças.

ANEXO I

(a que se refere o n.º 1 do artigo 6.º)

Parâmetros e valores paramétricos

Parte I — Parâmetros microbiológicos

1 — Os valores paramétricos para a água destinada ao consumo humano fornecida por redes de distribuição, por fontanários não ligados à rede de distribuição, por pontos de entrega, por camiões ou navios-cisterna, por reservatórios não ligados à rede de distribuição ou utilizada numa empresa da indústria alimentar são os seguintes:

Parâmetro	Valor paramétrico	Unidade
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>).	0	Número/100 ml.
Enterococos	0	Número/100 ml.

2 — Os valores paramétricos para as águas colocadas à venda em garrafas ou outros recipientes são os seguintes:

Parâmetro	Valor paramétrico	Unidade
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>).	0	Número/250 ml.
Enterococos	0	Número/250 ml.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> .	0	Número/250 ml.
Número de colónias a 22°C.	100	Número/ml.
Número de colónias a 37°C.	20	Número/ml.

Parte II — Parâmetros químicos

Os valores paramétricos para a água destinada ao consumo humano fornecida por redes de distribuição, por fontanários não ligados à rede de distribuição, por pontos de

entrega, por camiões ou navios-cisterna, por reservatórios não ligados à rede de distribuição, utilizada numa empresa da indústria alimentar ou posta à venda em garrafas ou outros recipientes, são os seguintes:

Parâmetro	Valor paramétrico	Unidade	Observações
Acrilamida	0,10	µg/l	V. n. 1.
Antimónio	5,0	µg/l <i>Sb</i>	
Arsénio	10	µg/l <i>As</i>	
Benzeno	1,0	µg/l	
Benzo(a)pireno	0,010	µg/l	
Boro	1,0	mg/l <i>B</i>	
Bromatos	25 (de 25 de Dezembro de 2003 até 25 de Dezembro de 2008). 10 (após 25 de Dezembro de 2008).	µg/l <i>BrO₃</i>	V. n. 2.
Cádmio	5,0	µg/l <i>Cd</i>	
Crómio	50	µg/l <i>Cr</i>	V. n. 3.
Cobre	2,0	mg/l <i>Cu</i>	V. n. 3.
Cianetos	50	µg/l <i>Cn</i>	
1,2 dicloroetano	3,0	µg/l	
Epicloridrina	0,10	µg/l	V. n. 1.
Fluoretos	1,5	mg/l <i>F</i>	
Chumbo	25 (de 25 de Dezembro de 2003 até 25 de Dezembro de 2013). 10 (após 25 de Dezembro de 2013).	µg/l <i>Pb</i>	V. n. 3 e 4.
Mercurio	1	µg/l <i>Hg</i>	
Níquel	20	µg/l <i>Ni</i>	V. n. 3.
Nitratos	50	mg/l <i>NO₃</i>	V. n. 5.
Nitritos	0,5	mg/l <i>NO₂</i>	V. n. 5.
Pesticida individual	0,10	µg/l	V. n. 6 e 7.
Pesticidas — total	0,50	µg/l	V. n. 6 e 8.
Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (HAP)	0,10	µg/l	Soma das concentrações dos compostos especificados. V. n. 9.
Selénio	10	µg/l <i>Se</i>	
Tetracloroeteno e tricloroeteno	10	µg/l	Soma das concentrações dos compostos especificados.
Trihalometanos — total (THM)	150 (de 25 de Dezembro de 2003 até 25 de Dezembro de 2008). 100 (após 25 de Dezembro de 2008).	µg/l	Soma das concentrações dos compostos especificados. V. n. 10.
Cloreto de vinilo	0,50	µg/l	V. n. 1.

Notas

1 — O valor paramétrico refere-se à concentração residual do monómero na água, calculada em função das especificações, fornecidas pelo fabricante, da migração máxima do polímero correspondente em contacto com a água.

2 — O valor deve ser tão baixo quanto possível sem comprometer a eficácia da desinfecção. Quanto à água a que se refere as alíneas *a)*, *b)*, *c)*, *d)* e *f)* do n.º 2 do artigo 10.º, este valor deve ser respeitado, o mais tardar, 10 anos civis após a data de entrada em vigor da Directiva n.º 98/83/CE. No período compreendido entre os 5 e 10 anos após a entrada em vigor da Directiva n.º 98/83/CE, o valor paramétrico para os bromatos é de 25 µg/l *BrO₃*.

3 — No caso das entidades gestoras em baixa, o valor aplica-se a uma amostra de água destinada ao consumo humano obtida na torneira, por um método de amostragem adequado, e recolhida de modo a ser representativa do valor médio semanal ingerido pelos consumidores. Sempre que apropriado, os métodos de amostragem e de controlo serão postos em prática de maneira harmonizada, a elaborar de acordo com o n.º 4 do artigo 7.º da Directiva n.º 98/83/CE, devendo até lá as entidades gestoras seguir as recomendações emanadas pela autoridade competente. Para as entidades gestoras em alta, não há um método de amostragem específico, o que não as isenta da pesquisa destes parâmetros.

4 — Quanto à água a que se referem as alíneas *a)*, *b)*, *c)*, *d)* e *f)* do n.º 2 do artigo 10.º, este valor deve ser respeitado, o mais tardar, 15 anos civis após a entrada em vigor da Directiva n.º 98/83/CE. No período compreendido entre 5 e 15 anos após a entrada em vigor da Directiva n.º 98/83/CE, o valor paramétrico para o chumbo é de 25 µg/l *Pb*. Devem ser tomadas todas as medidas necessárias para reduzir, tanto quanto possível, a concentração do chumbo na água destinada ao consumo humano durante o período necessário ao cumprimento do valor paramétrico. A aplicação destas medidas deve, prioritariamente, privilegiar os pontos em que as concentrações de chumbo na água destinada ao consumo humano são as mais elevadas. As entidades gestoras devem seguir as recomendações emanadas pela autoridade competente no que diz respeito à amostragem.

5 — Compete às entidades gestoras, nomeadamente dos sistemas com estações de tratamento de água, assegurar a saída dessas estações a condição $[\text{nitratos}]/50 + [\text{nitritos}]/3 \leq 1$, em que os parênteses rectos representam as concentrações em mg/l para os nitratos (*NO₃*) e para os nitritos (*NO₂*), bem como do valor limite de 0,10 mg/l para os nitritos.

6 — Entende-se por pesticidas:

- a)* Insecticidas orgânicos;
- b)* Herbicidas orgânicos;
- c)* Fungicidas orgânicos;

- d) Nematocidas orgânicos;
 e) Acaricidas orgânicos;
 f) Algicidas orgânicos;
 g) Rodenticidas orgânicos;
 h) Controladores orgânicos de secreções viscosas;
 i) Produtos afins (nomeadamente reguladores do crescimento), seus metabolitos, produtos de degradação e de reacção importantes.

Só necessitam de ser pesquisados os pesticidas cuja presença seja provável num determinado sistema de fornecimento de água para consumo humano.

Quando a lista referida no n.º 2 do artigo 12.º incluir novos pesticidas para os quais não haja métodos analíticos, nem em Portugal, nem na Europa, a sua pesquisa só é obrigatória quando tais métodos estejam devidamente validados.

7 — O valor paramétrico aplica-se individualmente a cada pesticida. No caso da aldrina, da dieldrina, do heptacloro e do epóxido do cloro, o valor paramétrico é de 0,030 µg/l.

8 — Pesticidas — total significa a soma de todos os pesticidas detetados e quantificados durante o controlo da qualidade da água.

9 — Os compostos especificados são:

- a) Benzo[b]fluoranteno;
 b) Benzo[k]fluoranteno;
 c) Benzo[ghi]perileno;
 d) Indeno[1,2,3-cd]pireno.

10 — Sempre que possível, sem que, no entanto, se comprometa a desinfecção, deve ser reduzida a concentração em compostos organoclorados na água. Os compostos especificados são: clorofórmio, bromofórmio, dibromoclorometano e bromodichlorometano. Quanto à água a que se referem as alíneas a), b), c), d) e f) do n.º 2 do artigo 10.º, este valor (100 µg/l) deve ser respeitado, o mais tardar 10 anos civis após a entrada em vigor da Directiva n.º 98/83/CE. O valor de THM de 150 µg/l deve ser respeitado no período compreendido entre os 5 e os 10 anos após a entrada em vigor da referida directiva.

Devem ser adoptadas todas as medidas necessárias para reduzir, tanto quanto possível, a concentração de THM na água destinada ao consumo humano, durante o período previsto, até o cumprimento do valor paramétrico. A aplicação das medidas deve, prioritariamente, privilegiar os pontos em que as concentrações de THM na água destinada ao consumo humano são mais elevadas.

Parte III — Parâmetros indicadores

Os valores paramétricos estabelecidos apenas para efeitos de controlo da qualidade da água destinada ao consumo humano fornecida por redes de distribuição, por fontanários não ligados à rede de distribuição, por pontos de entrega, por camiões ou navios-cisterna, por reservatórios não ligados à rede de distribuição, utilizada numa empresa da indústria alimentar ou posta à venda em garrafas ou outros recipientes, são os seguintes:

Parâmetro	Valor paramétrico	Unidade	Observações
Alumínio	200	µg/l <i>Al</i>	
Amónio	0,50	mg/l <i>NH₄</i>	
Cálcio	-	mg/l <i>Ca</i>	V. n. 1, 2 e 5.
Cloretos	250	mg/l <i>Cl</i>	V. n. 1.
<i>Clostridium perfringens</i> (incluindo esporos)	0	N/100 ml	V. n. 6.
Cor	20	mg/l <i>PtCo</i>	
Condutividade	2 500	µS/cm a 20°C	V. n. 1.
Dureza total	-	mg/l <i>CaCO₃</i>	V. n. 1, 4 e 5.
<i>pH</i>	≥ 6,5 e ≤ 9	unidades de <i>pH</i>	V. n. 1 e 7.
Ferro	200	µg/l <i>Fe</i>	
Magnésio	-	mg/l <i>Mg</i>	V. n. 1, 3 e 5.
Manganês	50	µg/l <i>Mn</i>	
Microcistinas — LR total	1	µg/l	V. n. 16.
Cheiro, a 25°C	3	Factor de diluição	
Oxidabilidade	5	mg/l <i>O₂</i>	V. n. 8.
Sulfatos	250	mg/l <i>SO₄</i>	V. n. 1.
Sódio	200	mg/l <i>Na</i>	
Sabor, a 25°C	3	Factor de diluição	
Número de colónias	Sem alteração anormal	N/ml a 22°C	V. n. 17 e 18.
Número de colónias	Sem alteração anormal	N/ml a 37°C	V. n. 17 e 18.
Bactérias coliformes	0	N/100 ml	V. n. 9.
Carbono orgânico total (COT)	Sem alteração anormal	mg/l <i>C</i>	V. n. 10 e 18.
Turvação	4	UNT	V. n. 11.
α-total	0,5	Bq/l	V. n. 12 e 14.
β-total	1	Bq/l	V. n. 12 e 14.
Trítio	100	Bq/l	V. n. 12 e 14.
Dose indicativa total	0,10	mSv/ano	V. n. 13, 14 e 15.
Desinfectante residual	-	mg/l	V. n. 19.

Notas

1 — A água não deve ser factor de deterioração dos materiais com os quais está em contacto, ou seja, deve ser desejavelmente equilibrada. Para verificar esta propriedade, podem ser utilizados diversos métodos, nomeadamente o índice de Langelier (IL), que, desejavelmente, deve estar compreendido entre - 0,5 < IL < + 0,5.

2 — Não é desejável que a concentração de cálcio seja superior a 100 mg/l *Ca*.

3 — Não é desejável que a concentração de magnésio seja superior a 50 mg/l *Mg*.

4 — É desejável que a dureza total em carbonato de cálcio esteja compreendida entre 150 mg e 500 mg/l *CaCO₃*.

5 — Quando um sistema de abastecimento é gerido apenas por uma entidade gestora, estes parâmetros devem ser também determinados a montante da distribuição, no âmbito do programa de controlo operacional.

6 — Caso se verifique o incumprimento deste valor paramétrico, deve ser investigado todo o sistema de abastecimento para identificar existência de risco para a saúde humana devido à presença de outros microrganismos patogénicos, por exemplo, o *Cryptosporidium*. Os resultados de todas as investigações devem ser incluídas no relatório trienal.

7 — Para a água sem gás contida em garrafas ou outros recipientes, o valor mínimo do *pH* pode ser reduzido para 4,5 unidades. Para a água, em garrafas ou outros recipientes, naturalmente rica ou artificialmente enriquecida em dióxido de carbono, o valor mínimo pode ser mais baixo.

8 — Nos controlos de inspecção, a análise da oxidabilidade não é obrigatória desde que nessa amostra seja determinado o teor de COT. Esta nota não se aplica às zonas de abastecimento com volumes médios diários inferiores a 10 000 m³, devendo ser sempre determinada a oxidabilidade no controlo de rotina 2.

9 — A unidade é N/250 ml para as águas contidas em garrafas ou outros recipientes.

10 — A análise do parâmetro COT é obrigatória para todas as zonas de abastecimento com volumes médios diários superiores a 10 000 m³.

11 — No caso de águas superficiais, o valor paramétrico da turvação à saída do tratamento deve ser 1 UNT.

12 — Frequências de controlo a estabelecer posteriormente no anexo II ao presente decreto-lei.

13 — Com excepção do trítio, potássio-40, radão e produtos de desintegração do radão, frequências de controlo, métodos de controlo e localizações mais adequadas para os pontos de controlo a estabelecer posteriormente no anexo II ao presente decreto-lei.

14 — As propostas a apresentar nos termos da n. 11, sobre frequências de controlo, e da n. 12, sobre frequências de controlo, métodos de controlo e localizações mais adequadas para os pontos de controlo, do anexo II ao presente decreto-lei serão adoptadas nos termos do artigo 12.º da Directiva n.º 98/83/CE.

15 — A dose indicativa total só é determinada quando ocorrem incumprimentos dos parâmetros α -total e ou β -total. Nestes casos procede-se à determinação das concentrações dos radionuclídeos específicos emissores α e ou β .

16 — Este parâmetro deve ser determinado à saída da estação de tratamento de água, quando há suspeitas de eutrofização da massa de água superficial. Caso seja confirmado um número de cianobactérias potencialmente produtoras de microcistinas superior a 2000 células/ml deve ser aumentada a frequência de amostragem, no âmbito do programa de controlo operacional.

17 — Não é desejável que o número de colónias a 22°C e a 37°C seja superior a 100 e 20, respectivamente.

18 — Sem alteração anormal significa, com base num histórico de análises, resultados dentro dos critérios estabelecidos pelas entidades gestoras. Quando ocorre uma alteração anormal, é desejável que a entidade gestora averigüe as respectivas causas.

19 — Recomenda-se que as concentrações deste parâmetro estejam entre 0,2 e 0,6 mg/l de cloro residual livre. A determinação deste parâmetro não é obrigatória nas situações previstas no n.º 3 do artigo 9.º do presente decreto-lei.

ANEXO II

(a que se refere o n.º 1 do artigo 10.º)

Controlo da qualidade da água

Este anexo tem por objectivo definir os controlos de rotina e inspecção, assim como as frequências mínimas de amostragem, para a análise da água destinada ao consumo humano fornecida por sistemas de abastecimento público, redes de distribuição, fontanários, camiões ou navios-cisterna, utilizada numa empresa de indústria alimentar e à venda em garrafas e outros recipientes.

QUADRO A

Parâmetros a analisar

Controlo de rotina. — Tem como objectivo fornecer regularmente informações sobre a qualidade organoléptica e microbiológica da água destinada ao consumo humano, bem como sobre a eficácia dos tratamentos existentes, especialmente a desinfecção, tendo em vista determinar a conformidade da água com os valores paramétricos estabelecidos no presente decreto-lei.

QUADRO B1

Frequência mínima de amostragem e de análise da água destinada para consumo humano fornecida por uma rede de distribuição, por fontanários, por um camião-cisterna ou fornecida para uma empresa da indústria alimentar

Tipo de controlo (v. n. 1)	Parâmetro	Volume de água fornecida na zona de abastecimento (metros cúbicos por dia).	Número de amostras por ano (v. n. 2, 3 e 4)
Controlo de rotina 1	<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	< 100	6
	Bactérias coliformes Desinfectante residual	≥ 100	12/5 000 hab

Parâmetros do controlo de rotina 1:

- Bactérias coliformes;
- Escherichia coli* (*E. coli*);
- Desinfectante residual.

Parâmetros do controlo de rotina 2:

- Alumínio (v. n. 1);
- Amónio;
- Cheiro;
- Cor;
- Condutividade;
- Clostridium perfringens*, incluindo esporos (v. n. 2);
- pH;
- Ferro (v. n. 1);
- Manganês;
- Nitratos;
- Nitritos (v. n. 3);
- Número de colónias a 22°C;
- Número de colónias a 37°C;
- Oxidabilidade;
- Pseudomona aeruginosa* (v. n. 4);
- Sabor;
- Turvação.

Controlo de inspecção. — O controlo de inspecção tem como objectivo obter as informações necessárias para verificar o cumprimento dos valores paramétricos do presente decreto-lei.

Todos os parâmetros fixados de acordo com o artigo 6.º devem ser sujeitos ao controlo de inspecção, com excepção dos casos em que a Direcção-Geral da Saúde autorizar a sua não determinação, por um período por ela fixado, por entender que é improvável a presença desse parâmetro em concentrações que impliquem o incumprimento dos valores paramétricos. Este parágrafo não é aplicável aos parâmetros de radioactividade sujeitos às n. 12, 13, 14 e 15 da parte III do anexo I ao presente decreto-lei, que devem ser controlados segundo os requisitos de controlo adoptados nos termos do artigo 12.º da Directiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro.

Notas

1 — Nas situações em que é utilizado como agente floculante deve ser determinado no controlo de rotina 2. Nas restantes situações, este parâmetro faz parte do controlo de inspecção.

2 — Nos casos em que a origem da água não seja superficial nem seja influenciada por águas superficiais, este parâmetro faz parte do controlo de inspecção.

3 — Nos casos em que o processo de desinfecção não inclua a cloramina (utilização em simultâneo de amónia e cloro), este parâmetro faz parte do controlo de inspecção.

4 — Necessário só para água à venda em garrafas ou outros recipientes.

Tipo de controlo (v. n. 1)	Parâmetro	Volume de água fornecida na zona de abastecimento (metros cúbicos por dia).	Número de amostras por ano (v. n. 2, 3 e 4)
Controlo de rotina 2	Alumínio Amónio Número de colónias a 22°C Número de colónias a 37° Condutividade <i>Clostridium perfringens</i> , incluindo esporos Cor <i>pH</i> Ferro Manganês Nitratos Nitritos Oxidabilidade Cheiro Sabor Turvação	< 100	2
		> 100 e ≤ 1 000	4
		> 1 000	4 + 3 por cada 1 000 m³/dia + 3 por fracção remanescente do volume total.
Controlo de inspecção	Antimónio Arsénio Benzeno Benzo(a)pireno Boro Bromatos Cádmio Cálcio Chumbo Cianetos Cobre Crómio 1,2-dicloroetano Dureza total <i>Enterococos</i> Fluoretos Magnésio Mercúrio Níquel HAP Pesticidas individuais Pesticidas (total) Selénio Clóretos Tetracloroeteno e tricloroeteno Trihalometanos Sódio Carbono orgânico total Sulfatos Clóreto de vinilo Epícloridrina Acrilamida	≤ 1 000	1
		> 1 000 e ≤ 10 000	1 + 1 por cada 3 300 m³/dia + 1 por fracção remanescente do volume total.
		> 10 000 e ≤ 100 000	3 + 1 por cada 10 000 m³/dia + 1 por fracção remanescente do volume total.
		> 100 000	10 + 1 por cada 25 000 m³/dia e fracção remanescente do volume total.

As entidades gestoras devem colher amostras nos pontos obrigatórios definidos no n.º 2 do artigo 10.º para se assegurarem de que a água destinada ao consumo humano satisfaz os requisitos do presente decreto-lei. No entanto, no caso de uma rede de distribuição, as entidades gestoras podem colher amostras dentro da zona de abastecimento ou na estação de tratamento de água para a análise de determinados parâmetros, se for possível demonstrar que não há alteração negativa no valor dos parâmetros medidos.

Notas

1 — A determinação dos parâmetros correspondentes ao controlo de rotina 2 implica, em simultâneo, a determinação dos parâmetros contidos no controlo de rotina 1 e, identicamente, o controlo de inspecção implica os controlos de rotina 1 e 2.

2 — No caso de fornecimento intermitente de curto prazo, compete à autoridade de saúde, em conjunto com a autoridade competente, fixar a frequência a cumprir e os parâmetros a determinar.

3 — Para os parâmetros do anexo I do presente decreto-lei, a entidade gestora pode pedir à autoridade competente a redução da frequência especificada no quadro B1 quando:

- a) Os valores dos resultados obtidos na verificação da qualidade da água para consumo humano durante um período de, pelo menos, dois anos consecutivos forem constantes e significativamente melhores que os valores paramétricos estabelecidos no anexo I ao presente decreto-lei;
- b) Não tiver sido detectado qualquer factor susceptível de causar deterioração da qualidade da água.

A frequência mínima aplicável não deve ser menos de 50 % do número de amostras especificadas no quadro, excepto no caso especial de abastecimentos em baixa inferiores a 100 m³/dia e abastecimentos em alta inferiores a 250 m³/dia, onde não se aplica a redução da frequência de amostragem.

4 — O número de amostragens correspondentes à avaliação de conformidade deve ser distribuído equitativamente no espaço e no tempo, de acordo com os critérios definidos pela autoridade competente.

QUADRO B2

Frequência mínima de amostragem e de análise da água destinada para consumo humano fornecida por uma entidade gestora em alta

Volume de água fornecida em alta (metros cúbicos por dia)	Tipos de controlo da água para consumo humano		
	Controlo de rotina 1	Controlo de rotina 2 (v. n. 1)	Controlo de inspecção (v. n. 1)
≤ 250	2	2	1
> 250 e ≤ 1 000	6	2	1
> 1 000 e ≤ 2 000	12	4	1

Volume de água fornecida em alta (metros cúbicos por dia)	Tipos de controlo da água para consumo humano		
	Controlo de rotina 1	Controlo de rotina 2 (v. n. 1)	Controlo de inspecção (v. n. 1)
> 2 000 e ≤ 5 000	18	6	1
> 5 000 e ≤ 15 000	24	8	2
> 15 000 e ≤ 25 000	72	24	4
> 25 000 e ≤ 50 000	104	36	4
> 50 000 e ≤ 100 000	156	52	6
> 100 000	365	104	12

Nota. — Para os parâmetros conservativos, o controlo analítico deve ser feito de modo a respeitar a frequência mínima exigida para a baixa.

QUADRO B3

Frequência mínima de amostragem e análise de águas colocadas à venda em garrafas ou outros recipientes

Volume de água produzida (v. n. 1) para colocação à venda em garrafas ou outros recipientes (metros cúbicos por dia)	Controlo de rotina 1 e controlo de rotina 2 — Número de amostras por ano	Controlo de inspecção — Número de amostras por ano
≤ 10	1	1
> 10 e ≤ 60	12	1
> 60	1 por cada 5 m ³ e fracção remanescente para o volume total	1 por cada 100 m ³ e fracção remanescente para o volume total

Nota. — Os volumes são calculados como médias durante um ano civil.

ANEXO III

(a que se refere o n.º 2 do artigo 14.º)

Programa de controlo da qualidade da água

Fazem parte do programa de controlo da qualidade da água, a enviar no formato definido pela autoridade competente, os seguintes elementos:

- Identificação da entidade gestora responsável pelo controlo da qualidade da água para consumo humano;
- Identificação e localização das origens de água, com indicação da sua natureza superficial ou subterrânea;
- Identificação e localização dos pontos de entrega de água entre entidades gestoras;
- Identificação e localização das zonas de abastecimento, no caso das entidades gestoras em baixa;
- Descrição do tratamento aplicado à água fornecida em cada ponto de entrega ou zona de abastecimento;
- Volumes médios diários anuais fornecidos nos pontos de entrega entre entidades gestoras;
- Volumes médios diários anuais à entrada das zonas de abastecimento, no caso das entidades gestoras em baixa. Os volumes indicados pela entidade gestora devem ser preferencialmente medidos. Na ausência destes valores, deve-se utilizar a captação 200 l/hab/dia. Quando uma entidade gestora adquire a água a outra, deve considerar o volume médio diário comprado;
- População servida por zona de abastecimento, no caso das entidades gestoras em baixa. Não tendo a entidade gestora dados exactos, deve recorrer ao valor constante dos últimos censos populacionais;
- Identificação dos pontos de amostragem por ponto de entrega entre entidades gestoras;

j) Identificação dos pontos de amostragem por zona de abastecimento, no caso das entidades gestoras em baixa. No caso das entidades gestoras em baixa, o número de pontos de amostragem não pode ser inferior a 75 % do número mínimo legal de controlos de rotina 1 a efectuar por zona de abastecimento, excluindo-se casos excepcionais que deverão ser apreciados pela autoridade competente. Estes pontos devem estar distribuídos equitativamente no espaço, respeitando os critérios emanados pela autoridade competente. No caso das entidades gestoras em alta, todos os locais físicos do ponto de entrega devem constituir pontos de amostragem;

l) Cronograma da amostragem. O cronograma deve conter, além da indicação dos pontos de amostragem, as datas exactas, respeitando uma distribuição equitativa no tempo para os diferentes tipos de controlo, de acordo com os critérios emanados pela autoridade competente;

m) Lista de parâmetros a analisar por tipo de controlo, incluindo os pesticidas a pesquisar, por ponto de entrega ou zona de abastecimento;

n) Laboratório responsável pelo controlo da qualidade da água.

ANEXO IV

(a que se refere o n.º 1 do artigo 28.º)

Especificações para análise dos parâmetros

1 — Parâmetros com métodos de análise especificados: os princípios relativos aos métodos para parâmetros microbiológicos a seguir enunciados são-no quer a título de referência, quando se indica um método CEN/ISO, quer a título de orientação enquanto se aguarda uma possível adopção futura nos termos do procedimento estabelecido

no artigo 12.º («Comitologia») da Directiva n.º 98/83/CE, de métodos internacionais CEN/ISO para esses parâmetros. Podem ser utilizados métodos alternativos, desde que sejam cumpridas as disposições do artigo 28.º e da alínea d) do n.º 1 do artigo 36.º:

- a) Bactérias coliformes e *Escherichia coli* (*E. coli*) (ISO 9308-1);
- b) Enterococos (ISO 7899-2);
- c) *Pseudomona aeruginosa* (EN ISO 12780);
- d) Enumeração de microrganismos viáveis — número de colónias a 22°C (EN ISO 6222);
- e) Enumeração de microrganismos viáveis — número de colónias a 37°C (EN ISO 6222);
- f) *Clostridium perfringens* (incluindo esporos).

Filtração em membrana seguida de incubação anaeróbia da membrana em m-CP ágar (v. n. 1) a 44°C ± 1°C durante 21 ± 3 horas. Contagem das colónias amarelas opacas que passam a rosa ou vermelho após exposição, durante vinte a trinta segundos, a vapores de hidróxido de amónio.

Nota. — A composição do meio de base para m-CP ágar é a seguinte:

Produto	Quantidade
Triptose	30 g
Extrato de levedura	20 g
Sacarose	5 g
Hidróclorato de L-cisteína	1 g
MgSO ₄ ·7H ₂ O	0,1 g
Púrpura de bromocresol	40 mg
Ágar	15 g
Água	1 000 ml

Dissolução dos ingredientes do meio de base e ajuste do pH a 7,6. Esterilização a 121°C durante quinze minutos. Deixar arrefecer e adicionar:

Produto	Quantidade
D-ciclocerina	400 mg
Sulfato de B-poliximina	25 mg
Indoxilo B-D-glucosido dissolvido em 8 ml de água previamente esterilizada	60 mg
Solução 0,5 % de difosfato de fenoltaleína, previamente filtrada e esterilizada	20 ml
Solução a 4,5 % de FeCl ₃ ·6H ₂ O	2 ml

2 — Parâmetros para os quais são especificadas as características de desempenho dos métodos analíticos a utilizar:

a) Para os parâmetros do quadro seguinte, as características de desempenho dos métodos utilizados devem, no mínimo, ser capazes de medir concentrações iguais ao valor paramétrico com a exactidão, a precisão e os limites de detecção especificados. Qualquer que seja a sensibilidade do método de análise utilizado, o resultado deve ser expresso usando, no mínimo, o mesmo número de casas decimais que os valores especificados nas partes II e III do anexo I do presente decreto-lei;

b) Para o pH, as especificações do método são as seguintes: o método deve ser capaz de medir o valor paramétrico com a exactidão de 0,2 unidades de pH e de precisão de 0,2 unidades de pH.

	Exactidão — Porcentagem do valor paramétrico (v. n. 1)	Precisão — Porcentagem do valor paramétrico (v. n. 2)	Limite de detecção — Porcentagem do valor paramétrico (v. n. 3)	Condições	Observações
Acrilamida				A controlar em função da especificação do produto.	V. n. 4.
Alumínio	10	10	10		
Amónio	10	10	10		
Antimónio	25	25	25		
Arsénio	10	10	10		
Benzo(a)pireno	25	25	25		
Benzeno	25	25	25		
Boro	10	10	10		
Bromatos	25	25	25		
Cádmio	10	10	10		
Cálcio	10	10	10		
Cloretos	10	10	10		
Crómio.	10	10	10		
Condutividade	10	10	10		
Cobre.	10	10	10		
Cianetos	10	10	10		
1,2 dicloroetano	25	25	10		
Dureza total	10	10	10		
Epicloridrina.				A controlar em função da especificação do produto.	
Ferro	10	10	10		
Fluoretos	10	10	10		
Chumbo	10	10	10		

	Exactidão Percentagem do valor paramétrico (v. n. 1)	Precisão Percentagem do valor paramétrico (v. n. 2)	Limite de detecção Percentagem do valor paramétrico (v. n. 3)	Condições	Observações
Magnésio	10	10	10		
Manganês	10	10	10		
Mercúrio	20	10	10		
Níquel	10	10	10		
Nitratos	10	10	10		
Nitritos	10	10	10		
Oxidabilidade	25	25	10		V. n. 5.
Pesticidas	25	25	25		V. n. 6.
Hidrocarbonetos policíclicos aromáticos . .	25	25	25		V. n. 7.
Selénio	10	10	10		
Sódio	10	10	10		
Sulfatos	10	10	10		
Tetracloroetano	25	25	10		V. n. 8.
Tricloroetano	25	25	10		V. n. 8.
Trihalometanos total	25	25	10		V. n. 7.
Cloreto de vinilo				A controlar em função da especificação do produto.	

Notas

1 — A exactidão corresponde ao erro sistemático e é igual à diferença entre o valor médio de um grande número de medições repetidas e o valor real (estes termos são definidos de forma mais completa na norma ISO 5725).

2 — A precisão corresponde ao erro aleatório, que é obtido geralmente a partir do desvio padrão (no interior de cada lote e entre lotes) da dispersão dos resultados em torno da média. Uma precisão aceitável é igual a duas vezes o desvio padrão relativo (estes termos são definidos de forma mais completa na norma ISO 5725).

3 — O limite de detecção é igual a três vezes o desvio padrão relativo no interior de cada lote de uma amostra experimental contendo uma baixa concentração do parâmetro ou cinco vezes o desvio padrão relativo no interior de cada lote da amostra de controlo.

4 — O método deve determinar os cianetos totais, isto é, presentes em todas as suas formas.

5 — A determinação da oxidabilidade deve ser efectuada, em meio ácido, com permanganato de potássio, a 100°C durante dez minutos.

6 — As características de desempenho dos métodos de análise aplicam-se a cada pesticida individual e dependem do pesticida em causa. O limite de detecção pode não ser actualmente conseguido para todos os pesticidas, mas deve-se procurar evoluir nesse sentido.

7 — As características de desempenho dos métodos de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas como 25 % do valor paramétrico constante do anexo I.

8 — As características de desempenho dos métodos de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas como 50 % do valor paramétrico constante do anexo I do presente decreto-lei.

3 — Parâmetros para os quais não é especificado qualquer método de análise:

- a) Cor;
- b) Cheiro;
- c) Sabor;
- d) Carbono orgânico total;
- e) Turvação (v. n. 1).

Nota. — Para o controlo da turvação das águas superficiais tratadas, o método analítico utilizado deve, no mínimo, ser capaz de determinar concentrações iguais ao valor paramétrico com uma exactidão de 25 %, uma precisão de 25 % e um limite de detecção de 25 %.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PISCAS

Portaria n.º 980/2007

de 27 de Agosto

Pela Portaria n.º 1203/2002, de 2 de Setembro, foi concessionada à Casa Agrícola das Três Barragens a zona de caça turística da Herdade da Retorta (processo n.º 3106-DGRF), situada no município de Sousel.

A concessionária requereu agora a anexação à referida zona de caça de vários prédios rústicos.

Esta anexação sobrepõe-se em parte à zona de caça associativa da Herdade da Retorta e outras (processo n.º 123-DGRF), cuja concessão termina em 14 de Agosto de 2007.

Assim:

Com fundamento no disposto no artigo 11.º e na alínea a) do artigo 40.º do Decreto-Lei n.º 202/2004, de 18 de Agosto, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 201/2005, de 24 de Novembro, e ouvido o Conselho Cinegético Municipal:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º É extinta a zona de caça associativa da Herdade da Retorta e outras (processo n.º 123-DGRF), na parte respeitante aos prédios rústicos que, de acordo com o número seguinte, vão ser anexados à zona de caça turística da Herdade da Retorta (processo n.º 3106-DGRF).

2.º São anexados à presente zona de caça vários prédios rústicos situados na freguesia de Casa Branca, município de Sousel, com a área de 223 ha, ficando a mesma com a área total de 648 ha, conforme planta anexa à presente portaria e que dela faz parte integrante.

Lei n.º 54/2005
de 15 de Novembro
Estabelece a titularidade dos recursos hídricos

A Assembleia da República decreta, nos termos da alínea c) do artigo 161.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito

- 1 - Os recursos hídricos a que se aplica esta lei compreendem as águas, abrangendo ainda os respectivos leitos e margens, zonas adjacentes, zonas de infiltração máxima e zonas protegidas.
- 2 - Em função da titularidade, os recursos hídricos compreendem os recursos dominiais, ou pertencentes ao domínio público, e os recursos patrimoniais, pertencentes a entidades públicas ou particulares.

Artigo 2.º

Domínio público hídrico

- 1 - O domínio público hídrico compreende o domínio público marítimo, o domínio público lacustre e fluvial e o domínio público das restantes águas.
- 2 - O domínio público hídrico pode pertencer ao Estado, às Regiões Autónomas e aos municípios e freguesias.

Artigo 3.º

Domínio público marítimo

O domínio público marítimo compreende:

- a) As águas costeiras e territoriais;
- b) As águas interiores sujeitas à influência das marés, nos rios, lagos e lagoas;
- c) O leito das águas costeiras e territoriais e das águas interiores sujeitas à influência das marés;
- d) Os fundos marinhos contíguos da plataforma continental, abrangendo toda a zona económica exclusiva;
- e) As margens das águas costeiras e das águas interiores sujeitas à influência das marés.

Artigo 4.º

Titularidade do domínio público marítimo

O domínio público marítimo pertence ao Estado.

Artigo 5.º

Domínio público lacustre e fluvial

O domínio público lacustre e fluvial compreende:

- a) Cursos de água navegáveis ou flutuáveis, com os respectivos leitos, e ainda as margens pertencentes a entes públicos;
- b) Lagos e lagoas navegáveis ou flutuáveis, com os respectivos leitos, e ainda as margens pertencentes a entes públicos;
- c) Cursos de água não navegáveis nem flutuáveis, com os respectivos leitos e margens, desde que localizados em terrenos públicos, ou os que por lei sejam reconhecidos como aproveitáveis para fins de utilidade pública, como a produção de energia eléctrica, irrigação, ou canalização de água para consumo público;
- d) Canais e valas navegáveis ou flutuáveis, ou abertos por entes públicos, e as respectivas águas;
- e) Albufeiras criadas para fins de utilidade pública, nomeadamente produção de energia eléctrica ou irrigação, com os respectivos leitos;
- f) Lagos e lagoas não navegáveis ou flutuáveis, com os respectivos leitos e margens, formados pela natureza em terrenos públicos;

- g) Lagos e lagoas circundados por diferentes prédios particulares ou existentes dentro de um prédio particular, quando tais lagos e lagoas sejam alimentados por corrente pública;
- h) Cursos de água não navegáveis nem fluviáveis nascidos em prédios privados, logo que transponham abandonados os limites dos terrenos ou prédios onde nasceram ou para onde foram conduzidos pelo seu dono, se no final forem lançar-se no mar ou em outras águas públicas.

Artigo 6.º

Titularidade do domínio público lacustre e fluvial

- 1 - O domínio público lacustre e fluvial pertence ao Estado ou, nas Regiões Autónomas, à respectiva Região, salvo nos casos previstos nos números seguintes.
- 2 - Pertencem ao domínio público hídrico do município os lagos e lagoas situados integralmente em terrenos municipais ou em terrenos baldios e de logradouro comum municipal.
- 3 - Pertencem ao domínio público hídrico das freguesias os lagos e lagoas situados integralmente em terrenos das freguesias ou em terrenos baldios e de logradouro comum paroquiais.
- 4 - O disposto nos números anteriores deve entender-se sem prejuízo dos direitos reconhecidos nas alíneas d), e) e f) do n.º 1 do artigo 1386.º e no artigo 1387.º do Código Civil.

Artigo 7.º

Domínio público hídrico das restantes águas

O domínio público hídrico das restantes águas compreende:

- a) Águas nascidas e águas subterrâneas existentes em terrenos ou prédios públicos;
- b) Águas nascidas em prédios privados, logo que transponham abandonadas os limites dos terrenos ou prédios onde nasceram ou para onde foram conduzidas pelo seu dono, se no final forem lançar-se no mar ou em outras águas públicas;
- c) Águas pluviais que caiam em terrenos públicos ou que, abandonadas, neles corram;
- d) Águas pluviais que caiam em algum terreno particular, quando transpuserem abandonadas os limites do mesmo prédio, se no final forem lançar-se no mar ou em outras águas públicas;
- e) Águas das fontes públicas e dos poços e reservatórios públicos, incluindo todos os que vêm sendo continuamente usados pelo público ou administrados por entidades públicas.

Artigo 8.º

Titularidade do domínio público hídrico das restantes águas

- 1 - O domínio público hídrico das restantes águas pertence ao Estado ou, nas Regiões Autónomas, à Região, no caso de os terrenos públicos mencionados nas alíneas a) e c) do artigo anterior pertencerem ao Estado ou à Região, ou no caso de ter cabido ao Estado ou à Região a construção das fontes públicas.
- 2 - O domínio público hídrico das restantes águas pertence ao município e à freguesia conforme os terrenos públicos mencionados nas citadas alíneas pertençam ao concelho e à freguesia ou sejam baldios municipais ou paroquiais ou consoante tenha cabido ao município ou à freguesia o custeio e administração das fontes, poços ou reservatórios públicos.
- 3 - O disposto nos números anteriores deve entender-se sem prejuízo dos direitos reconhecidos nas alíneas d), e) e f) do n.º 1 e no n.º 2 do artigo 1386.º, bem como no artigo 1397.º, ambos do Código Civil.

Artigo 9.º

Administração do domínio público hídrico

- 1 - O domínio público hídrico pode ser afecto por lei à administração de entidades de direito público encarregadas da prossecução de atribuições de interesse público a que ficam afectos, sem prejuízo da jurisdição da autoridade nacional da água.
- 2 - A gestão de bens do domínio público hídrico por entidades de direito privado só pode ser desenvolvida ao abrigo de um título de utilização, emitido pela autoridade pública competente para o respectivo licenciamento.

Artigo 10.º

Noção de leito; seus limites

- 1 - Entende-se por leito o terreno coberto pelas águas quando não influenciadas por cheias extraordinárias, inundações ou tempestades. No leito compreendem-se os mouchões, lodeiros e areais nele formados por deposição aluvial.
- 2 - O leito das águas do mar, bem como das demais águas sujeitas à influência das marés, é limitado pela linha da máxima preia-mar de águas vivas equinociais. Essa linha é definida, para cada local, em função do espraiamento das vagas em condições médias de agitação do mar, no primeiro caso, e em condições de cheias médias, no segundo.
- 3 - O leito das restantes águas é limitado pela linha que corresponder à estrema dos terrenos que as águas cobrem em condições de cheias médias, sem transbordar para o solo natural, habitualmente enxuto. Essa linha é definida, conforme os casos, pela aresta ou crista superior do talude marginal ou pelo alinhamento da aresta ou crista do talude molhado das motas, cômoros, valados, tapadas ou muros marginais.

Artigo 11.º

Noção de margem; sua largura

- 1 - Entende-se por margem uma faixa de terreno contígua ou sobranceira à linha que limita o leito das águas.
- 2 - A margem das águas do mar, bem como a das águas navegáveis ou flutuáveis que se encontram à data da entrada em vigor desta lei sujeitas à jurisdição das autoridades marítimas e portuárias, tem a largura de 50 m.
- 3 - A margem das restantes águas navegáveis ou flutuáveis tem a largura de 30 m.
- 4 - A margem das águas não navegáveis nem flutuáveis, nomeadamente torrentes, barrancos e córregos de caudal descontínuo, tem a largura de 10 m.
- 5 - Quando tiver natureza de praia em extensão superior à estabelecida nos números anteriores, a margem estende-se até onde o terreno apresentar tal natureza.
- 6 - A largura da margem conta-se a partir da linha limite do leito. Se, porém, esta linha atingir arribas alcantiladas, a largura da margem é contada a partir da crista do alcantil.
- 7 - Nas Regiões Autónomas, se a margem atingir uma estrada regional ou municipal existente, a sua largura só se estende até essa via.

Artigo 12.º

Leitos e margens privados de águas públicas

- 1 - São particulares, sujeitos a servidões administrativas, os leitos e margens de águas do mar e de águas navegáveis e flutuáveis que forem objecto de desafecção e ulterior alienação, ou que tenham sido, ou venham a ser, reconhecidos como privados por força de direitos adquiridos anteriormente, ao abrigo de disposições expressas desta lei, presumindo-se públicos em todos os demais casos.
- 2 - No caso de águas públicas não navegáveis e não flutuáveis localizadas em prédios particulares, o respectivo leito e margem são particulares, nos termos do artigo 1387.º do Código Civil, sujeitos a servidões administrativas.
- 3 - Nas Regiões Autónomas, os terrenos tradicionalmente ocupados junto à crista das arribas alcantiladas das respectivas ilhas constituem propriedade privada.

Artigo 13.º

Recuo das águas

Os leitos dominiais que forem abandonados pelas águas, ou lhes forem conquistados, não acrescem às parcelas privadas da margem que porventura lhes sejam contíguas, continuando integrados no domínio público se não excederem as larguras fixadas no artigo 10.º e entrando automaticamente no domínio privado do Estado no caso contrário.

Artigo 14.º

Avanço das águas

- 1 - Quando haja parcelas privadas contíguas a leitos dominiais, as porções de terreno corroídas lenta e sucessivamente pelas águas consideram-se automaticamente integradas no domínio público, sem que por isso haja lugar a qualquer indemnização.
- 2 - Se as parcelas privadas contíguas a leitos dominiais forem invadidas pelas águas que nelas permaneçam sem que haja corrosão dos terrenos, os respectivos proprietários conservam o seu direito de propriedade, mas o Estado pode expropriar essas parcelas.

Artigo 15.º

Reconhecimento de propriedade privada sobre parcelas de leitos e margens públicos

- 1 - Quem pretenda obter o reconhecimento da sua propriedade sobre parcelas de leitos ou margens das águas do mar ou de quaisquer águas navegáveis ou fluviáveis pode obter esse reconhecimento desde que intente a correspondente acção judicial até 1 de Janeiro de 2014, devendo provar documentalmente que tais terrenos eram, por título legítimo, objecto de propriedade particular ou comum antes de 31 de Dezembro de 1864 ou, se se tratar de arribas alcantiladas, antes de 22 de Março de 1868.
- 2 - Sem prejuízo do prazo fixado no número anterior, observar-se-ão as seguintes regras nas acções a instaurar nos termos desse número:
 - a) Presumem-se particulares, sem prejuízo dos direitos de terceiros, os terrenos em relação aos quais, na falta de documentos susceptíveis de comprovar a propriedade dos mesmos nos termos do n.º 1, se prove que, antes daquelas datas, estavam na posse em nome próprio de particulares ou na fruição conjunta de indivíduos compreendidos em certa circunscrição administrativa;
 - b) Quando se mostre que os documentos anteriores a 1864 ou a 1868, conforme os casos, se tornaram ilegíveis ou foram destruídos por incêndio ou facto semelhante ocorrido na conservatória ou registo competente, presumir-se-ão particulares, sem prejuízo dos direitos de terceiros, os terrenos em relação aos quais se prove que, antes de 1 de Dezembro de 1892, eram objecto de propriedade ou posse privadas.
- 3 - Não ficam sujeitos ao regime de prova estabelecido nos números anteriores os terrenos que, nos termos da lei, hajam sido objecto de um acto de desafecção nem aqueles que hajam sido mantidos na posse pública pelo período necessário à formação de usucapião.

Artigo 16.º

Constituição de propriedade pública sobre parcelas privadas de leitos e margens de águas públicas

- 1 - Em caso de alienação, voluntária ou forçada, por acto entre vivos, de quaisquer parcelas privadas de leitos ou margens públicos, o Estado goza do direito de preferência, nos termos dos artigos 416.º a 418.º e 1410.º do Código Civil, podendo a preferência exercer-se, sendo caso disso, apenas sobre a fracção do prédio que se integre no leito ou na margem.
- 2 - O Estado pode proceder à expropriação por utilidade pública de quaisquer parcelas privadas de leitos ou margens públicos sempre que isso se mostre necessário para submeter ao regime da dominialidade pública todas as parcelas privadas existentes em certa zona.
- 3 - Os terrenos adquiridos pelo Estado de harmonia com o disposto neste artigo ficam automaticamente integrados no seu domínio público.

Artigo 17.º

Delimitação

- 1 - A delimitação dos leitos e margens dominiais confinantes com terrenos de outra natureza compete ao Estado, que a ela procede oficiosamente, quando necessário, ou a requerimento dos interessados.
- 2 - Das comissões de delimitação, que podem ser constituídas por iniciativa do Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, fazem sempre parte representantes do Ministério da Defesa Nacional e das administrações portuárias afectadas no caso do domínio público marítimo, representantes dos municípios afectados e também representantes dos proprietários dos terrenos confinantes com os leitos ou margens dominiais a delimitar.
- 3 - Sempre que às comissões de delimitação se depararem questões de índole jurídica que não estejam em condições de decidir por si, podem os respectivos presidentes requerer a colaboração ou solicitar o parecer do delegado do procurador da República da comarca onde se situem os terrenos a delimitar.
- 4 - A delimitação, uma vez homologada por resolução do Conselho de Ministros, é publicada no Diário da República.
- 5 - A delimitação a que se proceder por via administrativa não preclui a competência dos tribunais comuns para decidir da propriedade ou posse dos leitos e margens ou suas parcelas.

- 6 - Se, porém, o interessado pretender arguir o acto de delimitação de quaisquer vícios próprios deste que se não traduzam numa questão de propriedade ou posse, deve instaurar a respectiva acção especial de anulação.

Artigo 18.º

Águas patrimoniais e águas particulares

- 1 - Todos os recursos hídricos que não pertencerem ao domínio público podem ser objecto do comércio jurídico privado e são regulados pela lei civil, designando-se como águas ou recursos hídricos patrimoniais.
- 2 - Os recursos hídricos patrimoniais podem pertencer, de acordo com a lei civil, a entes públicos ou privados, designando-se neste último caso como águas ou recursos hídricos particulares.
- 3 - Constituem designadamente recursos hídricos particulares aqueles que, nos termos da lei civil, assim sejam caracterizados, salvo se, por força dos preceitos anteriores, deverem considerar-se integrados no domínio público.

Artigo 19.º

Desafectação

Pode, mediante diploma legal, ser desafectada do domínio público qualquer parcela do leito ou da margem que deva deixar de ser afecto exclusivamente ao interesse público do uso das águas que serve, passando a mesma, por esse facto, a integrar o património do ente público a que estava afecto.

Artigo 20.º

Classificação e registo

- 1 - Compete ao Estado, através do Instituto da Água, como autoridade nacional da água, organizar e manter actualizado o registo das águas do domínio público, procedendo às classificações necessárias para o efeito, nomeadamente da navegabilidade e fluviabilidade dos cursos de água, lagos e lagoas, as quais devem ser publicadas no Diário da República.
- 2 - Em complemento do registo referido no número anterior deve a autoridade nacional da água organizar e manter actualizado o registo das margens dominiais e das zonas adjacentes.
- 3 - Os organismos que dispuserem de documentos ou dados relevantes para o registo referido no n.º 1 devem informar de imediato desse facto o Instituto da Água, coadjuvando-se na realização ou correcção do registo.

Artigo 21.º

Servidões administrativas sobre parcelas privadas de leitos e margens de águas públicas

- 1 - Todas as parcelas privadas de leitos ou margens de águas públicas estão sujeitas às servidões estabelecidas por lei e nomeadamente a uma servidão de uso público, no interesse geral de acesso às águas e de passagem ao longo das águas da pesca, da navegação e da flutuação, quando se trate de águas navegáveis ou flutuáveis, e ainda da fiscalização e policiamento das águas pelas entidades competentes.
- 2 - Nas parcelas privadas de leitos ou margens de águas públicas, bem como no respectivo subsolo ou no espaço aéreo correspondente, não é permitida a execução de quaisquer obras permanentes ou temporárias sem autorização da entidade a quem couber a jurisdição sobre a utilização das águas públicas correspondentes.
- 3 - Os proprietários de parcelas privadas de leitos e margens de águas públicas devem mantê-las em bom estado de conservação e estão sujeitos a todas as obrigações que a lei estabelecer no que respeita à execução de obras hidráulicas necessárias à gestão adequada das águas públicas em causa, nomeadamente de correcção, regularização, conservação, desobstrução e limpeza.
- 4 - O Estado, através das administrações das regiões hidrográficas, ou dos organismos a quem estas houverem delegado competências, e o município, no caso de linhas de água em aglomerado urbano, podem substituir-se aos proprietários, realizando as obras necessárias à limpeza e desobstrução das águas públicas por conta deles.
- 5 - Se da execução das obras referidas no n.º 4 resultarem prejuízos que excedam os encargos resultantes das obrigações legais dos proprietários, o organismo público responsável pelos mesmos indemnizá-los-á.

- 6 - Se se tornar necessário para a execução de quaisquer das obras referidas no n.º 4 qualquer porção de terreno particular ainda que situado para além das margens, o Estado pode expropriá-la.

Artigo 22.º

Zonas ameaçadas pelo mar

- 1 - Sempre que se preveja tecnicamente o avanço das águas do mar sobre terrenos particulares situados além da margem, pode o Governo, por iniciativa do Instituto da Água, como autoridade nacional da água, ou do Instituto da Conservação da Natureza, no caso de áreas classificadas, classificar a área em causa como zona adjacente.
- 2 - A classificação de uma área ameaçada pelo mar como zona adjacente é feita por portaria do Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, ouvidas as autoridades marítimas em relação aos trechos sujeitos à sua jurisdição, devendo o referido diploma conter a planta com a delimitação da área classificada e definindo dentro desta as áreas de ocupação edificada proibida e ou as áreas de ocupação edificada condicionada.
- 3 - Nas Regiões Autónomas podem ser classificadas como zonas adjacentes as áreas contíguas ao leito do mar, nos termos do n.º 5 do artigo 24.º

Artigo 23.º

Zonas ameaçadas pelas cheias

- 1 - O Governo pode classificar como zona adjacente por se encontrar ameaçada pelas cheias a área contígua à margem de um curso de águas.
- 2 - Tem iniciativa para a classificação de uma área ameaçada pelas cheias como zona adjacente:
 - a) O Governo;
 - b) O Instituto da Água, como autoridade nacional da água;
 - c) O Instituto da Conservação da Natureza, nas áreas classificadas;
 - d) O município, através da respectiva câmara municipal.
- 3 - A classificação de uma área como zona adjacente é feita por portaria do Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, ouvidas as autoridades marítimas em relação aos trechos sujeitos à sua jurisdição e as entidades referidas nas alíneas b), c) e d) do n.º 2 se a iniciativa não lhes couber.
- 4 - A portaria referida no número anterior contém em anexo uma planta delimitando a área classificada.
- 5 - Podem ser sujeitas a medidas preventivas, nos termos do capítulo II do Decreto-Lei n.º 794/76, de 5 de Novembro, as áreas que, de acordo com os estudos elaborados, se presumam venham a ser classificadas ao abrigo do presente artigo.
- 6 - As acções de fiscalização e execução de obras de conservação e regularização a realizar nas zonas adjacentes podem ser exercidas em regime de parceria a que se refere o artigo 8.º da Lei n.º 159/99, de 14 de Setembro.

Artigo 24.º

Zonas adjacentes

- 1 - Entende-se por zona adjacente às águas públicas toda a área contígua à margem que como tal seja classificada por se encontrar ameaçada pelo mar ou pelas cheias.
- 2 - As zonas adjacentes estendem-se desde o limite da margem até uma linha convencional definida para cada caso no diploma de classificação, que corresponde à linha alcançada pela maior cheia, com período de retorno de 100 anos, ou à maior cheia conhecida, no caso de não existirem dados que permitam identificar a anterior.
- 3 - As zonas adjacentes mantêm-se sobre propriedade privada ainda que sujeitas a restrições de utilidade pública.
- 4 - O ónus real resultante da classificação de uma área como zona adjacente é sujeito a registo, nos termos e para efeitos do Código do Registo Predial.
- 5 - Nas Regiões Autónomas, se a linha limite do leito atingir uma estrada regional ou municipal, a zona adjacente estende-se desde o limite do leito até à linha convencional definida no decreto de classificação.

Artigo 25.º

Restrições de utilidade pública nas zonas adjacentes

- 1 - Nas zonas adjacentes pode o diploma que procede à classificação definir áreas de ocupação edificada proibida e ou áreas de ocupação edificada condicionada, devendo neste último caso definir as regras a observar pela ocupação edificada.
- 2 - Nas áreas delimitadas como zona de ocupação edificada proibida é interdito:
 - a) Destruir o revestimento vegetal ou alterar o relevo natural, com excepção da prática de culturas tradicionalmente integradas em explorações agrícolas;
 - b) Instalar vazadouros, lixeiras, parques de sucata ou quaisquer outros depósitos de materiais;
 - c) Realizar construções, construir edifícios ou executar obras susceptíveis de constituir obstrução à livre passagem das águas;
 - d) Dividir a propriedade em áreas inferiores à unidade mínima de cultura.
- 3 - Nas áreas referidas no número anterior, a implantação de infra-estruturas indispensáveis, ou a realização de obras de correcção hidráulica, depende de licença concedida pela autoridade a quem cabe o licenciamento da utilização dos recursos hídricos na área em causa.
- 4 - Podem as áreas referidas no n.º 1 ser utilizadas para instalação de equipamentos de lazer desde que não impliquem a construção de edifícios, mediante autorização de utilização concedida pela autoridade a quem cabe o licenciamento da utilização dos recursos hídricos na área em causa.
- 5 - Nas áreas delimitadas como zonas de ocupação edificada condicionada só é permitida a construção de edifícios mediante autorização de utilização dos recursos hídricos afectados e desde que:
 - a) Tais edifícios constituam complemento indispensável de outros já existentes e devidamente licenciados ou que se encontrem inseridos em planos já aprovados; e, além disso,
 - b) Os efeitos das cheias sejam minimizados através de normas específicas, sistemas de protecção e drenagem e medidas para a manutenção e recuperação de condições de permeabilidade dos solos.
- 6 - As cotas dos pisos inferiores dos edifícios construídos nas áreas referidas no número anterior devem ser sempre superiores às cotas previstas para a cheia com período de retorno de 100 anos, devendo este requisito ser expressamente referido no respectivo processo de licenciamento.
- 7 - São nulos e de nenhum efeito todos os actos ou licenciamentos que desrespeitem o regime referido nos números anteriores.
- 8 - As acções de fiscalização e a execução de obras de conservação e regularização a realizar nas zonas adjacentes podem ser efectuadas pelas autarquias, ou pelas autoridades marítimas ou portuárias, a solicitação e por delegação das autoridades competentes para a fiscalização da utilização dos recursos hídricos.
- 9 - A aprovação de planos de urbanização ou de contratos de urbanização bem como o licenciamento de quaisquer operações urbanísticas ou de loteamento urbano, ou de quaisquer obras ou edificações relativas a áreas contíguas ao mar ou a cursos de água que não estejam ainda classificadas como zonas adjacentes, carecem de parecer favorável da autoridade competente para o licenciamento de utilização de recursos hídricos quando estejam dentro do limite da cheia com período de retorno de 100 anos ou de uma faixa de 100 m para cada lado da linha da margem do curso de água quando se desconheça aquele limite.
- 10 - A autoridade competente para o licenciamento do uso de recursos hídricos na área abrangida pela zona adjacente é competente para promover directamente o embargo e demolição de obras ou de outras instalações executadas em violação do disposto neste artigo, observando-se o disposto nas alíneas seguintes:
 - a) A entidade embargante intima o proprietário ou o titular de direito real de uso e fruição sobre o prédio, ou arrendatário, se for o caso, a demolir as obras feitas e a repor o terreno no estado anterior à intervenção no prazo que lhe for marcado. Decorrido o prazo sem que a intimação se mostre cumprida, proceder-se-á à demolição ou reposição por conta do proprietário, sendo as despesas cobradas pelo processo de execução fiscal e servindo de título executivo a certidão passada pela entidade competente para ordenar a demolição extraída dos livros ou documentos, donde conste a importância gasta;

- b) As empresas que prossigam obras ou acções que estejam embargadas, nos termos da alínea anterior, mesmo não sendo proprietárias, podem, sem prejuízo de outros procedimentos legais, ser impedidas de participar em concursos públicos para fornecimentos de bens e serviços ao Estado por prazo não superior a dois anos ou ser privadas de benefícios fiscais e financeiros;
- c) As sanções previstas na alínea anterior são comunicadas à Comissão de Classificação de Empresas de Obras Públicas e Particulares, a qual pode determinar a aplicação, como sanção acessória, da suspensão ou cassação do respectivo alvará.

Artigo 26.º

Contra-ordenações

- 1 - A violação do disposto no artigo 25.º por parte dos proprietários, dos titulares de outros direitos reais de uso e fruição sobre os prédios, ou dos arrendatários, seus comissários ou mandatários, é punível como contra-ordenação, cabendo à autoridade competente para o licenciamento de utilização dos recursos hídricos na área em causa a instrução do processo, o levantamento dos autos e a aplicação das coimas.
- 2 - O montante das coimas é graduado entre o mínimo e o máximo fixados pela Lei da Água.
- 3 - O produto das coimas aplicadas ao abrigo da presente lei é repartido da seguinte forma:
 - a) 55% para o Estado;
 - b) 35% para a autoridade que a aplique;
 - c) 10% para a entidade autuante.
- 4 - A tentativa e a negligência são sempre puníveis.

Artigo 27.º

Expropriações

- 1 - Sempre que, em consequência de uma infra-estrutura hidráulica realizada pelo Estado ou por ele consentida a um utilizador de recursos hídricos, as águas públicas passarem a inundar de forma permanente terrenos privados, o Estado deve expropriar, por utilidade pública e mediante justa indemnização, estes terrenos, que passam a integrar o domínio público do Estado.
- 2 - Se o Estado efectuar expropriações nos termos desta lei ou pagar indemnizações aos proprietários prejudicados por obras hidráulicas de qualquer natureza, o auto de expropriação ou indemnização é enviado à repartição de finanças competente para que se proceda, se for caso disso, à correcção do valor matricial do prédio afectado.

Artigo 28.º

Aplicação nas Regiões Autónomas

- 1 - A presente lei aplica-se às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira sem prejuízo do diploma regional que proceda às necessárias adaptações.
- 2 - A jurisdição do domínio público marítimo é assegurada, nas Regiões Autónomas, pelos respectivos serviços regionalizados na medida em que o mesmo lhes esteja afecto.
- 3 - O produto das coimas referido no artigo 26.º reverte para as Regiões Autónomas nos termos gerais.

Artigo 29.º

Norma revogatória

São revogados o artigo 1.º do Decreto n.º 5787-III, de 18 de Maio de 1919, e os capítulos I e II do Decreto-Lei n.º 468/71, de 5 de Novembro.

Artigo 30.º

Entrada em vigor

A presente lei entra em vigor no momento da entrada em vigor da Lei da Água.

Aprovada em 29 de Setembro de 2005.

O Presidente da Assembleia da República, em exercício, Manuel Alegre de Melo Duarte.

Promulgada em 31 de Outubro de 2005.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendada em 2 de Novembro de 2005.

O Primeiro-Ministro, José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA**Lei n.º 58/2005****de 29 de Dezembro**

Aprova a Lei da Água, transpondo para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 2000/60/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Outubro, e estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.

A Assembleia da República decreta, nos termos da alínea c) do artigo 161.º da Constituição, o seguinte:

CAPÍTULO I**Disposições gerais****Artigo 1.º****Objectivos**

1 — A presente lei estabelece o enquadramento para a gestão das águas superficiais, designadamente as águas interiores, de transição e costeiras, e das águas subterrâneas, de forma a:

- a) Evitar a continuação da degradação e proteger e melhorar o estado dos ecossistemas aquáticos e também dos ecossistemas terrestres e zonas húmidas directamente dependentes dos ecossistemas aquáticos, no que respeita às suas necessidades de água;
- b) Promover uma utilização sustentável de água, baseada numa protecção a longo prazo dos recursos hídricos disponíveis;
- c) Obter uma protecção reforçada e um melhoramento do ambiente aquático, nomeadamente através de medidas específicas para a redução gradual e a cessação ou eliminação por fases das descargas, das emissões e perdas de substâncias prioritárias;
- d) Assegurar a redução gradual da poluição das águas subterrâneas e evitar o agravamento da sua poluição;
- e) Mitigar os efeitos das inundações e das secas;
- f) Assegurar o fornecimento em quantidade suficiente de água de origem superficial e subterrânea de boa qualidade, conforme necessário para uma utilização sustentável, equilibrada e equitativa da água;
- g) Proteger as águas marinhas, incluindo as territoriais;
- h) Assegurar o cumprimento dos objectivos dos acordos internacionais pertinentes, incluindo os que se destinam à prevenção e eliminação da poluição no ambiente marinho.

2 — A presente Lei da Água assegura a transposição da Directiva n.º 2000/60/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Outubro, que estabelece um quadro de acção comunitária no domínio da política da água.

Artigo 2.º**Âmbito**

1 — A presente lei tem por âmbito de aplicação a totalidade dos recursos hídricos referidos no n.º 1 do

artigo anterior qualquer que seja o seu regime jurídico, abrangendo, além das águas, os respectivos leitos e margens, bem como as zonas adjacentes, zonas de infiltração máxima e zonas protegidas.

2 — O disposto na presente lei não prejudica a aplicação dos regimes especiais relativos, nomeadamente, às águas para consumo humano, aos recursos hidro-minerais geotérmicos e águas de nascente, às águas destinadas a fins terapêuticos e às águas que alimentem piscinas e outros recintos com diversões aquáticas.

Artigo 3.º**Princípios**

1 — Para além dos princípios gerais consignados na Lei de Bases do Ambiente e dos princípios consagrados nos capítulos seguintes da presente lei, a gestão da água deve observar os seguintes princípios:

- a) Princípio do valor social da água, que consagra o acesso universal à água para as necessidades humanas básicas, a custo socialmente aceitável, e sem constituir factor de discriminação ou exclusão;
- b) Princípio da dimensão ambiental da água, nos termos do qual se reconhece a necessidade de um elevado nível de protecção da água, de modo a garantir a sua utilização sustentável;
- c) Princípio do valor económico da água, por força do qual se consagra o reconhecimento da escassez actual ou potencial deste recurso e a necessidade de garantir a sua utilização economicamente eficiente, com a recuperação dos custos dos serviços de águas, mesmo em termos ambientais e de recursos, e tendo por base os princípios do poluidor-pagador e do utilizador-pagador;
- d) Princípio de gestão integrada das águas e dos ecossistemas aquáticos e terrestres associados e zonas húmidas deles directamente dependentes, por força do qual importa desenvolver uma actuação em que se atenda simultaneamente a aspectos quantitativos e qualitativos, condição para o desenvolvimento sustentável;
- e) Princípio da precaução, nos termos do qual as medidas destinadas a evitar o impacte negativo de uma acção sobre o ambiente devem ser adoptadas, mesmo na ausência de certeza científica da existência de uma relação causa-efeito entre eles;
- f) Princípio da prevenção, por força do qual as acções com efeitos negativos no ambiente devem ser consideradas de forma antecipada por forma a eliminar as próprias causas de alteração do ambiente ou reduzir os seus impactes quando tal não seja possível;
- g) Princípio da correcção, prioritariamente na fonte, dos danos causados ao ambiente e da imposição ao emissor poluente de medidas de correcção e recuperação e dos respectivos custos;
- h) Princípio da cooperação, que assenta no reconhecimento de que a protecção das águas constitui atribuição do Estado e dever dos particulares;
- i) Princípio do uso razoável e equitativo das bacias hidrográficas partilhadas, que reconhece aos Estados ribeirinhos o direito e a obrigação de

utilizarem o curso de água de forma razoável e equitativa tendo em vista o aproveitamento optimizado e sustentável dos recursos, consistente com a sua protecção.

2 — A região hidrográfica é a unidade principal de planeamento e gestão das águas, tendo por base a bacia hidrográfica.

Artigo 4.º

Definições

Para efeitos de aplicação da presente lei, entende-se por:

- a) «Abordagem combinada» o controlo das descargas e emissões em águas superficiais, de acordo com a abordagem definida no artigo 53.º;
- b) «Águas costeiras» as águas superficiais situadas entre terra e uma linha cujos pontos se encontram a uma distância de 1 milha náutica, na direcção do mar, a partir do ponto mais próximo da linha de base a partir da qual é medida a delimitação das águas territoriais, estendendo-se, quando aplicável, até ao limite exterior das águas de transição;
- c) «Águas de transição» as águas superficiais na proximidade das fozes dos rios, parcialmente salgadas em resultado da proximidade de águas costeiras mas que são também significativamente influenciadas por cursos de água doce;
- d) «Águas destinadas ao consumo humano» toda a água no seu estado original, ou após tratamento, destinada a ser bebida, a cozinhar, à preparação de alimentos ou a outros fins domésticos, independentemente da sua origem e de ser ou não fornecida a partir de uma rede de distribuição, de camião ou navio-cisterna, em garrafas ou outros recipientes, com ou sem fins comerciais, bem como toda a água utilizada na indústria alimentar para o fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias destinados ao consumo humano, excepto quando a utilização dessa água não afecta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada;
- e) «Águas interiores» todas as águas superficiais lênticas ou lóticicas (correntes) e todas as águas subterrâneas que se encontram do lado terrestre da linha de base a partir da qual são marcadas as águas territoriais;
- f) «Águas subterrâneas» todas as águas que se encontram abaixo da superfície do solo, na zona saturada, e em contacto directo com o solo ou com o subsolo;
- g) «Águas superficiais» as águas interiores, com excepção das águas subterrâneas, águas de transição, águas costeiras, incluindo-se nesta categoria, no que se refere ao estado químico, as águas territoriais;
- h) «Águas territoriais» as águas marítimas situadas entre a linha de base e uma linha distando 12 milhas náuticas da linha de base;
- i) «Áreas classificadas» as áreas que integram a Rede Nacional de Áreas Protegidas e as áreas de protecção e preservação dos *habitats* naturais, fauna e flora selvagens e conservação de aves selvagens, definidas em legislação específica;

- j) «Aquífero» uma ou mais camadas subterrâneas de rocha ou outros estratos geológicos suficientemente porosos e permeáveis para permitirem um escoamento significativo de águas subterrâneas ou a captação de quantidades significativas de águas subterrâneas;
- l) «Autoridade Nacional da Água» o órgão da Administração Pública responsável pela aplicação da presente lei e pelo cumprimento da Directiva n.º 2000/60/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Outubro, em todo o território nacional;
- m) «Bacia hidrográfica» a área terrestre a partir da qual todas as águas fluem para o mar, através de uma sequência de rios, ribeiros ou eventualmente lagos, desaguando numa única foz, estuário ou delta;
- n) «Bom estado das águas subterrâneas» o estado global em que se encontra uma massa de águas subterrâneas quando os seus estados quantitativo e químico são considerados, pelo menos, «bons»;
- o) «Bom estado das águas superficiais» o estado global em que se encontra uma massa de águas superficiais quando os seus estados ecológico e químico são considerados, pelo menos, «bons»;
- p) «Bom estado ecológico» o estado alcançado por uma massa de águas superficiais, classificado como *Bom* nos termos de legislação específica;
- q) «Bom estado químico das águas superficiais» o estado químico alcançado por uma massa de águas superficiais em que as concentrações de poluentes cumprem as normas de qualidade ambiental definidas em legislação específica;
- r) «Bom estado químico das águas subterrâneas» o estado químico alcançado por um meio hídrico subterrâneo em que a composição química é tal que as concentrações de poluentes:
 - i) Não apresentem efeitos significativos de intrusões salinas ou outras;
 - ii) Cumpram as normas de qualidade ambiental que forem fixadas em legislação específica;
 - iii) Não impeçam que sejam alcançados os objectivos ambientais específicos estabelecidos para as águas superficiais associadas nem reduzam significativamente a qualidade química ou ecológica dessas massas;
 - iv) Não provoquem danos significativos nos ecossistemas terrestres directamente dependentes das massas de águas subterrâneas;
- s) «Bom estado quantitativo» o estado de um meio hídrico subterrâneo em que o nível freático é tal que os recursos hídricos subterrâneos disponíveis não são ultrapassados pela taxa média anual de captação a longo prazo, não estando sujeito a alterações antropogénicas que possam impedir que sejam alcançados os objectivos ambientais específicos para as águas superficiais que lhe estejam associadas, deteriorar significativamente o estado dessas águas ou provocar danos significativos nos ecossistemas terrestres directamente dependentes do aquífero, podendo

ocorrer temporariamente, ou continuamente em áreas limitadas, alterações na direcção do escoamento subterrâneo em consequência de variações de nível, desde que essas alterações não provoquem intrusões de água salgada ou outras e não indiquem uma tendência antropogenicamente induzida, constante e claramente identificada, susceptível de conduzir a tais intrusões;

- t) «Bom potencial ecológico» o estado alcançado por uma massa de água artificial ou fortemente modificada, classificado como *Bom* nos termos das disposições de normativo próprio;
- u) «Controlos das emissões» os controlos que exijam uma limitação específica das emissões, designadamente um valor limite de emissão, ou que de outro modo especifiquem limites ou condições quanto aos efeitos, à natureza ou a outras características de uma emissão ou das condições de exploração que afectem as emissões;
- v) «Descarga directa nas águas subterrâneas» a introdução de poluentes nas águas subterrâneas, sem percolação através do solo ou do subsolo;
- x) «Disposição de águas residuais» a recolha, transporte, tratamento e descarga de águas residuais, assim como a descarga de lamas provenientes do tratamento de águas residuais;
- z) «Estado das águas subterrâneas» a expressão global do estado em que se encontra uma massa de águas subterrâneas, determinado em função do pior dos seus estados, quantitativo ou químico;
- aa) «Estado das águas superficiais» a expressão global do estado em que se encontra uma massa de águas superficiais, determinado em função do pior dos seus estados, ecológico ou químico;
- bb) «Estado ecológico» a expressão da qualidade estrutural e funcional dos ecossistemas aquáticos associados às águas superficiais, classificada nos termos de legislação específica;
- cc) «Estado quantitativo das águas subterrâneas» uma expressão do grau em que uma massa de águas subterrâneas é afectada por captações directas ou indirectas;
- dd) «Impacte significativo sobre o estado da água» o resultado da actividade humana que cause uma alteração no estado das águas, ou coloque esse estado em perigo, ou que preencha os requisitos definidos para o efeito pelos organismos competentes para a gestão das águas;
- ee) «Infra-estruturas hidráulicas» quaisquer obras ou conjuntos de obras, instalações ou equipamentos instalados com carácter fixo nos leitos ou margens destinadas a permitir a utilização das águas para fins de interesse geral;
- ff) «Lago» ou «lagoa» um meio hídrico léntico superficial interior;
- gg) «Largura da margem» a margem das águas do mar, bem como das águas navegáveis ou flutuáveis sujeitas actualmente à jurisdição das autoridades marítimas ou portuárias, com a largura de 50 m; margem das restantes águas navegáveis ou flutuáveis com a largura de 30 m; margem das águas não navegáveis nem flutuáveis, nomeadamente torrentes, barrancos e córregos de caudal descontínuo, com a largura de 10 m; quando tiver a natureza de praia em extensão superior à estabelecida anteriormente, a margem estende-se até onde o terreno apresentar tal natureza; a largura da margem conta-se a partir da linha limite do leito; se, porém, esta linha atingir arribas alcantiladas, a largura da margem é contada a partir da crista do alcantil;
- hh) «Leito» o terreno coberto pelas águas, quando não influenciadas por cheias extraordinárias, inundações ou tempestades, nele se incluindo os mouchões, lodeiros e areais nele formados por deposição aluvial, sendo o leito limitado pela linha da máxima preia-mar das águas vivas equinociais, no caso de águas sujeitas à influência das marés;
- ii) «Linha de base» a linha que constitui a delimitação interior das águas costeiras, das águas territoriais e da zona económica exclusiva e a delimitação exterior das águas do mar interiores;
- jj) «Margem» a faixa de terreno contígua ou sobranceira à linha que limita o leito das águas com largura legalmente estabelecida;
- ll) «Massa de água artificial» uma massa de água superficial criada pela actividade humana;
- mm) «Massa de água fortemente modificada» a massa de água superficial cujas características foram consideravelmente modificadas por alterações físicas resultantes da actividade humana e que adquiriu um carácter substancialmente diferente, designada como tal em normativo próprio;
- nn) «Massa de águas subterrâneas» um meio de águas subterrâneas delimitado que faz parte de um ou mais aquíferos;
- oo) «Massa de águas superficiais» uma massa distinta e significativa de águas superficiais, designadamente uma albufeira, um ribeiro, rio ou canal, um troço de ribeiro, rio ou canal, águas de transição ou uma faixa de águas costeiras;
- pp) «Monitorização» o processo de recolha e processamento de informação sobre as várias componentes do ciclo hidrológico e elementos de qualidade para a classificação do estado das águas, de forma sistemática, visando acompanhar o comportamento do sistema ou um objectivo específico;
- qq) «Norma de qualidade ambiental» a concentração de um determinado poluente ou de grupo de poluentes na água, nos sedimentos ou no biota, que não deve ser ultrapassada para efeitos de protecção da saúde humana e do ambiente;
- rr) «Objectivos ambientais» os objectivos definidos nos artigos 45.º a 48.º da presente lei;
- ss) «Poluente» qualquer substância susceptível de provocar poluição, definida em normativo próprio;
- tt) «Poluição» a introdução directa ou indirecta, em resultado da actividade humana, de substâncias ou de calor no ar, na água ou no solo que possa ser prejudicial para a saúde humana ou para a qualidade dos ecossistemas aquáticos ou dos ecossistemas terrestres daqueles directamente dependentes, que dê origem a prejuízos para bens materiais ou que prejudique ou interfira com o valor paisagístico ou recreativo ou com outras utilizações legítimas do ambiente;
- uu) «Recursos disponíveis de águas subterrâneas» a diferença entre o caudal médio anual a longo

prazo de recarga total do meio hídrico subterrâneo e o caudal anual a longo prazo necessário para alcançar os objectivos de qualidade ecológica das águas superficiais associadas, para evitar uma degradação significativa do estado ecológico dessas águas e prejuízos importantes nos ecossistemas terrestres associados;

- vv) «Região hidrográfica» a área de terra e de mar constituída por uma ou mais bacias hidrográficas contíguas e pelas águas subterrâneas e costeiras que lhes estão associadas, constituindo-se como a principal unidade para a gestão das bacias hidrográficas;
- xx) «Rio» a massa de água interior que corre, na maior parte da sua extensão, à superfície mas que pode também escoar-se no subsolo numa parte do seu curso;
- zz) «Serviços de águas» todos os serviços prestados a casas de habitação, entidades públicas ou qualquer actividade económica através de:
 - i) Represamento, captação, armazenamento, tratamento, elevação, adução e distribuição de águas superficiais ou subterrâneas;
 - ii) Recolha, tratamento e rejeição de águas residuais;
- aaa) «Sub-bacia hidrográfica» a área terrestre a partir da qual todas as águas se escoam, através de uma sequência de ribeiros, rios e eventualmente lagos, para um determinado ponto de um curso de água, normalmente uma confluência ou um lago;
- bbb) «Substâncias perigosas» as substâncias ou grupos de substâncias tóxicas, persistentes e susceptíveis de bioacumulação, e ainda outras substâncias que suscitam preocupações da mesma ordem;
- ccc) «Substâncias prioritárias» as substâncias definidas como tal em normativo próprio por representarem risco significativo para o ambiente aquático ou por seu intermédio, sendo a sua identificação feita através de procedimentos de avaliação de risco legalmente previstos ou, por razões de calendário, através de avaliações de risco simplificadas;
- ddd) «Substâncias perigosas prioritárias» as substâncias identificadas como apresentando um risco acrescido em relação às substâncias prioritárias, sendo a sua selecção feita com base em normativo próprio relativo a substâncias perigosas ou nos acordos internacionais relevantes;
- eee) «Utilização da água» os serviços das águas e qualquer outra actividade que tenha um impacte significativo sobre o estado da água;
- fff) «Valores limite de emissão» a massa, expressa em termos de determinados parâmetros específicos, a concentração ou o nível de uma emissão que não podem ser excedidos em certos períodos de tempo, a definir em normativo próprio;
- ggg) «Zona ameaçada pelas cheias» a área contígua à margem de um curso de água que se estende até à linha alcançada pela cheia com período de retorno de 100 anos ou pela maior cheia conhecida no caso de não existirem dados que permitam identificar a anterior;
- hhh) «Zona adjacente» a zona contígua à margem que como tal seja classificada por um acto regu-

lamentar por se encontrar ameaçada pelo mar ou pelas cheias;

- iii) «Zona de infiltração máxima» a área em que, devido à natureza do solo e do substrato geológico e ainda às condições de morfologia do terreno, a infiltração das águas apresenta condições especialmente favoráveis, contribuindo assim para a alimentação dos lençóis freáticos;
- jjj) «Zonas protegidas» — constituem zonas protegidas:
 - i) As zonas designadas por normativo próprio para a captação de água destinada ao consumo humano ou a protecção de espécies aquáticas de interesse económico;
 - ii) As massas de água designadas como águas de recreio, incluindo zonas designadas como zonas balneares;
 - iii) As zonas sensíveis em termos de nutrientes, incluindo as zonas vulneráveis e as zonas designadas como zonas sensíveis;
 - iv) As zonas designadas para a protecção de *habitats* e da fauna e da flora selvagens e a conservação das aves selvagens em que a manutenção ou o melhoramento do estado da água seja um dos factores importantes para a sua conservação, incluindo os sítios relevantes da rede Natura 2000;
 - v) As zonas de infiltração máxima.

CAPÍTULO II

Enquadramento institucional

Artigo 5.º

Administração Pública

Constitui atribuição do Estado promover a gestão sustentada das águas e prosseguir as actividades necessárias à aplicação da presente lei.

Artigo 6.º

Regiões hidrográficas

1 — No quadro da especificidade das bacias hidrográficas, dos sistemas aquíferos nacionais e das bacias compartilhadas com Espanha e ainda das características próprias das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, são criadas as seguintes regiões hidrográficas:

- a) Minho e Lima (RH 1), que compreende as bacias hidrográficas dos rios Minho e Lima e das ribeiras da costa entre os respectivos estuários e outras pequenas ribeiras adjacentes;
- b) Cávado, Ave e Leça (RH 2), que compreende as bacias hidrográficas dos rios Cávado, Ave e Leça e das ribeiras da costa entre os respectivos estuários e outras pequenas ribeiras adjacentes;
- c) Douro (RH 3), que compreende a bacia hidrográfica do rio Douro e outras pequenas ribeiras adjacentes;
- d) Vouga, Mondego, Lis e Ribeiras do Oeste (RH 4), que compreende as bacias hidrográficas dos rios Vouga, Mondego e Lis, das ribeiras da costa entre o estuário do rio Douro e a foz

do rio Lis e as bacias hidrográficas de todas as linhas de água a sul da foz do Lis até ao estuário do rio Tejo, exclusive;

- e) Tejo (RH 5), que compreende a bacia hidrográfica do rio Tejo e outras pequenas ribeiras adjacentes;
- f) Sado e Mira (RH 6), que compreende as bacias hidrográficas dos rios Sado e Mira e outras pequenas ribeiras adjacentes;
- g) Guadiana (RH 7), que compreende a bacia hidrográfica do rio Guadiana;
- h) Ribeiras do Algarve (RH 8), que compreende as bacias hidrográficas das ribeiras do Algarve;
- i) Açores (RH 9), que compreende todas as bacias hidrográficas do arquipélago;
- j) Madeira (RH 10), que compreende todas as bacias hidrográficas do arquipélago.

2 — As regiões hidrográficas do Minho e Lima, do Douro, do Tejo e do Guadiana integram regiões hidrográficas internacionais por compreenderem bacias hidrográficas compartilhadas com o Reino de Espanha.

3 — O Governo define por normativo próprio, nos termos do n.º 3 do artigo 102.º, a delimitação georreferenciada das regiões hidrográficas.

Artigo 7.º

Órgãos da Administração Pública

1 — As instituições da Administração Pública a cujos órgãos cabe exercer as competências previstas na presente lei são:

- a) A nível nacional, o Instituto da Água (INAG), que, como autoridade nacional da água, representa o Estado como garante da política nacional das águas;
- b) A nível de região hidrográfica, as administrações das regiões hidrográficas (ARH), que prosseguem atribuições de gestão das águas, incluindo o respectivo planeamento, licenciamento e fiscalização.

2 — A representação dos sectores de actividade e dos utilizadores dos recursos hídricos é assegurada através dos seguintes órgãos consultivos:

- a) O Conselho Nacional da Água (CNA), enquanto órgão consultivo do Governo em matéria de recursos hídricos;
- b) Os conselhos da região hidrográfica (CRH), enquanto órgãos consultivos das administrações da região hidrográfica para as respectivas bacias hidrográficas nela integradas.

3 — A articulação dos instrumentos de ordenamento do território com as regras e princípios decorrentes da presente lei e dos planos de águas nelas previstos e a integração da política da água nas políticas transversais de ambiente são asseguradas em especial pelas comissões de coordenação e desenvolvimento regional (CCDR).

Artigo 8.º

Autoridade nacional da água

1 — À autoridade nacional da água compete assegurar a nível nacional a gestão das águas e garantir

a consecução dos objectivos da presente lei, além de garantir a representação internacional do Estado neste domínio.

2 — Compete, nomeadamente, à autoridade nacional da água:

- a) Promover a protecção e o planeamento das águas, através da elaboração do plano nacional da água e da aprovação dos planos específicos de gestão de águas e dos planos de gestão de bacia hidrográfica;
- b) Promover o ordenamento adequado dos usos das águas através da elaboração dos planos de ordenamento das albufeiras de águas públicas, dos planos de ordenamento dos estuários e dos planos de ordenamento da orla costeira;
- c) Garantir a monitorização a nível nacional, coordenando tecnicamente os procedimentos e as metodologias a observar;
- d) Promover e avaliar os projectos de infra-estruturas hidráulicas de âmbito nacional ou cuja área de implantação ultrapasse os limites de uma região hidrográfica;
- e) Inventariar as infra-estruturas hidráulicas existentes que possam ser qualificadas como empreendimentos de fins múltiplos e propor o modelo a adoptar para o seu financiamento e gestão;
- f) Assegurar que a realização dos objectivos ambientais e dos programas de medidas especificadas nos planos de gestão de bacia hidrográfica seja coordenada para a totalidade de cada região hidrográfica;
- g) Definir a metodologia e garantir a realização de análise das características de cada região hidrográfica e assegurar a sua revisão periódica;
- h) Definir a metodologia e garantir a realização de análise das incidências das actividades humanas sobre o estado das águas e garantir a sua revisão periódica;
- i) Definir a metodologia e garantir a realização de análise económica das utilizações da água, assegurar a sua revisão periódica e garantir a sua observância nos planos de gestão de bacia hidrográfica;
- j) Garantir que se proceda ao registo das zonas protegidas em cada região hidrográfica e garantir a sua revisão periódica;
- l) Instituir e manter actualizado um sistema nacional de informação sobre títulos de utilização dos recursos hídricos;
- m) Propor o valor da taxa de recursos hídricos;
- n) Pronunciar-se sobre programas específicos de prevenção e combate a acidentes graves de poluição, em articulação com o Serviço Nacional de Bombeiros e Protecção Civil, o Instituto do Ambiente e outras entidades competentes;
- o) Declarar a situação de alerta em caso de seca e iniciar, em articulação com as entidades competentes e os principais utilizadores, as medidas de informação e actuação recomendadas;
- p) Promover o uso eficiente da água através da implementação de um programa de medidas preventivas aplicáveis em situação normal e medidas imperativas aplicáveis em situação de secas;
- q) Aplicar medidas para redução de caudais de cheia e criar sistemas de alerta para salvaguarda de pessoas e bens;

- r) Estabelecer critérios e procedimentos normativos a adoptar para a regularização de caudais ao longo das linhas de águas em situações normais e extremas, através das necessárias infra-estruturas;
- s) Inventariar e manter o registo do domínio público hídrico;
- t) Aprovar os programas de segurança de barragens, delimitar as zonas de risco e garantir a aplicação do Regulamento de Segurança de Barragens;
- u) Promover a divulgação junto das entidades públicas, incluindo as entidades regionais a que se refere o artigo 101.º, de toda a informação necessária ao cumprimento do disposto na presente lei, nomeadamente toda a informação necessária a assegurar o cumprimento das obrigações impostas pela Directiva n.º 2000/60/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Outubro.

3 — A autoridade nacional da água, na medida em que tal se revele necessário ao cumprimento das suas obrigações como garante da aplicação da presente lei, deve:

- a) Verificar periodicamente o cumprimento dos prazos para elaboração e revisão dos planos a cargo das ARH e, bem assim, fiscalizar a execução dos mesmos e sempre que necessário substituir-se às ARH na respectiva elaboração;
- b) Definir critérios e parâmetros técnicos que devem ser observados nas suas actividades no domínio da gestão dos recursos hídricos pelas ARH;
- c) Solicitar às ARH e aos restantes organismos públicos dotados de atribuições no domínio hídrico informação sobre o desempenho das competências dos seus órgãos com vista à aplicação da presente lei;
- d) Apreciar os planos de actividades e os relatórios das ARH em tudo o que respeite à gestão dos recursos hídricos, submetendo o seu parecer à consideração do Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional;
- e) Delegar nas ARH, ao abrigo de protocolos previamente estabelecidos, as competências a seu cargo relativas a cada região hidrográfica que melhor possam ser asseguradas pela respectiva ARH;
- f) Delegar nas ARH, ao abrigo de protocolos previamente estabelecidos, as competências para a elaboração dos planos de ordenamento das albufeiras de águas públicas, dos planos de ordenamento de estuários e dos planos de ordenamento da orla costeira cuja água não seja utilizada para consumo humano ou fins múltiplos;
- g) Propor ao Governo a aprovação dos actos legislativos e regulamentares que se revelem necessários ou convenientes;
- h) Celebrar com as ARH, com outros organismos públicos e com utilizadores dos recursos hídricos os contratos-programa necessários à prossecução das suas atribuições.

Artigo 9.º

Administrações das regiões hidrográficas

1 — São criadas as ARH do Norte, do Centro, do Tejo, do Alentejo e do Algarve, com a jurisdição territorial a seguir definida:

- a) A ARH do Norte, com sede no Porto, abrangendo as RH 1, 2 e 3;
- b) A ARH do Centro, com sede em Coimbra, abrangendo a RH 4;
- c) A ARH do Tejo, com sede em Lisboa, abrangendo a RH 5;
- d) A ARH do Alentejo, com sede em Évora, abrangendo as RH 6 e 7;
- e) A ARH do Algarve, com sede em Faro, abrangendo a RH 8.

2 — No caso das RH 9 e 10, os actos legislativos previstos no artigo 101.º definem as estruturas institucionais que asseguram a administração de cada uma destas regiões hidrográficas.

3 — As ARH são pessoas colectivas de âmbito regional dotadas de autonomia administrativa e financeira e património próprio, competindo ao Governo aprovar os respectivos estatutos.

4 — As ARH estão sujeitas à superintendência e tutela do Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, podendo as inerentes competências ser delegadas no presidente do INAG.

5 — São atribuições da ARH, na respectiva área territorial, a protecção e a valorização dos componentes ambientais das águas.

6 — Compete à ARH, através dos seus órgãos e serviços:

- a) Elaborar e executar os planos de gestão de bacias hidrográficas e os planos específicos de gestão das águas;
- b) Decidir sobre a emissão e emitir os títulos de utilização dos recursos hídricos e fiscalizar essa utilização;
- c) Realizar a análise das características da região hidrográfica e das incidências das actividades humanas sobre o estado das águas;
- d) Realizar a análise económica das utilizações das águas das respectivas regiões;
- e) Definir e aplicar os programas de medidas previstos nos planos de gestão de bacias hidrográficas e ainda as previstas nos artigos 32.º a 43.º, sem prejuízo do n.º 6 do artigo 43.º, com identificação da área territorial objecto das medidas de protecção e valorização dos recursos hídricos e da monitorização dos seus efeitos;
- f) Elaborar ou colaborar na elaboração, tal como definido pela autoridade nacional da água, dos planos de ordenamento de albufeiras de águas públicas, nos planos de ordenamento da orla costeira e nos planos de ordenamento dos estuários na área da sua jurisdição;
- g) Elaborar o registo das zonas protegidas, nos termos dos artigos 48.º e 37.º a 39.º;
- h) Promover a requalificação dos recursos hídricos e a sistematização fluvial;
- i) Identificar as zonas de captação destinadas a água para consumo humano, nos termos do artigo 37.º e do n.º 4 do artigo 48.º;

- j) Aplicar o regime económico e financeiro nas bacias hidrográficas da área de jurisdição, fixar por estimativa o valor económico da utilização sem título, pronunciar-se sobre os montantes dos componentes da taxa de recursos hídricos, arrecadar as taxas e aplicar a parte que lhe cabe na gestão das águas das respectivas bacias ou regiões;
- l) Estabelecer na região hidrográfica a rede de monitorização da qualidade da água e elaborar e aplicar o respectivo programa de monitorização de acordo com os procedimentos e a metodologia definidos pela autoridade nacional da água.

7 — Podem ser delegadas total ou parcialmente pela ARH, através do seu órgão directivo, as seguintes competências nos órgãos das entidades a seguir indicadas, mediante a prévia celebração de protocolos ou contratos de parceria:

- a) Nas autarquias, poderes de licenciamento e fiscalização de utilização de águas e poderes para elaboração e execução de planos específicos de gestão das águas ou programas de medidas previstas nos artigos 30.º e 32.º;
- b) No Instituto para a Conservação da Natureza, poderes de licenciamento e fiscalização de utilização de águas sitas em área classificada sob sua jurisdição ou poderes para elaboração e execução de planos específicos de águas ou de programas de medidas previstas nos artigos 30.º e 32.º;
- c) Nas associações de utilizadores e em concessionários de utilização de recursos hídricos, poderes para elaboração e execução de planos específicos de águas ou para a elaboração e execução de programas de medidas previstas nos artigos 30.º e 32.º

8 — A ARH pode celebrar contratos-programa com qualquer das entidades indicadas no número anterior com vista a garantir a execução das medidas previstas nos artigos 30.º e 32.º que tais entidades hajam acordado executar por delegação da ARH.

9 — A ARH dispõe de receitas próprias, que cobrem pelo menos dois terços das despesas totais, com exclusão das despesas co-financiadas pelo orçamento da União Europeia, e que são emergentes nomeadamente da taxa de recursos hídricos, da cobrança de coimas e da aplicação dos planos de gestão de bacia hidrográfica, dos planos específicos de gestão das águas e das medidas previstas no artigo 32.º

Artigo 10.º

Comissões de coordenação e desenvolvimento regional

1 — As CCDR são os órgãos desconcentrados do Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional a quem cabe, em termos regionais:

- a) A protecção e valorização das componentes ambientais das águas integradas na ponderação global de tais componentes através dos instrumentos de gestão territorial;
- b) O exercício das competências coordenadoras que lhe são atribuídas por lei no domínio da prevenção e controlo integrados da poluição.

2 — Para os efeitos previstos no número anterior, as CCDR contam com a necessária colaboração técnica das ARH.

Artigo 11.º

Conselho Nacional da Água

1 — O CNA é o órgão de consulta do Governo no domínio das águas, no qual estão representados os organismos da Administração Pública e as organizações profissionais, científicas, sectoriais e não governamentais mais representativas e relacionadas com a matéria da água.

2 — Ao CNA cabe em geral apreciar e acompanhar a elaboração do Plano Nacional da Água, dos planos de gestão de bacia hidrográfica e outros planos e projectos relevantes para as águas, formular ou apreciar opções estratégicas para a gestão sustentável das águas nacionais, bem como apreciar e propor medidas que permitam um melhor desenvolvimento e articulação das acções deles decorrentes.

3 — Ao CNA cabe igualmente contribuir para o estabelecimento de opções estratégicas de gestão e controlo dos sistemas hídricos, harmonizar procedimentos metodológicos e apreciar determinantes no processo de planeamento relativamente ao Plano Nacional de Água e aos planos de bacia hidrográfica, nomeadamente os respeitantes aos rios internacionais Minho, Lima, Douro, Tejo e Guadiana.

Artigo 12.º

Conselhos da região hidrográfica

1 — Os CRH são os órgãos consultivos das ARH, em que estão representados os ministérios, outros organismos da Administração Pública e os municípios directamente interessados e as entidades representativas dos principais utilizadores relacionados com o uso consumptivo e não consumptivo da água na bacia hidrográfica respectiva, bem como as organizações técnicas, científicas e não governamentais representativas dos usos da água na bacia hidrográfica.

2 — Ao CRH compete, em geral:

- a) Apreciar e acompanhar a elaboração do plano de gestão da bacia hidrográfica e os planos específicos de gestão das águas, devendo emitir parecer antes da respectiva aprovação;
- b) Formular ou apreciar a proposta de objectivos de qualidade da água para a bacia hidrográfica;
- c) Dar parecer sobre a proposta de taxa de recursos hídricos;
- d) Pronunciar-se sobre questões relativas à repartição das águas;
- e) Apreciar as medidas a tomar contra a poluição;
- f) Formular propostas de interesse geral para uma ou mais bacias da região hidrográfica;
- g) Dar parecer sobre o plano de actividades e o relatório e contas da ARH;
- h) Dar parecer sobre o plano de investimentos públicos a realizar no âmbito da respectiva região hidrográfica;
- i) Dar parecer sobre outros programas e medidas que o director da ARH submeta à sua apreciação.

3 — O Governo define no estatuto da ARH a composição, forma e critérios de indicação e número de representantes das instituições e entidades que integrem os CRH.

Artigo 13.º**Administrações portuárias**

1 — Nas áreas do domínio público hídrico afectas às administrações portuárias, a competência da ARH para licenciamento e fiscalização da utilização dos recursos hídricos considera-se delegada na administração portuária com jurisdição no local, sendo definidos por portarias conjuntas dos Ministros das Obras Públicas, Transportes e Comunicações e do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional os termos e âmbito da delegação e os critérios de repartição das respectivas receitas.

2 — As portarias previstas no número anterior constituem igualmente título de utilização dos recursos hídricos pela administração portuária, fixando as respectivas obrigações e condicionamentos, de acordo com um regime equiparado, para este efeito, ao regime dos empreendimentos de fins múltiplos previstos no artigo 76.º

3 — O exercício pelas administrações portuárias das competências delegadas nos termos do n.º 1 observa as regras decorrentes da presente lei e dos planos aplicáveis e as orientações do delegante, sem prejuízo da respectiva avocação em casos devidamente justificados e as regras especiais a definir nos termos do n.º 4 do artigo 80.º

CAPÍTULO III**Ordenamento e planeamento dos recursos hídricos****SECÇÃO I****Disposições gerais****Artigo 14.º****Princípio**

1 — O ordenamento e planeamento dos recursos hídricos visam compatibilizar, de forma integrada, a utilização sustentável desses recursos com a sua protecção e valorização, bem como com a protecção de pessoas e bens contra fenómenos extremos associados às águas.

2 — Devem ser planeadas e reguladas as utilizações dos recursos hídricos das zonas que com eles confinam de modo a proteger a quantidade e a qualidade das águas, os ecossistemas aquáticos e os recursos sedimentológicos.

Artigo 15.º**Âmbito de intervenção**

1 — As medidas de ordenamento e planeamento dos recursos hídricos têm como âmbito de intervenção, para além dos seus próprios limites geográficos, o território envolvente com incidência nesses recursos e as zonas objecto de medidas de protecção dos mesmos.

2 — Entende-se por «território envolvente com incidência nos recursos hídricos» as margens dos lagos e albufeiras de águas públicas e as orlas costeiras e estuárias nas quais importa impor regras de harmonização das suas diversas utilizações com a preservação dos recursos e meios hídricos.

3 — As zonas objecto de medidas de protecção dos recursos hídricos compreendem os perímetros de protecção e as áreas adjacentes às captações de água para consumo humano, as áreas de infiltração máxima para recarga de aquíferos e as áreas vulneráveis à poluição por nitratos de origem agrícola.

4 — Podem também vir a ser objecto dessas medidas de protecção determinadas áreas, nomeadamente partes de bacias, aquíferos ou massas de água, que, pelas suas características naturais e valor ambiental, económico ou social, assumam especial interesse público.

Artigo 16.º**Instrumentos de intervenção**

O ordenamento e o planeamento dos recursos hídricos processam-se através dos seguintes instrumentos:

- a) Planos especiais de ordenamento do território;
- b) Planos de recursos hídricos;
- c) Medidas de protecção e valorização dos recursos hídricos.

Artigo 17.º**Articulação entre ordenamento e planeamento**

1 — O Programa Nacional de Política de Ordenamento do Território e o Plano Nacional da Água devem articular-se entre si, garantindo um compromisso recíproco de integração e compatibilização das respectivas opções, e por sua vez os planos e programas sectoriais com impactes significativos sobre as águas devem integrar os objectivos e as medidas previstas nos instrumentos de planeamento das águas.

2 — Os instrumentos de planeamento das águas referidos nos artigos 23.º a 26.º vinculam a Administração Pública, devendo as medidas preconizadas nos instrumentos de gestão territorial, designadamente nos planos especiais de ordenamento do território e nos planos municipais de ordenamento do território, ser com eles articuladas e compatibilizadas, bem como com as medidas de protecção e valorização previstos no artigo 32.º

3 — As medidas pontuais de protecção e valorização dos recursos hídricos devem ser compatíveis com as orientações estabelecidas nos planos de recursos hídricos.

SECÇÃO II**Ordenamento****Artigo 18.º****Ordenamento**

Compete ao Estado, através do ordenamento adequado das utilizações dos recursos hídricos, compatibilizar a sua utilização com a protecção e valorização desses recursos, bem como com a protecção de pessoas e bens contra fenómenos associados aos mesmos recursos.

Artigo 19.º**Instrumentos de ordenamento**

1 — Os instrumentos de gestão territorial incluem as medidas adequadas à protecção e valorização dos recursos hídricos na área a que se aplicam de modo a assegurar a sua utilização sustentável, vinculando a Administração Pública e os particulares.

2 — Devem ser elaborados planos especiais de ordenamento do território tendo por objectivo principal a protecção e valorização dos recursos hídricos abrangidos nos seguintes casos:

- a) Planos de ordenamento de albufeiras de águas públicas;

- b) Planos de ordenamento da orla costeira;
- c) Planos de ordenamento dos estuários.

3 — A elaboração, o conteúdo, o acompanhamento, a concertação, a participação, a aprovação, a vigência e demais regimes dos planos especiais do ordenamento do território observam as regras constantes dos actos legislativos que regem estes instrumentos de gestão territorial e as regras especiais previstas na presente lei e nos actos legislativos para que esta remete.

Artigo 20.º

Planos de ordenamento de albufeiras de águas públicas

1 — As albufeiras de águas públicas podem ser consideradas protegidas, condicionadas, de utilização limitada e de utilização livre.

2 — Os planos de ordenamento das albufeiras de águas públicas estabelecem, nomeadamente:

- a) A demarcação do plano de água, da zona reservada e da zona de protecção;
- b) A indicação do uso ou usos principais da água;
- c) A indicação das actividades secundárias permitidas, da intensidade dessas utilizações e da sua localização;
- d) A indicação das actividades proibidas e com restrições;
- e) Os valores naturais e paisagísticos a preservar.

3 — Sem prejuízo de outras interdições constantes de legislação específica, nas zonas de protecção das albufeiras são interditas as seguintes acções:

- a) O estabelecimento de indústrias que produzam ou usem produtos químicos tóxicos ou com elevados teores de fósforo ou de azoto;
- b) A instalação de explorações pecuárias intensivas, incluindo as avícolas;
- c) O armazenamento de pesticidas e de adubos orgânicos ou químicos;
- d) O emprego de pesticidas, a não ser em casos justificados e condicionados às zonas a tratar e quanto à natureza, características e doses dos produtos a usar;
- e) O emprego de adubos químicos azotados ou fosfatados, nos casos que impliquem risco de contaminação de água destinada ao abastecimento de populações e de eutrofização da albufeira;
- f) O lançamento de excedentes de pesticidas ou de caldas pesticidas e de águas de lavagem com uso de detergentes;
- g) A descarga ou infiltração no terreno de esgotos de qualquer natureza não devidamente tratados e, mesmo tratados, quando excedam determinados valores fixados nos instrumentos de planeamento de recursos hídricos dos teores de fósforo, azoto, carbono, mercúrio e outros metais pesados;
- h) A instalação de aterros sanitários que se destinem a resíduos urbanos ou industriais.

4 — Os planos de ordenamento de albufeiras de águas públicas podem ter por objecto lagoas ou lagos de águas públicas, em condições a definir em normativo próprio.

Artigo 21.º

Planos de ordenamento da orla costeira

1 — Os Planos de ordenamento da orla costeira têm por objecto as águas marítimas costeiras e interiores e os respectivos leitos e margens, assim como as faixas de protecção marítima e terrestre, definidas em legislação específica ou no âmbito de cada plano.

2 — Os planos de ordenamento da orla costeira estabelecem opções estratégicas para a protecção e integridade biofísica da área envolvida, com a valorização dos recursos naturais e a conservação dos seus valores ambientais e paisagísticos, e, nomeadamente:

- a) Ordenam os diferentes usos e actividades específicas da orla costeira;
- b) Classificam as praias e disciplinam o uso das praias especificamente vocacionadas para uso balnear;
- c) Valorizam e qualificam as praias, dunas e falésias consideradas estratégicas por motivos ambientais e turísticos;
- d) Enquadram o desenvolvimento das actividades específicas da orla costeira e o respectivo saneamento básico;
- e) Asseguram os equilíbrios morfodinâmicos e a defesa e conservação dos ecossistemas litorais.

3 — Os planos de ordenamento da orla costeira são regulados por legislação específica.

Artigo 22.º

Planos de ordenamento dos estuários

1 — Os planos de ordenamento dos estuários visam a protecção das suas águas, leitos e margens e dos ecossistemas que as habitam, assim como a valorização social, económica e ambiental da orla terrestre envolvente, e, nomeadamente:

- a) Asseguram a gestão integrada das águas de transição com as águas interiores e costeiras confinantes, bem como dos respectivos sedimentos;
- b) Preservam e recuperam as espécies aquáticas e ribeirinhas protegidas e os respectivos *habitats*;
- c) Ordenam a ocupação da orla estuarina e salvaguardam os locais de especial interesse urbano, recreativo, turístico e paisagístico;
- d) Indicam os usos permitidos e as condições a respeitar pelas várias actividades industriais e de transportes implantadas em torno do estuário.

2 — O regime dos planos de ordenamento dos estuários consta de legislação específica a publicar para o efeito.

SECÇÃO III

Planeamento

Artigo 23.º

Planeamento das águas

Cabe ao Estado, através da autoridade nacional da água, instituir um sistema de planeamento integrado das águas adaptado às características próprias das bacias e das regiões hidrográficas.

Artigo 24.º**Objectivos e instrumentos de planeamento**

1 — O planeamento das águas visa fundamentar e orientar a protecção e a gestão das águas e a compatibilização das suas utilizações com as suas disponibilidades de forma a:

- a) Garantir a sua utilização sustentável, assegurando a satisfação das necessidades das gerações actuais sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras satisfazerem as suas próprias necessidades;
- b) Proporcionar critérios de afectação aos vários tipos de usos pretendidos, tendo em conta o valor económico de cada um deles, bem como assegurar a harmonização da gestão das águas com o desenvolvimento regional e as políticas sectoriais, os direitos individuais e os interesses locais;
- c) Fixar as normas de qualidade ambiental e os critérios relativos ao estado das águas.

2 — O planeamento das águas é concretizado através dos seguintes instrumentos:

- a) O Plano Nacional da Água, de âmbito territorial, que abrange todo o território nacional;
- b) Os planos de gestão de bacia hidrográfica, de âmbito territorial, que abrangem as bacias hidrográficas integradas numa região hidrográfica e incluem os respectivos programas de medidas;
- c) Os planos específicos de gestão de águas, que são complementares dos planos de gestão de bacia hidrográfica e que podem ser de âmbito territorial, abrangendo uma sub-bacia ou uma área geográfica específica, ou de âmbito sectorial, abrangendo um problema, tipo de água, aspecto específico ou sector de actividade económica com interacção significativa com as águas.

Artigo 25.º**Princípios do planeamento das águas**

O planeamento das águas obedece aos seguintes princípios específicos:

- a) Da integração — a actividade de planeamento das águas deve ser integrada horizontalmente com outros instrumentos de planeamento da administração, de nível ambiental, territorial ou económico;
- b) Da ponderação global — devem ser considerados os aspectos económicos, ambientais, técnicos e institucionais com relevância para a gestão da água, garantindo a sua preservação quantitativa e qualitativa e a sua utilização eficiente, sustentável e ecologicamente equilibrada;
- c) Da adaptação funcional — os instrumentos de planeamento das águas devem diversificar a sua intervenção na gestão de recursos hídricos em função de problemas, necessidades e interesses públicos específicos, sem prejuízo da necessária unidade e coerência do seu conteúdo planificador no âmbito de cada bacia hidrográfica;
- d) Da durabilidade — o planeamento da água deve atender à continuidade e estabilidade do recurso

em causa, protegendo a sua qualidade ecológica e capacidade regenerativa;

- e) Da participação — quaisquer particulares, utilizadores dos recursos hídricos e suas associações, podem intervir no planeamento das águas e, especificamente, nos procedimentos de elaboração, execução e alteração dos seus instrumentos;
- f) Da informação — os instrumentos de planeamento de águas constituem um meio de gestão de informação acerca da actividade administrativa de gestão dos recursos hídricos em cada bacia hidrográfica;
- g) Da cooperação internacional — no âmbito da região hidrográfica internacional, o planeamento de águas deve encarar, de forma concertada, os problemas de gestão dos recursos hídricos.

Artigo 26.º**Participação no planeamento**

Na elaboração, revisão e avaliação dos instrumentos de planeamento das águas é garantida:

- a) A intervenção dos vários departamentos ministeriais que tutelam as actividades interessadas no uso dos recursos hídricos e dos organismos públicos a que esteja afecta a administração das áreas envolvidas;
- b) A participação dos interessados através do processo de discussão pública e da representação dos utilizadores nos órgãos consultivos da gestão das águas;
- c) A publicação prévia, nomeadamente no sítio electrónico da autoridade nacional da água, de toda a informação relevante nos termos do artigo 85.º, incluindo o projecto de plano e todas as propostas e pareceres recebidos ao longo do processo de discussão.

Artigo 27.º**Regulamentos**

No caso de um instrumento de planeamento das águas concluir pela necessidade de submeter algumas actividades dos administrados aos condicionamentos ou restrições autorizados por lei, impostos pela protecção e boa gestão das águas, são fixadas em regulamento, aprovado por portaria do Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, as normas que estabeleçam tais condicionamentos e restrições.

Artigo 28.º**Plano Nacional da Água**

1 — O Plano Nacional da Água é o instrumento de gestão das águas, de natureza estratégica, que estabelece as grandes opções da política nacional da água e os princípios e as regras de orientação dessa política, a aplicar pelos planos de gestão de bacias hidrográficas e por outros instrumentos de planeamento das águas.

2 — O Plano Nacional da Água é constituído por:

- a) Uma análise dos principais problemas das águas à escala nacional que fundamente as orientações estratégicas, as opções e as prioridades de intervenção política e administrativa neste domínio;

- b) Um diagnóstico da situação à escala nacional com a síntese, articulação e hierarquização dos problemas e das potencialidades identificados;
- c) A definição de objectivos que visem formas de convergência entre os objectivos da política de gestão das águas nacionais e os objectivos globais e sectoriais de ordem económica, social e ambiental;
- d) A síntese das medidas e acções a realizar para atingir os objectivos estabelecidos e dos consequentes programas de investimento, devidamente calendarizados;
- e) Um modelo de promoção, de acompanhamento e de avaliação da sua aplicação.

3 — O Plano Nacional da Água é aprovado por decreto-lei, devendo o seu conteúdo ser também disponibilizado através do sítio electrónico da autoridade nacional da água.

4 — O Plano Nacional da Água deve ser revisto periodicamente, devendo a primeira revisão do actual Plano Nacional da Água ocorrer até final de 2010.

Artigo 29.º

Planos de gestão de bacia hidrográfica

1 — Os planos de gestão de bacia hidrográfica são instrumentos de planeamento das águas que, visando a gestão, a protecção e a valorização ambiental, social e económica das águas ao nível da bacia hidrográfica, compreendem e estabelecem:

- a) A caracterização das águas superficiais e subterrâneas existentes na região hidrográfica ou de cada secção da região hidrográfica internacional, incluindo a identificação dos recursos, a delimitação das massas de águas superficiais e subterrâneas e a determinação das condições de referência ou do máximo potencial ecológico específico do tipo de águas superficiais;
- b) A identificação das pressões e descrição dos impactos significativos da actividade humana sobre o estado das águas superficiais e subterrâneas, com a avaliação, entre outras, das fontes tóxicas e difusas de poluição, das utilizações existentes e previstas e das alterações morfológicas significativas e o balanço entre as potencialidades, as disponibilidades e as necessidades;
- c) A designação como artificial ou fortemente modificada de uma massa de águas superficiais e a classificação e determinação do seu potencial ecológico, bem como a classificação e determinação do estado ecológico das águas superficiais, de acordo com parâmetros biológicos, hidromorfológicos e físico-químicos;
- d) A localização geográfica das zonas protegidas e a indicação da legislação comunitária ou nacional ao abrigo da qual essas zonas tenham sido designadas;
- e) A identificação de sub-bacias, sectores, problemas ou tipos de águas e sistemas aquíferos que requeiram um tratamento específico ao nível da elaboração de planos específicos de gestão das águas;
- f) A identificação das redes de monitorização e a análise dos resultados dos programas de monitorização sobre a disponibilidade e o estado das águas superficiais e subterrâneas, bem como sobre as zonas protegidas;
- g) A análise económica das utilizações da água, incluindo a avaliação da recuperação de custos dos serviços de águas e a identificação de critérios para a avaliação da combinação de medidas com melhor relação custo-eficácia;
- h) As informações sobre as acções e medidas programadas para a implementação do princípio da recuperação dos custos dos serviços hídricos e sobre o contributo dos diversos sectores para este objectivo com vista à concretização dos objectivos ambientais;
- i) A definição dos objectivos ambientais para as massas de águas superficiais e subterrâneas e para as zonas protegidas, bem como a identificação dos objectivos sócio-económicos de curto, médio e longo prazos a considerar, designadamente no que se refere à qualidade das águas e aos níveis de descargas de águas residuais;
- j) O reconhecimento, a especificação e a fundamentação das condições que justifiquem:
 - i) A extensão de prazos para a obtenção dos objectivos ambientais;
 - ii) A definição de objectivos menos exigentes;
 - iii) A deterioração temporária do estado das massas de água;
 - iv) A deterioração do estado das águas;
 - v) O não cumprimento do bom estado das águas subterrâneas ou do bom estado ou potencial ecológico das águas superficiais;
- l) A identificação das entidades administrativas competentes e dos procedimentos no domínio da recolha, gestão e disponibilização da informação relativas às águas;
- m) As medidas de informação e consulta pública, incluindo os resultados e as consequentes alterações produzidas nos planos;
- n) As normas de qualidade adequadas aos vários tipos e usos da água e as relativas a substâncias perigosas;
- o) Os programas de medidas e acções previstos para o cumprimento dos objectivos ambientais, devidamente calendarizados, espacializados, orçamentados e com indicação das entidades responsáveis pela sua aplicação.

2 — O conteúdo dos planos de gestão de bacia hidrográfica é objecto de normas a aprovar nos termos do n.º 3 do artigo 102.º

3 — Os planos de gestão de bacia hidrográfica são revistos de seis em seis anos.

4 — No caso de regiões hidrográficas internacionais, a autoridade nacional da água diligencia no sentido da elaboração de um plano conjunto, devendo, em qualquer caso, os planos de gestão de bacia hidrográfica ser coordenados e articulados entre a autoridade nacional da água e a entidade administrativa competente do Reino de Espanha.

5 — Os planos de gestão de bacia hidrográfica devem ser publicados no *Diário da República* e disponibilizados no sítio electrónico da autoridade nacional da água.

Artigo 30.º

Programas de medidas

1 — Com vista à concretização do quadro normativo relativo à protecção da água e à realização dos objectivos ambientais estabelecidos, o plano de gestão da bacia hidrográfica assegura o estabelecimento de um programa de medidas para cada região hidrográfica ou para a parte de qualquer região hidrográfica internacional que pertença ao seu território.

2 — Os programas de medidas a elaborar para cada região hidrográfica compreendem medidas de base e medidas suplementares, funcionalmente adaptadas às características da bacia, ao impacto da actividade humana no estado das águas superficiais e subterrâneas e que sejam justificadas pela análise económica das utilizações da água e pela análise custo-eficácia dos condicionamentos e restrições a impor a essas utilizações.

3 — Os programas de medidas de base, enquanto requisitos mínimos a cumprir, compreendem as medidas, projectos e acções necessários para o cumprimento dos objectivos ambientais, ao abrigo das disposições legais em vigor, nomeadamente:

- a) Medidas destinadas à prevenção e controlo da poluição causada por fontes tóxicas, incluindo a proibição da descarga de poluentes na água ou o estabelecimento de um regime de licenciamento, ou registo baseado em regras gerais de carácter obrigatório, incluindo controlos de emissões para os poluentes em causa, nos termos dos artigos 46.º e 53.º;
- b) Medidas destinadas à prevenção e controlo da poluição causada por fontes difusas, que podem assumir a forma da exigência de uma regulamentação prévia, como a proibição da descarga de poluentes na água ou o estabelecimento de um regime de licenciamento, ou registo baseado em regras gerais de carácter obrigatório;
- c) Medidas destinadas à prevenção e controlo integrados da poluição proveniente de certas actividades, incluindo o estabelecimento de medidas destinadas a evitar ou reduzir as emissões dessas actividades para o ar, a água ou o solo;
- d) Medidas destinadas ao controlo das captações de águas superficiais, incluindo a criação de represas e outras infra-estruturas hidráulicas, e de águas subterrâneas, através do estabelecimento de um regime de licenciamento ou registo;
- e) Medidas destinadas à cessação ou redução progressiva da poluição das águas superficiais causada por substâncias prioritárias perigosas e substâncias prioritárias, respectivamente, e à redução progressiva da poluição causada por outras substâncias perigosas susceptíveis de impedir que sejam alcançados os objectivos para estas águas;
- f) Medidas destinadas à concretização dos princípios da recuperação dos custos dos serviços de águas e do utilizador-pagador, através do estabelecimento de uma política de preços da água e da responsabilização dos utilizadores, em consonância com a análise económica das utilizações da água e com a correcta determinação dos custos dos serviços de águas associados com as actividades utilizadoras dos recursos hídricos;

- g) Medidas destinadas à protecção das massas de água destinadas à produção de água para consumo humano, incluindo medidas de salvaguarda dessas águas de forma a reduzir o tratamento necessário para a produção de água potável com a qualidade exigida por lei;
- h) Medidas destinadas à protecção e melhoria da qualidade das águas balneares;
- i) Medidas destinadas à conservação das aves selvagens;
- j) Medidas destinadas à prevenção de riscos de acidentes graves que envolvam substâncias perigosas;
- l) Medidas a adoptar por força de avaliação prévia de impactes ambientais;
- m) Medidas relativas à utilização de lamas de depuração na agricultura por forma a evitar os seus efeitos nocivos, promovendo a sua correcta utilização;
- n) Medidas relativas à protecção das águas contra descargas de águas residuais urbanas;
- o) Medidas relativas à utilização de produtos fitofarmacêuticos que contenham substâncias ou produzam resíduos nocivos para a saúde humana ou animal ou para o ambiente;
- p) Medidas contra a poluição causada por motivos de origem agrícola;
- q) Medidas relativas à conservação de *habitats* naturais e de flora e fauna selvagens;
- r) Proibição das descargas directas de poluentes nas águas subterrâneas, salvo situações específicas indicadas no n.º 4 que não comprometam o cumprimento dos objectivos ambientais, e controlo da recarga artificial destas águas, incluindo o estabelecimento de um regime de licenciamento;
- s) Medidas destinadas a promover a utilização eficaz e sustentável da água a fim de evitar comprometer o cumprimento dos objectivos especificados nos artigos 45.º a 48.º;
- t) Definição dos requisitos e condições da atribuição de títulos de utilização;
- u) Medidas destinadas à manutenção e melhoria das condições hidromorfológicas das massas de água que podem assumir a forma da exigência de licenciamento, ou registo baseado em regras gerais de carácter obrigatório, quando essa exigência não esteja já prevista na legislação;
- v) Medidas destinadas à prevenção de perdas significativas de poluentes de instalações industriais para prevenir e reduzir o impacto de casos de poluição accidental, nomeadamente através de desenvolvimento de sistemas de alerta e detecção desses incidentes, tendo em vista a minimização dos impactes e a redução dos riscos para os ecossistemas aquáticos;
- x) Programa de investimentos a realizar para atingir os objectivos definidos e calendarizados no Plano Nacional da Água.

4 — Constituem situações específicas em que pode ser autorizada a descarga directa de poluentes nas águas subterrâneas, nos termos da alínea r) do n.º 2, as seguintes:

- a) A injeção de água que contenha substâncias resultantes de operações de exploração e extracção de hidrocarbonetos ou de actividades minei-

ras e injeção de água por motivos técnicos em formações geológicas de onde se extraíram hidrocarbonetos ou outras substâncias ou em formações geológicas que, por razões naturais, são permanentemente inadequadas para outros fins, não devendo essas injeções conter outras substâncias além das resultantes das actividades acima mencionadas;

- b) A reinjeção de água bombeada de minas e pedreiras ou de água relacionada com a construção ou manutenção de obras de engenharia civil;
- c) A injeção natural ou de gás de petróleo liquefeito (GPL) para fins de armazenamento em formações geológicas que, por razões naturais, são permanentemente inadequadas para outros fins;
- d) A injeção de gás natural ou de GPL para fins de armazenamento noutras funções geológicas quando exista uma necessidade imperiosa de segurança de abastecimento de gás e quando a injeção se destine a prevenir qualquer perigo, presente ou futuro, de deterioração da qualidade de quaisquer águas subterrâneas recipientes;
- e) A construção, obras de engenharia civil em geral e actividades semelhantes, à superfície ou subterrâneas, que entrem em contacto com águas subterrâneas, podendo, para estes fins, determinar-se que essas actividades devem ser consideradas como tendo sido autorizadas, na condição de se realizarem segundo regras gerais obrigatórias relativamente a essas actividades;
- f) Descargas de pequenas quantidades de substâncias com objectivos científicos, para caracterização, protecção ou reparação de massas de água, limitadas ao volume estritamente necessário para os fins em causa.

5 — As medidas previstas no n.º 3 são acompanhadas pelas providências necessárias para se não aumentar a poluição das águas marinhas e delas não pode resultar directa ou indirectamente o aumento da poluição das águas superficiais, salvo se a omissão de tais medidas causar o aumento da poluição ambiental no seu todo.

6 — Os planos de gestão de bacia hidrográfica integram outras medidas suplementares para conseguir uma maior protecção ou uma melhoria adicional das águas abrangidas pela presente lei sempre que tal seja necessário para o cumprimento de acordos internacionais relevantes.

7 — São publicados os actos legislativos necessários para que possam ser adoptados nos planos de gestão da bacia hidrográfica os programas de medidas previstas neste preceito, devendo as medidas novas ou revistas incluídas na revisão dos planos estar plenamente operacionais no prazo máximo de três anos a partir da sua adopção.

Artigo 31.º

Planos específicos de gestão das águas

1 — Os planos específicos de gestão das águas, complementares dos planos de gestão de bacia hidrográfica, constituem planos de gestão mais pormenorizada a nível de sub-bacia, sector, problema, tipo de água ou sistemas aquíferos.

2 — Os planos específicos de gestão das águas podem incluir medidas de protecção e valorização dos recursos hídricos para certas zonas.

3 — Os planos específicos de gestão das águas e as suas actualizações devem ter um conteúdo similar ao dos planos de gestão de bacia hidrográfica, com as necessárias adaptações e simplificações, e cumprir as demais obrigações que resultem da presente lei e da legislação complementar nela prevista.

4 — Uma vez aprovado o Plano Nacional da Água e os respectivos planos de gestão de bacia hidrográfica, devem os planos específicos de gestão das águas ser revistos em conformidade com aqueles.

5 — Os planos específicos de gestão das águas estabelecem o prazo da sua avaliação e actualização.

6 — Os planos específicos de gestão das águas devem ser publicados no *Diário da República* e disponibilizados no sítio electrónico da autoridade nacional da água.

SECÇÃO IV

Protecção e valorização

Artigo 32.º

Tipos de medidas

1 — É estabelecido um conjunto de medidas para sistemática protecção e valorização dos recursos hídricos, complementares das constantes dos planos de gestão de bacia hidrográfica.

2 — Essas medidas têm por objectivo:

- a) A conservação e reabilitação da rede hidrográfica, da zona costeira e dos estuários e das zonas húmidas;
- b) A protecção dos recursos hídricos nas captações, zonas de infiltração máxima e zonas vulneráveis;
- c) A regularização de caudais e a sistematização fluvial;
- d) A prevenção e a protecção contra riscos de cheias e inundações, de secas, de acidentes graves de poluição e de rotura de infra-estruturas hidráulicas.

3 — Tendo em vista a sua preservação e perenidade, as zonas objecto das referidas medidas devem ser tidas em conta na elaboração e na revisão dos instrumentos de planeamento e de ordenamento dos recursos hídricos.

4 — O regime das medidas para protecção e valorização dos recursos hídricos, bem como das zonas de intervenção, deve ser objecto de legislação ou regulamentação específica.

Artigo 33.º

Medidas de conservação e reabilitação da rede hidrográfica e zonas ribeirinhas

1 — As medidas de conservação e reabilitação da rede hidrográfica e zonas ribeirinhas compreendem, nomeadamente:

- a) Limpeza e desobstrução dos álveos das linhas de água, por forma a garantir condições de escoamento dos caudais líquidos e sólidos em situações hidrológicas normais ou extremas;
- b) Reabilitação de linhas de água degradadas e das zonas ribeirinhas;
- c) Prevenção e protecção contra os efeitos da erosão de origem hídrica;

- d) Correção dos efeitos da erosão, transporte e deposição de sedimentos, designadamente ao nível da correção torrencial;
- e) Renaturalização e valorização ambiental e paisagística das linhas de água e das zonas envolventes;
- f) Regularização e armazenamento dos caudais em função dos seus usos, de situações de escassez e do controlo do transporte sólido;
- g) Criação de reservas estratégicas de água, quando e onde se justifique;
- h) Amortecimento e laminagem de caudais de cheia;
- i) Estabelecimento de critérios de exploração isolada ou conjugada de albufeiras.

2 — A correção dos efeitos da erosão, transporte e deposição de sedimentos que implique o desassoreamento das zonas de escoamento e de expansão das águas de superfície, quer correntes quer fechadas, bem como da faixa costeira, e da qual resulte a retirada de materiais, tais como areias, areão, burgau, godo e cascalho, só é permitida quando decorrente de planos específicos.

3 — Os planos específicos de desassoreamento definem os locais potenciais de desassoreamento que garantam:

- a) A manutenção das condições de funcionalidade das correntes, a navegação e flutuação e o escoamento e espraio de cheias;
- b) O equilíbrio dos cursos de água, praias e faixa litoral;
- c) O equilíbrio dos ecossistemas;
- d) A preservação das águas subterrâneas;
- e) A preservação das áreas agrícolas envolventes;
- f) O uso das águas para diversos fins, incluindo captações, represamentos, derivação e bombagem;
- g) A integridade dos leitos e margens;
- h) A segurança de obras marginais ou de transposição dos leitos;
- i) A preservação da fauna e da flora.

4 — A adequação de uma actividade de extracção de inertes como medida de desassoreamento constitui requisito necessário para o exercício dessa actividade, nos termos do n.º 3 do artigo 60.º, e sem prejuízo do regime de avaliação de impacte ambiental e do plano de recuperação paisagística.

5 — As medidas de conservação e reabilitação da rede hidrográfica devem ser executadas sob orientação da correspondente ARH, sendo da responsabilidade:

- a) Dos municípios, nos aglomerados urbanos;
- b) Dos proprietários, nas frentes particulares fora dos aglomerados urbanos;
- c) Dos organismos dotados de competência, própria ou delegada, para a gestão dos recursos hídricos na área, nos demais casos.

Artigo 34.º

Medidas de conservação e reabilitação da zona costeira e estuários

1 — As medidas de conservação e reabilitação da zona costeira e dos estuários compreendem, nomeadamente:

- a) Limpeza e beneficiação das margens e áreas envolventes;

- b) Reabilitação das margens e áreas degradadas ou poluídas;
- c) Protecção das orlas costeiras e estuarinas contra os efeitos da erosão de origem hídrica;
- d) Desassoreamento das vias e das faixas acostáveis;
- e) Renaturalização e valorização ambiental e paisagística das margens e áreas envolventes.

2 — As medidas de conservação e reabilitação da zona costeira e dos estuários devem ser executadas sob orientação da correspondente ARH, sendo da responsabilidade:

- a) Dos municípios, nos aglomerados urbanos;
- b) Dos proprietários, nas frentes particulares fora dos aglomerados urbanos;
- c) Dos organismos dotados de competência, própria ou delegada, para a gestão dos recursos hídricos na área, nos demais casos.

Artigo 35.º

Medidas de conservação e reabilitação das zonas húmidas

1 — As medidas de conservação e reabilitação das zonas húmidas compreendem, nomeadamente:

- a) A garantia do equilíbrio hidrodinâmico e a qualidade das águas de superfície e subterrâneas;
- b) A preservação das espécies aquáticas e ribeirinhas protegidas e os respectivos *habitats*;
- c) A ordenação da ocupação das zonas periféricas e a salvaguarda dos locais de especial interesse ecoturístico e paisagístico;
- d) A definição dos usos permitidos e as condições a respeitar pelas actividades económicas implantadas em torno das zonas húmidas;
- e) A renaturalização e recuperação ambiental das zonas húmidas e das zonas envolventes.

2 — A declaração e a delimitação das zonas húmidas com especial interesse para a conservação da natureza e da biodiversidade são objecto de legislação específica.

Artigo 36.º

Medidas de protecção especial dos recursos hídricos

1 — Os perímetros de protecção e zonas adjacentes às captações, zonas de infiltração máxima e zonas vulneráveis são consideradas zonas objecto de medidas de protecção especial dos recursos hídricos, sendo condicionadas, restringidas ou interditas as acções e utilizações susceptíveis de perturbar os seus objectivos específicos, em termos de quantidade e qualidade das águas.

2 — Nas zonas referidas no número anterior, os utilizadores do domínio hídrico podem ser obrigados a cumprir ou respeitar acções e instruções administrativas, designadamente nos domínios da construção de infra-estruturas, da realização de medidas de ordenamento e da sujeição a programas de fiscalização.

3 — Se das medidas referidas no número anterior resultar uma compressão substancial do título autorizativo dos utilizadores do domínio hídrico, o Estado é obrigado a indemnizar os utilizadores, nos termos gerais.

4 — Para as águas das zonas que são objecto de medidas de protecção especial de recursos hídricos são defi-

nidos objectivos e normas de qualidade, cuja aplicação deve ser sujeita a programas de monitorização e de controlo.

Artigo 37.º

Medidas de protecção das captações de água

1 — As áreas limítrofes ou contíguas a captações de água devem ter uma utilização condicionada, de forma a salvaguardar a qualidade dos recursos hídricos superficiais e subterrâneos utilizados.

2 — O condicionamento referido no número anterior deve ser tipificado nos planos de recursos hídricos e nos instrumentos especiais de gestão territorial, que podem conter programas de intervenção nas áreas limítrofes ou contíguas a captações de água do território nacional.

3 — As medidas de protecção das captações de água subterrânea para abastecimento público de consumo humano desenvolvem-se nos respectivos perímetros de protecção, que compreendem:

- a) Zona de protecção imediata — área da superfície do terreno contígua à captação em que, para a protecção directa das instalações da captação e das águas captadas, todas as actividades são, por princípio, interditas;
- b) Zona de protecção intermédia — área da superfície do terreno contígua exterior à zona de protecção imediata, de extensão variável, onde são interditas ou condicionadas as actividades e as instalações susceptíveis de poluírem, alterarem a direcção do fluxo ou modificarem a infiltração daquelas águas, em função do risco de poluição e da natureza dos terrenos envolventes;
- c) Zona de protecção alargada — área da superfície do terreno contígua exterior à zona de protecção intermédia, destinada a proteger as águas de poluentes persistentes, onde as actividades e instalações são interditas ou condicionadas em função do risco de poluição.

4 — Nas zonas sujeitas a risco de intrusão salina podem ser limitados os caudais de exploração das captações existentes e interdita a construção ou a exploração de novas captações de água ou condicionado o seu regime de exploração.

5 — Aos proprietários privados dos terrenos que integrem as zonas de protecção e as zonas adjacentes é assegurado o direito de requerer a respectiva expropriação, nos termos do Código das Expropriações.

6 — A declaração e a delimitação dos perímetros de protecção e das zonas adjacentes às captações de água para abastecimento público de consumo humano são objecto de legislação específica, que define as áreas abrangidas, as instalações e as actividades sujeitas a restrições.

7 — As propostas de delimitação e respectivos condicionamentos são elaboradas pela administração da região hidrográfica territorialmente competente, com base nas propostas e estudos próprios que lhe sejam apresentados pela entidade requerente da licença ou concessão de captação de águas, em conformidade com os instrumentos normativos aplicáveis.

8 — As entidades responsáveis pelas captações de água para abastecimento público já existentes, quer estejam em funcionamento quer constituam uma reserva potencial, devem promover a delimitação dos perímetros

de protecção e das zonas adjacentes nos termos previstos nos números anteriores.

9 — Os perímetros de protecção e as zonas adjacentes das captações de água para abastecimento público são revistos, sempre que se justifique, por iniciativa da administração da região hidrográfica territorialmente competente ou da entidade responsável pela captação.

Artigo 38.º

Zonas de infiltração máxima

1 — As áreas do território que constituam zonas de infiltração máxima para recarga de aquíferos para captação de água para abastecimento público de consumo humano devem ter uma utilização condicionada, de forma a salvaguardar a qualidade dos recursos hídricos subterrâneos, nomeadamente através de:

- a) Delimitação de zonas especiais de protecção para a recarga de aquíferos;
- b) Definição e aplicação de regras e limitações ao uso desse espaço, condicionante do respectivo licenciamento.

2 — O condicionamento da utilização deve ser tipificado nos planos de recursos hídricos e nos planos especiais de ordenamento do território, que podem conter programas de intervenção nas áreas de maior infiltração do território nacional.

3 — A declaração e a delimitação das zonas de infiltração máxima para recarga de aquíferos para captação de água para abastecimento público de consumo humano devem ser objecto de legislação específica, onde se definam as instalações e actividades sujeitas a restrições.

4 — As propostas de delimitação e os respectivos condicionamentos são elaborados pela administração da região hidrográfica territorialmente competente.

5 — A delimitação das zonas de infiltração máxima para recarga de aquíferos pode ser revista, sempre que se justifique, por iniciativa da administração da região hidrográfica territorialmente competente ou da entidade responsável pela captação.

Artigo 39.º

Zonas vulneráveis

1 — As áreas do território que constituam zonas vulneráveis à poluição das águas causada ou induzida por nitratos de origem agrícola devem ter uma utilização condicionada, de forma a salvaguardar a sua qualidade, nomeadamente através de:

- a) Delimitação dessas zonas especiais de protecção;
- b) Definição e aplicação de regras e limitações ao uso desse espaço, condicionante do respectivo licenciamento.

2 — O condicionamento da utilização deve ser tipificado e regulado nos planos específicos de gestão das águas e nos planos especiais de ordenamento do território, que podem conter programas de intervenção nas zonas vulneráveis do território nacional.

3 — A declaração e a delimitação das zonas vulneráveis à poluição causada ou induzida por nitratos de origem agrícola devem ser objecto de legislação específica, onde se definam as restrições a respeitar.

4 — As propostas de delimitação e os respectivos condicionamentos são elaborados pela administração da região hidrográfica territorialmente competente, a quem igualmente compete a sua revisão, sempre que se justifique.

Artigo 40.º

Medidas de protecção contra cheias e inundações

1 — Constituem zonas inundáveis ou ameaçadas pelas cheias as áreas contíguas à margem dos cursos de água ou do mar que se estendam até à linha alcançada pela maior cheia com probabilidade de ocorrência num período de retorno de um século.

2 — As zonas inundáveis ou ameaçadas pelas cheias devem ser objecto de classificação específica e de medidas especiais de prevenção e protecção, delimitando-se graficamente as áreas em que é proibida a edificação e aquelas em que a edificação é condicionada, para segurança de pessoas e bens.

3 — Uma vez classificadas, as zonas inundáveis ou ameaçadas pelas cheias ficam sujeitas às interdições e restrições previstas na lei para as zonas adjacentes.

4 — Os instrumentos de planeamento de recursos hídricos e de gestão territorial devem demarcar as zonas inundáveis ou ameaçadas por cheias e identificar as normas que procederam à sua criação.

5 — Na ausência da delimitação e classificação das zonas inundáveis ou ameaçadas por cheias, devem os instrumentos de planeamento territorial estabelecer as restrições necessárias para reduzir o risco e os efeitos das cheias, devendo estabelecer designadamente que as cotas dos pisos inferiores das edificações sejam superiores à cota local da máxima cheia conhecida.

6 — É competência da autoridade nacional da água a aplicação de medidas para redução dos caudais de cheia, de acordo com critérios e procedimentos normativos estabelecidos.

7 — Até à aprovação da delimitação das zonas inundáveis ou ameaçadas pelas cheias, estão sujeitos a parecer vinculativo da administração da região hidrográfica territorialmente competente o licenciamento de operações de urbanização ou edificação, quando se localizem dentro do limite da cheia, com período de retorno de 100 anos, ou de uma faixa de 100 m para cada lado da linha de água, quando se desconheça aquele limite.

8 — É competência da autoridade nacional da água, em articulação com o Serviço Nacional de Bombeiros e Protecção Civil e a ARH competente, a criação de sistemas de alerta para salvaguarda de pessoas e bens.

Artigo 41.º

Medidas de protecção contra secas

1 — Dos programas de intervenção em situação de seca deve constar a definição das metas a atingir, as medidas destinadas aos diversos sectores económicos afectados e os respectivos mecanismos de implementação.

2 — As medidas de intervenção em situação de seca devem contemplar, designadamente, a alteração e eventual limitação de procedimentos e usos, a redução de pressões no sistema e a utilização de sistemas tarifários adequados.

3 — As áreas do território mais sujeitas a maior escassez hídrica devem ser objecto de especial atenção na elaboração dos programas de intervenção em situação de seca.

4 — Deve ser prioritariamente assegurada a disponibilidade da água para o abastecimento público e, em seguida, para as actividades vitais dos sectores agro-pecuário e industrial.

Artigo 42.º

Medidas de protecção contra acidentes graves de poluição

1 — Nos programas de prevenção e de combate a acidentes graves de poluição, nomeadamente os constantes dos planos de recursos hídricos, devem ser:

- a) Identificados e avaliados os riscos de poluição de todas as fontes potenciais, nomeadamente unidades industriais, estações de tratamento de águas residuais e antigas minas abandonadas, depósitos de resíduos e circulação de veículos de transporte de substâncias de risco;
- b) Identificadas todas as utilizações que possam ser postas em risco por eventuais acidentes de poluição, muito em particular as origens para abastecimento de água que sirvam aglomerados mais populosos;
- c) Definidas as medidas destinadas às diversas situações previsíveis nos sectores de actividade de maior risco e os respectivos mecanismos de implementação, estruturadas de acordo com os níveis de gravidade da ocorrência e da importância dos recursos em risco.

2 — Deve ser estabelecido um sistema de aviso e alerta, com níveis de actuação de acordo com o previsto nos programas, cabendo em primeiro lugar à entidade responsável pelo acidente a obrigação de alertar as autoridades competentes.

3 — As águas devem ser especialmente protegidas contra acidentes graves de poluição, de forma a salvaguardar a qualidade dos recursos hídricos e dos ecossistemas, bem como a segurança de pessoas e bens.

Artigo 43.º

Medidas de protecção contra rotura de infra-estruturas hidráulicas

1 — A segurança das infra-estruturas hidráulicas, sobretudo das grandes barragens, deve ser assegurada de forma a salvaguardar a segurança de pessoas e bens.

2 — Os correspondentes programas de segurança devem incluir cartas de riscos, tendo em conta o estudo de ondas de inundação apresentado no projecto, que inclui a determinação das alturas da água a atingir nas zonas inundáveis e dos respectivos tempos de concentração, bem como níveis de actuação para o sistema de aviso e alerta.

3 — Os programas de segurança devem especificar as condições de utilização admitidas para as infra-estruturas hidráulicas e condicionar as utilizações e os respectivos licenciamentos a jusante, tendo nomeadamente em consideração os cenários de risco característicos de cada infra-estrutura hidráulica, esvaziamentos rápidos, sismos e galgamentos rápidos.

4 — As zonas de risco devem ser objecto de classificação específica e de medidas especiais de prevenção e protecção, delimitando-se graficamente as áreas nas quais é proibida a edificação e aquelas nas quais a edificação é condicionada, para segurança de pessoas e bens.

5 — Os condicionamentos de utilização do solo devem ser tipificados nos planos de recursos hídricos e nos instrumentos de gestão territorial.

6 — Cabe aos proprietários das infra-estruturas hidráulicas elaborar os respectivos programas de segurança, de acordo com a legislação específica aplicável, comunicando-os à autoridade nacional da água e ao Serviço Nacional de Bombeiros e Protecção Civil, devendo tais programas, no caso de barragens, observar o Regulamento de Segurança de Barragens e ser também submetidos à aprovação da autoridade nacional da água.

7 — No âmbito dos mesmos programas de segurança, os proprietários são responsáveis pelo estabelecimento de sistemas de aviso e alerta, cabendo-lhes ainda a obrigação de alertar as autoridades competentes em caso de necessidade.

8 — A autoridade nacional da água deve delimitar as eventuais zonas de risco, ouvidas as câmaras municipais com jurisdição nas áreas abrangidas.

Artigo 44.º

Estado de emergência ambiental

1 — Em caso de catástrofes naturais ou acidentes provocados pelo homem que danifiquem ou causem um perigo muito significativo de danificação grave e irreparável, da saúde humana, da segurança de pessoas e bens e do estado de qualidade das águas, pode o Primeiro-Ministro declarar, em todo ou em parte do território nacional, o estado de emergência ambiental, sob proposta do Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, se não for possível repor o estado anterior pelos meios normais.

2 — Caso seja declarado o estado de emergência ambiental nos termos do número anterior, é criado um conselho de emergência ambiental, presidido pelo Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, composto pelas entidades por este nomeadas que, em função das circunstâncias excepcionais verificadas, possam contribuir para a reposição do estado ecológico anterior ou para a diminuição dos riscos e danos criados.

3 — No período de vigência do estado de emergência ambiental, as ARH podem:

- a) Suspender a execução de instrumentos de planeamento das águas;
- b) Suspender actos que autorizam utilizações dos recursos hídricos;
- c) Modificar, no respeito pelo princípio da proporcionalidade e atendendo à duração do estado de emergência ambiental, o conteúdo dos actos que autorizam utilizações dos recursos hídricos;
- d) Definir prioridades de utilização dos recursos hídricos, derogando a hierarquia estabelecida na lei ou nos instrumentos de planeamento das águas;
- e) Impor comportamentos ou aplicar medidas cautelares de resposta aos riscos ecológicos;
- f) Apresentar recomendações aos utilizadores dos recursos hídricos e informar o público acerca da evolução do risco.

4 — Os actos de emergência ambiental referidos no número anterior devem ser ratificados pelo Ministro

do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional.

5 — O estado de emergência ambiental tem a duração máxima de três meses.

CAPÍTULO IV

Objectivos ambientais e monitorização das águas

Artigo 45.º

Objectivos ambientais

1 — Os objectivos ambientais para as águas superficiais e subterrâneas e para as zonas protegidas são prosseguidos através da aplicação dos programas de medidas especificados nos planos de gestão de bacias hidrográficas.

2 — Os programas de medidas devem permitir alcançar os objectivos ambientais definidos referentes ao bom estado e bom potencial das massas de água, o mais tarde até 2015, sem prejuízo das prorrogações e derrogações previstas nos artigos 50.º e 51.º

3 — No caso de massas de água transfronteiriças, a definição dos objectivos ambientais é coordenada com as entidades responsáveis do Reino de Espanha, no contexto de gestão coordenada da região hidrográfica internacional.

4 — No caso de mais de um objectivo ser estabelecido para uma mesma massa de água, prevalece o que for mais exigente.

5 — O estado da água adequado aos vários tipos de usos considerados na presente lei é determinado, tendo em conta os fins e os objectivos enunciados, através das normas de qualidade previstas:

- a) Na presente lei e respectivas disposições complementares;
- b) Nos planos de gestão de bacia hidrográfica e restantes instrumentos de planeamento das águas;
- c) Nas zonas especiais de protecção de recursos hídricos;
- d) Nos títulos de utilização dos recursos hídricos.

6 — Nos instrumentos indicados no número anterior podem também ser determinados parâmetros quantitativos para tipos ou usos específicos de águas.

7 — O estado da água exprime uma ponderação adequada, necessária e proporcional dos bens e interesses associados.

Artigo 46.º

Objectivos para as águas superficiais

1 — Devem ser aplicadas as medidas necessárias para evitar a deterioração do estado de todas as massas de água superficiais, sem prejuízo das disposições seguintes.

2 — Com o objectivo de alcançar o bom estado das massas de águas superficiais, com excepção das massas de águas artificiais e fortemente modificadas, devem ser tomadas medidas tendentes à sua protecção, melhoria e recuperação.

3 — Com o objectivo de alcançar o bom potencial ecológico e bom estado químico das massas de águas artificiais ou fortemente modificadas devem ser tomadas medidas tendentes à sua protecção e melhoria do seu estado.

4 — Deve ainda ser assegurada a redução gradual da poluição provocada por substâncias prioritárias e cessação das emissões, descargas e perdas de substâncias prioritárias perigosas.

5 — São definidas em normas a aprovar, nos termos do n.º 3 do artigo 102.º, a classificação e apresentação do estado ecológico das águas de superfície e a monitorização do estado ecológico e químico das águas de superfície.

Artigo 47.º

Objectivos para as águas subterrâneas

1 — Devem ser aplicadas as medidas destinadas a evitar ou limitar a descarga de poluentes nas águas subterrâneas e prevenir a deterioração do estado de todas as massas de água.

2 — Deve ser alcançado o bom estado das águas subterrâneas, para o que se deve:

- a) Assegurar a protecção, melhoria e recuperação de todas as massas de água subterrâneas, garantindo o equilíbrio entre as captações e as recargas dessas águas;
- b) Inverter quaisquer tendências significativas persistentes para o aumento da concentração de poluentes que resulte do impacto da actividade humana, com vista a reduzir gradualmente os seus níveis de poluição.

3 — Os estados quantitativo e químico das águas subterrâneas e a sua monitorização são regulados por normas a aprovar, nos termos do n.º 3 do artigo 102.º

4 — A descarga directa de poluentes nas águas subterrâneas é proibida, à excepção de descargas que não comprometam o cumprimento dos objectivos específicos estabelecidos na presente lei, que podem ser autorizadas nas condições definidas por normas a aprovar, nos termos do n.º 3 do artigo 102.º

Artigo 48.º

Objectivos para as zonas protegidas

1 — Devem ser assegurados os objectivos que justificaram a criação das zonas protegidas, observando-se integralmente as disposições legais estabelecidas com essa finalidade e que garantem o controlo da poluição.

2 — Deve ser elaborado um registo de todas as zonas incluídas em cada região hidrográfica que tenham sido designadas como zonas que exigem protecção especial no que respeita à protecção das águas superficiais e subterrâneas ou à conservação dos *habitats* e das espécies directamente dependentes da água.

3 — O registo das zonas protegidas de cada região hidrográfica inclui os mapas com indicação da localização de cada zona protegida e uma descrição da legislação ao abrigo da qual essas zonas tenham sido criadas.

4 — Devem ser identificadas em cada região hidrográfica todas as massas de água destinadas a captação para consumo humano que forneçam mais de 10 m³ por dia em média ou que sirvam mais de 50 pessoas e, bem assim, as massas de água previstas para esses fins, e é referida, sendo caso disso, a sua classificação como zonas protegidas.

Artigo 49.º

Massas de água artificiais ou fortemente modificadas

1 — Uma massa de água superficial pode ser designada como artificial ou fortemente modificada se ocorrerem cumulativamente as duas seguintes condições:

- a) Se as alterações a introduzir nas características hidromorfológicas dessa massa de água, necessárias para atingir bom estado ecológico, se revestirem de efeitos adversos significativos sobre:
 - i) O ambiente em geral;
 - ii) A capacidade de regularização de caudais, protecção contra cheias e drenagem dos solos;
 - iii) Utilizações específicas, nomeadamente a navegação, equipamentos portuários, actividades de recreio, actividades para as quais a água esteja armazenada, incluindo o abastecimento de água potável, a produção de energia ou a irrigação; ou
 - iv) Outras actividades igualmente importantes para o desenvolvimento sustentável;
- b) Se os benefícios produzidos pelas características artificiais ou fortemente modificadas da massa de água não puderem, por motivos de exequibilidade técnica ou pela desproporção dos custos, ser razoavelmente obtidos por outros meios que constituam uma melhor opção ambiental.

2 — A designação de uma massa de água como artificial ou fortemente modificada e a respectiva fundamentação constam do plano de gestão de bacia hidrográfica, sendo obrigatória a sua revisão de seis em seis anos.

Artigo 50.º

Prorrogações de prazo

O prazo estabelecido no n.º 2 do artigo 45.º pode ser prorrogado para efeitos de uma realização gradual dos objectivos para as massas de água, uma vez que estejam preenchidos os requisitos do artigo 52.º, desde que, em alternativa, não se verifique mais nenhuma deterioração no estado de massa de água afectada ou se verifiquem todas as seguintes condições:

- a) As necessárias melhorias no estado das massas de água não poderem ser todas razoavelmente alcançadas devido, pelo menos, a uma das seguintes razões:
 - i) A escala das melhorias necessárias só poder ser, por razões de exequibilidade técnica, realizada por fases que excedam o calendário exigível;
 - ii) Ser desproporcionadamente dispendioso complementar as melhorias nos limites do calendário exigível; ou
 - iii) As condições naturais não permitirem melhorias atempadas do estado da massa de água; e
- b) A prorrogação do prazo bem como a respectiva justificação serem especificamente referidas e explicadas no plano de gestão de bacia hidrográfica; e ainda

- c) As prorrogações serem limitadas a períodos que não excedam o período abrangido por duas actualizações do plano de gestão de bacia hidrográfica, excepto no caso de as condições naturais serem tais que os objectivos não possam ser alcançados nesse período; e finalmente
- d) Tenham sido inscritos no plano de gestão de bacia hidrográfica uma breve descrição das medidas para que as massas de água venham progressivamente a alcançar o estado exigido no final do prazo prorrogado, a justificação de eventuais atrasos significativos na aplicação dessas medidas e o calendário previsto para a respectiva aplicação e tenha sido incluída na actualização do plano de gestão de bacia hidrográfica uma análise de execução das medidas previstas e uma breve descrição de quaisquer medidas adicionais.

Artigo 51.º

Derrogações

1 — Podem ser adoptados objectivos ambientais menos exigentes do que os previstos nos artigos 46.º e 47.º, quando as massas de água estejam tão afectadas pela actividade humana, conforme determinado pelas análises previstas no n.º 2 do artigo 30.º, ou o seu estado natural seja tal que se revele inexequível ou desproporcionadamente dispendioso alcançar esses objectivos e desde que se verifiquem, para além dos requisitos definidos no artigo 52.º, todas as condições seguintes:

- a) As necessidades ambientais e sócio-económicas servidas por tal actividade humana não possam ser satisfeitas por outros meios que constituam uma opção ambiental melhor, que não implique custos desproporcionados; e
- b) Seja assegurado, no caso das águas de superfície, a consecução do mais alto estado ecológico e químico possível, dados os impactos que não poderiam razoavelmente ter sido evitados devido à natureza de actividade humana ou de poluição;
- c) Seja assegurado, no caso das águas subterrâneas, a menor modificação possível no estado destas águas, dados os impactos que não poderiam razoavelmente ter sido evitados devido à natureza de actividade humana ou de poluição; e
- d) Não ocorram novas deteriorações do estado da massa de água afectada; e
- e) Sejam especificamente incluídos no plano de gestão de bacia hidrográfica os objectivos ambientais menos exigentes e a sua justificação e que os mesmos sejam revistos de seis em seis anos.

2 — A deterioração temporária do estado das massas de água não é considerada um incumprimento dos objectivos estabelecidos em conformidade com a presente lei desde que, além dos requisitos do artigo 52.º, se observem os requisitos dos n.ºs 3 e 4 e se a mesma resultar de:

- a) Circunstâncias imprevistas ou excepcionais; ou
- b) Causas naturais ou de força maior que sejam excepcionais ou não pudessem razoavelmente ter sido previstas, particularmente inundações extremas e secas prolongadas; ou
- c) Circunstâncias devidas a acidentes que não pudessem ter sido razoavelmente previstas.

3 — A deterioração temporária admitida no n.º 2 só se considera justificada desde que estejam preenchidos os seguintes requisitos:

- a) Sejam tomadas todas as medidas para evitar uma maior deterioração do estado das águas e para não comprometer o cumprimento dos objectivos ambientais noutras massas de água não afectadas por essas circunstâncias;
- b) Se encontrem indicadas no plano de gestão de bacia hidrográfica as condições em que podem ser declaradas as referidas circunstâncias imprevistas ou excepcionais, incluindo a adopção dos indicadores apropriados;
- c) As medidas a tomar nestas circunstâncias excepcionais estejam incluídas no programa de medidas e não comprometam a recuperação da qualidade da massa de água quando essas circunstâncias deixarem de se verificar;
- d) Os efeitos das circunstâncias excepcionais ou que não pudessem razoavelmente ter sido previstas sejam analisados anualmente e sejam justificados à luz dos motivos indicados no artigo 50.º e sejam tomadas todas as medidas para restabelecer a massa de água no estado em que se encontrava antes de sofrer os efeitos dessas circunstâncias tão cedo quanto for razoavelmente viável;
- e) Seja incluída na actualização seguinte do plano de gestão de bacia hidrográfica uma breve descrição dos efeitos dessas circunstâncias e das medidas tomadas ou a tomar nos termos deste número.

4 — É admissível o incumprimento dos objectivos ambientais definidos neste capítulo para as massas de água, desde que se observem os requisitos do n.º 5 e do artigo 52.º, quando:

- a) O facto de não se restabelecer o bom estado das águas subterrâneas, o bom estado ecológico ou, quando aplicável, o bom potencial ecológico, ou de não se conseguir evitar a deterioração do estado de uma massa de águas superficiais ou subterrâneas, resultar de alterações recentes das características físicas de uma massa de águas superficiais ou de alterações do nível de massas de águas subterrâneas; ou
- b) O facto de não se evitar a deterioração do estado de uma massa de água de classificação *Excelente* para *Bom* resultar de novas actividades humanas de desenvolvimento sustentável.

5 — O incumprimento de objectivos, permitido no n.º 4, pressupõe ainda a observância de todos os seguintes requisitos:

- a) Que sejam tomadas todas as medidas exequíveis para mitigar o impacto negativo sobre o estado da massa de água;
- b) Que as razões que expliquem as alterações estejam especificamente definidas e justificadas no plano de gestão de bacia hidrográfica e sejam revistas de seis em seis anos;
- c) Que as razões de tais modificações ou alterações sejam de superior interesse público ou os benefícios para o ambiente e para a sociedade decorrentes da realização dos objectivos definidos, nos termos deste capítulo, sejam superados

pelos benefícios das novas modificações ou alterações para a saúde humana, para a manutenção da segurança humana ou para o desenvolvimento sustentável;

- d) Que os objectivos benéficos decorrentes dessas modificações ou alterações da massa de água não possam, por motivos de exequibilidade técnica ou de custos desproporcionados, ser alcançados por outros meios que constituam uma opção ambiental significativamente melhor.

Artigo 52.º

Condições aplicáveis às prorrogações e derrogações

As prorrogações e derrogações estão sujeitas às seguintes condições:

- a) Não constituam perigo para a saúde pública;
- b) Não comprometam os objectivos noutras massas de água pertencentes à mesma região hidrográfica;
- c) Não colidam com a execução da restante legislação ambiental;
- d) Não representem um menor nível de protecção do que o que é assegurado pela aplicação da legislação em vigor à data da entrada em vigor da presente lei.

Artigo 53.º

Abordagem combinada

1 — Todas as descargas para águas superficiais são controladas de acordo com a abordagem combinada estabelecida no presente artigo.

2 — São estabelecidos, ao abrigo da legislação aplicável, nos planos de gestão de bacia hidrográfica:

- a) Controlos de emissões com base nas melhores técnicas disponíveis;
- b) Valores limites de emissão pertinentes;
- c) No caso de impactes difusos, controlos que incluam, sempre que necessário, as melhores práticas ambientais.

3 — Sempre que um objectivo ou uma norma de qualidade estabelecidos nos termos da lei tornar necessária a imposição de condições mais estritas que as que resultariam da aplicação do número anterior, são instituídos, nesse sentido, controlos de emissões mais estritos.

Artigo 54.º

Monitorização do estado das águas de superfície e subterrâneas e zonas protegidas

1 — Devem ser definidas para cada região hidrográfica redes de recolha de dados para monitorização de variáveis biológicas, hidrológicas e climatológicas, físico-químicas, de sedimentos e da qualidade química e ecológica da água.

2 — Deve estar operacional até 2006 um programa nacional de monitorização do estado das águas superficiais e subterrâneas e das zonas protegidas que permita uma análise coerente e exaustiva desse estado em cada região hidrográfica, assegurando a homogeneidade e o controlo de qualidade e a protecção de dados e a operacionalidade e actualização da informação colhida pelas redes de monitorização.

3 — Para as águas superficiais o programa deve incluir:

- a) O volume e o nível de água ou o caudal na medida em que seja relevante para a definição do estado ecológico e químico e do potencial ecológico;
- b) Os parâmetros de caracterização do estado ecológico, do estado químico e do potencial ecológico.

4 — Para as águas subterrâneas o programa deve incluir a monitorização do estado químico e do estado quantitativo.

5 — Para as zonas protegidas o programa é complementado pelas especificações constantes de legislação no âmbito da qual tenha sido criada cada uma dessas zonas.

6 — As especificações técnicas e os métodos normalizados de análise e de controlo do estado de água são estabelecidos em normas a aprovar, nos termos do n.º 3 do artigo 102.º

Artigo 55.º

Revisão e ajustamentos

Se os dados de monitorização ou outros indicarem que não é possível que sejam alcançados os objectivos definidos nos termos dos artigos 45.º a 48.º, a autoridade nacional da água investiga as causas do eventual fracasso e, se as mesmas não decorrerem de causas naturais ou de força maior, promove:

- a) A análise e revisão dos títulos de utilização relevantes, conforme adequado;
- b) A revisão e ajustamento dos programas de controlo conforme adequado;
- c) A adopção de eventuais medidas adicionais necessárias para atingir esses objectivos, incluindo o estabelecimento de normas de qualidade, adequadas segundo os procedimentos fixados em normativo próprio.

CAPÍTULO V

Utilização dos recursos hídricos

Artigo 56.º

Princípio da necessidade de título de utilização

Ao abrigo do princípio da precaução e da prevenção, as actividades que tenham um impacte significativo no estado das águas só podem ser desenvolvidas desde que ao abrigo de título de utilização emitido nos termos e condições previstos nesta lei e em decreto-lei a aprovar ao abrigo do n.º 2 do artigo 102.º, o qual regula ainda as matérias versadas na alínea a) do n.º 1 do artigo 63.º, do n.º 3 do artigo 66.º, do n.º 5 do artigo 67.º, do n.º 9 do artigo 68.º e do n.º 1 do artigo 69.º

Artigo 57.º

Deveres básicos dos utilizadores

1 — Os utilizadores dos recursos hídricos devem actuar diligentemente, tendo em conta as circunstâncias, de modo a:

- a) Evitar qualquer perturbação do estado da água, determinado nos termos da presente lei, e, em

especial, qualquer contaminação ou alteração adversa das suas capacidades funcionais;

- b) Obter um uso económico da água sustentável e compatível com a manutenção da integridade dos recursos hídricos.

2 — As águas são usadas de modo a evitar a criação de riscos desrazoáveis ou de perigos para a sua integridade, para a qualidade do ambiente ou para as reservas públicas de abastecimento.

3 — Quem construa, explore ou opere uma instalação capaz de causar poluição hídrica deve, em caso de acidente, tomar as precauções adequadas, necessárias e proporcionais para, tendo em conta a natureza e extensão do perigo, prevenir acidentes e minimizar os seus impactes.

Artigo 58.º

Utilização comum dos recursos hídricos do domínio público

Os recursos hídricos do domínio público são de uso e fruição comum, nomeadamente nas suas funções de recreio, estadia e abeberamento, não estando este uso e fruição sujeito a título de utilização, desde que seja feito no respeito da lei geral e dos condicionamentos definidos nos planos aplicáveis e não produza alteração significativa da qualidade e da quantidade da água.

Artigo 59.º

Utilização privativa dos recursos hídricos do domínio público

1 — Considera-se utilização privativa dos recursos hídricos do domínio público aquela em que alguém obter para si a reserva de um maior aproveitamento desses recursos do que a generalidade dos utentes ou aquela que implicar alteração no estado dos mesmos recursos ou colocar esse estado em perigo.

2 — O direito de utilização privativa de domínio público só pode ser atribuído por licença ou por concessão qualquer que seja a natureza e a forma jurídica do seu titular, não podendo ser adquirido por usucapião ou por qualquer outro título.

Artigo 60.º

Utilizações do domínio público sujeitas a licença

1 — Estão sujeitas a licença prévia as seguintes utilizações privativas dos recursos hídricos do domínio público:

- a) A captação de águas;
- b) A rejeição de águas residuais;
- c) A imersão de resíduos;
- d) A ocupação temporária para a construção ou alteração de instalações, fixas ou desmontáveis, apoios de praia ou similares e infra-estruturas e equipamentos de apoio à circulação rodoviária, incluindo estacionamentos e acessos ao domínio público hídrico;
- e) A implantação de instalações e equipamentos referidos na alínea anterior;
- f) A ocupação temporária para construção ou alteração de infra-estruturas hidráulicas;
- g) A implantação de infra-estruturas hidráulicas;
- h) A recarga de praias e assoreamentos artificiais e a recarga e injeção artificial em águas subterrâneas;

- i) As competições desportivas e a navegação, bem como as respectivas infra-estruturas e equipamentos de apoio;
- j) A instalação de infra-estruturas e equipamentos flutuantes, culturas biogenéticas e marinhas;
- l) A sementeira, plantação e corte de árvores e arbustos;
- m) A realização de aterros ou de escavações;
- n) Outras actividades que envolvam a reserva de um maior aproveitamento desses recursos por um particular e que não estejam sujeitas a concessão;
- o) A extracção de inertes;
- p) Outras actividades que possam pôr em causa o estado dos recursos hídricos do domínio público e que venham a ser condicionadas por regulamentos anexos aos instrumentos de gestão territorial ou por regulamentos anexos aos planos de gestão da bacia hidrográfica.

2 — No caso de a utilização estar também sujeita no todo ou em parte a concessão, aplicar-se-á unicamente este último regime a toda a utilização.

3 — A extracção de inertes em águas públicas deve passar a ser executada unicamente como medida necessária ou conveniente à gestão das águas, ao abrigo de um plano específico de gestão das águas ou de uma medida tomada ao abrigo dos artigos 33.º ou 34.º

Artigo 61.º

Utilizações do domínio público sujeitas a concessão

Estão sujeitas a prévia concessão as seguintes utilizações privativas dos recursos hídricos do domínio público:

- a) Captação de água para abastecimento público;
- b) Captação de água para rega de área superior a 50 ha;
- c) Utilização de terrenos do domínio público hídrico que se destinem à edificação de empreendimentos turísticos e similares;
- d) Captação de água para produção de energia;
- e) Implantação de infra-estruturas hidráulicas que se destinem aos fins referidos nas alíneas anteriores.

Artigo 62.º

Utilização de recursos hídricos particulares

1 — Estão sujeitas a autorização prévia de utilização de recursos hídricos as seguintes actividades quando incidam sobre leitos, margens e águas particulares:

- a) Realização de construções;
- b) Implantação de infra-estruturas hidráulicas;
- c) Captação de águas;
- d) Outras actividades que alterem o estado das massas de águas ou coloquem esse estado em perigo, para além das referidas no número seguinte.

2 — Estão sujeitas a licença prévia de utilização e à observância do disposto no plano de gestão de bacia hidrográfica as seguintes actividades quando incidam sobre leitos, margens e águas particulares:

- a) Rejeição de águas residuais;
- b) Imersão de resíduos;

- c) Recarga e injeção artificial em águas subterrâneas;
- d) Extracção de inertes;
- e) Aterros e escavações.

3 — Na medida em que tal não ponha em causa os objectivos da presente lei, pode ser dispensada pelo regulamento anexo ao plano de gestão de bacia hidrográfica ou pelo regulamento anexo ao plano especial de ordenamento do território aplicável a necessidade de autorização prévia prevista no n.º 1 ou substituída pela mera comunicação às autoridades que fiscalizam a utilização dos recursos hídricos.

4 — A captação de águas particulares exige a simples comunicação do utilizador à entidade competente para a fiscalização de utilização de recursos hídricos quando os meios de extracção não excedam os 5 cv, salvo se a referida captação vier a ser caracterizada pela autoridade competente para o licenciamento como tendo um impacte significativo no estado das águas.

Artigo 63.º

Requisitos e condições dos títulos de utilização

1 — A atribuição dos títulos de utilização deve assegurar:

- a) A observância das normas e princípios da presente lei e das normas a aprovar, previstas no artigo 56.º;
- b) O respeito pelo disposto no plano de gestão de bacia hidrográfica aplicável;
- c) O respeito pelo disposto nos instrumentos de gestão territorial, nos planos específicos de gestão das águas e nos regulamentos previstos no artigo 27.º;
- d) O cumprimento das normas de qualidade e das normas de descarga;
- e) A concessão de prevalência ao uso considerado prioritário nos termos da presente lei, no caso de conflito de usos.

2 — O título de utilização deve determinar que o utilizador se abstenha da prática de actos ou actividades que causem a degradação do estado das massas de águas e gerem outros impactes ambientais negativos ou inviabilizem usos alternativos considerados prioritários.

Artigo 64.º

Ordem de preferência de usos

1 — No caso de conflito entre diversas utilizações do domínio público hídrico são seguidos os critérios de preferência estabelecidos no plano de gestão de bacia hidrográfica, sendo em qualquer caso dada prioridade à captação de água para abastecimento público face aos demais usos previstos, e em igualdade de condições é preferido o uso que assegure a utilização economicamente mais equilibrada, racional e sustentável, sem prejuízo da protecção dos recursos hídricos.

2 — Ao ponderar a situação de conflito referida no n.º 1, são considerados não só os novos pedidos de títulos de utilização como os títulos de utilização em vigor que possam ser revogados.

3 — Em caso de declaração de situação de escassez, a ordem de prioridade referida nos números anteriores

pode ser alterada pela administração da região hidrográfica, ouvido o conselho de região hidrográfica.

4 — São consideradas como utilizações principais do domínio público hídrico as referidas no artigo 61.º e como complementares todas as restantes.

Artigo 65.º

Pedido de informação prévia

Qualquer interessado pode dirigir à ARH competente um pedido de informação prévia sobre a possibilidade de utilização dos recursos hídricos para o fim pretendido, mas a informação prestada só constituirá direitos ou interesses legalmente protegidos na esfera do requerente se tal vier a ser reconhecido no diploma complementar previsto no artigo 56.º

Artigo 66.º

Regime das autorizações

1 — Uma vez apresentado o pedido de autorização, o mesmo considera-se deferido se não for comunicada qualquer decisão no prazo de dois meses, desde que se não verifique qualquer dos pressupostos que impusesse o indeferimento.

2 — Por força da obtenção do título de utilização e do respectivo exercício, é devida uma taxa de recursos hídricos pelo impacte negativo da actividade autorizada nos recursos hídricos.

3 — Pelas normas a aprovar nos termos do artigo 56.º é definida a tramitação dos pedidos de autorização e o respectivo regime e bem assim são fixados objectivamente os pressupostos que permitam o respectivo indeferimento.

Artigo 67.º

Regime das licenças

1 — A licença confere ao seu titular o direito a exercer as actividades nas condições estabelecidas por lei ou regulamento, para os fins, nos prazos e com os limites estabelecidos no respectivo título.

2 — A licença é concedida pelo prazo máximo de 10 anos, consoante o tipo de utilizações, e atendendo nomeadamente ao período necessário para a amortização dos investimentos associados.

3 — A licença pode ser revista em termos temporários ou definitivos pela autoridade que a concede:

- a) No caso de se verificar alteração das circunstâncias de facto existentes à data da sua emissão e determinantes desta, nomeadamente a degradação das condições do meio hídrico;
- b) No caso de necessidade de alteração das suas condições para que os objectivos ambientais fixados possam ser alcançados nos prazos legais;
- c) Para adequação aos instrumentos de gestão territorial e aos planos de gestão de bacia hidrográfica aplicáveis;
- d) No caso de seca, catástrofe natural ou outro caso de força maior.

4 — Por força da obtenção da licença de utilização e do respectivo exercício são devidas:

- a) Uma taxa de recursos hídricos;
- b) Uma caução adequada destinada a assegurar o cumprimento das obrigações do detentor do título que sejam condições da própria utilização.

5 — Por normas a aprovar nos termos do artigo 56.º é definido o procedimento de atribuição e o regime de licença.

Artigo 68.º

Regime das concessões

1 — A concessão de utilizações privativas dos recursos hídricos do domínio público é atribuída nos termos de contrato a celebrar entre a administração e o concessionário.

2 — A concessão confere ao seu titular o direito de utilização exclusiva, para os fins e com os limites estabelecidos no respectivo contrato, dos bens objecto de concessão, o direito à utilização de terrenos privados de terceiros para realização de estudos, pesquisas e sondagens necessárias, mediante indemnização dos prejuízos causados, e ainda, no caso de ser declarada a utilidade pública do aproveitamento, o direito de requerer e beneficiar das servidões administrativas e expropriações necessárias, nos termos da legislação aplicável.

3 — A escolha do concessionário pela administração é realizada através de:

- a) Decreto-lei, nos termos previstos no número seguinte;
- b) Procedimento pré-contratual de concurso público;
- c) Procedimento iniciado a pedido do interessado, nos termos do disposto n.º 5 do presente artigo.

4 — A escolha do concessionário apenas pode ser realizada por decreto-lei quando a mesma recaia sobre empresas públicas a quem deva caber a exploração de empreendimentos de fins múltiplos, referidos no artigo 75.º, ou de empreendimentos equiparados, nos termos do n.º 2 do artigo 13.º

5 — A administração poderá escolher como concessionário o interessado que apresente um pedido nesse sentido, desde que, durante um prazo não inferior a 30 dias contados a partir da afixação dos editais e da publicação no jornal oficial, não seja recebido outro pedido com o mesmo propósito, sendo que, sempre que, no decurso desse prazo, outro interessado apresentar um idêntico pedido de atribuição de concessão, a administração abre um procedimento concursal entre os interessados, gozando o primeiro requerente de direito de preferência em igualdade de condições.

6 — O contrato de concessão de utilização do domínio público hídrico menciona todos os direitos e obrigações das partes contratantes e o seu prazo de validade, que não é superior a 75 anos.

7 — As condições de concessão podem ser revistas nos termos previstos no contrato de concessão.

8 — Em contrapartida da utilização do domínio público hídrico é devida uma taxa de recursos hídricos por força da utilização dominial, do impacte efectivo ou potencial de actividade concessionada, no estado das massas de águas, e ainda, se for caso disso, uma renda pelos bens e equipamentos públicos afectos ao uso e fruição do concessionário.

9 — O regime e o modo de atribuição de concessões, incluindo as cauções adequadas para assegurar o cumprimento das obrigações do concessionário, constam de decreto-lei.

Artigo 69.º

Cessação dos títulos de utilização

1 — O título de utilização extingue-se com o termo do prazo nele fixado e nas demais condições previstas nas normas a aprovar nos termos do artigo 56.º

2 — Findo o prazo fixado no título:

- a) No caso de concessão, as obras executadas e as instalações construídas no estrito âmbito da concessão de utilização de recursos hídricos reverteram gratuitamente para o Estado;
- b) No caso de licença, as instalações desmontáveis são removidas e as instalações fixas são demolidas, salvo se a administração optar pela reversão a título gratuito.

3 — No caso de remoção ou demolição, o titular de licença deve repor a seu cargo a situação que existia anteriormente à execução das obras.

4 — Constituem causas de revogação dos títulos de utilização:

- a) O não cumprimento dos requisitos gerais e elementos essenciais do título;
- b) A não observância de condições específicas previstas no título;
- c) O não início da utilização no prazo de seis meses a contar da data de emissão do título ou a não utilização durante um ano;
- d) O não pagamento, durante seis meses, das taxas correspondentes;
- e) A invasão de áreas do domínio público não licenciado ou concessionado;
- f) A não constituição do depósito requerido para a reparação ou levantamento da obra ou instalação;
- g) A ocorrência de causas naturais que coloquem em risco grave a segurança de pessoas e bens ou o ambiente, caso a utilização prossiga.

5 — Uma vez revogado o título de utilização e comunicada a decisão ao seu detentor, deve cessar de imediato a utilização dos recursos hídricos, sob pena da aplicação de sanções pela utilização ilícita, devendo presumir-se haver grave dano para o interesse público na continuação ou no recomeço da utilização pelo anterior detentor do título revogado.

6 — Os títulos de utilização podem ser revogados fora dos casos previstos no número anterior, por razões decorrentes da necessidade de maior protecção dos recursos hídricos ou por alteração das circunstâncias existentes à data da sua emissão e determinantes desta, quando não seja possível a sua revisão.

7 — No caso da situação referida no número anterior, o detentor do título, sempre que haja realizado, ao abrigo do título, investimentos em instalações fixas, no pressuposto expresso ou implícito de uma duração mínima de utilização, deve ser ressarcido do valor do investimento realizado em acções que permitiriam a fruição do direito do titular, na parte ainda não amortizada, com base no método das quotas constantes, em função da duração prevista e não concretizada.

Artigo 70.º

Associações de utilizadores

1 — A totalidade ou parte dos utilizadores do domínio público hídrico de uma bacia ou sub-bacia hidrográfica

pode constituir-se em associação de utilizadores ou conferir mandato a estas com o objectivo de gerir em comum as licenças ou concessões de uma ou mais utilizações afins do domínio público hídrico.

2 — As associações são pessoas colectivas de direito privado cujo modo de criação, reconhecimento, estatutos e regras de funcionamento são objecto de normas a aprovar, nos termos do n.º 3 do artigo 102.º

3 — Pode a ARH atribuir como incentivo à constituição da associação de utilizadores e à sua colaboração na gestão dos recursos hídricos parte dos valores provenientes da taxa dos recursos hídricos, através da celebração de contratos-programa.

4 — Sempre que for reconhecido pelo Governo como vantajoso para uma mais racional gestão das águas, podem ser concedidos direitos de preferência às associações de utilizadores já constituídas na atribuição de novas licenças e concessões.

5 — Podem ser delegados à associação de utilizadores pela administração da região hidrográfica competências de gestão da totalidade ou parte das águas abrangidas pelos títulos de utilização geridos pela associação.

6 — Pode ser concedida pelo Estado à associação de utilizadores a exploração total ou parcial de empreendimentos de fins múltiplos.

Artigo 71.º

Instalações abrangidas por legislação especial

1 — O pedido de utilização susceptível de causar impacto transfronteiriço, e como tal enquadrável nas disposições da Convenção para a Protecção e o Aproveitamento Sustentável das Águas das Bacias Hidrográficas Luso-Espanholas, implica por parte da entidade competente para a atribuição do título de utilização a comunicação à autoridade nacional de água para efeitos de consulta às autoridades responsáveis do Reino de Espanha.

2 — Quando o pedido de título de utilização respeitar a actividade sujeita a licenciamento ambiental no quadro da prevenção e controlo integrado da poluição, a emissão de título de utilização deve ser requerida e apreciada no procedimento de licença ambiental, sendo as condições do título de utilização parte integrante dos termos dessa licença.

3 — As utilizações que correspondam a projectos sujeitos a prévia avaliação do impacto ambiental ficam sujeitas à observância do regime jurídico da avaliação prévia do impacto ambiental.

Artigo 72.º

Transmissão de títulos de utilização

1 — O título de utilização é transmissível, como elemento da exploração agrícola ou do estabelecimento comercial ou industrial em que se integra, mediante comunicação à autoridade competente para o licenciamento, com a antecedência mínima de 30 dias, em que o alienante e o adquirente comprovem que se mantêm os requisitos necessários à manutenção do título.

2 — O disposto no número anterior é também aplicável à transmissão de participações sociais que assegurem o domínio de sociedade detentora do título.

3 — O título é ainda transmissível mediante autorização da entidade competente para a emissão do título, a qual pode ser concedida antecipadamente, caso em

que a transmissão só é eficaz após notificação da entidade competente com a antecedência mínima de 30 dias.

4 — O Governo, através do decreto-lei emanado do Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, pode instituir para certa bacia hidrográfica ou parte dela a possibilidade de serem transaccionados títulos de utilização de água, regulamentando o respectivo mercado, de modo a garantir a necessária transparência na formação dos respectivos preços e fixando as respectivas condições que podem envolver a dispensa da prévia autorização ou a substituição desta por prévia verificação ou registo.

Artigo 73.º

Sistema de informação das utilizações dos recursos hídricos

O Sistema Nacional de Informação dos Títulos de Utilização dos Recursos Hídricos deve incluir o registo e caracterização sumária de todas as autorizações, licenças e concessões de utilização, qualquer que seja a entidade emissora, devendo conter os direitos e obrigações dos utilizadores e os critérios legais da emissão e fiscalização da utilização, em ordem a assegurar a coerência e transparência na aplicação do regime de utilização dos recursos hídricos.

CAPÍTULO VI

Infra-estruturas hidráulicas

Artigo 74.º

Princípio da autorização da utilização de recursos hídricos com recurso a infra-estruturas hidráulicas

A utilização de recursos hídricos mediante infra-estruturas hidráulicas deve ser autorizada sempre que constitua uma utilização sustentável e contribua para a requalificação e valorização desses recursos ou para a minimização de efeitos de situações extremas sobre pessoas e bens.

Artigo 75.º

Infra-estruturas hidráulicas públicas e privadas

1 — Constituem infra-estruturas hidráulicas públicas aquelas cuja titularidade pertença a pessoas colectivas públicas ou a sociedade por elas dominadas e cuja gestão lhes caiba directamente ou, no caso de concessão, seja atribuída a sociedades dominadas por pessoas colectivas públicas.

2 — Constituem infra-estruturas hidráulicas privadas aquelas cuja titularidade pertença a entidades privadas ou cuja gestão seja atribuída, no caso de concessão, a entidades privadas, nomeadamente a associação de utilizadores.

3 — Compete ao Estado, através dos organismos da administração central, regional e local competentes ou de empresas públicas ou concessionárias, a promoção de infra-estruturas hidráulicas que visem a segurança de pessoas e bens, a garantia de água para abastecimento público das populações e para actividades sócio-económicas reconhecidas como relevantes para a economia nacional, bem como as que respeitem ao tratamento de efluentes de aglomerados urbanos.

Artigo 76.º

Empreendimentos de fins múltiplos

1 — As infra-estruturas hidráulicas públicas de âmbito regional ou nacional, concebidas e geridas para realizar mais uma utilização principal, são consideradas como empreendimentos de fins múltiplos.

2 — Consideram-se infra-estruturas de âmbito:

- a) Municipal aquelas cujos objectivos ou efeitos se confinem à área de um município e de uma região hidrográfica;
- b) Regional aquelas cujos objectivos ou efeitos se estendam a mais de um município, mas se confinem aos limites de uma região hidrográfica;
- c) Nacional aquelas cujos objectivos ou efeitos se estendam a mais de uma região hidrográfica.

3 — Pelas normas a aprovar nos termos do n.º 2 do artigo 102.º, deve ser estabelecido o regime económico e financeiro, bem como as condições em que são constituídos e explorados por entidades públicas ou privadas os empreendimentos de fins múltiplos, de acordo com os seguintes princípios:

- a) Sempre que o empreendimento seja explorado por uma pessoa colectiva de direito privado, ainda que de capitais públicos, a exploração deve ser titulada por contrato de concessão;
- b) São administrados pela entidade exploradora do empreendimento os bens do domínio público hídrico afectos ao empreendimento, podendo ser transmitidos a esta entidade, pelo contrato de concessão, total ou parcialmente, as competências para licenciamento e fiscalização da utilização por terceiros de tais recursos hídricos públicos;
- c) As concessões atribuídas às entidades exploradoras dos empreendimentos são outorgadas pelo Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, em nome do Estado, cabendo a tutela sobre a concessionária a esse membro do Governo conjuntamente com o ministro responsável pelo sector de actividade em causa.

CAPÍTULO VII

Regime económico e financeiro

Artigo 77.º

Princípio da promoção da utilização sustentável dos recursos hídricos

1 — O regime económico e financeiro promove a utilização sustentável dos recursos hídricos, designadamente mediante:

- a) A internalização dos custos decorrentes de actividades susceptíveis de causar um impacto negativo no estado de qualidade e de quantidade de água e, em especial, através da aplicação do princípio do poluidor-pagador e do utilizador-pagador;
- b) A recuperação dos custos das prestações públicas que proporcionem vantagens aos utilizadores ou que envolvam a realização de despesas públicas, designadamente através das prestações dos serviços de fiscalização, planeamento e de

protecção da quantidade e da qualidade das águas;

- c) A recuperação dos custos dos serviços de águas, incluindo os custos de escassez.

2 — Os utilizadores dos recursos hídricos que utilizem bens do domínio público e todos os utilizadores de recursos hídricos públicos ou particulares que beneficiem de prestações públicas que lhes proporcionem vantagens ou que envolvam a realização de despesas públicas estão sujeitos ao pagamento da taxa de recursos hídricos prevista no artigo 78.º

3 — Os utilizadores de serviços públicos de abastecimento de água e drenagem e tratamento de águas residuais ficam sujeitos à tarifa dos serviços das águas prevista no artigo 82.º

4 — As políticas de preços da água devem constituir incentivos adequados para que os utilizadores utilizem eficientemente os recursos hídricos, devendo atender-se às consequências sociais, ambientais e económicas da recuperação dos custos, bem como às condições geográficas e climáticas da região ou regiões afectadas.

5 — As políticas referidas nos números anteriores são fundamentadas na análise económica das utilizações de água referida no artigo 83.º, tendo em conta os princípios de gestão dos recursos previstos no artigo 3.º

Artigo 78.º

Taxa de recursos hídricos

1 — A taxa de recursos hídricos (TRH) tem como bases de incidência objectiva separadas:

- a) A utilização privativa de bens do domínio público hídrico, tendo em atenção o montante do bem público utilizado e o valor económico desse bem;
- b) As actividades susceptíveis de causarem um impacto negativo significativo no estado de qualidade ou quantidade de água, internalizando os custos ambientais associados a tal impacto e à respectiva recuperação.

2 — A utilização de obras de regularização de águas superficiais e subterrâneas realizadas pelo Estado constitui também base de incidência objectiva da TRH, proporcionando a amortização do investimento e a cobertura dos respectivos custos de exploração e conservação, devendo ser progressivamente substituída por uma tarifa cobrada pelo correspondente serviço de água.

3 — A TRH corresponde à soma dos valores parciais aplicáveis a cada uma das bases de incidência objectivas.

4 — As bases de incidência, as taxas unitárias aplicáveis, a liquidação, a cobrança e o destino de receitas da TRH, bem como as correspondentes competências administrativas, as isenções referidas no n.º 3 do artigo 80.º e as matérias versadas no n.º 2 do artigo 79.º e no n.º 2 do artigo 81.º, são reguladas por normas a aprovar nos termos do n.º 2 do artigo 102.º

Artigo 79.º

Aplicação da taxa de recursos hídricos

1 — As receitas obtidas com o produto da taxa de recursos hídricos são aplicadas:

- a) No financiamento das actividades que tenham por objectivo melhorar a eficiência do uso da água e a qualidade dos recursos hídricos;

- b) No financiamento das acções de melhoria do estado das águas e dos ecossistemas associados;
- c) Na cobertura da amortização dos investimentos e dos custos de exploração das infra-estruturas necessárias ao melhor uso da água;
- d) Na cobertura dos serviços de administração e gestão dos recursos hídricos, objecto de utilização e protecção.

2 — As normas a aprovar nos termos do n.º 2 do artigo 102.º definem o critério de repartição das receitas pelos órgãos a quem cabe exercer as competências previstas na presente lei ao nível da região hidrográfica e ao nível nacional, tendo em atenção os respectivos planos de actividades.

Artigo 80.º

Lançamento e cobrança da taxa de recursos hídricos

1 — A taxa é cobrada pelas autoridades licenciadoras, quando da emissão dos títulos de utilização que lhe der origem e periodicamente, nos termos fixados por estes títulos.

2 — O Governo promove a introdução progressiva da taxa, em função das necessidades de financiamento dos planos de gestão e protecção das águas e das instituições responsáveis pelos mesmos, mas considerando igualmente as consequências económicas, sociais e ambientais da sua aplicação.

3 — Não são sujeitas à taxa as utilizações que sejam reconhecidas por decreto-lei como insusceptíveis de causar impacto adverso significativo no estado das águas e dos ecossistemas associados, nem de agravar situações de escassez.

4 — Pode ser aplicado um regime especial às administrações portuárias, a aprovar por decreto-lei.

Artigo 81.º

Outras receitas

1 — As receitas emergentes da execução de obras ou trabalhos previstos no plano de gestão de bacia hidrográfica ou dos planos específicos de gestão das águas ou do funcionamento corrente de ARH, são receitas próprias da ARH.

2 — O produto das coimas aplicadas constitui receita própria da ARH na proporção definida nas normas previstas no n.º 4 do artigo 78.º

3 — Os saldos de gerência transitados constituem receita própria da ARH.

Artigo 82.º

Tarifas dos serviços de águas

1 — O regime de tarifas a praticar pelos serviços públicos de águas visa os seguintes objectivos:

- a) Assegurar tendencialmente e em prazo razoável a recuperação do investimento inicial e de eventuais novos investimentos de expansão, modernização e substituição, deduzidos da percentagem das participações e subsídios a fundo perdido;

- b) Assegurar a manutenção, reparação e renovação de todos os bens e equipamentos afectos ao serviço e o pagamento de outros encargos obrigatórios, onde se inclui nomeadamente a taxa de recursos hídricos;
- c) Assegurar a eficácia dos serviços num quadro de eficiência da utilização dos recursos necessários e tendo em atenção a existência de receitas não provenientes de tarifas.

2 — O regime de tarifas a praticar pelas empresas concessionárias de serviços públicos de águas obedece aos critérios do n.º 1, visando ainda assegurar o equilíbrio económico-financeiro da concessão e uma adequada remuneração dos capitais próprios da concessionária, nos termos do respectivo contrato de concessão, e o cumprimento dos critérios definidos nas bases legais aplicáveis e das orientações definidas pelas entidades reguladoras.

3 — O Governo define em normativo específico, nos termos do n.º 3 do artigo 102.º, as normas a observar por todos os serviços públicos de águas para aplicação dos critérios definidos no n.º 1.

Artigo 83.º

Análise económica das utilizações da água

1 — À autoridade nacional da água cabe assegurar que:

- a) Em relação a cada região hidrográfica ou a cada secção de uma região hidrográfica compartilhada com o Reino de Espanha, se realize uma análise económica das utilizações da água nos termos da legislação aplicável;
- b) A análise económica contenha as informações suficientes para determinar, com base na estimativa dos seus custos potenciais, a combinação de medidas com melhor relação custo-eficácia para estabelecer os programas de medidas a incluir nos planos de gestão de bacia hidrográfica;
- c) A política de preços da água estabeleça um contributo adequado dos diversos sectores económicos, separados, pelo menos, em sector industrial, doméstico e agrícola, para a recuperação dos custos;
- d) O contributo referido na alínea anterior seja baseado numa análise económica que tenha em conta os princípios do poluidor-pagador e do utilizador-pagador e que atenda às condições geográficas e climatéricas da região afectada e às consequências sociais, económicas e ambientais da recuperação dos custos, nos termos do n.º 4 do artigo 77.º;
- e) A política de preços contribua para uma utilização eficiente da água.

2 — A decisão de não aplicar a uma determinada actividade de utilização da água o disposto nas alíneas c), d) e e) do número anterior não constitui uma violação da presente lei, desde que não comprometa a prossecução dos seus objectivos, devendo ser incluídas no plano de gestão de bacia hidrográfica as razões subjacentes à decisão.

CAPÍTULO VIII

Informação e participação do público**Artigo 84.º****Princípio da participação**

Compete ao Estado, através da autoridade nacional da água e das ARH, promover a participação activa das pessoas singulares e colectivas na execução da presente lei, especialmente na elaboração, revisão e actualização dos planos de gestão de bacia hidrográfica, bem como assegurar a divulgação das informações sobre as águas ao público em geral e em especial aos utilizadores dos recursos hídricos, nos termos e com os limites estabelecidos na legislação aplicável.

Artigo 85.º**Conteúdo da informação**

1 — A informação sobre as águas compreende, sob qualquer forma de expressão e em todo o tipo de suporte material, os elementos relativos:

- a) Ao estado das massas de água, abrangendo, para este efeito, os ecossistemas terrestres e aquáticos e as zonas húmidas directamente dependentes dos ecossistemas aquáticos;
- b) Aos factores, actividades ou decisões destinados a proteger as massas de água e os referidos ecossistemas e zonas húmidas, ou que os possam afectar, incluindo quaisquer elementos sobre as respectivas consequências para a saúde pública e a segurança das pessoas;
- c) Aos planos, programas e estudos em que se apoiam as decisões das autoridades competentes, com incidência nas massas de água.

2 — Em relação a cada região hidrográfica e no âmbito da elaboração, revisão e actualização dos planos de gestão de bacia hidrográfica, a informação a publicar e a facultar ao público, incluindo os utilizadores, para efeitos de consulta e envio de comentários escritos, compreende:

- a) O calendário e programa de trabalhos para a elaboração do plano de gestão de bacia hidrográfica, incluindo as medidas de consulta a adoptar, até três anos antes do início do período a que se refere o plano de gestão;
- b) A síntese das questões significativas relativas à gestão da água identificadas na bacia hidrográfica, até dois anos antes do início do período a que se refere o plano de gestão;
- c) O projecto do plano de gestão de bacia hidrográfica, até um ano antes do período a que se refere o plano de gestão;
- d) Outros elementos considerados relevantes para a discussão e participação do público pela autoridade nacional da água ou exigidos pela legislação aplicável, incluindo os critérios de avaliação.

3 — O acesso aos documentos de apoio e à informação de base utilizados na elaboração e actualização dos projectos de planos de gestão de bacias hidrográficas deve ser assegurado pela autoridade nacional da água, mediante pedido dos interessados.

4 — O disposto nos n.ºs 2 e 3 visa promover a participação activa das pessoas singulares ou colectivas na elaboração dos planos de gestão das bacias hidrográficas, pelo que é garantido o período mínimo de seis meses, a contar da data de publicação da informação referida nesses números, para o envio de comentários e pareceres, os quais são divulgados no sítio electrónico da autoridade nacional da água.

Artigo 86.º**Origem da informação**

1 — As informações a que se refere o artigo anterior são as que têm origem ou são detidas por quaisquer entidades públicas ou por entidades privadas que, sob controlo de uma entidade pública, tenham responsabilidades pelo interesse público, exerçam funções públicas ou prestem serviços públicos relacionados com as águas.

2 — As informações sobre águas detidas pelas entidades referidas no número anterior devem ser regularmente actualizadas e encaminhadas para a autoridade nacional da água.

Artigo 87.º**Sistema nacional de informação das águas**

1 — A gestão integrada das informações sobre as águas, incluindo a sua recolha, organização, tratamento, arquivamento e divulgação, é assegurada pela autoridade nacional da água, através de um sistema nacional de informação das águas.

2 — Incumbe à autoridade nacional da água criar uma rede nacional de informações respeitantes às águas e colocá-la à disposição tanto das entidades que tenham responsabilidades, exerçam funções públicas ou prestem serviços públicos directa ou indirectamente relacionados com as águas como da comunidade técnica e científica e público em geral.

3 — A autoridade nacional da água deve enviar à Comissão Europeia e a qualquer outro Estado membro interessado cópia dos planos de gestão de bacia hidrográfica e das respectivas actualizações, bem como dos relatórios intercalares de execução dos programas de medidas previstas nesses planos, bem como das análises previstas nas alíneas g) e h) do n.º 2 do artigo 8.º e dos programas de monitorização previstos no artigo 54.º, num prazo de três meses a contar da sua publicação.

Artigo 88.º**Direito de acesso à informação**

1 — No âmbito dos procedimentos administrativos conexos com as águas, todas as pessoas singulares ou colectivas têm direito de informação procedimental nos termos do Código do Procedimento Administrativo e da legislação em matéria de acesso à informação ambiental.

2 — Todas as pessoas singulares ou colectivas têm direito de acesso às informações respeitantes às águas originadas ou detidas por quaisquer das entidades referidas no artigo 86.º, nos termos do disposto no Código do Procedimento Administrativo e na legislação em matéria de acesso à informação ambiental.

3 — O acesso às informações respeitantes às águas pode estar sujeito ao pagamento de uma taxa destinada a cobrir os custos envolvidos na disponibilização de

informação, nos termos da tabela previamente aprovada por portaria do Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional.

CAPÍTULO IX

Fiscalização e sanções

Artigo 89.º

Princípio da precaução e prevenção

Na aplicação da presente lei, os organismos de Administração Pública devem observar o princípio da precaução e da prevenção, sem prejuízo de fiscalização das actividades que envolverem utilização dos recursos hídricos.

Artigo 90.º

Inspecção e fiscalização

1 — A verificação do cumprimento das normas previstas na presente lei pode revestir a forma de:

- a) Fiscalização, a desenvolver de forma sistemática pelas autoridades licenciadoras, no cumprimento da obrigação legal de vigilância que lhes cabe sobre os utilizadores dos recursos hídricos, quer disponham ou não de títulos de utilização, e de forma pontual em função das queixas e denúncias recebidas relativamente à sua área de jurisdição;
- b) Inspecção a efectuar pelas entidades dotadas de competência para o efeito de forma casuística e aleatória, ou em execução de um plano de inspecção previamente aprovado, ou ainda no âmbito do apuramento do alcance e das responsabilidades por acidentes de poluição.

2 — A fiscalização compete às ARH com jurisdição na área da utilização e às demais entidades a quem for conferida legalmente competência para o licenciamento da utilização dos recursos hídricos nessa área, cabendo-lhes igualmente a competência para a instauração, a instrução e o sancionamento dos processos de contra-ordenações por infracções cometidas na sua área de jurisdição.

3 — Colaboram na acção fiscalizadora as autoridades policiais ou administrativas com jurisdição na área, devendo prevenir as infracções ao disposto nesta lei e participar as transgressões de que tenham conhecimento.

4 — A inspecção compete à Inspecção-Geral do Ambiente e do Ordenamento do Território.

5 — As entidades fiscalizadoras referidas no n.º 2 devem manter um registo público das queixas e denúncias recebidas e do encaminhamento dado às mesmas.

Artigo 91.º

Sujeição a medidas de inspecção e fiscalização

1 — Em geral, estão sujeitas a medidas de inspecção e fiscalização todas as entidades públicas e privadas, singulares ou colectivas, que exerçam actividades susceptíveis de causarem impacto negativo no estado das massas de água.

2 — Estão especialmente sujeitos a medidas de inspecção e fiscalização:

- a) Os titulares de autorizações, licenças ou concessões de utilização dos recursos hídricos;

- b) Os proprietários e operadores das instalações cuja construção ou operação seja regulada pela presente lei;
- c) As entidades gestoras de sistemas de abastecimento público de água para consumo humano e de tratamento de águas residuais;
- d) Os proprietários e possuidores de produtos, instalações ou meios de transportes susceptíveis de causar risco aos bens protegidos na presente lei;
- e) As pessoas que desenvolvam actividades susceptíveis de pôr em risco bens protegidos pela presente lei ou que tenham requerido título de utilização para desenvolver tais actividades.

Artigo 92.º

Planos de inspecção e de fiscalização

1 — No âmbito da aplicação do princípio da precaução e prevenção, a autoridade nacional da água, conjuntamente com as entidades licenciadoras, de inspecção e de fiscalização competentes, deve promover a elaboração de planos de inspecção e de fiscalização, dos quais devem constar o âmbito espacial, temporal e material, os programas e procedimentos adoptados e o modo de coordenação das entidades competentes em matéria de fiscalização e de inspecção.

2 — Os planos de inspecção e de fiscalização são públicos, devendo ser objecto de divulgação nas componentes que não comprometam a sua eficácia.

Artigo 93.º

Acesso a instalações, à documentação e à informação

1 — No exercício das suas funções, deve ser facultada às entidades com competência de inspecção e de fiscalização devidamente identificadas a entrada livre nas instalações onde se exercem as actividades sujeitas a medidas de fiscalização ou de inspecção.

2 — Os responsáveis pelas instalações sujeitas a medidas de inspecção ou de fiscalização são obrigados a facultar a entrada e a permanência às entidades referidas no número anterior e a prestar-lhes a assistência necessária, nomeadamente através da apresentação de documentação, livros ou registos solicitados, da abertura de contentores e da garantia de acessibilidade a equipamentos.

3 — No âmbito da acção inspectiva ou fiscalizadora, o respectivo pessoal pode recolher informação sobre as actividades inspeccionadas, proceder a exames a quaisquer vestígios de infracções, bem como a colheitas de amostras para exame laboratorial.

Artigo 94.º

Dever de informar em caso de perigo

1 — As pessoas e entidades sujeitas a medidas de fiscalização devem informar imediatamente a autoridade nacional da água e as entidades licenciadoras, fiscalizadoras e autoridades de saúde de quaisquer acidentes e factos que constituam causa de perigo para a saúde pública, para a segurança de pessoas e bens ou para a qualidade da água.

2 — Qualquer entidade administrativa que tome conhecimento de situações que indiciem a prática de infracções às normas de protecção da qualidade da água ou que se traduzam em perigo para a saúde, para a

segurança de pessoas e bens ou para a qualidade da água deve dar notícia à autoridade nacional da água e às entidades licenciadoras, fiscalizadoras e autoridades de saúde.

Artigo 95.º

Responsabilidade civil pelo dano ambiental

1 — Quem causar uma deterioração do estado das águas, sem que a mesma decorra de utilização conforme com um correspondente título de utilização e com as condições nele estabelecidas, deve custear integralmente as medidas necessárias à recomposição da condição que existiria caso a actividade devida não se tivesse verificado.

2 — A obrigação prevista no número anterior, no caso de a actividade lesiva ser imputável a uma pessoa colectiva, incide também solidariamente sobre os respectivos directores, gerentes e administradores.

3 — Compete à autoridade nacional da água, directamente ou através da ARH com jurisdição na área de utilização, definir o plano necessário à recuperação do estado das águas nos termos do n.º 1 e executar as obras e restantes medidas nele previstas, certificando o custo suportado e estimado e cobrando judicialmente do infractor a respectiva importância, através de execução fiscal.

4 — A autoridade nacional da água e as entidades competentes em matéria de fiscalização podem igualmente determinar a posse administrativa do imóvel onde está a ser realizada a infracção de modo a permitir a execução coerciva das medidas previstas.

5 — O disposto nos números anteriores não prejudica a responsabilidade civil pelos danos causados a terceiros, nos termos gerais da lei.

Artigo 96.º

Realização voluntária de medidas

1 — No âmbito da aplicação das medidas previstas na legislação, a autoridade nacional da água e as entidades competentes em matéria de licenciamento, fiscalização e de inspecção podem determinar ao infractor a apresentação de um projecto de recuperação que assegure o cumprimento dos deveres jurídicos exigíveis.

2 — Caso o projecto seja aprovado pela autoridade nacional da água, com modificações e medidas suplementares se necessário, deve ser objecto de um contrato de adaptação ambiental, com a natureza de contrato administrativo, a celebrar entre a entidade licenciadora e o infractor.

3 — A autoridade nacional da água e as entidades competentes em matéria de licenciamento e de fiscalização podem também, com o consentimento do infractor e em conjunto com o projecto de recuperação previsto no número anterior, estabelecer um sistema de gestão ambiental e determinar a realização de auditorias ambientais periódicas por uma entidade certificada.

4 — O incumprimento pelo utilizador do contrato de adaptação ambiental ou do sistema de gestão previsto no número anterior constitui, para todos os efeitos, violação das condições do título de utilização, sem prejuízo de execução das garantias reais ou pessoais que houverem sido prestadas ao abrigo desse contrato.

Artigo 97.º

Regime de contra-ordenações

1 — O regime especial de contra-ordenações, embargos administrativos e sanções acessórias pelas infracções às normas da presente lei e dos actos legislativos nela previstos é definido em normativo próprio, observando os princípios e regras da presente lei.

2 — Até à publicação do normativo referido no n.º 1, aplicam-se as disposições legais em vigor, sem prejuízo do disposto nos números seguintes.

3 — As coimas aplicáveis variam entre um limite mínimo de € 250 e um limite máximo de € 2 500 000 e a fixação de coima concreta depende da gravidade da infracção, da culpa do agente, da sua situação económica e do benefício económico obtido.

4 — A coima deve, sempre que possível, exceder o benefício económico que o agente retirou da prática da infracção.

5 — A valorização dos bens dominiais de que beneficiam os utilizadores não titulares de título de utilização válido é fixada por estimativa pela ARH, devendo a coima devida ser sempre superior ao valor da taxa que deixou de ser paga, calculada tendo por base essa estimativa.

6 — Sem prejuízo da responsabilidade criminal por desobediência, as entidades competentes em matéria de fiscalização podem fixar uma sanção pecuniária compulsória nos termos a definir no normativo referido no n.º 1.

7 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, se a alteração do estado das águas que resultou da infracção cometida se tiver estendido à área de jurisdição de uma entidade distinta daquela em cuja área se verificou a infracção, deve de imediato este facto ser levado ao conhecimento da entidade competente para a instauração do processo de contra-ordenação.

CAPÍTULO X

Disposições finais e transitórias

Artigo 98.º

Revogação e alteração da legislação anterior

1 — A presente lei, na data da sua entrada em vigor, derroga as normas legais e regulamentares contrárias ao que nela se dispõe.

2 — A presente lei, na data da entrada em vigor dos actos legislativos previstos nos n.ºs 1 e 2 do artigo 102.º, revoga expressamente os seguintes actos legislativos:

- a) Decreto-Lei n.º 70/90, de 2 de Março;
- b) Decreto-Lei n.º 45/94, de 22 de Fevereiro;
- c) Decreto-Lei n.º 46/94, de 22 de Fevereiro;
- d) Decreto-Lei n.º 47/94, de 22 de Fevereiro;
- e) Capítulos III e IV do Decreto-Lei n.º 468/71, de 5 de Novembro;
- f) Decreto-Lei n.º 254/99, de 7 de Julho.

3 — É alterado o artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 380/99, de 22 de Setembro, na redacção que lhe foi dada pelos Decretos-Leis n.ºs 53/2000, de 7 de Abril, e 310/2003, de 10 de Dezembro, que passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 42.º

- 1 —
- 2 —

3 — Os planos especiais de ordenamento do território são os planos de ordenamento de áreas protegidas, os planos de ordenamento de albufeiras de águas públicas, os planos de ordenamento da orla costeira e os planos de ordenamento dos estuários.»

Artigo 99.º

Prazos a observar na aplicação da presente lei

Devem ser observados os prazos a seguir indicados para as matérias seguintes referidas na presente lei que se encontrem ainda por executar:

- a) Até seis meses após a entrada em vigor desta lei a identificação de massas da água para consumo humano, nos termos da alínea i) do n.º 6 do artigo 9.º e do n.º 4 do artigo 48.º, e o registo das zonas protegidas, previsto na alínea g) do n.º 6 do artigo 9.º e no n.º 2 do artigo 48.º;
- b) Até seis meses após a entrada em vigor desta lei a análise de características das regiões hidrográficas, o estudo do impacto das actividades humanas sobre o estado das águas e a análise económica das utilizações da água, previstos nas alíneas g), h) e i) do n.º 2 do artigo 8.º e na alínea c) do n.º 6 do artigo 9.º;
- c) Até final de 2010 a revisão do Plano Nacional da Água prevista no n.º 4 do artigo 28.º;
- d) Até 2006 os programas de monitorização referidos na alínea l) do n.º 6 do artigo 9.º e no artigo 54.º;
- e) Até 2009 a aprovação dos planos de gestão de bacia hidrográfica previstos no artigo 29.º;
- f) Até 2010 as políticas de preços previstas nas alíneas c), d) e e) do n.º 1 do artigo 83.º;
- g) Até 2012 a aplicação dos programas de medidas previstos no artigo 30.º e a aplicação da abordagem combinada para o controlo das descargas poluentes nos termos da legislação referida no artigo 53.º;
- h) Até 2015 a consecução dos objectivos ambientais, nos termos do artigo 45.º, e a revisão dos programas de medidas previstos no artigo 30.º

Artigo 100.º

Disposição transitória sobre títulos de utilização

1 — Os títulos de utilização emitidos ao abrigo da legislação anterior mantêm-se em vigor nos termos em que foram emitidos desde que os mesmos sejam levados ao conhecimento da respectiva ARH no prazo de um ano e sem prejuízo da sujeição dos seus titulares às obrigações decorrentes da presente lei e dos actos legislativos que os complementem.

2 — No caso de infra-estruturas hidráulicas tituladas por mera licença, podem os seus titulares requerer a sua conversão em concessão, sempre que à luz da presente lei devesse ser esta a modalidade a adoptar, mas a concessão assim atribuída não pode ter prazo superior ao necessário para concluir a amortização dos investimentos realizados ao abrigo do título.

3 — No caso de títulos de utilização existentes em que estejam reunidas as condições necessárias para a qualificação da infra-estrutura como empreendimento de fins múltiplos, pode a mesma ser submetida ao regime previsto no artigo 76.º sob proposta da autoridade nacio-

nal da água e decisão do Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional.

4 — O Governo promove, através das normas que vierem a regular o regime de utilização, nos termos do n.º 2 do artigo 102.º, as condições necessárias para a progressiva adaptação de títulos referidas nos números anteriores e para a regularização de todas as utilizações não tituladas de recursos hídricos existentes nesta data que se revelem compatíveis com a aplicação desta lei e das normas nela previstas, fixando, designadamente, o prazo e as condições dessa regularização e, bem assim, a possibilidade de isenção total ou parcial de coima pela utilização não titulada anterior à data da publicação desta lei, no caso de a regularização se dever a iniciativa do interessado.

Artigo 101.º

Regiões Autónomas

A presente lei aplica-se às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, sem prejuízo dos diplomas regionais que procedam às necessárias adaptações.

Artigo 102.º

Normas complementares

1 — O Governo deve aprovar no prazo de um mês após a entrada em vigor da presente lei, em normativo próprio, as normas complementares necessárias à aplicação dos anexos da Directiva n.º 2000/60/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Outubro.

2 — O Governo deve aprovar no prazo de três meses após a entrada em vigor da presente lei os decretos-leis complementares da presente lei que regulem a utilização de recursos hídricos e o regime económico e financeiro.

3 — O Governo deve regular no prazo de um ano após a entrada em vigor da presente lei as matérias versadas no n.º 3 do artigo 6.º, no n.º 4 do artigo 20.º, no n.º 2 do artigo 29.º, no n.º 6 do artigo 37.º, no n.º 5 do artigo 46.º, nos n.ºs 3 e 4 do artigo 47.º, no n.º 6 do artigo 54.º, no n.º 2 do artigo 70.º, no n.º 3 do artigo 76.º, no n.º 3 do artigo 82.º, no n.º 1 do artigo 97.º e no n.º 2 do artigo 103.º

Artigo 103.º

Disposições transitórias sobre a constituição das ARH

1 — Até à entrada em funcionamento de cada ARH, que deve ocorrer no prazo máximo de dois anos a contar da entrada em vigor da presente lei, a CCDR com jurisdição na área assegura, através dos seus serviços competentes em matéria de recursos hídricos, o exercício das competências de licenciamento e fiscalização atribuídos pela presente lei à ARH.

2 — Por portaria conjunta do Ministro de Estado e das Finanças e do Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, serão transferidos para as ARH os meios patrimoniais e financeiros e as posições jurídicas contratuais detidas pelas correspondentes CCDR para desempenho das suas competências no domínio dos recursos hídricos e, bem assim, o pessoal afecto a tal desempenho.

3 — Durante o período de dois anos, cabe transitória-mente à autoridade nacional da água o exercício das competências atribuídas às ARH não abrangidas pelo n.º 1, podendo o Ministro do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional fazer cessar por portaria este regime transitório, total

ou parcialmente, em função da capacidade demonstrada por cada ARH para assumir o exercício de tais competências.

Artigo 104.º

Planos de bacia hidrográfica

Enquanto não forem elaborados e aprovados os planos de gestão de bacia hidrográfica, os actuais planos de bacia hidrográfica equiparam-se-lhes para todos os efeitos legais.

Artigo 105.º

Conselhos da bacia hidrográfica

Até à constituição dos conselhos de região hidrográfica mantêm-se em funcionamento os actuais conselhos de bacia, com a composição e competências definidas na lei.

Artigo 106.º

Autoridades marítimas e portuárias

1 — A presente lei não afecta as competências legais da Autoridade Marítima Nacional nem as competências legais no domínio da segurança marítima e portuária das autoridades marítimas e portuárias.

2 — Os títulos de utilização sobre o domínio público marítimo não podem ser emitidos sem o parecer favorável da autoridade marítima nacional.

Artigo 107.º

Entrada em vigor

A presente lei entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Aprovada em 29 de Setembro de 2005.

O Presidente da Assembleia da República, em exercício, *Manuel Alegre de Melo Duarte*.

Promulgada em 15 de Dezembro de 2005.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendada em 19 de Dezembro de 2005.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

Lei n.º 59/2005

de 29 de Dezembro

Primeira alteração à Lei n.º 5/2001, de 2 de Maio, que considera o tempo de serviço prestado na categoria de auxiliar de educação pelos educadores de infância habilitados com cursos de formação a educadores de infância para efeitos da carreira docente, e ao Decreto-Lei n.º 180/93, de 12 de Maio, que determina a transição dos auxiliares de educação dos serviços e estabelecimentos do sector da segurança social para a carreira de educador de infância.

A Assembleia da República decreta, nos termos da alínea c) do artigo 161.º da Constituição, a lei seguinte:

Artigo 1.º

Alteração à Lei n.º 5/2001, de 2 de Maio

1 — O artigo 1.º da Lei n.º 5/2001, de 2 de Maio, que considera o tempo de serviço prestado na categoria

de auxiliar de educação pelos educadores de infância habilitados com cursos de formação a educadores de infância para efeitos de carreira docente, passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 1.º

1 — É equiparado a serviço efectivo em funções docentes, para efeitos de progressão na carreira e de aposentação, o tempo de serviço prestado:

- a) Na categoria de auxiliar de educação pelos educadores de infância habilitados com os cursos de promoção a educadores de infância a que se refere o despacho n.º 52/80, de 12 de Junho, que exerceram, de forma efectiva e com carácter de regularidade, as funções inerentes à categoria de educador de infância;
- b) Nas categorias de vigilante, ajudante de creche e jardim-de-infância, monitor ou outra categoria, independentemente da respectiva designação, pelos educadores de infância que frequentaram com aproveitamento os cursos de promoção a que se reportam o despacho n.º 52/80, de 12 de Junho, o despacho 13/EJ/82, de 20 de Abril, e o despacho conjunto do Secretário de Estado da Educação e Administração Escolar e do Secretário de Estado da Segurança Social de 20 de Abril de 1983, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 108, de 11 Maio de 1983, que exerceram, de forma efectiva e com carácter de regularidade, as funções inerentes à categoria de educador de infância;
- c) Nas categorias referidas nas alíneas anteriores pelos educadores de infância habilitados com os cursos de educador de infância ministrados por estabelecimentos, públicos ou privados, reconhecidos pelo Governo e que ingressaram nestes cursos até ao ano lectivo de 1986-1987 que exerceram, de forma efectiva e com carácter de regularidade, as funções inerentes à categoria de educador de infância;
- d) Noutras categorias profissionais pelos educadores de infância habilitados com os cursos de promoção a educadores de infância a que se refere o despacho n.º 52/80, de 12 de Junho, que exerceram, de forma efectiva e com carácter de regularidade, as funções inerentes à categoria de educador de infância.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se tempo de serviço aquele durante o qual os educadores de infância exerceram, com funções pedagógicas, enquanto detentores de alguma das categorias mencionadas, antes, durante e após a frequência e conclusão com aproveitamento dos cursos referidos e até à integração nos quadros da carreira docente, as funções inerentes à categoria de educador de infância.»

Artigo 2.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 180/93, de 12 de Maio

O artigo único do Decreto-Lei n.º 180/93, de 12 de Maio, que determina a transição dos auxiliares de educação dos serviços e estabelecimentos do sector da segu-

REGULAMENTO (CE) N.º 2074/2005 DA COMISSÃO

de 5 de Dezembro de 2005

que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 2 do artigo 13.º,

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 ⁽²⁾, nomeadamente os artigos 9.º, 10.º e 11.º,

Tendo em conta o 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 ⁽³⁾, nomeadamente os artigos 16.º, 17.º e 18.º,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais ⁽⁴⁾, nomeadamente o artigo 63.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos específicos relativos às regras de higiene aplicáveis aos alimentos de origem animal. É necessário estabelecer determinadas medidas de execução para a carne, os moluscos bivalves vivos, os produtos da pesca, o leite, os ovos, as coxas de rã e os caracóis e respectivos produtos transformados.

- (2) O Regulamento (CE) n.º 854/2004 estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. É necessário desenvolver determinadas regras e especificar outros requisitos.
- (3) O Regulamento (CE) n.º 882/2004 estabelece a nível comunitário um quadro harmonizado de regras gerais para a organização dos controlos oficiais. É necessário desenvolver determinadas regras e especificar outros requisitos.
- (4) A Decisão 20XX/.../CE da Comissão ⁽⁵⁾ revoga determinadas decisões relativas a medidas de execução previstas nas directivas revogadas pela Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Abril de 2004, que revoga certas directivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano e altera as Directivas 89/662/CEE e 92/118/CEE do Conselho e a Decisão 95/408/CE do Conselho ⁽⁶⁾. Certas partes das decisões em causa devem, por conseguinte, ser mantidas no presente regulamento.
- (5) O Regulamento (CE) n.º 852/2004 requer que os operadores das empresas do sector alimentar mantenham e conservem registos e que ponham à disposição da autoridade competente e dos operadores das empresas do sector alimentar receptoras, a seu pedido, as informações pertinentes contidas nesses registos.
- (6) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 também requer que os operadores responsáveis por matadouros solicitem, recebam, verifiquem e actuem em função das informações relativas à cadeia alimentar sobre todos os animais, excluindo a caça selvagem, enviados ou destinados ao matadouro. Além disso, devem assegurar-se de que as informações relativas à cadeia alimentar contenham todos os pormenores exigidos pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004.
- (7) As informações relativas à cadeia alimentar ajudam o operador responsável pelo matadouro a organizar as operações de abate e o veterinário oficial a determinar os procedimentos de inspecção requeridos. As informações relativas à cadeia alimentar devem ser analisadas pelo

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1 (Rectificação: JO L 226 de 25.6.2004, p. 3).

⁽²⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55 (Rectificação: JO L 226 de 25.6.2004, p. 22).

⁽³⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 206 (Rectificação: JO L 226 de 25.6.2004, p. 83).

⁽⁴⁾ JO L 165 de 30.4.2004, p. 1 (Rectificação: JO L 191 de 28.5.2004, p. 1).

⁽⁵⁾ Ainda não publicada no Jornal Oficial..

⁽⁶⁾ JO L 157 de 30.4.2004, p. 33 (Rectificação: JO L 195 de 2.6.2004, p. 12).

- veterinário oficial e utilizadas como parte integrante dos procedimentos de inspecção.
- (8) Os sistemas de fluxo de informação existentes devem ser utilizados o mais possível e ser adaptados a fim de cumprirem os requisitos em matéria de informações relativas à cadeia alimentar estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 854/2004.
- (9) De modo a melhorar a gestão animal ao nível das explorações e em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004, o veterinário oficial deve registar e, se necessário, comunicar ao operador do sector alimentar da exploração de origem e a qualquer veterinário que assista a exploração de origem ou a qualquer autoridade competente envolvida, qualquer doença ou afecção observadas no matadouro no que diz respeito a cada animal ou ao efectivo/bando e que possa afectar a saúde pública ou animal ou comprometer o bem-estar dos animais.
- (10) Os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004 fixam os requisitos que regem os controlos parasitários durante o manuseamento dos produtos da pesca em terra e a bordo dos navios. Compete aos operadores das empresas do sector alimentar efectuarem os seus próprios controlos em todas as fases da produção de produtos da pesca em conformidade com as regras da parte D do capítulo V da secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, de forma a que os peixes obviamente infestados de parasitas não sejam libertados para consumo humano. A adopção de regras pormenorizadas relacionadas com as inspecções visuais exige a definição do conceito de parasitas visíveis e de inspecção visual, bem como a determinação do tipo e a frequência das observações.
- (11) Os controlos previstos no Regulamento (CE) n.º 853/2004 para evitar a colocação no mercado de produtos da pesca impróprios para consumo humano podem incluir determinados controlos químicos, nomeadamente a determinação do azoto básico volátil total (ABVT). É necessário estabelecer níveis de ABVT que não podem ser ultrapassados no caso de determinadas categorias de espécies, bem como especificar os métodos de análise a utilizar. Os métodos de análise reconhecidos cientificamente para controlar o ABVT devem continuar a ser utilizados por rotina, mas deve ser especificado um método de referência a utilizar sempre que houver dúvidas relativamente aos resultados ou em caso de litígio.
- (12) Os limites para as toxinas paralisantes («Paralytic Shellfish Poison» — PSP), as toxinas amnésicas («Amnesic Shellfish Poison» — ASP) e as toxinas lipofílicas estão fixados no Regulamento (CE) n.º 853/2004. Os bioensaios constituem o método de referência para detectar determinadas toxinas e impedir a colheita de moluscos bivalves tóxicos. Os níveis máximos e os métodos de análise devem ser harmonizados e aplicados pelos Estados-Membros para proteger a saúde humana. Além dos métodos de ensaio biológicos, deverão ser permitidos métodos de detecção alternativos, tais como métodos químicos e ensaios *in vitro*, caso se demonstre que o desempenho dos métodos seleccionados é pelo menos tão eficaz como o método biológico e que a sua aplicação proporciona um nível equivalente de protecção da saúde pública. Os limites máximos propostos para as toxinas lipofílicas têm por base dados provisórios e devem ser reavaliados assim que se encontrarem disponíveis novos dados científicos. A falta de material de referência e a utilização apenas de testes que não sejam de bioensaio significa actualmente que o nível de protecção da saúde pública proporcionado relativamente a todas as toxinas especificadas não é equivalente à proporcionada pelos testes biológicos. Convém providenciar, o mais depressa possível, a substituição dos testes biológicos.
- (13) A carne separada mecanicamente produzida com técnicas que não alteram a estrutura dos ossos utilizados na produção da referida carne deve ser tratada de modo diferente da carne separada mecanicamente com técnicas que alteram a estrutura dos ossos.
- (14) A carne separada mecanicamente do tipo anterior produzida em condições específicas e de composição específica deve ser autorizada em preparados de carne que, claramente, não se destinem a ser consumidos sem serem primeiro submetidos a tratamento térmico. Estas condições estão ligadas, em particular, ao teor de cálcio da carne separada mecanicamente, o qual deve ser especificado em conformidade com o n.º 2 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Deve ser feito um ajustamento ao teor máximo de cálcio especificado fixado no presente regulamento assim que estiverem disponíveis informações detalhadas sobre as variações que ocorrem quando se utilizam diferentes tipos de matérias-primas.
- (15) O n.º 2, alínea f), do artigo 31.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004 prevê que os Estados-Membros mantenham listas actualizadas dos estabelecimentos acreditados. Deve ser estabelecido um quadro comum para a apresentação das informações pertinentes aos outros Estados-Membros e ao público.
- (16) A secção XI do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixa os requisitos que regulam a preparação de coxas de rã e de caracóis destinados ao consumo humano. Devem ser também estabelecidos requisitos específicos, incluindo modelos de certificados sanitários, para as importações de coxas de rã e de caracóis destinados ao consumo humano provenientes de países terceiros.
- (17) As secções XIV e XV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixam as regras relativas à produção e à colocação no mercado de gelatina e colagénio destinados ao consumo humano. Devem ser também estabelecidos requisitos específicos, incluindo modelos de certificados sanitários, para as importações de gelatina e colagénio e de matérias-primas para a produção de gelatina e colagénio destinados ao consumo humano provenientes de países terceiros.
- (18) Para que os alimentos com características tradicionais possam continuar a ser produzidos é necessário flexibilidade. Os Estados-Membros já concederam derrogações a uma vasta gama desses alimentos ao abrigo da legislação em vigor antes de 1 de Janeiro de 2006. Os operadores das empresas do sector alimentar devem poder continuar a aplicar sem interrupção, após essa data, as práticas existentes. Os Regulamentos (CE) n.º 852/2004, n.º 853/2004 e n.º 854/2004 prevêem um procedimento que permite aos Estados-Membros exercer

rem flexibilidade. No entanto, dado que, na maioria dos casos em que já foram concedidas derrogações, se trata apenas de continuar as práticas estabelecidas, a aplicação de um procedimento de notificação integral, incluindo uma análise completa dos riscos, pode constituir um encargo desnecessário e desproporcionado para os Estados-Membros. Por conseguinte, devem ser definidos alimentos com características tradicionais e estabelecidas condições gerais aplicáveis aos mesmos, em derrogação aos requisitos estruturais definidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004, tendo devidamente em conta os objectivos de saúde alimentar.

(19) Tendo sido adoptados antes da adesão de 1 de Maio de 2004, os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004 não faziam referência aos novos Estados-Membros. Por conseguinte, os códigos ISO para esses Estados-Membros e as abreviaturas para a Comunidade Europeia nas suas línguas devem ser acrescentados às disposições pertinentes desses regulamentos.

(20) A secção I do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixa as regras relativas à produção e colocação no mercado de carne de ungulados domésticos. As excepções à esfolação completa da carcaça e outras partes do corpo destinadas ao consumo humano estão estabelecidas no ponto 8 do capítulo IV dessa secção. Devem ser previstas disposições para alargar estas excepções aos pés de bovinos adultos, desde que cumpram as mesmas condições aplicáveis aos pés dos vitelos.

(21) Certas práticas podem induzir em erro o consumidor no que diz respeito à composição de determinados produtos. Sobretudo de forma a não decepcionar as expectativas do consumidor, deve ser proibida a venda, como carne fresca, de carne de aves de capoeira tratada com agentes de retenção de água.

(22) O parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, adoptado em 30 de Agosto de 2004, demonstrou que os produtos da pesca pertencentes à família *Gempylidae*, em particular *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, podem ter efeitos gastrointestinais adversos se consumidos em certas condições. Os produtos da pesca pertencentes a esta família devem, por conseguinte, ser sujeitos a condições de comercialização.

(23) A secção IX do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixa regras de higiene específicas para o leite cru e os produtos lácteos. De acordo com a alínea e) do ponto 1 da parte II B do capítulo I, os líquidos para as tetas ou outros produtos de limpeza do úbere só podem ser utilizados se a autoridade competente os tiver aprovado. No entanto, a referida parte não prevê um regime de autorização pormenorizado. É portanto necessário, de modo a assegurar uma abordagem harmonizada pelos Estados-Membros, clarificar os procedimentos que devem reger a concessão dessas autorizações.

(24) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 requer que os operadores das empresas do sector alimentar assegurem

que os tratamentos térmicos utilizados para a transformação de leite cru e dos produtos lácteos devem respeitar uma norma reconhecida internacionalmente. No entanto, devido à especificidade de certos tratamentos térmicos utilizados neste sector e ao seu impacto na segurança alimentar e na saúde animal, devem ser dadas aos operadores das empresas do sector alimentar orientações mais claras a este respeito.

(25) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 introduz uma nova definição que abrange produtos derivados de ovos que, após remoção da casca, ainda não foram transformados. É portanto necessário clarificar as regras aplicáveis a esses produtos e alterar em conformidade o capítulo II da secção X do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

(26) A secção XIV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixa regras de higiene específicas para a gelatina. Essas regras incluem requisitos que abrangem o tipo de matérias-primas que podem ser utilizadas para produzir gelatina e o transporte e armazenagem dessas matérias. Também estabelecem especificações aplicáveis ao fabrico de gelatina. No entanto, também devem ser fixadas as regras aplicáveis à rotulagem de gelatina.

(27) O progresso científico levou ao estabelecimento da norma ISO 16649-3 como método de referência acordado para a análise de *E. Coli* nos moluscos bivalves. O método de referência já foi estabelecido para os moluscos bivalves vivos das áreas A, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão relativo ao critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios⁽¹⁾. Consequentemente, a norma ISO 16649-3 deve ser especificada como o método de referência NMP (número mais provável) para a análise de *E. Coli* nos moluscos bivalves originários também de áreas B e C. A utilização de métodos alternativos só deve ser permitida se estes forem considerados equivalentes ao método de referência.

(28) Os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004 devem, pois, ser alterados em conformidade.

(29) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Requisitos respeitantes às informações relativas à cadeia alimentar para efeitos dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004

Os requisitos respeitantes às informações relativas à cadeia alimentar, tal como se refere na secção III do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e na secção I, capítulo II, parte A, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004, são estabelecidos no anexo I do presente regulamento.

⁽¹⁾ Ver página 1 deste Jornal Oficial.

Artigo 2.º

Requisitos respeitantes aos produtos da pesca para efeitos dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004

Os requisitos respeitantes aos produtos da pesca, tal como se refere no n.º 9 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e nos n.ºs 14 e 15 do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, são estabelecidos no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

Métodos de teste reconhecidos respeitantes às biotoxinas marinhas para efeitos dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004

Os métodos de teste reconhecidos para detecção de biotoxinas marinhas, tal como se refere no n.º 4 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e no n.º 13, alínea a), do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, são os estabelecidos no anexo III do presente regulamento.

Artigo 4.º

Teor de cálcio de carne separada mecanicamente para efeitos do Regulamento (CE) n.º 853/2004

O teor de cálcio de carne separada mecanicamente, tal como se refere no n.º 2 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, é o estabelecido no anexo IV do presente regulamento.

Artigo 5.º

Lista de estabelecimentos para efeitos do Regulamento (CE) n.º 882/2004

Os requisitos respeitantes às listas de estabelecimentos, tal como se refere no n.º 2, alínea f), do artigo 31.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004, são estabelecidos no anexo V do presente regulamento.

Artigo 6.º

Modelos de certificados sanitários para coxas de rã, caracóis, gelatina e colagénio para efeitos do Regulamento (CE) n.º 853/2004

Os modelos de certificados sanitários para as importações de coxas de rã, caracóis, gelatina e colagénio, tal como se refere no n.º 1, alínea d), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, e de matérias-primas para a produção de gelatina e colagénio são os estabelecidos no anexo VI do presente regulamento.

Artigo 7.º

Derrogação ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativamente aos alimentos com características tradicionais

1. Para efeitos do presente regulamento, por «alimentos com características tradicionais» entende-se os alimentos que, nos Estados-Membros onde são fabricados tradicionalmente, são:

- a) Reconhecidos historicamente como produtos tradicionais; ou
- b) Fabricados de acordo com referências técnicas codificadas ou registadas ao processo tradicional, ou de acordo com métodos de produção tradicionais; ou
- c) Protegidos como produtos tradicionais por legislação comunitária, nacional, regional ou local.

2. Os Estados-Membros podem conceder aos estabelecimentos que fabricam alimentos com características tradicionais derrogações individuais ou gerais aos requisitos estabelecidos:

- a) Na parte 1 do capítulo II do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, no que se refere às instalações onde esses produtos estão expostos a um ambiente necessário ao desenvolvimento de parte das suas características. Essas instalações podem, nomeadamente, compreender paredes, tectos e portas que não sejam lisas, impermeáveis, não absorventes ou de materiais resistentes à corrosão e paredes, tectos e pavimentos geologicamente naturais;
- b) Na parte 1, alínea f) do capítulo II e na parte 1 do capítulo V do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, no que se refere ao tipo de materiais de que são feitos os instrumentos e o equipamento utilizados especificamente para a preparação, embalagem e acondicionamento desses produtos.

As medidas de limpeza e desinfeção das instalações referidas na alínea a), bem como a frequência com que são realizadas, devem ser adaptadas à actividade de forma a ter em conta a respectiva flora ambiente específica.

Os instrumentos e o equipamento referidos na alínea b) devem ser mantidos permanentemente num estado de higiene satisfatório e ser limpos e desinfectados regularmente.

3. Os Estados-Membros que concedem as derrogações previstas no n.º 2 devem notificar deste facto a Comissão e os outros Estados-Membros, o mais tardar 12 meses depois da concessão de derrogações individuais ou gerais. De cada notificação deve constar:

- a) Uma curta descrição dos requisitos que foram adaptados;
- b) A descrição dos géneros alimentícios e dos estabelecimentos em causa; e
- c) Quaisquer outras informações relevantes.

*Artigo 8.º***Alterações ao Regulamento (CE) n.º 853/2004**

Os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 são alterados em conformidade com o disposto no anexo VII do presente regulamento.

*Artigo 9.º***Alterações ao Regulamento (CE) n.º 854/2004**

Os anexos I, II e III do Regulamento (CE) n.º 854/2004 são alterados em conformidade com o anexo VIII do presente regulamento.

*Artigo 10.º***Entrada em vigor e aplicabilidade**

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

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2006, excepto no que se refere aos capítulos II e III do anexo V, que são aplicáveis a partir de 1 de Janeiro de 2007.

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

Feito em Bruxelas, em 5 de Dezembro de 2005.

Pela Comissão

Markos KYPRIANOU

Membro da Comissão

ANEXO I

INFORMAÇÕES RELATIVAS À CADEIA ALIMENTAR

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DOS OPERADORES DAS EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

Os operadores das empresas do sector alimentar que criam animais destinados a expedição para abate devem assegurar que as informações relativas à cadeia alimentar referidas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 são devidamente incluídas na documentação referente aos animais expedidos, de forma a que o operador responsável pelo matadouro em causa a elas tenha acesso.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DAS AUTORIDADES COMPETENTES

CAPÍTULO I

PRESTAÇÃO DE INFORMAÇÕES RELATIVAS À CADEIA ALIMENTAR

1. A autoridade competente no local de expedição deve comunicar ao operador expedidor do sector alimentar os elementos mínimos das informações relativas à cadeia alimentar a prestar ao matadouro, em conformidade com a secção III do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
2. A autoridade competente no local de abate deve verificar que:
 - a) Existe uma comunicação regular e eficaz de informações relativas à cadeia alimentar entre o operador do sector alimentar que criou ou manteve os animais antes da expedição e o operador responsável pelo matadouro;
 - b) As informações relativas à cadeia alimentar são válidas e fiáveis;
 - c) A exploração recebe em resposta, se for caso disso, as informações relevantes.
3. Quando os animais são expedidos para abate para outro Estado-Membro, as autoridades competentes do local de expedição e do local de abate devem cooperar para assegurar que as informações prestadas pelo operador expedidor do sector alimentar sejam facilmente acessíveis ao operador responsável pelo matadouro.

CAPÍTULO II

INFORMAÇÕES ENVIADAS À EXPLORAÇÃO DE ORIGEM

1. O veterinário oficial pode usar o modelo de documento incluído no apêndice I para registar os resultados de inspecção pertinentes que devem ser comunicados à exploração quando os animais tiverem sido criados antes do abate no mesmo Estado-Membro, em conformidade com a secção II, capítulo I, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004.
 2. A autoridade competente é responsável por comunicar os resultados de inspecção pertinentes nos casos em que os animais são criados numa exploração noutro Estado-Membro e deve usar uma versão do modelo de documento incluído no apêndice na língua do país de expedição e na língua do país de destino.
-

APÊNDICE ao anexo I

MODELO DE DOCUMENTO

1. Identificação

- 1.1. exploração de origem (por exemplo, proprietário ou gerente)

nome/número

endereço completo

número de telefone

- 1.2. números de identificação (anexar lista separada)

número total de animais (por espécie)

problemas de identificação (se for o caso)

- 1.3. identificação do efectivo/do bando/da gaiola (se aplicável)

- 1.4. espécie animal

- 1.5. número de referência do certificado sanitário
-

2. Resultados do exame *ante mortem*

- 2.1. bem-estar

número de animais afectados

tipo/classe/idade

observações (por exemplo, mordedura das caudas)

- 2.2. os animais foram entregues sujos

- 2.3. constatações clínicas (doença)

número de animais afectados

tipo/classe/idade

observações

data de inspecção

- 2.4. resultados laboratoriais ⁽¹⁾
-

⁽¹⁾ Microbiológicos, químicos, serológicos, etc. (anexar resultados).

3. Resultados do exame *post mortem*

3.1. constatações (macroscópicas)

número de animais afectados

tipo/classe/idade

órgão ou parte do(s) animal(ais) afectados

data de abate

3.2. doença (podem ser usados códigos) ⁽¹⁾

número de animais afectados

tipo/classe/idade

órgão ou parte do(s) animal(ais) afectados

carcaça parcialmente ou totalmente rejeitada
(indicar a razão)

data de abate

3.3. resultados laboratoriais ⁽²⁾**3.4. outros resultados (por exemplo, parasitas,
corpos estranhos, etc.)****3.5. constatações de bem-estar (por exemplo,
pernas partidas)**

4. Outras informações

5. Contactos

5.1. matadouro (número de aprovação)

nome

endereço completo

número de telefone

5.2 endereço electrónico (se disponível)

6. Veterinário oficial (imprimir o nome)

assinatura e carimbo

7. Data

8. Número de folhas anexas ao presente formulário

⁽¹⁾ As autoridades competentes podem introduzir os seguintes códigos: código A para as doenças constantes da lista do OIE; códigos B100 e B200 para questões de bem-estar (secção I, capítulo II, parte C, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004) e C100 a C290 para decisões respeitantes à carne (secção II, capítulo V, ponto 1, alíneas a) a u), do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004). O sistema de codificação pode, se necessário, incluir mais subdivisões (p. ex., C141 para uma doença generalizada de gravidade média, C142 para uma doença mais grave, etc.). Se se utilizarem códigos, estes devem ser prontamente postos à disposição dos operadores das empresas do sector alimentar com uma explicação adequada quanto ao seu significado.

⁽²⁾ Microbiológicos, químicos, serológicos, etc. (anexar resultados).

ANEXO II

PRODUTOS DA PESCA

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DOS OPERADORES DAS EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

A presente secção estabelece as regras pormenorizadas relacionadas com as inspecções visuais para detectar parasitas nos produtos da pesca.

CAPÍTULO I

DEFINIÇÕES

1. Por «parasita visível» entende-se um parasita ou um grupo de parasitas que tem uma dimensão, cor ou textura claramente distinguível dos tecidos do peixe.
2. Por «inspecção visual» entende-se o exame não destrutivo de peixes ou de produtos da pesca com ou sem meios ópticos de amplificação e em boas condições de iluminação para a visão humana, incluindo, se necessário, a transiluminação.
3. Por «transiluminação» entende-se, no que se refere a peixes chatos ou a filetes de peixe, observar o peixe contra uma fonte de iluminação numa sala escurecida para detectar parasitas.

CAPÍTULO II

INSPECÇÃO VISUAL

1. A inspecção visual deve ser efectuada num número representativo de amostras. As pessoas encarregadas dos estabelecimentos em terra e as pessoas qualificadas a bordo de navios-fábrica devem determinar a dimensão e a frequência das inspecções em função do tipo de produto da pesca, da sua origem geográfica e da sua utilização. Durante a produção, a inspecção visual dos peixes eviscerados deve ser realizada por pessoas qualificadas, na cavidade abdominal, nos fígados e nas ovas destinados ao consumo humano. Dependendo do sistema de evisceração utilizado, a inspecção visual deve ser realizada:
 - a) No caso de evisceração manual, de forma contínua pelo manipulador no momento da evisceração e lavagem;
 - b) No caso de evisceração mecânica, por amostragem efectuada num número representativo de amostras não inferior a 10 peixes por lote.
2. A inspecção visual dos filetes ou das postas de peixe deve ser realizada por pessoas qualificadas, no momento em que os peixes são aparados e depois da filetagem ou do corte das postas. Quando não for possível efectuar um exame individual devido ao tamanho dos filetes ou às operações de filetagem, deve ser elaborado um plano de amostragem que deve manter-se à disposição da autoridade competente em conformidade com a secção VIII, capítulo II, ponto 4, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Sempre que, do ponto de vista técnico, a transiluminação dos filetes seja necessária, deverá ser incluída no plano de amostragem.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DAS AUTORIDADES COMPETENTES

CAPÍTULO I

VALORES-LIMITE DO AZOTO BÁSICO VOLÁTIL TOTAL (ABVT) PARA DETERMINADAS CATEGORIAS DE PRODUTOS DA PESCA E MÉTODOS DE ANÁLISE A UTILIZAR

1. Os produtos da pesca não transformados das categorias de espécies incluídas no capítulo II são considerados impróprios para o consumo humano nos casos em que o exame organoléptico tenham suscitado dúvidas quanto à sua frescura e o seu controlo químico mostre que estão ultrapassados os seguintes limites de ABVT:

- a) 25 mg de azoto/100 g de tecido muscular para as espécies referidas no ponto 1 do capítulo II;
- b) 30 mg de azoto/100 g de tecido muscular para as espécies referidas no ponto 2 do capítulo II;
- c) 35 mg de azoto/100 g de tecido muscular para as espécies referidas no ponto 3 do capítulo II.

O método de referência a utilizar para o controlo dos limites de ABVT envolve a destilação de um extracto desproteínizado com ácido perclórico, como descrito no capítulo III.

2. A destilação referida no ponto 1 deve ser efectuada num aparelho conforme ao esquema que se apresenta no capítulo IV.
3. Os métodos de rotina utilizáveis para o controlo do valor-limite de ABVT são os seguintes:
 - método de microdifusão descrito por Conway e Byrne (1933),
 - método de destilação directa descrito por Antonacopoulos (1968),
 - método de destilação de um extracto desproteínizado com ácido tricloroacético [Comité do Codex Alimentarius para o peixe e os produtos da pesca (1968)].
4. A amostra deve consistir em cerca de 100 g de tecido muscular, retirados de, pelo menos, três pontos diferentes e misturados por trituração.

Os Estados-Membros devem recomendar que os laboratórios oficiais utilizem, por rotina, o método de referência acima referido. Quando existirem dúvidas quanto aos resultados ou em caso de litígio em relação aos resultados da análise realizada por um dos métodos de rotina, só o método de referência pode ser utilizado para verificar os resultados.

CAPÍTULO II

CATEGORIAS DE ESPÉCIES PARA AS QUAIS SE ENCONTRAM ESTABELECIDOS VALORES-LIMITE DE ABVT

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Espécies que pertencem à família *Pleuronectidae* (à excepção do alabote: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, espécies que pertencem à família *Merlucciidae*, espécies que pertencem à família *Gadidae*.

CAPÍTULO III

DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE ABVT NO PEIXE E EM PRODUTOS DA PESCA**Procedimento de referência**1. *Objectivo e âmbito de aplicação*

O presente método descreve um procedimento de referência para a determinação da concentração de ABVT em peixe e produtos da pesca. O método é aplicável a concentrações de ABVT compreendidas entre 5 mg/100 g e, pelo menos, 100 mg/100 g.

2. *Definição*

Por «concentração de ABVT» entende-se o teor de azoto, sob a forma de bases azotadas voláteis, determinado pelo procedimento descrito.

A concentração será expressa em mg/100 g.

3. *Descrição sumária*

As bases azotadas voláteis são extraídas da amostra com uma solução de ácido perclórico a 0,6 mol. Após alcalinização, o extracto é submetido a destilação por arrastamento de vapor, sendo os componentes de base volátil absorvidos pelo ácido receptor. A concentração de ABVT é determinada por titulação das bases absorvidas.

4. *Reagentes*

Salvo indicação em contrário, devem utilizar-se reagentes de qualidade analítica. A água utilizada deve ser ou destilada ou desmineralizada e ter, pelo menos, o mesmo grau de pureza. Salvo indicação em contrário, por «solução» entende-se uma solução aquosa como se segue:

- a) Solução de ácido perclórico = 6 g/100 ml;
- b) Solução de hidróxido de sódio = 20 g/100 ml;
- c) Solução-padrão de ácido clorídrico a 0,05 mol/l ((0,05 N);

Nota: caso se utilize um dispositivo de destilação automática, a titulação deve efectuar-se com uma solução-padrão de ácido clorídrico a 0,01 mol/l ((0,01 N).

- d) Solução de ácido bórico = 3 g/100 ml;
- e) Agente antiespuma à base de silicone;
- f) Solução de fenolftaleína = 1 g/100 ml em etanol a 95 %;
- g) Solução indicadora (indicador misto de Tashiro) — dissolver 2 g de vermelho de metilo e 1 g de azul de metileno em 1 000 ml de etanol a 95 %.

5. *Instrumentos e acessórios*

- a) Triturador de carne adequado para obter um triturado suficientemente homogéneo;
- b) Misturador de alta velocidade funcionando entre 8 000 e 45 000 rotações por minuto;
- c) Filtro de pregas de 150 mm de diâmetro, para filtração rápida;
- d) Bureta de 5 ml, graduada em 0,01 ml;

- e) Dispositivo de destilação por arrastamento de vapor. O dispositivo deve permitir a regulação de diversos fluxos de vapor e deve produzir um fluxo de vapor constante num determinado intervalo de tempo. Deve também impedir a fuga das bases livres resultantes da adição de substâncias alcalinizantes.

6. Procedimento

Aviso: O manuseamento de ácido perclórico, fortemente corrosivo, necessita de precauções e medidas de prevenção adequadas. As amostras devem ser preparadas, se viável, o mais depressa possível depois da sua recepção, em conformidade com as seguintes instruções:

a) Preparação da amostra

A amostra a analisar deve ser cuidadosamente triturada usando um triturador de carne do tipo descrito na alínea a) do ponto 5. Pesar com rigor, num recipiente adequado, $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ de amostra triturada. Misturar com 90,0 ml da solução de ácido perclórico, como especificada na alínea a) do ponto 4, homogeneizar durante 2 minutos num misturador do tipo descrito na alínea b) do ponto 5 e filtrar.

O extracto assim obtido pode manter-se, durante pelo menos sete dias, a uma temperatura compreendida entre 2°C e 6°C , aproximadamente;

b) Destilação por arrastamento de vapor

Colocar 50,0 ml do extracto obtido em conformidade com a alínea a) num dispositivo de destilação por arrastamento de vapor, como descrito na alínea e) do ponto 5. A alcalinização do extracto é verificada mediante a adição de várias gotas de solução de fenoltaleína, como especificada na alínea f) do ponto 4. Depois de adicionar algumas gotas de agente antiespuma à base de silicone, iniciar destilação imediata adicionando 6,5 ml de solução de hidróxido de sódio, como especificada na alínea b) do ponto 4.

Regular o dispositivo de destilação de modo a obter cerca de 100 ml de destilado em 10 minutos. O tubo de saída é imerso num recipiente com 100 ml de solução de ácido bórico, como especificada na alínea d) do ponto 4, à qual se adicionaram três a cinco gotas de solução indicadora, como descrita na alínea g) do ponto 4. A destilação é concluída após exactamente 10 minutos, procedendo-se à remoção do tubo da solução receptora e à lavagem do mesmo com água. O teor de bases voláteis contidas na solução receptora é determinado por titulação com solução-padrão de ácido clorídrico, como especificada na alínea c) do ponto 4.

O pH no ponto final deve ser $5,0 \pm 0,1$;

c) Titulação

As análises devem ser efectuadas em duplicado. O método é considerado correcto se a diferença entre ambos os resultados não exceder 2 mg/100 g;

d) Ensaio em branco

Efectuar um ensaio em branco de acordo com o procedimento descrito na alínea b). Utilizar, em vez do extracto, 50,0 ml de solução de ácido perclórico, como especificada na alínea a) do ponto 4.

7. Cálculo do ABVT

A concentração de ABVT é calculada com base no resultado da titulação da solução receptora com ácido clorídrico, como descrito na alínea c) do ponto 4, utilizando a seguinte equação:

$$\text{ABVT (em mg/100 g de amostra)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

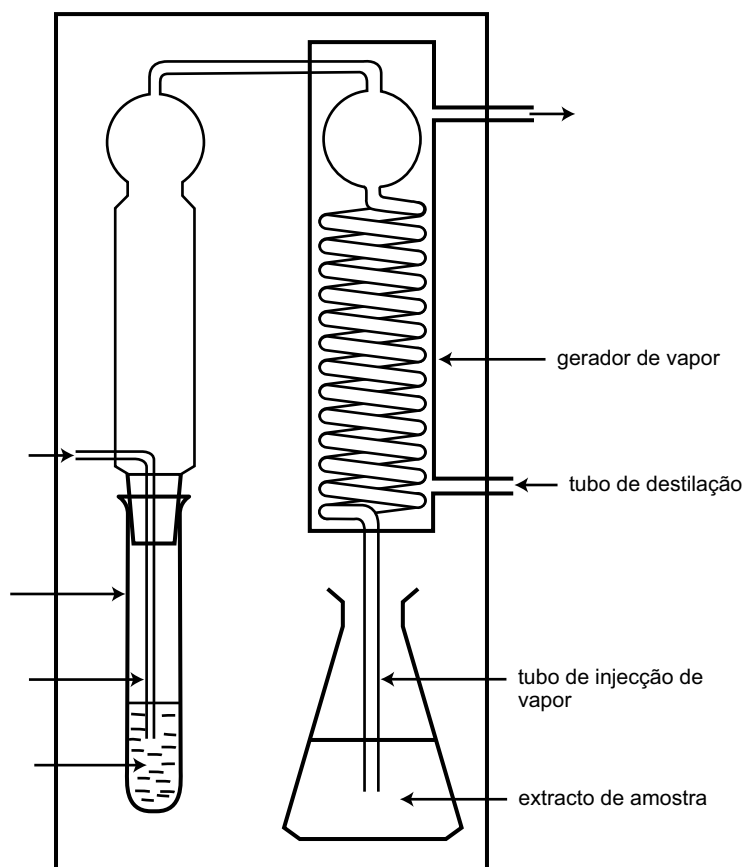
V_1 = Volume de solução de ácido clorídrico a 0,01 mol utilizado na titulação da amostra, expresso em ml;

V_0 = Volume de solução de ácido clorídrico a 0,01 mol utilizado no ensaio em branco, expresso em ml;

M = Peso da amostra, expresso em g.

Observações

1. As análises devem ser efectuadas em duplicado. O método aplicado é considerado correcto se a diferença entre ambos os resultados não exceder 2 mg/100 g.
2. Testar o equipamento mediante a destilação de soluções de NH_4Cl com teor de azoto equivalente a 50 mg de ABVT/100 g.
3. Desvio-padrão da reprodutibilidade $S_r = 1,20$ mg/100 g. Desvio-padrão da repetibilidade $S_R = 2,50$ mg/100 g.

CAPÍTULO IV**DISPOSITIVO DE DESTILAÇÃO POR ARRASTAMENTO DE VAPOR DO ABVT**

ANEXO III

MÉTODOS DE ANÁLISE RECONHECIDOS PARA DETECTAR BIOTOXINAS MARINHAS

Os seguintes métodos analíticos devem ser usados pelas autoridades competentes para verificar o cumprimento dos limites fixados na secção VII, capítulo V, ponto 2, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e, quando apropriado, pelos operadores das empresas do sector alimentar.

Em conformidade com os n.ºs 2 e 3 do artigo 7.º da Directiva 86/609/CEE do Conselho ⁽¹⁾, devem ser tidos em conta elementos de substituição, aperfeiçoamento e redução quando sejam utilizados métodos biológicos.

CAPÍTULO I

MÉTODO DE DETECÇÃO DAS TOXINAS PARALISANTES («PARALYTIC SHELLFISH POISON» — PSP)

1. O teor de toxinas paralisantes («paralytic shellfish poison» — PSP) das partes comestíveis dos moluscos (o corpo inteiro ou qualquer parte comestível separadamente) deve ser detectado em conformidade com o método de teste biológico ou com qualquer outro método reconhecido a nível internacional. O método de teste biológico pode ser realizado associando-o, se necessário, a outro método de detecção da saxitoxina e de quaisquer dos seus análogos para os quais existam normas.
2. Em caso de contestação dos resultados, o método de referência deverá ser o método biológico.

CAPÍTULO II

MÉTODO DE DETECÇÃO DAS TOXINAS AMNÉSICAS («AMNESIC SHELLFISH POISON» — ASP)

O teor total de toxinas amnésicas («amnesic shellfish poison» — ASP) das partes comestíveis dos moluscos (o corpo inteiro ou qualquer parte comestível separadamente) deve ser detectado utilizando um método de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC) ou qualquer outro método reconhecido.

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

CAPÍTULO III

MÉTODOS DE DETECÇÃO DAS TOXINAS LIPOFÍLICAS**A. MÉTODOS BIOLÓGICOS**

1. Pode ser utilizado, na detecção das toxinas marinhas referidas na secção VII, capítulo V, ponto 2, alíneas c), d) e e), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, um conjunto de procedimentos de bioensaio em ratos, que diferem na parte submetida a teste (hepato-pâncreas ou corpo inteiro) e nos solventes utilizados na extracção e purificação. A sensibilidade e a selectividade dependem da escolha dos solventes utilizados na extracção e na purificação, o que deve ser tido em consideração ao decidir-se sobre o método a utilizar, por forma a abranger todo o conjunto de toxinas.
2. Pode ser utilizado um único bioensaio em ratos com extracção de acetona para detectar o ácido ocadaico, as dinofisistoxinas, as pectenotoxinas e as iessotoxinas. Este ensaio poderá ser complementado, se necessário, com uma operação de partição líquido-líquido com acetato de etilo/água ou diclorometano/água por forma a remover potenciais interferências. A detecção do azaspirácido a níveis regulamentares através deste procedimento deve implicar a utilização do corpo inteiro como toma de ensaio.

⁽¹⁾ JO L 358 de 18.12.1986, p. 1.

3. Devem ser utilizados três ratos para cada teste. Se dois dos três ratos morrerem no prazo de 24 horas após a inoculação com um extracto equivalente a 5 g de hepato-pâncreas ou 25 g de corpo inteiro, o resultado será considerado positivo quanto à presença, a níveis superiores aos estabelecidos, de uma ou mais toxinas referidas na secção VII, capítulo V, ponto 2, alíneas c), d) e e), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
4. Pode ser utilizado um bioensaio em ratos com extracção de acetona seguido de uma operação de partição líquido-líquido com éter dietílico para detectar o ácido ocadaico, as dinofisistoxinas, as pectenotoxinas e os azaspirácidos, mas não pode ser utilizado para detectar as iessotoxinas, dado que ocorrem perdas destas toxinas durante a fase de partição. Devem ser utilizados três ratos para cada teste. Se dois dos três ratos morrerem no prazo de 24 horas após a inoculação com um extracto equivalente a 5 g de hepato-pâncreas ou 25 g de corpo inteiro, o resultado será considerado positivo quanto à presença de ácido ocadaico, dinofisistoxinas, pectenotoxinas e azaspirácidos a níveis superiores aos estabelecidos na secção VII, capítulo V, ponto 2, alíneas c) e e), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
5. Pode ser utilizado um bioensaio em ratazanas para detectar o ácido ocadaico, as dinofisistoxinas e os azaspirácidos. Devem ser utilizadas três ratazanas para cada teste. Uma reacção diarreica em qualquer uma das três ratazanas é considerada como um resultado positivo à presença de ácido ocadaico, dinofisistoxinas e azaspirácidos a níveis superiores aos estabelecidos na secção VII, capítulo V, ponto 2, alíneas c) e e), do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

B. MÉTODOS DE DETECÇÃO ALTERNATIVOS

1. Deve ser utilizado como método alternativo ou complementar aos métodos de teste biológicos um conjunto de métodos como a cromatografia líquida de alta resolução (HPLC) com detecção fluorimétrica, a cromatografia líquida (CL), a espectrometria de massa (EM), os imunoenaios e os ensaios funcionais, tais como o ensaio de inibição de fosfatase, desde que, individualmente ou combinados, sejam capazes de detectar, pelo menos, os seguintes análogos, não sejam menos eficazes que os métodos biológicos e que a sua aplicação garanta um nível equivalente de protecção da saúde pública:
 - ácido ocadaico e dinofisistoxinas: pode ser necessária uma fase de hidrólise por forma a detectar a presença de DTX3,
 - pectenotoxinas: PTX1 e PTX2,
 - iessotoxinas: YTX, 45 OH YTX, homo YTX e 45 OH homo YTX,
 - azaspirácidos: AZA1, AZA2 e AZA3.
 2. Caso sejam descobertos novos análogos significativos para a saúde pública, os mesmos devem ser incluídos na análise. A análise química exige a disponibilidade prévia de normas. A toxicidade total deve ser calculada utilizando factores de conversão com base nos dados sobre toxicidade disponíveis para cada toxina.
 3. As características de desempenho destes métodos devem ser definidas após validação em conformidade com um protocolo acordado internacionalmente.
 4. Os métodos biológicos devem ser substituídos por métodos de detecção alternativos assim que estiverem disponíveis os materiais de referência para detecção das toxinas referidas na secção VI, capítulo V, do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, assim que os métodos tenham sido validados e o referido capítulo tenha sido alterado em conformidade.
-

ANEXO IV

TEOR DE CÁLCIO DA CARNE SEPARADA MECANICAMENTE

O teor de cálcio da carne separada mecanicamente como referido no Regulamento (CE) n.º 853/2004:

1. Não deve exceder 0,1% (= 100 mg/100 g ou 1 000 ppm) de produto fresco.
 2. Deve ser determinado por um método normalizado internacional.
-

ANEXO V

LISTA DE ESTABELECIMENTOS ALIMENTARES APROVADOS

CAPÍTULO I

ACESSO ÀS LISTAS DE ESTABELECIMENTOS ALIMENTARES APROVADOS

A fim de ajudar os Estados-Membros a elaborar listas actualizadas de estabelecimentos alimentares aprovados, disponíveis aos outros Estados-Membros e ao público, a Comissão criará um sítio *web* no qual cada Estado-Membro incluirá uma ligação ao seu sítio *web* nacional.

CAPÍTULO II

FORMATO DOS SÍTIOS WEB NACIONAIS

A. Lista geral

1. Cada Estado-Membro dará à Comissão um endereço de ligação a um único sítio *web* nacional que contenha a lista geral das listas de estabelecimentos alimentares aprovados de produtos de origem animal como definidos no ponto 8.1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
2. A lista geral referida no ponto 1 deve ser constituída por uma folha e preenchida numa ou mais línguas oficiais da Comunidade.

B. Diagrama operacional

1. O sítio *web* que contém a lista geral será desenvolvido pela autoridade competente ou, se for o caso, por uma das autoridades competentes referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004.
2. A lista geral deve incluir ligações:
 - a) A outras páginas *web* localizadas no mesmo sítio *web*;
 - b) A sítios *web* geridos por outras autoridades competentes, unidades ou, se for o caso, organismos, caso certas listas de estabelecimentos alimentares aprovados não sejam mantidas pela autoridade competente referida no ponto 1.

CAPÍTULO III

MODELOS E CÓDIGOS PARA AS LISTAS DE ESTABELECIMENTOS APROVADOS

Devem ser estabelecidos modelos, com as informações pertinentes e os códigos, para assegurar uma ampla disponibilidade das informações referentes aos estabelecimentos alimentares aprovados e melhorar a legibilidade das listas.

CAPÍTULO IV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As tarefas e actividades referidas nos capítulos II e III devem ser realizadas em conformidade com as especificações técnicas publicadas pela Comissão.

ANEXO VI

MODELOS DE CERTIFICADOS SANITÁRIOS PARA AS IMPORTAÇÕES DE COXAS DE RÃ, CARACÓIS, GELATINA E COLAGÉNIO

SECÇÃO I

COXAS DE RÃ E CARACÓIS

Os certificados sanitários referidos no n.º 1, alínea d), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 para as importações de coxas de rã e caracóis devem ser conformes com os modelos estabelecidos respectivamente na parte A e na parte B do apêndice I do presente anexo.

SECÇÃO II

GELATINA

Sem prejuízo de outra legislação comunitária específica, incluindo, embora não exclusivamente, a legislação relativa às encefalopatias espongiformes transmissíveis e às hormonas, os certificados sanitários referidos no n.º 1, alínea d), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 para as importações de gelatina e de matérias-primas para a produção de gelatina devem ser conformes com os modelos estabelecidos respectivamente na parte A e na parte B do apêndice II do presente anexo.

SECÇÃO III

COLAGÉNIO

Sem prejuízo de outra legislação comunitária específica, incluindo, embora não exclusivamente, a legislação relativa às encefalopatias espongiformes transmissíveis e às hormonas, os certificados sanitários referidos no n.º 1, alínea d), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 para as importações de colagénio e de matérias-primas para a produção de colagénio devem ser conformes com os modelos estabelecidos respectivamente na parte A e na parte B do apêndice III do presente anexo.

Apêndice I do anexo VI

PARTE A

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA IMPORTAÇÕES DE COXAS DE RÃ REFRIGERADAS, CONGELADAS OU PREPARADAS DESTINADAS AO CONSUMO HUMANO

PAÍS**Certificado veterinário para a UE**

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor		I.2.		I.2.a. N.º de referência local:			
	☐ Nome							
	Endereço		I.3. Autoridade central competente					
	Código postal		I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário		I.6.					
	Nome							
	Endereço							
	Código postal							
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca		I.12. Local de destino					
Estabelecimento/navio ☐		Estabelecimento/navio ☐		Entrepasto aduaneiro ☐				
Nome		Número de aprovação		Nome		Número de aprovação		
Endereço				Endereço				
Nome		Número de aprovação						
Endereço				Código postal				
Nome		Número de aprovação						
Endereço								
I.13.		I.14.		Data e hora de chegada estimadas				
I.15. Meios de transporte		I.16.						
Avião ☐		Navio ☐		Vagão ferroviário ☐				
Veículo rodoviário ☐		Outro ☐						
Identificação:		I.17.						
Referência documental								
I.18. Espécie animal/Produtos				I.19. Código de produto (Código NC)				
						I.20. Número/Quantidade		
I.21. Temperatura dos produtos				I.22. Número de embalagens				
Ambiente ☐				De refrigeração ☐		De congelação ☐		
I.23. N.º do selo e n.º do contentor				I.24. Tipo de acondicionamento				
I.25. Animais/Produtos certificados para:								
Consumo humano ☐								
I.26.		I.27. Para importação ou admissão na UE						
		Importação definitiva						
I.28. Identificação dos animais/produtos								
Número de aprovação dos estabelecimentos/navios								
Espécie	Natureza das peças/	Navio-fábrica	Instalação de desmancha/	Navio congelador	Quantidade	Peso líquido		
(Designação científica)	Tipo de tratamento		Instalação de fabrico					

PAÍS

Coxas de rã

Parte II: Certificação

II. Informações sanitárias

II.a. N.º de referência do certificado

II.b. Número de referência local

1. Atestado sanitário

Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004 e n.º 853/2004 e certifico que as coxas de rã acima descritas foram produzidas em conformidade com esses requisitos, em especial que:

- provêm de estabelecimento(s) que aplica(m) um programa baseado nos princípios HACCP em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004,
- e
- provêm de rãs que foram sangradas, preparadas e, se for caso disso, refrigeradas, congeladas ou transformadas, embaladas e armazenadas de forma higiénica, em conformidade com os requisitos previstos na secção XI do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Notas

- (1) Caixa I.28: Tipo de tratamento: Refrigerado, congelado, transformado.
- (2) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento.
- (3) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.

Veterinário oficial ou inspector oficial

Nome (em maiúsculas):
Unidade veterinária local:
Data:
Carimbo⁽³⁾

Qualificações e cargo:
N.º da UVL correspondente:
Assinatura⁽³⁾:

PARTE B

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA IMPORTAÇÕES DE CARACÓIS SEM CONCHA, COZINHADOS, PREPARADOS OU EM CONSERVA DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

PAÍS

Certificado veterinário para a UE

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor ☐ Nome Endereço Código postal		I.2. I.3. Autoridade central competente I.4. Autoridade local competente		I.2.a. N.º de referência local:			
	I.5. Destinatário Nome Endereço Código postal		I.6.					
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca Estabelecimento/navio ☐ Nome Endereço Nome Endereço Nome Endereço Número de aprovação		I.12. Local de destino Estabelecimento/navio ☐ Entreposto aduaneiro ☐ Nome Endereço Número de aprovação Código postal					
	I.13.		I.14. Data e hora de chegada estimadas					
	I.15. Meios de transporte Avião ☐ Navio ☐ Vagão ferroviário ☐ Veículo rodoviário ☐ Outro ☐ Identificação: Referência documental		I.16. I.17.					
	I.18. Espécie animal/Produtos		I.19. Código de produto (Código NC)		I.20. Número/Quantidade			
	I.21. Temperatura dos produtos Ambiente ☐ De refrigeração ☐ De congelação ☐		I.22. Número de embalagens					
	I.23. N.º do selo e n.º do contentor		I.24. Tipo de acondicionamento					
	I.25. Animais/Produtos certificados para: Consumo humano ☐							
I.26.		I.27. Para importação ou admissão na UE ☐ Importação definitiva ☐						
I.28. Identificação dos animais/produtos Número de aprovação dos estabelecimentos/navios Espécie Natureza das peças/ Navio-fábrica Instalação de desmancha/ Navio congelador Quantidade Peso líquido (Designação científica) Tipo de tratamento Instalação de fabrico								

PAÍIS

Caracóis

Parte II: Certificação

II. Informações sanitárias

II.a. N.º de referência do certificado

II.b. Número de referência local

1. Atestado sanitário

Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004 e n.º 853/2004 e certifico que os caracóis acima descritos foram produzidos em conformidade com esses requisitos, em especial que:

- provém de estabelecimento(s) que aplica(m) um programa baseado nos princípios HACCP em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004,
- e
- foram manuseados e, quando adequado, submetidos a um processo de extracção das conchas, cozinhados, preparados, conservados, congelados, embalados e armazenados de forma higiénica, em conformidade com os requisitos previstos na secção XI do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Notas

- (1) Caixa I.28: Tipo de tratamento: Refrigerado, congelado, sem concha, cozinhado, preparado, em conserva.
- (2) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento.
- (3) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.

Veterinário oficial ou inspector oficial

Nome (em maiúsculas):
Unidade veterinária local:
Data:
Carimbo⁽³⁾

Qualificações e cargo:
N.º da UVL correspondente:
Assinatura⁽³⁾:

Apêndice II do anexo VI

PARTE A

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA AS IMPORTAÇÕES DE GELATINA DESTINADA AO CONSUMO HUMANO

PAÍS

Certificado veterinário para a UE

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor		I.2.		I.2.a. N.º de referência local:			
	☐ Nome							
	Endereço		I.3. Autoridade central competente					
	Código postal		I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário		I.6.					
	Nome							
	Endereço							
	Código postal							
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca		I.12. Local de destino					
Estabelecimento/navio ☐		Estabelecimento/navio ☐		Entrepasto aduaneiro ☐				
Nome		Número de aprovação		Nome		Número de aprovação		
Endereço		Número de aprovação		Endereço		Número de aprovação		
Nome		Número de aprovação		Código postal				
Endereço								
I.13.		I.14.		Data e hora de chegada estimadas				
I.15. Meios de transporte		I.16.						
Avião ☐		Navio ☐		Vagão ferroviário ☐				
Veículo rodoviário ☐		Outro ☐						
Identificação:		I.17.						
Referência documental								
I.18. Espécie animal/Produtos				I.19. Código de produto (Código NC)				
						I.20. Número/Quantidade		
I.21. Temperatura dos produtos				I.22. Número de embalagens				
Ambiente ☐				De refrigeração ☐		De congelação ☐		
I.23. N.º do selo e n.º do contentor				I.24. Tipo de acondicionamento				
I.25. Animais/Produtos certificados para:								
Consumo humano ☐								
I.26.		I.27. Para importação ou admissão na UE						
		Importação definitiva						
I.28. Identificação dos animais/produtos								
Número de aprovação dos estabelecimentos/navios								
Espécie	Natureza das peças/ Tipo de tratamento	Navio-fábrica	Instalação de desmancha/ Instalação de fabrico	Navio congelador	Quantidade	Peso líquido		
(Designação científica)								

PAÍS

Gelatina destinada ao consumo humano

Parte II: Certificação	II.	Informações sanitárias	II.a.	N.º de referência do certificado	II.b.	Número de referência local
	1. Atestado sanitário Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004 e n.º 853/2004 e certifico que a gelatina acima descrita foi produzida em conformidade com esses requisitos, em especial que: — provém de estabelecimento(s) que aplica(m) um programa baseado nos princípios HACCP em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004, — foi produzida a partir de matérias-primas que observam os requisitos dos capítulos I e II da secção XIV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, — foi fabricada em conformidade com as condições estabelecidas no capítulo III da secção XIV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, — satisfaz os critérios do capítulo IV da secção XIV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, e — se for de origem ruminante, não contém nem é derivada de: quer ⁽²⁾ de matérias de risco especificadas, na aceção da secção A do anexo XI do Regulamento (CE) n.º 999/2001, produzidas após 31 de Março de 2001, ou de carne separada mecanicamente obtida de ossos de bovinos, ovinos ou caprinos produzida após 31 de Março de 2001. Depois de 31 de Março de 2001, os bovinos, ovinos e caprinos, a partir dos quais este produto é derivado, não foram abatidos após atordoamento através da injeção de gás na cavidade craniana, nem mortos pelo mesmo método, nem abatidos por laceração do tecido do sistema nervoso central, após atordoamento, através de um instrumento comprido de forma cilíndrica introduzido na cavidade craniana, quer de matérias de origem bovina, ovina e caprina, excepto as derivadas de animais nascidos, criados permanentemente e abatidos em.....⁽³⁾⁽⁴⁾.					
Notas (1) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento. (2) Riscar o que não interessa. (3) Indicar o nome do país. (4) Conforme consta do ponto 15, alínea b), do anexo XI do Regulamento (CE) n.º 999/2001, alterado. (5) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.						
Veterinário oficial ou inspetor oficial Nome (em maiúsculas): Unidade veterinária local: Data: Carimbo⁽⁵⁾ Qualificações e cargo: N.º da UVL correspondente: Assinatura⁽⁵⁾:						

PARTE B

**MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA AS IMPORTAÇÕES DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA A PRODUÇÃO DE GELATINA
DESTINADA AO CONSUMO HUMANO**

PAÍS**Certificado veterinário para a UE**

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor ☐ Nome Endereço Código postal		I.2. I.3. Autoridade central competente I.4. Autoridade local competente		I.2.a. N.º de referência local:			
	I.5. Destinatário Nome Endereço Código postal		I.6.					
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca Estabelecimento/navio ☐ Nome Endereço Nome Endereço Nome Endereço Número de aprovação		I.12. Local de destino Estabelecimento/navio ☐ Entrepasto aduaneiro ☐ Nome Endereço Número de aprovação Código postal					
	I.13.		I.14. Data e hora de chegada estimadas					
	I.15. Meios de transporte Avião ☐ Navio ☐ Vagão ferroviário ☐ Veículo rodoviário ☐ Outro ☐ Identificação: Referência documental		I.16. I.17.					
	I.18. Espécie animal/Produtos				I.19. Código de produto (Código NC)			
					I.20. Número/Quantidade			
	I.21. Temperatura dos produtos Ambiente ☐ De refrigeração ☐ De congelação ☐				I.22. Número de embalagens			
	I.23. N.º do selo e n.º do contentor				I.24. Tipo de acondicionamento			
I.25. Animais/Produtos certificados para: Consumo humano ☐								
I.26.		I.27. Para importação ou admissão na UE ☐ Importação definitiva ☐						
I.28. Identificação dos animais/produtos Número de aprovação dos estabelecimentos/navios Espécie Natureza das peças/ Matadouro/ Instalação de desmancha/ Navio congelador Quantidade Peso líquido (Designação científica) Tipo de tratamento Navio-fábrica Instalação de fabrico								

PAÍS

Matérias-primas para a produção de gelatina destinada ao consumo humano

Parte II: Certificação	II.	Informações sanitárias	II.a.	N.º de referência do certificado	II.b.	Número de referência local
	1. Atestado sanitário Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004, n.º 853/2004 e n.º 854/2004 e certifico que as matérias-primas acima descritas satisfazem esses requisitos, em especial que: — os ossos, os couros e as peles de ruminantes de criação, as peles de suínos, as peles, os tendões e os nervos de aves de capoeira acima indicados provêm de animais que foram abatidos num matadouro e cujas carcaças, na sequência de uma inspecção <i>ante mortem</i> e <i>post mortem</i>, foram consideradas próprias para o consumo humano⁽²⁾, e/ou — os couros e as peles de caça selvagem acima indicados provêm de animais abatidos cujas carcaças, na sequência da inspecção <i>post mortem</i>, foram consideradas próprias para o consumo humano⁽²⁾, e/ou — as peles e espinhas de peixes acima indicadas provêm de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano autorizadas para exportação⁽²⁾, e — se for de origem ruminante, as matérias-primas não contêm nem são derivadas de: quer ⁽²⁾ de matérias de risco especificadas, na acepção da secção A do anexo XI do Regulamento (CE) n.º 999/2001, produzidas após 31 de Março de 2001, ou de carne separada mecanicamente obtida de ossos de bovinos, ovinos ou caprinos produzida após 31 de Março de 2001. Depois de 31 de Março de 2001, os bovinos, ovinos e caprinos, a partir dos quais este produto é derivado, não foram abatidos após atordoamento através da injeção de gás na cavidade craniana, nem mortos pelo mesmo método, nem abatidos por laceração do tecido do sistema nervoso central, após atordoamento, através de um instrumento comprido de forma cilíndrica introduzido na cavidade craniana, quer de matérias de origem bovina, ovina e caprina, excepto as derivadas de animais nascidos, criados permanentemente e abatidos em.....⁽³⁾⁽⁴⁾. Notas (1) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento. (2) Riscar o que não interessa. (3) Indicar o nome do país. (4) Conforme consta do ponto 15, alínea b), do anexo XI do Regulamento (CE) n.º 999/2001, alterado. (5) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.					
Veterinário oficial ou inspetor oficial Nome (em maiúsculas): Unidade veterinária local: Data: Carimbo⁽⁵⁾ Qualificações e cargo: N.º da UVL correspondente: Assinatura⁽⁵⁾:						

Apêndice III do anexo VI

PARTE A

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA AS IMPORTAÇÕES DE COLAGÉNIO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO

PAÍS

Certificado veterinário para a UE

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor		I.2.		I.2.a. N.º de referência local:			
	☐ Nome							
	Endereço		I.3. Autoridade central competente					
	Código postal		I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário		I.6.					
	Nome							
	Endereço							
	Código postal							
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca		I.12. Local de destino					
Estabelecimento/navio ☐		Estabelecimento/navio ☐		Entrepasto aduaneiro ☐				
Nome		Número de aprovação		Nome		Número de aprovação		
Endereço				Endereço				
Nome		Número de aprovação						
Endereço				Código postal				
Nome		Número de aprovação						
Endereço								
I.13.		I.14.		Data e hora de chegada estimadas				
I.15. Meios de transporte		I.16.						
Avião ☐		Navio ☐		Vagão ferroviário ☐				
Veículo rodoviário ☐		Outro ☐						
Identificação:		I.17.						
Referência documental								
I.18. Espécie animal/Produtos				I.19. Código de produto (Código NC)				
						I.20. Número/Quantidade		
I.21. Temperatura dos produtos				I.22. Número de embalagens				
Ambiente ☐				De refrigeração ☐		De congelação ☐		
I.23. N.º do selo e n.º do contentor				I.24. Tipo de acondicionamento				
I.25. Animais/Produtos certificados para:								
Consumo humano ☐								
I.26.		I.27. Para importação ou admissão na UE						
		Importação definitiva						
I.28. Identificação dos animais/produtos								
Número de aprovação dos estabelecimentos/navios								
Espécie	Natureza das peças/ Tipo de tratamento	Navio-fábrica	Instalação de desmancha/ Instalação de fabrico	Navio congelador	Quantidade	Peso líquido		
(Designação científica)								

PAÍS		Colagénio destinado ao consumo humano	
Parte II: Certificação	II. Informações sanitárias	II.a. N.º de referência do certificado	II.b. Número de referência local
	1. Atestado sanitário Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004 e n.º 853/2004 e certifico que o colagénio acima descrito foi produzido em conformidade com esses requisitos, em especial que: — provém de estabelecimento(s) que aplica(m) um programa baseado nos princípios HACCP em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004, — foi produzido a partir de matérias-primas que observam os requisitos dos capítulos I e II da secção XV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, — foi fabricado em conformidade com as condições estabelecidas no capítulo III da secção XV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, e — satisfaz os critérios do capítulo IV da secção XV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.		
Notas (1) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento. (2) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.			
Veterinário oficial ou inspector oficial Nome (em maiúsculas): Unidade veterinária local: Data: Carimbo⁽²⁾ Qualificações e cargo: N.º da UVL correspondente: Assinatura⁽²⁾:			

PARTE B

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO PARA AS IMPORTAÇÕES DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA A PRODUÇÃO DE COLAGÉNIO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO

PAÍS**Certificado veterinário para a UE**

Parte I: Detalhes relativos à remessa expedida	I.1. Expedidor ☐ Nome Endereço Código postal		I.2. I.3. Autoridade central competente I.4. Autoridade local competente		I.2.a. N.º de referência local:			
	I.5. Destinatário Nome Endereço Código postal		I.6.					
	I.7. País de origem	Código ISO	I.8. Região de origem	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Região de destino	Código
	I.11. Local de origem/Local de pesca Estabelecimento/navio ☐ Nome Endereço Nome Endereço Nome Endereço		Número de aprovação Número de aprovação Número de aprovação		I.12. Local de destino Estabelecimento/navio ☐ Entreposto aduaneiro ☐ Nome Endereço Código postal			Número de aprovação Número de aprovação
	I.13.		I.14. Data e hora de chegada estimadas					
	I.15. Meios de transporte Avião ☐ Navio ☐ Vagão ferroviário ☐ Veículo rodoviário ☐ Outro ☐ Identificação: Referência documental		I.16. I.17.					
	I.18. Espécie animal/Produtos				I.19. Código de produto (Código NC)			
					I.20. Número/Quantidade			
	I.21. Temperatura dos produtos Ambiente ☐ De refrigeração ☐ De congelação ☐				I.22. Número de embalagens			
	I.23. N.º do selo e n.º do contentor				I.24. Tipo de acondicionamento			
I.25. Animais/Produtos certificados para: Consumo humano ☐								
I.26.		I.27. Para importação ou admissão na UE ☐ Importação definitiva ☐						
I.28. Identificação dos animais/produtos Número de aprovação dos estabelecimentos/navios Espécie Natureza das peças/ Matadouro/ Instalação de desmancha/ Navio congelador Quantidade Peso líquido (Designação científica) Tipo de tratamento Navio-fábrica Instalação de fabrico								

PAÍS

Matérias-primas para a produção de colagénio destinado ao consumo humano

Parte II: Certificação

II. Informações sanitárias

II.a. N.º de referência do certificado

II.b. Número de referência local

1. Atestado sanitário

Eu, abaixo assinado, declaro conhecer as disposições pertinentes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, n.º 852/2004, n.º 853/2004 e n.º 854/2004 e certifico que as matérias-primas acima descritas satisfazem esses requisitos, em especial que:

- os couros e as peles de ruminantes de criação/as peles, os ossos e os intestinos de suínos/as peles e os ossos de aves de capoeira/os tendões acima indicados provêm de animais que foram abatidos num matadouro e cujas carcaças, na sequência de inspeções *ante mortem* e *post mortem*, foram consideradas próprias para o consumo humano⁽²⁾,

e/ou

- os couros e as peles de caça selvagem acima indicados provêm de animais abatidos cujas carcaças, na sequência da inspeção *post mortem*, foram consideradas próprias para o consumo humano⁽²⁾,

e/ou

- as peles e espinhas de peixes acima indicadas provêm de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano autorizadas para exportação⁽²⁾.

Notas

- (1) Caixa I.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Esta informação deve ser actualizada em caso de descarregamento e recarregamento.
- (2) Riscar o que não interessa.
- (3) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da utilizada nas outras menções do certificado.

Veterinário oficial ou inspector oficial

Nome (em maiúsculas):
Unidade veterinária local:
Data:
Carimbo⁽³⁾

Qualificações e cargo:
N.º da UVL correspondente:
Assinatura⁽³⁾:

ANEXO VII

ALTERAÇÕES AO REGULAMENTO (CE) N.º 853/2004

Os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 são alterados da seguinte forma:

1. A secção I, parte B, do anexo II é alterada do seguinte modo:

a) O segundo parágrafo do ponto 6 passa a ter a seguinte redacção:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;

b) O ponto 8 passa a ter a seguinte redacção:

«8. Quando aplicada num estabelecimento situado na Comunidade, a marca deve ser de forma oval e incluir a abreviatura CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.».

2. O anexo III é alterado do seguinte modo:

a) No capítulo IV da secção I, o ponto 8 passa a ter a seguinte redacção:

«8. As carcaças e outras partes do corpo destinadas ao consumo humano devem ser completamente esfoladas, excepto no caso dos suínos, das cabeças dos ovinos, caprinos e vitelos e dos pés dos bovinos, ovinos e caprinos. As cabeças e os pés devem ser manuseados de forma a evitar a contaminação.»;

b) Na secção II, é aditado o seguinte capítulo VII:

«CAPÍTULO VII: AGENTES DE RETENÇÃO DE ÁGUA

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que a carne de aves de capoeira que foi tratada especificamente para promover a retenção de água não seja colocada no mercado como carne fresca, mas como preparados de carne ou para utilização na produção de produtos transformados.»;

c) Na secção VIII, capítulo V, parte E, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. Não deverão ser colocados no mercado os produtos da pesca derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*. Os produtos da pesca frescos, preparados e transformados pertencentes à família *Gempylidae*, em especial *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, só podem ser colocados no mercado acondicionados ou embalados e devem ser adequadamente rotulados de modo a fornecer informações ao consumidor sobre as formas de preparar/cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos. O nome científico deve acompanhar o nome comum no rótulo.»;

d) A secção IX é alterada do seguinte modo:

i) No capítulo I (II) (B) (1), a alínea e) passa a ter a seguinte redacção:

«e) Os líquidos ou aerossóis para as tetas só são utilizados após autorização ou registo em conformidade com os procedimentos estabelecidos na Directiva 98/8/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Fevereiro de 1998, relativa à colocação de produtos biocidas no mercado (*).

(*) JO L 123 de 24.04.1998, p. 1.»;

- ii) No capítulo II (II), o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:
- «1. Sempre que o leite cru ou um produto lácteo seja submetido a um tratamento térmico, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que ele satisfaz os requisitos estabelecidos no capítulo XI do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004. Em particular, devem assegurar que, ao utilizar os processos a seguir indicados, cumprem as especificações mencionadas:
- a) A pasteurização é realizada através de um tratamento que implica:
- i) uma temperatura elevada durante um curto período (pelo menos 72 °C durante 15 segundos),
 - ii) uma temperatura baixa durante um longo período (pelo menos 63 °C durante 30 minutos), ou
 - iii) qualquer combinação de condições de tempo e temperatura para obter um efeito equivalente,
- de modo a que os produtos mostrem, se for o caso, uma reacção negativa a um teste de fosfatase alcalina imediatamente após tal tratamento;
- b) O tratamento a temperatura ultra-elevada (UHT) é realizado por um tratamento:
- i) que implica o aquecimento em fluxo contínuo a alta temperatura durante um curto período (não inferior a 135 °C, em combinação com um tempo de retenção adequado) por forma a que nenhum microrganismo ou esporo viáveis sejam capazes de crescer no produto tratado quando mantido num recipiente asséptico fechado a temperatura ambiente, e
 - ii) suficiente para assegurar que os produtos se mantêm estáveis do ponto de vista microbiológico depois de incubarem durante 15 dias a 30 °C em recipientes fechados ou durante 7 dias a 55 °C em recipientes fechados, ou depois de submetidos a qualquer outro método que demonstre que foi aplicado o tratamento térmico adequado.»;
- e) Na secção X, o capítulo II é alterado do seguinte modo:
- i) Na parte III, o ponto 5 passa a ter a seguinte redacção:
- «5. Depois de partidos os ovos, todas as partículas do ovo líquido devem ser submetidas, tão rapidamente quanto possível, a uma transformação destinada a eliminar riscos microbiológicos ou a reduzi-los para um nível aceitável. Os lotes cuja transformação tenha sido insuficiente devem ser submetidos imediatamente a uma nova transformação no mesmo estabelecimento, na condição de o novo tratamento os tornar próprios para consumo humano. Caso se verifique que um lote é impróprio para consumo humano, deve ser desnaturado por forma a assegurar-se que não é utilizado para esse fim.»;
- ii) Na parte V, o ponto 2 passa a ter a seguinte redacção:
- «2. No caso dos ovos líquidos, o rótulo referido no ponto 1 deve também ostentar a seguinte indicação: “ovos líquidos não pasteurizados — a tratar no local de destino” e mencionar a data e a hora a que os ovos foram partidos.»;
- f) Na secção XIV, é aditado o seguinte capítulo V:

«CAPÍTULO V: ROTULAGEM

O acondicionamento e as embalagens que contenham gelatina devem ostentar a expressão “gelatina própria para consumo humano” e mencionar a data de preparação.».

ANEXO VIII

ALTERAÇÕES AO REGULAMENTO (CE) N.º 854/2004

Os anexos I, II e III do Regulamento (CE) n.º 854/2004 são alterados do seguinte modo:

1. A secção I, capítulo III, ponto 3, do anexo I é alterada do seguinte modo:
 - a) O segundo parágrafo da alínea a) passa a ter a seguinte redacção:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;
 - b) A alínea c) passa a ter a seguinte redacção:

«c) Quando aplicada num matadouro situado na Comunidade, a marca deve incluir a abreviatura CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.».
2. No capítulo II, parte A, do anexo II, os pontos 4 e 5 passam a ter a seguinte redacção:
 - «4. A autoridade competente pode classificar como pertencendo à classe B as zonas a partir das quais os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos e colocados no mercado para consumo humano unicamente após tratamento num centro de depuração ou após afinação, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas no ponto 3. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder 4 600 *E. Coli* por 100 gramas de tecido muscular e líquido intra-valvar. O método de referência para esta análise é o teste do número mais provável (NMP) de 5 tubos e 3 diluições especificado na norma ISO 16649-3. Podem ser utilizados métodos alternativos se tiverem sido validados com base neste método de referência em conformidade com os critérios da norma EN/ISO 16140.
 5. A autoridade competente pode classificar como pertencendo à classe C as zonas a partir das quais os moluscos bivalves vivos podem ser colhidos e colocados no mercado unicamente após afinação durante um período prolongado, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas no ponto 3. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder 46 000 *E. Coli* por 100 gramas de tecido muscular e líquido intra-valvar. O método de referência para esta análise é o teste do número mais provável (NMP) de 5 tubos e 3 diluições especificado na norma ISO 16649-3. Podem ser utilizados métodos alternativos se tiverem sido validados com base neste método de referência em conformidade com os critérios da norma EN/ISO 16140.».
3. No capítulo II, parte G, do anexo III, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:
 - «1. Não deverão ser colocados no mercado os produtos da pesca derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*. Os produtos da pesca frescos, preparados e transformados pertencentes à família *Gempylidae*, em especial *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, só podem ser colocados no mercado acondicionados ou embalados e devem ser adequadamente rotulados de modo a fornecer informações ao consumidor sobre as formas de preparar/cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos. O nome científico deve acompanhar o nome comum no rótulo.».

REGULAMENTO (CE) N.º 852/2006 DA COMISSÃO**de 9 de Junho de 2006****que altera o Regulamento (CE) n.º 793/2006 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 247/2006 do Conselho que estabelece medidas específicas no domínio agrícola a favor das regiões ultraperiféricas da União Europeia**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 247/2006 do Conselho, de 30 de Janeiro de 2006, que estabelece medidas específicas no domínio agrícola a favor das regiões ultraperiféricas da União Europeia ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 30.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 247/2006 do Conselho substitui o regime actual a favor das regiões ultraperiféricas previsto pelos Regulamentos (CE) n.º 1452/2001 do Conselho ⁽²⁾, (CE) n.º 1453/2001 do Conselho ⁽³⁾ e (CE) n.º 1454/2001 do Conselho ⁽⁴⁾ e revoga esses regulamentos. Em conformidade com o artigo 33.º do Regulamento (CE) n.º 247/2006, esse mesmo regulamento é aplicável, para cada Estado-Membro em questão, a partir da data em que a Comissão o notifique da aprovação do respectivo programa global a que se refere o n.º 1 do artigo 24.º do mencionado regulamento.

(2) Decorre do artigo 33.º do Regulamento (CE) n.º 247/2006 que as disposições dos Regulamentos (CE) n.º 1452/2001, (CE) n.º 1453/2001 e (CE) n.º 1454/2001 continuam a ser aplicáveis até à data da notificação do Estado-Membro em questão, pela Comissão, da aprovação do programa global a que se refere o n.º 1 do artigo 24.º do Regulamento (CE) n.º 247/2006. É, portanto, necessário esclarecer que as normas de execução dos Regulamentos (CE) n.º 1452/2001, (CE) n.º 1453/2001 e (CE) n.º 1454/2001 só continuarão a ser aplicáveis até àquela data.

(3) Neste contexto, importa estabelecer que os pedidos que tenham sido apresentados no quadro das normas de execução dos Regulamentos (CE) n.º 1452/2001, (CE) n.º 1453/2001 e (CE) n.º 1454/2001 e se encontrem pen-

dentes na data da notificação do programa global a que se refere o n.º 1 do artigo 24.º do Regulamento (CE) n.º 247/2006 sejam tratados no quadro do regime instituído por esse regulamento, mais precisamente no quadro do programa global a que se refere o n.º 1 do mencionado artigo 24.º

(4) Há, portanto, que alterar o Regulamento (CE) n.º 793/2006 da Comissão ⁽⁵⁾ a fim de introduzir as medidas transitórias necessárias para assegurar uma passagem harmoniosa do regime em vigor em 2005 para as medidas instauradas pelo Regulamento (CE) n.º 247/2006.

(5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão dos Pagamentos Directos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É inserido no Regulamento (CE) n.º 793/2006 um artigo 52.º-A com a seguinte redacção:

«Artigo 52.º-A**Medidas transitórias**

1. As normas de execução dos Regulamentos (CE) n.º 1452/2001, (CE) n.º 1453/2001 e (CE) n.º 1454/2001 cujo período de eficácia tenha ido além de 31 de Dezembro de 2005 continuarão a ser aplicáveis até à data da notificação do Estado-Membro em questão, pela Comissão, da aprovação do programa global a que se refere o n.º 1 do artigo 24.º do Regulamento (CE) n.º 247/2006.

2. As disposições do presente regulamento são aplicáveis aos pedidos que tenham sido apresentados no quadro das normas de execução, a título de 2006, dos Regulamentos (CE) n.º 1452/2001, (CE) n.º 1453/2001 e (CE) n.º 1454/2001 e se encontrem pendentes na data da notificação referida no n.º 1, ou que sejam apresentados depois dessa data.».

⁽¹⁾ JO L 42 de 14.2.2006, p. 1.

⁽²⁾ JO L 198 de 21.7.2001, p. 11. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1690/2004 (JO L 305 de 1.10.2004, p. 1).

⁽³⁾ JO L 198 de 21.7.2001, p. 26. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1690/2004.

⁽⁴⁾ JO L 198 de 21.7.2001, p. 45. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1690/2004.

⁽⁵⁾ JO L 145 de 31.5.2006, p. 1.

Artigo 2.º

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

O presente regulamento é aplicável com efeitos a partir de 1 de Janeiro de 2006.

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

Feito em Bruxelas, em 9 de Junho de 2006.

Pela Comissão
Mariann FISCHER BOEL
Membro da Comissão

Rectificação ao 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

(«Jornal Oficial da União Europeia» L 139 de 30 de Abril de 2004)

O Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ler-se como segue:

**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**

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, a alínea b) do n.º 4 do seu artigo 152.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão ⁽¹⁾,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social Europeu ⁽²⁾,

Após consulta ao Comité das Regiões,

Deliberando nos termos do artigo 251.º do Tratado ⁽³⁾,

Considerando o seguinte:

(1) Com o Regulamento (CE) n.º 852/2004 ⁽⁴⁾, o Parlamento Europeu e o Conselho estabeleceram as regras básicas de higiene a respeitar pelos operadores do sector alimentar.

(2) Certos géneros alimentícios podem apresentar riscos específicos para a saúde humana que tornem necessário o estabelecimento de regras específicas de higiene. É esse nomeadamente o caso dos géneros alimentícios de origem animal, nos quais se têm frequentemente constatado riscos microbiológicos e químicos.

(3) No âmbito da política agrícola comum, foram aprovadas muitas directivas destinadas a estabelecer regras sanitárias específicas para a produção e a colocação no mercado dos produtos enumerados no anexo I do Tratado. Essas regras sanitárias reduziram os entraves ao comércio dos produtos em questão, contribuindo para a criação do mercado interno e assegurando simultaneamente um elevado nível de protecção da saúde pública.

(4) Em matéria de saúde pública, essas regras contêm princípios comuns, relacionados em particular com as responsabilidades dos fabricantes e das autoridades competentes, com os requisitos estruturais, operacionais e de higiene que devem ser cumpridos nos estabelecimentos, com os processos de aprovação dos estabelecimentos, e com as condições de armazenagem e transporte e a marcação de salubridade dos produtos.

(5) Esses princípios constituem uma base comum para a produção higiénica de géneros alimentícios de origem animal e permitem simplificar as directivas existentes.

(6) É desejável que as regras em questão sejam ainda simplificadas através da aplicação, sempre que adequado, das mesmas regras a todos os produtos de origem animal.

(7) O requisito do Regulamento (CE) n.º 852/2004, pelo qual os operadores do sector alimentar que realizem qualquer fase da produção, transformação e distribuição de alimentos depois da produção primária e das operações associadas devem criar, aplicar e manter processos baseados nos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos (HACCP) também permite a simplificação.

(8) Em conjunto, estes elementos justificam a reformulação das regras específicas de higiene que constam das actuais directivas.

⁽¹⁾ JO C 365 E de 19.12.2000, p. 58.

⁽²⁾ JO C 155 de 29.5.2001, p. 39.

⁽³⁾ Parecer do Parlamento Europeu de 15 de Maio de 2002 (JO C 180 E de 31.7.2003, p. 288), posição comum do Conselho de 27 de Outubro de 2003 (JO C 48 E de 24.2.2004, p. 23), posição do Parlamento Europeu de 30 de Março de 2004 (ainda não publicada no Jornal Oficial) e decisão do Conselho de 16 de Abril de 2004..

⁽⁴⁾ Ver página 3 do presente Jornal Oficial.

- (9) A reformulação das referidas regras tem essencialmente por objectivo assegurar um elevado nível de protecção do consumidor nomeadamente em matéria de segurança dos géneros alimentícios sujeitando todas as empresas do sector alimentar da União Europeia às mesmas regras, e garantir o correcto funcionamento do mercado interno dos produtos de origem animal, contribuindo desta forma para atingir os objectivos da política agrícola comum.
- (10) Há que manter e, se necessário para garantir a protecção do consumidor, reforçar as regras pormenorizadas de higiene aplicáveis aos produtos de origem animal.
- (11) As regras comunitárias não deverão aplicar-se à produção primária para uso doméstico privado, nem à preparação, manuseamento ou armazenagem de géneros alimentícios para consumo doméstico privado. Todavia, no caso do fornecimento directo de pequenas quantidades de produtos da produção primária ou de certos tipos de carne pelo operador da empresa do sector alimentar que os produz ao consumidor final ou a um estabelecimento local de comércio retalhista, é adequado proteger a saúde pública através da legislação nacional, em especial devido à relação estreita entre o produtor e o consumidor.
- (12) Os requisitos do Regulamento (CE) n.º 852/2004, em geral, bastam para garantir a segurança dos géneros alimentícios nos estabelecimentos de comércio retalhista que implicam a venda ou o fornecimento de géneros alimentícios de origem animal directamente ao consumidor final. O presente regulamento deve aplicar-se, de um modo geral, ao comércio retalhista (isto é, quando um estabelecimento retalhista executa operações tendo em vista o fornecimento de géneros alimentícios de origem animal a outro estabelecimento). Todavia, com excepção dos requisitos específicos em matéria de temperatura fixados no presente regulamento, os requisitos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 devem bastar para as actividades grossistas que consistem exclusivamente na armazenagem ou no transporte.
- (13) Os Estados-Membros devem dispor de poder discricionário para alargar ou limitar a aplicação dos requisitos do presente regulamento ao comércio retalhista, no âmbito da legislação nacional. No entanto, a aplicação destes requisitos só poderá ser limitada se os Estados-Membros considerarem que os requisitos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 são suficientes para alcançar os objectivos de higiene dos géneros alimentícios e quando o fornecimento de géneros alimentícios de origem animal de um estabelecimento de comércio retalhista a outro estabelecimento constituir uma actividade marginal, localizada e restrita. Esse fornecimento deve, portanto, representar apenas uma pequena parte da actividade do estabelecimento; os estabelecimentos por ele fornecidos devem situar-se na sua proximidade imediata; e o fornecimento deve dizer respeito apenas a certos tipos de produtos ou estabelecimentos.
- (14) Nos termos do artigo 10.º do Tratado, os Estados-Membros devem tomar todas as medidas adequadas para garantir que os operadores das empresas do sector alimentar cumpram as obrigações previstas no presente regulamento.
- (15) A rastreabilidade dos géneros alimentícios constitui um elemento essencial para garantir a segurança dos alimentos. Além de cumprirem as regras gerais previstas no Regulamento (CE) n.º 178/2002 ⁽¹⁾, os operadores das empresas do sector alimentar responsáveis por estabelecimentos sujeitos a aprovação nos termos do presente regulamento devem assegurar que todos os produtos de origem animal por si colocados no mercado ostentem uma marca de salubridade ou uma marca de identificação.
- (16) Os géneros alimentícios importados na Comunidade devem satisfazer os requisitos gerais previstos no Regulamento (CE) n.º 178/2002 ou cumprir regras equivalentes às regras comunitárias. O presente regulamento define regras específicas de higiene para os géneros alimentícios de origem animal importados na Comunidade.
- (17) A aprovação do presente regulamento não deverá reduzir o nível de protecção proporcionado pelas garantias adicionais acordadas para a Finlândia e para a Suécia aquando da sua adesão à Comunidade e confirmadas nas Decisões 94/968/CE ⁽²⁾, 95/50/CE ⁽³⁾, 95/160/CE ⁽⁴⁾, 95/161/CE ⁽⁵⁾, 95/168/CE ⁽⁶⁾, 95/409/CE ⁽⁷⁾, 95/410/CE ⁽⁸⁾ e 95/411/CE ⁽⁹⁾ da Comissão. Deverá proporcionar um procedimento para a concessão de garantias, durante um período transitório, a qualquer Estado-Membro que possua, para o género alimentício de origem animal em questão, um programa de controlo nacional aprovado equivalente aos aprovados para a Finlândia e para a Suécia. O Regulamento (CE) n.º 2160/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Novembro de 2003, relativo ao controlo de salmonelas e outros agentes zoonóticos específicos de origem alimentar ⁽¹⁰⁾ prevê um procedimento semelhante no que respeita aos animais vivos e aos ovos para incubação.
-
- ⁽¹⁾ Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1). Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1642/2003 (JO L 245 de 29.9.2003, p. 4).
- ⁽²⁾ JO L 371 de 31.12.1994, p. 36.
- ⁽³⁾ JO L 53 de 9.3.1995, p. 31.
- ⁽⁴⁾ JO L 105 de 9.5.1995, p. 40.
- ⁽⁵⁾ JO L 105 de 9.5.1995, p. 44.
- ⁽⁶⁾ JO L 109 de 16.5.1995, p. 44.
- ⁽⁷⁾ JO L 243 de 11.10.1995, p. 21.
- ⁽⁸⁾ JO L 243 de 11.10.1995, p. 25.
- ⁽⁹⁾ JO L 243 de 11.10.1995, p. 29.
- ⁽¹⁰⁾ JO L 325 de 12.12.2003, p. 1.

- (18) É adequado que os requisitos estruturais e de higiene estabelecidos no presente regulamento sejam aplicáveis a todos os tipos de estabelecimentos, incluindo as pequenas empresas e os matadouros móveis.
- (19) É conveniente usar de flexibilidade para permitir a continuação da utilização de métodos tradicionais nas diferentes fases da produção, transformação ou distribuição dos géneros alimentícios, e em relação aos requisitos estruturais aplicáveis aos estabelecimentos. A flexibilidade é particularmente importante para as regiões sujeitas a condições geográficas especiais, incluindo as regiões ultraperiféricas a que se refere o n.º 2 do artigo 299.º do Tratado. A flexibilidade não deve, no entanto, comprometer os objectivos de higiene dos géneros alimentícios. Além disso, uma vez que todos os géneros alimentícios produzidos de acordo com as regras de higiene poderão, regra geral, circular livremente em toda a Comunidade, o processo que permite aos Estados-Membros exercer essa flexibilidade deve ser totalmente transparente, devendo, sempre que necessário para resolver qualquer diferendo, prever a possibilidade de discussão a nível do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, instituído pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002, bem como de coordenação e adopção de medidas adequadas por parte da Comissão.
- (20) A definição de «carne separada mecanicamente» deve ser uma definição genérica que abranja todos os métodos de separação mecânica. A rápida evolução tecnológica neste domínio aconselha uma definição flexível. Os requisitos técnicos aplicáveis à carne separada mecanicamente devem, todavia, diferir em função de uma análise de risco dos produtos resultante de métodos diferentes.
- (21) Existem interacções entre os operadores das empresas do sector alimentar, incluindo os do sector dos alimentos para animais, e ligações entre as preocupações em matéria de saúde animal, bem-estar dos animais e saúde pública em todas as fases da produção, transformação e distribuição, o que exige uma comunicação adequada entre os diversos intervenientes ao longo da cadeia alimentar, desde a produção primária até à comercialização.
- (22) A fim de assegurar uma inspecção adequada da caça selvagem colocada no mercado da Comunidade, os cadáveres de animais caçados e as suas vísceras devem ser apresentados para inspecção oficial *post mortem* num estabelecimento de manipulação de caça. Contudo, para preservar certas tradições cinegéticas sem prejudicar a segurança dos alimentos, convém prever a formação dos caçadores que colocam caça selvagem no mercado para consumo humano, por forma a permitir-lhes proceder a um exame inicial da caça selvagem *in loco*. Nestas circunstâncias, não é necessário exigir aos caçadores com essa formação que entreguem todas as vísceras ao estabelecimento de manuseamento de caça para exame *post mortem*, se aqueles, tendo procedido ao exame inicial, não tiverem detectado anomalias ou riscos. Deverá, porém, ser possível fixar regras mais rigorosas nos Estados-Membros, para atender a riscos específicos.
- (23) O presente regulamento deve estabelecer critérios para o leite cru enquanto não forem adoptados novos requisitos para a sua colocação no mercado. Esses critérios devem corresponder a valores de desencadeamento, o que implica que, se esses valores forem excedidos, os operadores das empresas do sector alimentar deverão tomar medidas correctivas e notificar as autoridades competentes. Os critérios em questão não devem traduzir-se em valores máximos a partir dos quais o leite cru não possa ser colocado no mercado. Tal implica que, em determinadas circunstâncias, o leite cru que não satisfaça plenamente os critérios poderá ser utilizado em segurança para o consumo humano, se forem tomadas medidas apropriadas. No que se refere ao leite cru ou nata crua destinados ao consumo humano directo, dever-se-á permitir que cada Estado-Membro mantenha ou estabeleça medidas sanitárias apropriadas para assegurar a consecução dos objectivos do presente regulamento no seu território.
- (24) É adequado que o critério para o leite cru utilizado para o fabrico de produtos lácteos seja três vezes superior ao critério para o leite cru recolhido na exploração. O critério para o leite utilizado no fabrico de produtos lácteos transformados é um valor absoluto, ao passo que o critério para o leite cru recolhido na exploração é uma média. A conformidade com os requisitos de temperatura estabelecidos no presente regulamento não impede a proliferação bacteriana durante o transporte e a armazenagem.
- (25) A presente reformulação permite revogar as regras de higiene em vigor. É esse o objectivo da Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Abril de 2004, que revoga certas directivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano ⁽¹⁾.
- (26) Por outro lado, as regras do presente regulamento relativas aos ovos substituem as da Decisão 94/371/CE do Conselho, de 20 de Junho de 1994, que estabelece condições específicas de saúde pública para a comercialização de certos tipos de ovos ⁽²⁾ que, com a revogação do anexo II da Directiva 92/118/CEE ⁽³⁾, deixam de se justificar.
- (27) A legislação comunitária sobre higiene dos géneros alimentícios deve basear-se em pareceres científicos. Para tanto e sempre que necessário, deve ser consultada a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.
-
- ⁽¹⁾ JO L 157 de 30.4.2004.
- ⁽²⁾ JO L 168 de 2.7.1994, p. 34.
- ⁽³⁾ Directiva 92/118/CEE do Conselho, de 17 de Dezembro de 1992, que define as condições sanitárias e de polícia sanitária que regem o comércio e as importações na Comunidade de produtos não sujeitos, no que respeita às referidas condições, às regulamentações comunitárias específicas referidas no capítulo I do anexo A da Directiva 89/662/CEE e, no que respeita aos agentes patogénicos, da Directiva 90/425/CEE (JO L 62 de 15.3.1993, p. 49). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 445/2004 da Comissão (JO L 72 de 11.3.2004, p. 60).

- (28) Para tomar em consideração o progresso científico e técnico, deve-se assegurar uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-Membros no âmbito do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.
- (29) Os requisitos do presente regulamento não serão aplicáveis enquanto todas as partes da nova legislação sobre a higiene dos géneros alimentícios não tenham entrado em vigor. Convém igualmente prever que decorra, pelo menos, 18 meses entre a entrada em vigor e a aplicação da nova regulamentação, a fim de dar tempo às indústrias afectadas para se adaptarem.
- (30) As medidas necessárias à execução do presente regulamento serão aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão ⁽¹⁾,
- d) Ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos abatidos na exploração, ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final com esta carne fresca;
- e) A caçadores que forneçam pequenas quantidades de caça ou de carne de caça selvagem directamente ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final.
4. Os Estados-Membros devem estabelecer, ao abrigo do direito nacional, regras que regulem as actividades e as pessoas referidas nas alíneas c), d) e e) do n.º 3. Essas regras nacionais devem assegurar o cumprimento dos objectivos do presente regulamento.
5. a) Salvo indicação expressa em contrário, o presente regulamento não é aplicável ao comércio retalhista.

ADOPTARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

1. O presente regulamento estabelece regras específicas para os operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Estas regras complementam as previstas no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e são aplicáveis aos produtos de origem animal transformados e não transformados.
2. Salvo indicação expressa em contrário, o presente regulamento não é aplicável aos géneros alimentícios que contenham simultaneamente produtos transformados de origem animal e vegetal. Todavia, os produtos transformados de origem animal utilizados na preparação desses géneros alimentícios devem ser obtidos e manipulados de acordo com os requisitos do presente regulamento.
3. O presente regulamento não é aplicável:
- a) À produção primária destinada a uso doméstico privado;
- b) À preparação, manipulação e armazenagem domésticas de géneros alimentícios para consumo privado;
- c) Ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final;
- d) Ao fornecimento de géneros alimentícios de origem animal a partir de um estabelecimento de comércio retalhista se fizer apenas a outro estabelecimento de comércio retalhista e, segundo a legislação nacional, consistir numa actividade marginal, localizada e restrita.
- e) Os Estados-Membros podem adoptar medidas nacionais para aplicar os requisitos do presente regulamento a estabelecimentos de comércio retalhista situados no seu território, aos quais o regulamento não seria aplicável nos termos das alíneas a) ou b).
6. O presente regulamento é aplicável sem prejuízo:
- a) Das regras de saúde pública e animal aplicáveis, incluindo regras mais rigorosas relativas à prevenção, controlo e erradicação de certas encefalopatias espongiformes transmissíveis;
- b) Das normas relativas ao bem-estar dos animais;
- e
- c) Dos requisitos relativos à identificação dos animais e à rastreabilidade dos produtos de origem animal.

⁽¹⁾ JO L 184 de 17.7.1999, p. 23 (rectificação no JO L 269 de 19.10.1999, p. 45).

Artigo 2.º**Definições**

Para efeitos do presente regulamento são aplicáveis as seguintes definições:

1. As definições previstas no Regulamento (CE) n.º 178/2002;
2. As definições previstas no Regulamento (CE) n.º 852/2004;
3. As definições previstas no anexo I;
- e
4. As definições técnicas previstas nos anexos II e III.

CAPÍTULO II**OBRIGAÇÕES DOS OPERADORES DAS EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR****Artigo 3.º****Obrigações gerais**

1. Os operadores das empresas do sector alimentar devem dar cumprimento às disposições pertinentes dos anexos II e III.
2. Os operadores das empresas do sector alimentar não podem utilizar nenhuma substância além de água potável – ou, quando o Regulamento (CE) n.º 852/2004 ou o presente regulamento permitam a sua utilização, água limpa – para removerem qualquer eventual contaminação da superfície dos produtos de origem animal, excepto se a utilização dessa substância tiver sido aprovada segundo o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 12.º Os operadores do sector alimentar devem igualmente observar todas as condições de utilização que possam ser aprovadas segundo o mesmo procedimento. A utilização de uma substância aprovada não afecta a obrigação de o operador do sector alimentar cumprir os requisitos do presente regulamento.

Artigo 4.º**Registo e aprovação de estabelecimentos**

1. Os operadores das empresas do sector alimentar só podem colocar no mercado produtos de origem animal fabricados na Comunidade que tenham sido preparados e manipulados exclusivamente em estabelecimentos que:
 - a) Cumpram os requisitos aplicáveis do Regulamento (CE) n.º 852/2004, dos anexos II e III do presente regulamento e outros requisitos pertinentes da legislação relativa aos géneros alimentícios;
 - b) Tenham sido registados pela autoridade competente ou por ela aprovados, quando requerido nos termos do n.º 2.

2. Sem prejuízo do n.º 3 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, os estabelecimentos que manipulam os produtos de origem animal para os quais o anexo III estabelece requisitos, só poderão operar se a autoridade competente os tiver aprovado nos termos do n.º 3, com excepção dos estabelecimentos que efectuem apenas:

- a) Produção primária;
- b) Operações de transporte;
- c) Armazenamento de produtos que não exijam condições de armazenagem a temperatura controlada;
- ou
- d) Operações de comércio retalhista diferentes daquelas a que se aplica o presente regulamento nos termos da alínea b) do n.º 5 do artigo 1.º

3. Um estabelecimento sujeito a aprovação nos termos do n.º 2 só pode funcionar se, nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece as regras de execução dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano ⁽¹⁾, a autoridade competente tiver concedido ao estabelecimento:

- a) Autorização de funcionamento, após uma visita ao local;
- ou
- b) Uma autorização condicional.

4. Os operadores das empresas do sector alimentar devem cooperar com as autoridades competentes nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004. Em especial, os operadores do sector alimentar devem garantir que um estabelecimento deixe de operar se a autoridade competente retirar a sua autorização, ou, em caso de autorização condicional, se a não prorrogar ou não conceder a autorização definitiva.

5. O presente artigo não impede um estabelecimento de colocar géneros alimentícios no mercado entre a data de aplicação do presente regulamento e a da primeira inspecção pela entidade competente, se o estabelecimento:

- a) Estiver sujeito a aprovação nos termos do n.º 2 e, imediatamente antes da aplicação do presente regulamento, já estiver a colocar no mercado géneros alimentícios de origem animal nos termos da legislação comunitária;
- ou
- b) Pertencer à categoria de estabelecimentos que não se encontravam sujeitos a exigências de aprovação antes da entrada em aplicação do presente regulamento.

⁽¹⁾ Ver página 83 do presente Jornal Oficial.

Artigo 5.º

Marca de salubridade e de identificação

1. Os operadores das empresas do sector alimentar não podem colocar no mercado produtos de origem animal manipulados num estabelecimento sujeito a aprovação nos termos do n.º 2 do artigo 4.º a menos que estes detenham:

a) Uma marca de salubridade aplicada nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004;

ou

b) Uma marca de identificação aplicada nos termos da secção I, do anexo II do presente regulamento, quando aquele regulamento não preveja a aplicação de uma marca de salubridade.

2. Os operadores das empresas do sector alimentar só podem aplicar marcas de identificação a produtos de origem animal se estes tiverem sido fabricados nos termos do presente regulamento em estabelecimentos que cumpram os requisitos do artigo 4.º

3. Os operadores das empresas do sector alimentar não podem remover da carne uma marca de salubridade aplicada nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004, excepto se a cortarem ou processarem de outra forma.

Artigo 6.º

Produtos de origem animal de fora da Comunidade

1. Os operadores das empresas do sector alimentar que importem produtos de origem animal provenientes de países terceiros devem assegurar que a importação só se realizará se:

a) O país terceiro de expedição constar de uma lista, elaborada nos termos do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, dos países terceiros a partir dos quais é autorizada a importação dos produtos em causa;

b) i) O estabelecimento de expedição, no qual esses produtos tenham sido obtidos ou preparados, constar de uma lista, elaborada nos termos do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004, dos estabelecimentos a partir dos quais é autorizada a importação dos produtos em causa, se aplicável;

ii) No caso da carne fresca, da carne picada, dos preparados de carne e dos produtos cárneos e da carne separada mecanicamente, os produtos tiverem sido fabricados a partir de carne obtida em matadouros e instalações de desmancha que constem de listas elaboradas e actualizadas nos termos do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004 ou em estabelecimentos comunitários aprovados;

e

iii) No caso dos moluscos bivalves equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, a área de produção constar de uma lista elaborada nos termos do artigo 13.º do referido regulamento, se aplicável;

c) Os produtos cumprirem:

i) Os requisitos do presente regulamento, incluindo os requisitos do artigo 5.º sobre marcas de salubridade e identificação;

ii) Os requisitos do Regulamento (CE) n.º 852/2004;

e

iii) Quaisquer condições em matéria de importação previstas na legislação comunitária que regula os controlos da importação de produtos de origem animal;

e

d) Forem cumpridos os requisitos do artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004 em matéria de certificados e de documentação, se aplicável.

2. Em derrogação do n.º 1, a importação de produtos da pesca pode igualmente efectuar-se de acordo com os procedimentos especiais estabelecidos no artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004.

3. Os operadores das empresas do sector alimentar que importem produtos de origem animal devem assegurar que:

a) Os produtos estejam disponíveis para controlo aquando da importação nos termos da Directiva 97/78/CE ⁽¹⁾;

b) A importação cumpra os requisitos da Directiva 2002/99/CE ⁽²⁾;

e

c) As operações sob o seu controlo, após a importação, sejam efectuadas segundo os requisitos do anexo III.

4. Os operadores das empresas do sector alimentar que importem produtos de origem vegetal e produtos transformados de origem animal devem assegurar que os produtos transformados de origem animal incluídos nesses géneros alimentícios cumprem os requisitos dos n.ºs 1 a 3. Devem poder demonstrar que o fizeram [designadamente, através de documentação ou certificação adequadas, não necessariamente no formato especificado na alínea d) do n.º 1].

⁽¹⁾ Directiva 97/78/CE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1997, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade (JO L 24 de 30.1.1998, p. 9). Directiva alterada pelo Acto de Adesão de 2003.

⁽²⁾ Directiva 2002/99/CE do Conselho, de 16 de Dezembro de 2002, que estabelece regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano (JO L 18 de 23.1.2003, p. 11).

CAPÍTULO III
COMÉRCIO

Artigo 7.º

Documentação

1. Sempre que tal lhes seja solicitado nos termos dos anexos II ou III, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que as remessas de produtos de origem animal sejam acompanhadas por certificados ou outros documentos.

2. Segundo o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 12.º:

a) Podem ser criados modelos de documentos;

e

b) Pode ser prevista a utilização de documentos electrónicos.

Artigo 8.º

Garantias especiais

1. As regras previstas no n.º 2 em relação às salmonelas devem ser aplicadas pelos operadores das empresas do sector alimentar que pretendam colocar os seguintes géneros alimentícios de origem animal nos mercados da Suécia e da Finlândia:

a) Carne de bovino e de suíno, incluindo a carne picada mas excluindo os preparados de carne e a carne separada mecanicamente;

b) Carne de aves de capoeira das seguintes espécies: galinha, peru, pintada, pato e ganso, incluindo a carne picada mas excluindo os preparados de carne e a carne separada mecanicamente;

e

c) Ovos.

2. a) No caso da carne de bovino e de suíno e da carne de aves de capoeira, as amostras de remessas devem ter sido colhidas no estabelecimento de envio e sujeitas a análises microbiológicas com resultados negativos, nos termos da legislação comunitária.

b) No caso dos ovos, os centros de embalagem devem dar garantias de que as remessas são originárias de bandos que tenham sido sujeitos a análises microbiológicas com resultados negativos, nos termos da legislação comunitária.

c) No caso da carne de bovino e de suíno, não têm de ser efectuadas as análises previstas na alínea a) para as remessas destinadas a um estabelecimento para efeitos de pasteurização, esterilização, ou outro tratamento com efeitos semelhantes. No caso dos ovos, não têm de ser efectuadas as análises previstas na alínea b) para as remessas destinadas ao fabrico de produtos transformados através de um processo que garanta a eliminação da salmonela.

d) Não têm de ser efectuadas as análises referidas nas alíneas a) e b) para os géneros alimentícios provenientes de um estabelecimento que esteja sujeito a um programa de controlo reconhecido, relativamente aos géneros alimentícios de origem animal em causa e segundo o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 12.º, como sendo equivalente ao aprovado para a Suécia e para a Finlândia.

e) No caso das carnes de bovino, de suíno e de aves de capoeira, os géneros alimentícios devem ser acompanhados por um documento comercial ou um certificado conforme com um modelo previsto na legislação comunitária, que declare que:

i) Os controlos previstos na alínea a) foram realizados com resultados negativos;

ou

ii) A carne se destina a um dos tratamentos mencionados na alínea c);

ou

iii) A carne provém de um estabelecimento abrangido pela alínea d).

f) No caso dos ovos, as remessas devem ser acompanhadas por um certificado que declare que as análises mencionadas na alínea b) foram realizadas com resultados negativos, ou que os ovos se destinam a ser utilizados da forma referida na alínea c).

3. Segundo o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 12.º:

a) Os requisitos previstos nos n.ºs 1 e 2 podem ser actualizados para ter em conta, designadamente, as alterações nos programas de controlo dos Estados-Membros ou a adopção de critérios microbiológicos nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004;

e

b) As regras previstas no n.º 2 em relação a qualquer dos géneros alimentícios mencionados no n.º 1 podem ser, no todo ou em parte, tornadas extensivas a qualquer Estado-Membro ou a qualquer região de um Estado-Membro que possua um programa de controlo reconhecido como sendo equivalente ao aprovado para a Suécia e para a Finlândia relativamente aos géneros alimentícios de origem animal em causa.

4. Para efeitos do presente artigo, entende-se por «programa de controlo», um programa de controlo aprovado nos termos do Regulamento (CE) n.º 2160/2003.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 9.º

Medidas de execução e medidas transitórias

Poderão ser estabelecidas medidas de execução e regimes transitórios segundo o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 12.º

Artigo 10.º

Alteração e adaptação dos anexos II e III

1. As disposições dos anexos II e III do presente regulamento podem ser adaptadas ou actualizadas, segundo o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 12.º, tendo em conta:

- a) A elaboração de códigos de boas práticas;
- b) A experiência adquirida com a aplicação de sistemas baseados nos princípios HACCP, nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004;
- c) A evolução tecnológica e as suas consequências práticas, bem como as expectativas do consumidor relativamente à composição dos alimentos;
- d) Os pareceres científicos, em especial novas avaliações dos riscos;
- e) Os critérios microbiológicos e de temperatura relativos aos géneros alimentícios;
- f) As alterações dos padrões de consumo.

2. Podem ser concedidas derrogações das disposições dos anexos II e III, segundo o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 12.º, desde que não afectem o cumprimento dos objectivos do presente regulamento.

3. Desde que não comprometam a concretização dos objectivos do presente regulamento, os Estados-Membros podem adoptar medidas nacionais para adaptar os requisitos previstos no anexo III, nos termos dos n.ºs 4 a 8 do presente artigo.

- 4. a) As medidas nacionais a que se refere o n.º 3 devem ter por objecto:
 - i) Permitir que continuem a ser utilizados métodos tradicionais em qualquer das fases da produção, transformação ou distribuição dos géneros alimentícios;

ou

- ii) Dar resposta às necessidades das empresas do sector alimentar situadas em regiões sujeitas a condicionamentos geográficos especiais.

- b) Noutras circunstâncias, serão aplicáveis apenas à construção, concepção e equipamento dos estabelecimentos.

5. Qualquer Estado-Membro que pretenda adoptar medidas nacionais, tal como referido no n.º 4, deve notificar do facto a Comissão e os restantes Estados-Membros. Da notificação deve constar:

- a) Uma descrição pormenorizada dos requisitos que o Estado-Membro considere que devem ser adaptados e a natureza da adaptação pretendida;
- b) Uma descrição dos géneros alimentícios e dos estabelecimentos em causa;
- c) A explicação das razões da adaptação, incluindo, se pertinente, um resumo da análise de riscos efectuada e quaisquer medidas a tomar para garantir que a adaptação não comprometa os objectivos do presente regulamento;
- d) Qualquer outra informação pertinente.

6. Os restantes Estados-Membros dispõem de um prazo de três meses a contar da recepção da notificação referida no n.º 5 para enviar comentários escritos à Comissão. No caso das adaptações referidas na alínea b) do n.º 4, esse prazo será aumentado para quatro meses, a pedido de qualquer Estado-Membro. A Comissão pode consultar os Estados-Membros no âmbito do comité previsto no n.º 1 do artigo 12.º, devendo fazê-lo sempre que receba comentários de um ou vários Estados-Membros. A Comissão pode decidir, segundo o procedimento referido no n.º 2 do artigo 12.º, se as medidas previstas podem ser postas em prática, se necessário após as devidas alterações. Quando adequado, a Comissão pode propor medidas gerais de acordo com os n.ºs 1 ou 2 do presente artigo.

7. Um Estado-Membro só pode adoptar medidas nacionais de adaptação dos requisitos do anexo III:

- a) Em cumprimento de uma decisão adoptada nos termos do n.º 6;
- b) Se, um mês após o termo do prazo previsto no n.º 6, a Comissão não tiver informado os Estados-Membros de que recebeu quaisquer comentários escritos ou de que tenciona propor a adopção de uma decisão nos termos do n.º 6;

ou

- c) Nos termos do n.º 8.

8. Um Estado-Membro pode, por sua própria iniciativa e no respeito das disposições gerais do Tratado, manter ou estabelecer regras nacionais que:

- a) Proibam ou restrinjam a colocação no mercado, no seu território, de leite cru ou nata crua destinados ao consumo humano directo;

ou

- b) Permitam a utilização, com a autorização da autoridade competente, do leite cru que não satisfaça os critérios previstos na secção IX do anexo III, no que diz respeito à contagem em placas e contagem de células somáticas, para o fabrico de queijos com um período de maturação de pelo menos 60 dias, e de produtos lácteos obtidos em relação com a produção desses queijos, desde que tal não prejudique a realização dos objectivos do presente regulamento.

Artigo 11.º

Decisões específicas

Sem prejuízo da generalidade do artigo 9.º e do n.º 1 do artigo 10.º, podem ser estabelecidas medidas de execução ou aprovadas alterações aos anexos II ou III, nos termos do n.º 2 do artigo 12.º, no sentido de:

1. Prever regras para o transporte de carne não refrigerada;
2. Especificar, a respeito de carne separada mecanicamente, o teor de cálcio que não é significativamente superior ao da carne picada;
3. Estabelecer outros tratamentos que possam ser aplicados, num estabelecimento de transformação, a moluscos bivalves vivos de áreas de produção de classe B ou C que não tenham sido sujeitos a depuração ou afinação;
4. Especificar métodos de teste reconhecidos para as biotoxinas marinhas;
5. Estabelecer normas sanitárias adicionais para moluscos bivalves vivos, em cooperação com o laboratório comunitário de referência competente, incluindo:
 - a) Os valores-limite e os métodos de análise para outras biotoxinas marinhas;
 - b) As técnicas para a pesquisa de vírus e normas virológicas;

e

- c) Os planos de amostragem e os métodos e tolerâncias analíticas a aplicar para verificação da observância das normas sanitárias;

6. Estabelecer normas ou controlos sanitários, sempre que existam dados científicos que indiquem a sua necessidade para a protecção da saúde pública;

7. Tornar o âmbito do capítulo IX da secção VII do anexo III extensivo a outros moluscos bivalves vivos para além dos pectinídeos;

8. Especificar critérios para determinar quando os dados epidemiológicos indicam que um pesqueiro não representa um risco sanitário quanto à presença de parasitas e, por conseguinte, quando a autoridade competente poderá autorizar os operadores das empresas do sector alimentar a não congelar produtos da pesca nos termos da parte D do capítulo III da secção VIII do anexo III;

9. Estabelecer critérios de frescura e limites em relação à histamina e ao azoto básico volátil total para os produtos da pesca;

10. Permitir a utilização de leite cru que não satisfaça os critérios previstos na secção IX do anexo III, em relação à contagem em placas e à contagem de células somáticas para o fabrico de certos produtos lácteos;

11. Sem prejuízo da Directiva 96/23/CE ⁽¹⁾, fixar um valor máximo permitido para o total combinado dos resíduos de todas as substâncias antibióticas no leite cru;

e

12. Aprovar processos equivalentes para a produção de gelatina ou de colagénio.

Artigo 12.º

Comité

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.

2. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto no seu artigo 8.º

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

3. O comité aprovará o seu regulamento interno.

⁽¹⁾ Directiva 96/23/CE do Conselho, de 29 de Abril de 1996, relativa às medidas de controlo a aplicar a certas substâncias e aos seus resíduos nos animais vivos e respectivos produtos (JO L 125 de 23.5.1996, p. 10). Directiva alterada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 (JO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

*Artigo 13.º***Consulta à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos**

A Comissão deve consultar a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos sobre qualquer questão que se enquadre no âmbito do presente regulamento e que possa ter efeitos significativos no domínio da saúde pública e, em especial, antes de tornar a secção III do anexo III extensiva a outras espécies animais.

*Artigo 14.º***Relatório ao Parlamento Europeu e ao Conselho**

1. A Comissão deve apresentar ao Parlamento Europeu e ao Conselho um relatório sobre a experiência adquirida com a aplicação do presente regulamento, até 20 de Maio de 2009.
2. Se for caso disso, a Comissão acompanhará o relatório de propostas adequadas.

Artigo 15.º

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

O presente regulamento é aplicável 18 meses após a data de entrada em vigor dos seguintes actos:

- a) Regulamento (CE) n.º 852/2004;
- b) Regulamento (CE) n.º 854/2004;
- e
- c) Directiva 2004/41/CE.

No entanto, o regulamento não é aplicável antes de 1 de Janeiro de 2006.

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

Feito em Estrasburgo, em 29 de Abril de 2004.

Pelo Parlamento Europeu
O Presidente
P. COX

Pelo Conselho
O Presidente
M. McDOWELL

ANEXO I

DEFINIÇÕES

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

1. CARNE
 - 1.1. Carne: as partes comestíveis dos animais referidos nos pontos 1.2 a 1.8, incluindo o sangue.
 - 1.2. Ungulados domésticos: bovinos (incluindo as espécies *Bubalus* e *Bison*), suínos, ovinos e caprinos domésticos, e solípedes domésticos.
 - 1.3. Aves de capoeira: aves de criação, incluindo as aves que não são consideradas domésticas mas que são criadas como tal, com excepção das ratites.
 - 1.4. Lagomorfos: coelhos, lebres e roedores.
 - 1.5. Caça selvagem:
 - ungulados e lagomorfos selvagens, bem como outros mamíferos terrestres selvagens que são caçados para consumo humano e são considerados caça selvagem ao abrigo da lei aplicável no Estado-Membro em causa, incluindo os mamíferos que vivem em território vedado em condições de liberdade semelhantes às da caça selvagem,
 - e
 - aves selvagens que são caçadas para consumo humano.
 - 1.6. Caça de criação: ratites de criação e outros mamíferos terrestres de criação, para além dos referidos no ponto 1.2.
 - 1.7. Caça miúda selvagem: aves de caça selvagens e lagomorfos que vivam em liberdade.
 - 1.8. Caça grossa selvagem: mamíferos selvagens terrestres que vivam em liberdade e que não se encontrem abrangidos pela definição de caça miúda selvagem.
 - 1.9. Carcaça: corpo de um animal depois do abate e da preparação.
 - 1.10. Carne fresca: carne não submetida a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultra-congelação, incluindo carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada.
 - 1.11. Miudezas: carne fresca que não a da carcaça, incluindo vísceras e sangue.
 - 1.12. Vísceras: órgãos das cavidades torácica, abdominal e pélvica, bem como a traqueia e o esófago e, no caso das aves, o papo.
 - 1.13. Carne picada: carne desossada que foi picada e que contém menos de 1 % de sal.
 - 1.14. Carne separada mecanicamente ou «CSM»: produto obtido pela remoção da carne dos ossos carnudos depois da desmancha ou de carcaças de aves de capoeira, utilizando meios mecânicos que provoquem a perda ou a alteração da estrutura das fibras musculares.
 - 1.15. Preparados de carne: carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca.
 - 1.16. Matadouro: estabelecimento para abate e preparação de animais cuja carne se destina ao consumo humano.
 - 1.17. Sala de desmancha: estabelecimento utilizado para desossar e/ou desmanchar carne.
 - 1.18. Estabelecimento de manuseamento de caça: qualquer estabelecimento em que a caça e a carne obtida após a caça são preparadas com vista à sua colocação no mercado.

2. MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

- 2.1. Moluscos bivalves: moluscos lamelibrânquios que se alimentam por filtração.
- 2.2. Biotoxinas marinhas: substâncias tóxicas acumuladas pelos moluscos bivalves, em especial por se alimentarem de plâncton que contém toxinas.
- 2.3. Acabamento: armazenagem de moluscos bivalves vivos provenientes de zonas da classe A em áreas de produção, centros de depuração ou centros de expedição em tanques ou quaisquer outras instalações que contêm água do mar limpa ou em áreas naturais, com vista a remover a areia, lama ou lodo, a preservar ou melhorar as características organolépticas, e a garantir as boas condições de vitalidade antes do acondicionamento ou da embalagem.
- 2.4. Produtor: qualquer pessoa singular ou colectiva que apanha, por quaisquer meios, moluscos bivalves vivos numa zona de colheita, para efeitos de manuseamento e colocação no mercado.
- 2.5. Zona de produção: qualquer parte de território marinho, lagunar ou estuarino que contém bancos naturais de moluscos bivalves ou áreas utilizadas para a cultura de moluscos bivalves, em que os moluscos bivalves vivos são colhidos.
- 2.6. Zona de afinação: qualquer parte de território marinho, lagunar ou estuarino, claramente delimitada por bóias, postes ou quaisquer outros meios fixos e utilizada exclusivamente para a depuração natural de moluscos bivalves vivos.
- 2.7. Centro de expedição: estabelecimento terrestre ou flutuante reservado à recepção, ao acabamento, à lavagem, à limpeza, à calibragem, ao acondicionamento e à embalagem de moluscos bivalves vivos próprios para consumo humano.
- 2.8. Centro de depuração: estabelecimento que dispõe de tanques alimentados por água do mar limpa, nos quais os moluscos bivalves vivos são colocados durante o tempo necessário para reduzir a contaminação de forma a torná-los próprios para consumo humano.
- 2.9. Afinação: transferência de moluscos bivalves vivos para zonas marinhas, lagunares ou estuarinas durante o tempo necessário para a eliminação dos contaminantes. Esta operação não inclui a operação específica de transferência dos moluscos bivalves para zonas mais adequadas para o seu posterior crescimento ou engorda.

3. PRODUTOS DA PESCA

- 3.1. Produtos da pesca: todos os animais marinhos ou de água doce (com excepção dos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos e de todos os mamíferos, répteis e rãs), selvagens ou de cultura, incluindo todas as formas, partes e produtos comestíveis desses animais.
- 3.2. Navio-fábrica: navio a bordo do qual os produtos da pesca são submetidos a uma ou mais das seguintes operações, seguidas de acondicionamento ou de embalagem e, se necessário, refrigeração ou congelação: filetagem, corte, esfolagem, descasque, picagem ou transformação.
- 3.3. Navio congelador: navio a bordo do qual é efectuada a congelação dos produtos da pesca, se for caso disso após uma preparação como a sangria, o descabeçamento, a evisceração e a remoção das barbatanas, sendo essas operações seguidas de acondicionamento ou de embalagem sempre que necessário.
- 3.4. Produto da pesca separado mecanicamente: qualquer produto obtido por remoção da carne dos produtos da pesca por meios mecânicos que provoquem a perda ou a alteração da sua estrutura.
- 3.5. Produtos da pesca frescos: produtos da pesca não transformados, inteiros ou preparados, incluindo os produtos embalados no vácuo ou em atmosfera alterada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto a refrigeração.
- 3.6. Produtos da pesca preparados: produtos da pesca não transformados que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem ou a picagem.

4. LEITE

- 4.1. Leite cru: o leite produzido pela secreção da glândula mamária de animais de criação, não aquecido a uma temperatura superior a 40 °C nem submetido a um tratamento de efeito equivalente.
- 4.2. Exploração de produção de leite: o estabelecimento onde são mantidos um ou mais animais de criação tendo em vista a produção de leite destinado à colocação no mercado como género alimentício.

5. OVOS

- 5.1. Ovos: os ovos com a sua casca – com excepção dos partidos, incubados ou cozinhados – provenientes de aves de criação e próprios para consumo humano directo ou para a preparação de ovoprodutos.
- 5.2. Ovos líquidos: o conteúdo não transformado dos ovos após remoção da casca.
- 5.3. Ovos fendidos: os ovos com a casca danificada, e com as membranas intactas.
- 5.4. Centro de embalagem: o estabelecimento em que os ovos são calibrados por qualidade e peso.

6. COXAS DE RÃ E CARACÓIS

- 6.1. Coxas de rã: partes posteriores do corpo seccionado transversalmente por trás dos membros anteriores, evisceradas e esfoladas, de animais da espécie *Rana* (família *Ranidae*).
- 6.2. Caracóis: gastrópodes terrestres das espécies *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* e espécies da família *Achatinidae*.

7. PRODUTOS TRANSFORMADOS

- 7.1. Produtos à base de carne: produtos transformados resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca.
- 7.2. Produtos lácteos: os produtos transformados resultantes da transformação de leite cru ou de outra transformação desses mesmos produtos.
- 7.3. Ovoprodutos: os produtos transformados resultantes da transformação dos ovos ou de vários componentes ou misturas de ovos ou ainda de outra transformação desses mesmos produtos.
- 7.4. Produtos da pesca transformados: os produtos transformados resultantes da transformação de produtos da pesca ou da subsequente transformação desses produtos transformados.
- 7.5. Gorduras animais fundidas: gorduras obtidas por fusão da carne, incluindo os ossos, destinadas ao consumo humano.
- 7.6. Torresmos: resíduos proteicos da fusão, após separação parcial da gordura e da água.
- 7.7. Gelatina: proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise parcial do colagénio produzido a partir de ossos, couros e peles e tendões e nervos de animais.
- 7.8. Colagénio: o produto à base de proteínas produzido a partir de ossos, couros e peles e tendões de animais e fabricado em conformidade com os requisitos pertinentes do presente regulamento.
- 7.9. Estômagos, bexigas e intestinos tratados: estômagos, bexigas e intestinos submetidos a um tratamento como a salga, o aquecimento ou a secagem após a sua extracção e limpeza.

8. OUTRAS DEFINIÇÕES

8.1. Produtos de origem animal:

— géneros alimentícios de origem animal, incluindo o mel e o sangue,

- moluscos bivalves vivos, equinodermes vivos, tunicados vivos e gastrópodes marinhos vivos destinados ao consumo humano,
 - e
 - outros animais destinados a serem preparados para serem entregues vivos ao consumidor final.
- 8.2. Mercado grossista: uma empresa do sector alimentar que inclui várias unidades separadas que partilham secções e instalações comuns onde são vendidos géneros alimentícios a operadores das empresas do sector alimentar.
-

ANEXO II

REQUISITOS APLICÁVEIS A VÁRIOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SECÇÃO I: MARCA DE IDENTIFICAÇÃO

Sempre que exigido em conformidade com os artigos 5.º ou 6.º, e sem prejuízo do disposto no anexo III, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que os produtos de origem animal possuem uma marca de identificação aposta em conformidade com as disposições seguintes.

A. APOSIÇÃO DA MARCA DE IDENTIFICAÇÃO

1. A marca de identificação deve ser aposta antes de o produto deixar o estabelecimento.
2. Todavia, não necessitarão de ser apostas novas marcas nos produtos a menos que a sua embalagem e/ou acondicionamento sejam removidos ou que os produtos sejam sujeitos a subsequente transformação noutro estabelecimento; nesse caso a nova marca deve indicar o número de aprovação do estabelecimento em que sejam efectuadas essas operações.
3. Não é necessária uma marca de identificação para os ovos relativamente aos quais o Regulamento (CEE) n.º 1907/90 ^(a) estabelece requisitos em matéria de rotulagem ou marcação.
4. Em conformidade com o disposto no artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, os operadores das empresas do sector alimentar devem dispor de sistemas e de procedimentos para identificar os operadores das empresas do sector alimentar de que receberam ou a quem entregaram produtos de origem animal.

B. FORMA DA MARCA DE IDENTIFICAÇÃO

5. A marca deve ser legível e indelével e ostentar caracteres facilmente decifráveis; deve ser claramente visível para as autoridades competentes.
6. A marca deve indicar o nome do país em que se situa o estabelecimento, por extenso ou sob a forma de um código de duas letras em conformidade com a norma ISO relevante.

Todavia, no caso dos Estados-Membros, estes códigos são AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK.

Os operadores das empresas do sector alimentar poderão continuar a utilizar as existências e o equipamento encomendado antes da entrada em vigor do presente regulamento até à extinção dessas existências ou até que esse equipamento deva ser substituído.

7. A marca deve indicar o número de aprovação do estabelecimento. Se um estabelecimento produzir tanto alimentos aos quais se aplique o presente regulamento, como alimentos aos quais o mesmo não seja aplicável, o operador da empresa do sector alimentar poderá aplicar a mesma marca de identificação a ambos os tipos de alimentos.
8. Quando aplicada num estabelecimento situado na Comunidade, a marca deve ser de forma oval e incluir a sigla CE, EC, EF, EG, EK ou EY.

C. MÉTODO DE MARCAÇÃO

9. A marca pode, em função da apresentação dos diferentes produtos de origem animal, ser aposta directamente no produto, no invólucro ou na embalagem, ou ser impressa num rótulo apostado no produto, no invólucro ou na embalagem. A marca pode também ser constituída por uma etiqueta não amovível feita de um material resistente.

^(a) Regulamento (CEE) n.º 1907/90 do Conselho, de 26 de Junho de 1990, relativo a certas normas de comercialização aplicáveis aos ovos (JO L 173 de 6.7.1990, p. 5). Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2052/2003 (JO L 305 de 22.11.2003, p. 1).

10. No caso das embalagens que contenham carne cortada ou miudezas, a marca deve ser aposta num rótulo fixado ou impresso na embalagem de forma a que seja destruído aquando da sua abertura. Todavia, este requisito não é necessário se o processo de abertura destruir a embalagem. Sempre que o acondicionamento conferir a mesma protecção do que a embalagem, o rótulo pode ser apostado no acondicionamento.
11. Para os produtos de origem animal colocados em contentores de transporte ou em grandes embalagens e destinados a subsequente manuseamento, transformação, acondicionamento ou embalagem noutra estabelecimento, a marca pode ser aposta na superfície externa do contentor ou da embalagem.
12. No caso de produtos líquidos, granulados ou em pó de origem animal transportados a granel ou dos produtos da pesca transportados a granel, não é necessária nenhuma marca de identificação se os documentos de acompanhamento contiverem as informações previstas nos pontos 6, 7 e, se necessário, no ponto 8.
13. Sempre que os produtos de origem animal sejam colocados numa embalagem destinada ao fornecimento directo ao consumidor, bastará que a marca seja aposta unicamente no exterior da embalagem.
14. Quando a marca for directamente aposta nos produtos de origem animal, as cores utilizadas devem ser autorizadas em conformidade com as regras comunitárias sobre a utilização de substâncias corantes nos géneros alimentícios.

SECÇÃO II: OBJECTIVOS DOS PROCEDIMENTOS BASEADOS NOS PRINCÍPIOS HACCP

1. Os operadores das empresas do sector alimentar responsáveis por matadouros devem assegurar que os procedimentos que adoptaram de acordo com os requisitos gerais do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 obedecem aos requisitos que se revelem necessários com base na análise de risco e aos requisitos específicos enumerados no ponto 2.
2. Os procedimentos devem garantir que cada animal ou, se for caso disso, cada lote de animais aceites no matadouro:
 - a) Se encontra devidamente identificado;
 - b) É acompanhado das informações pertinentes fornecidas pela exploração de proveniência a que é feita referência na secção III;
 - c) Não provém de uma exploração ou de uma zona sujeita a uma proibição de circulação ou a outra restrição motivada por razões de saúde animal ou pública, salvo autorização da autoridade competente;
 - d) Está limpo;
 - e) É saudável, tanto quanto o operador da empresa do sector alimentar possa apreciar;
 - e
 - f) Se encontra num estado satisfatório, à chegada ao matadouro, em matéria de bem-estar dos animais.
3. Em caso de não cumprimento dos requisitos enumerados no ponto 2, o operador da empresa do sector alimentar deve notificar o veterinário oficial e tomar as medidas adequadas.

SECÇÃO III: INFORMAÇÕES RELATIVAS À CADEIA ALIMENTAR

Os operadores das empresas do sector alimentar responsáveis por matadouros devem, se for caso disso, solicitar, receber, verificar e actuar em função das informações sobre a cadeia alimentar enumeradas na presente secção em relação a todos os animais, que não sejam de caça selvagem, enviados ou destinados ao matadouro.

1. Os operadores dos matadouros não devem aceitar animais nas suas instalações a menos que tenham solicitado e recebido as informações pertinentes em matéria de segurança alimentar contida nos registos mantidos na exploração de proveniência de acordo com o Regulamento (CE) n.º 852/2004.
2. Os operadores de matadouros devem receber as informações pelo menos 24 horas antes da chegada dos animais ao matadouro, com excepção das circunstâncias referidas no ponto 7.

3. As informações pertinentes em matéria de segurança alimentar referidas no ponto 1 devem incluir, em especial:
 - a) O estatuto da exploração de proveniência ou o estatuto sanitário regional;
 - b) O estatuto sanitário dos animais;
 - c) Os produtos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais nos últimos seis meses, juntamente com as datas de administração e os intervalos de segurança, sempre que o intervalo de segurança não seja zero ou o produto veterinário possa influir na detecção de doenças dos animais;
 - d) A ocorrência de doenças que possam afectar a segurança da carne;
 - e) Os resultados, se forem relevantes para a protecção da saúde pública, de quaisquer análises feitas sobre amostras colhidas de animais, ou outras amostras colhidas para diagnóstico de doenças que possam afectar a segurança da carne, incluindo amostras colhidas no âmbito da vigilância e controlo de zoonoses e resíduos;
 - f) Relatórios relevantes de inspecções *ante mortem* e *post mortem* em animais provenientes da mesma exploração incluindo, nomeadamente, relatórios do veterinário oficial;
 - g) Dados relevantes em matéria de produção, sempre que tal possa indicar a presença de doenças;
 - e
 - h) O nome e o endereço do veterinário privado que normalmente assiste o operador da exploração de proveniência.
4.
 - a) Todavia, não é necessário que sejam fornecidas ao operador do matadouro:
 - i) As informações referidas nas alíneas a), b), f) e h) do ponto 3 se o operador já tiver conhecimento dessas informações (por exemplo, através de um acordo existente ou de um sistema de controlo de qualidade);
 - ou
 - ii) As informações referidas nas alíneas a), b), f) e g) do ponto 3 se o produtor declarar não haver nada de relevante a assinalar.
 - b) As informações não precisam de ser fornecidas como excerto integral dos registos da exploração de proveniência. Podem ser fornecidas por via electrónica ou sob a forma de declaração normalizada assinada pelo produtor.
5. Os operadores das empresas do sector alimentar que decidam receber animais nas instalações de matadouro após terem avaliado as informações sobre a cadeia alimentar pertinentes devem comunicar imediatamente essa informação ao veterinário oficial e, salvo nas circunstâncias referidas no ponto 7, o mais tardar 24 horas antes da chegada do animal ou do lote de animais. Os operadores das empresas do sector alimentar devem notificar o veterinário oficial de todas as informações que levantem suspeitas de problemas sanitários antes da inspecção *ante mortem* do animal em causa.
6. A chegada ao matadouro de qualquer animal sem informações sobre a cadeia alimentar deve ser imediatamente notificada ao veterinário oficial. O animal só pode ser abatido depois de o veterinário oficial ter dado a sua autorização.
7. Se a autoridade competente o permitir, as informações relativas à cadeia alimentar podem acompanhar os animais aos quais se referem, e não chegar com uma antecedência de 24 horas, quando se tratar de:
 - a) Suínos, aves de capoeira ou caça de criação que tenham sido submetidos a uma inspecção *ante mortem* na exploração de proveniência, desde que acompanhados de um certificado assinado pelo veterinário declarando que examinou os animais na exploração e os considerou saudáveis;
 - b) Solípedes domésticos;

- c) Animais que tenham sido submetidos a abate de emergência, desde que acompanhados de uma declaração assinada pelo veterinário que registre o resultado positivo da inspecção *ante mortem*;

e

- d) Animais que não tenham vindo directamente da exploração de proveniência para o matadouro.

Os operadores dos matadouros devem avaliar as informações pertinentes. Se aceitarem os animais para abate devem entregar os documentos referidos nas alíneas a) e c) ao veterinário oficial. O abate ou a preparação só serão efectuados depois de o veterinário oficial ter dado a sua autorização.

8. Os operadores das empresas do sector alimentar devem verificar os passaportes que acompanham os solípedes domésticos para assegurar que o animal se destina ao abate para o consumo humano. Se aceitarem o animal para o abate, devem entregar o passaporte ao veterinário oficial.

ANEXO III

REQUISITOS ESPECÍFICOS

SECÇÃO I: CARNE DE UNGULADOS DOMÉSTICOS

CAPÍTULO I: TRANSPORTE DE ANIMAIS VIVOS PARA OS MATADOUROS

Os operadores das empresas do sector alimentar que transportem animais vivos para os matadouros deverão assegurar o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. Durante a recolha e o transporte, os animais devem ser tratados cuidadosamente, sem que lhes seja causado sofrimento desnecessário.
2. Os animais que apresentem sintomas de doença ou que sejam originários de manadas que se saiba estarem contaminadas por agentes relevantes em termos de saúde pública só podem ser transportados para o matadouro se a autoridade competente assim o permitir.

CAPÍTULO II: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS MATADOUROS

Os operadores das empresas do sector alimentar deverão assegurar que a construção, concepção e equipamento dos estabelecimentos nos quais são abatidos ungulados domésticos obedeçam às regras seguidamente enunciadas.

1.
 - a) Os matadouros devem dispor de locais adequados para estabulação em condições de higiene ou, se as condições climáticas o permitirem, de parques de espera fáceis de limpar e de desinfectar. Essas instalações devem estar equipadas de forma a permitir o abeberamento dos animais e, se necessário, a sua alimentação. A drenagem das águas residuais não deve comprometer a segurança dos géneros alimentícios.
 - b) Devem também dispor de instalações separadas que possam ser fechadas à chave ou, se o clima o permitir, de parques para animais doentes ou suspeitos de doença, com drenagem separada e localizados de forma a evitar a contaminação dos outros animais, a não ser que a autoridade competente considere que essas instalações não são necessárias.
 - c) As dimensões dos locais para estabulação devem assegurar o respeito do bem-estar dos animais. A sua concepção deve facilitar as inspecções *ante mortem*, incluindo a identificação dos animais ou dos grupos de animais.
2. Para evitar a contaminação da carne, os matadouros devem:
 - a) Dispor de um número suficiente de salas adequadas para as operações a efectuar;
 - b) Possuir uma divisão separada para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a menos que a autoridade competente autorize, caso a caso, a separação dessas operações no tempo, num matadouro específico;
 - c) Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações:
 - i) atordoamento e sangria,
 - ii) no caso do abate de suínos, escalda, depilação, raspagem e chamusco,
 - iii) evisceração e preparação subsequente,
 - iv) manuseamento das tripas e dos estômagos limpos,
 - v) preparação e limpeza de outras miudezas, em especial manuseamento das cabeças esfoladas, caso essa operação não seja efectuada na cadeia de abate,
 - vi) embalagem das miudezas,
 - e
 - vii) expedição da carne,

- d) Possuir instalações que impeçam o contacto entre a carne e o chão, as paredes e os dispositivos fixos,
 - e
 - e) Dispor de cadeias de abate (quando existam) concebidas de modo a permitir um andamento constante do processo de abate e a evitar a contaminação cruzada entre as diferentes partes da cadeia. Quando funcionar nas mesmas instalações mais de uma cadeia de abate, deverá existir uma separação adequada entre essas cadeias, a fim de evitar a contaminação cruzada.
3. Os matadouros devem dispor de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.
 4. O equipamento para a lavagem das mãos utilizado pelo pessoal que manuseia carne exposta deve dispor de torneiras concebidas de forma a impedir que a contaminação se dissemine.
 5. Devem existir locais que possam ser fechados à chave para a armazenagem refrigerada da carne retida e locais separados que possam ser fechados à chave para a armazenagem da carne declarada imprópria para consumo humano.
 6. Deve existir um local separado que disponha de instalações adequadas para a limpeza, a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte para gado. Todavia os matadouros não são obrigados a possuir estes locais e instalações se a autoridade competente assim o permitir e se existirem nas proximidades locais e estruturas oficialmente aprovados para esse fim.
 7. Devem existir instalações reservadas ao abate dos animais doentes ou suspeitos de doença que possam ser fechadas à chave. Essas instalações não são indispensáveis se o abate se realizar quer noutros estabelecimentos autorizados para esse efeito pela autoridade competente, quer no final do período normal de abate.
 8. Se o chorume ou o conteúdo do aparelho digestivo forem armazenados no matadouro, este deve dispor de uma zona ou de um local destinado a esse efeito.
 9. Devem existir instalações ou, se necessário, uma sala, devidamente equipadas e que possam ser fechadas à chave, destinadas a utilização exclusiva pelo serviço veterinário.

CAPÍTULO III: REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS SALAS DE DESMANCHA

Os operadores das empresas do sector alimentar deverão assegurar que as salas de desmancha onde se processa carne de ungulados domésticos:

1. Sejam construídas de modo a evitar a contaminação da carne, em particular:
 - a) Permitindo o andamento contínuo das operações;
 - ou
 - b) Garantindo a separação entre diferentes lotes de produção;
2. Disponham de câmaras para a armazenagem separada da carne embalada e da carne exposta, excepto quando estas forem armazenadas em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser fonte de contaminação para a carne;
3. Disponham de salas de desmancha equipadas de forma a assegurar o cumprimento dos requisitos estabelecidos no capítulo V;
4. Disponham de equipamento de lavagem das mãos para uso do pessoal que manuseia a carne exposta, com torneiras concebidas de modo a evitar que a contaminação se dissemine;
 - e
5. Disponham de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.

CAPÍTULO IV: HIGIENE DO ABATE

Os operadores das empresas do sector alimentar deverão assegurar que os matadouros onde são abatidos ungulados domésticos obedeçam às regras seguidamente enunciadas.

1. Após a chegada ao matadouro, os animais serão abatidos sem demoras desnecessárias. No entanto, sempre que necessário por razões de bem-estar, os animais devem dispor de um período de repouso antes do abate.
2.
 - a) A carne de animais diferentes dos mencionados nas alíneas b) e c) não deve ser utilizada para consumo humano se a morte não tiver ocorrido por abate no matadouro.
 - b) Só podem ser levados para as instalações de abate animais vivos destinados ao abate, com excepção:
 - i) dos animais que tenham sido submetidos a abate de emergência fora do matadouro, em conformidade com o capítulo VI,
 - ii) dos animais abatidos no local de produção em conformidade com a secção III,
e
iii) da caça selvagem, em conformidade com a secção IV, capítulo II.
 - c) A carne dos animais submetidos a abate de emergência na sequência de um acidente no matadouro pode ser utilizada para consumo humano se, na inspecção, não tiverem sido encontradas lesões graves para além das devidas ao acidente.
3. Os animais, ou, se for caso disso, cada um dos lotes de animais enviados para abate, devem ser identificados de modo a poderem ser rastreados até à sua origem.
4. Os animais deverão estar limpos.
5. Os operadores responsáveis pelos matadouros devem seguir as instruções do veterinário nomeado pela autoridade competente em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004 para assegurar que a inspecção *ante mortem* de todo o animal a abater seja efectuada nas devidas condições.
6. Os animais levados para o local de abate devem ser abatidos sem demoras desnecessárias.
7. O atordoamento, a sangria, a esfolagem, a evisceração e outras preparações devem ser realizadas sem demoras desnecessárias e de forma a evitar a contaminação da carne, nomeadamente:
 - a) A traqueia e o esófago devem permanecer intactos durante a sangria, excepto no caso de abate em conformidade com uma tradição religiosa;
 - b) Durante a remoção da pele e do velo:
 - i) deve ser evitado o contacto entre o exterior da pele e a carcaça,
e
ii) os operadores e o equipamento que estejam em contacto com a superfície exterior da pele e do velo não devem tocar na carne;
 - c) Devem ser tomadas medidas para evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante e após a evisceração e para assegurar que a evisceração seja concluída logo que possível após o atordoamento;
e
d) A remoção do úbere não deve provocar a contaminação da carcaça pelo leite ou colostro.
8. Deve proceder-se à esfolagem completa da carcaça e das outras partes do corpo destinadas ao consumo humano, excepto no caso dos suínos e das cabeças e dos pés dos ovinos, caprinos e vitelos. As cabeças e os pés devem ser manuseadas de forma a evitar a contaminação da restante carne.

9. Quando os suínos não forem esfolados, devem ser-lhes retiradas imediatamente as cerdas. O risco de contaminação da carne com a água de escalda deve ser minimizado. Nesta operação só se podem utilizar aditivos aprovados. Os suínos devem, em seguida, ser cuidadosamente lavados com água potável.
10. As carcaças não podem apresentar qualquer contaminação fecal visível. Qualquer contaminação visível deve ser retirada quanto antes através da aparagem ou de meios que tenham um efeito equivalente.
11. As carcaças e as miudezas não podem entrar em contacto com o chão, as paredes ou as superfícies de trabalho.
12. Os operadores dos matadouros devem seguir as instruções da autoridade competente para assegurar que a inspecção *post mortem* de todos os animais abatidos seja efectuada nas devidas condições em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004.
13. Até ao fim da inspecção *post mortem*, as partes de um animal abatido sujeito a essa inspecção:
 - a) Devem continuar a ser identificáveis como pertencendo a uma determinada carcaça;
 - e
 - b) Não devem entrar em contacto com qualquer outra carcaça, miudezas ou vísceras, incluindo as que tenham já sido sujeitas a inspecção *post mortem*.

No entanto, desde que não apresente qualquer lesão patológica, o pénis pode ser imediatamente removido.

14. Ambos os rins devem ser retirados da gordura envolvente. No caso dos bovinos e suínos e dos solípedes, deve também ser removida a cápsula perirrenal.
15. Se o sangue ou outras miudezas de vários animais forem recolhidos no mesmo recipiente antes de concluída a inspecção *post mortem*, todo o conteúdo desse recipiente deve ser declarado impróprio para consumo humano se a carcaça de pelo menos um desses animais tiver sido declarada imprópria para consumo humano.
16. Após a inspecção *post mortem*:
 - a) As amígdalas dos bovinos, dos suínos e dos solípedes devem ser retiradas de forma higiénica;
 - b) As partes impróprias para consumo humano devem ser removidas logo que possível do sector limpo do estabelecimento;
 - c) A carne retida ou declarada imprópria para consumo humano e os subprodutos não comestíveis não devem entrar em contacto com a carne declarada própria para consumo humano;
 - e
 - d) As vísceras ou partes de vísceras que permaneçam na carcaça, com excepção dos rins, devem ser retiradas inteiramente e logo que possível, a menos que a autoridade competente emita uma autorização de outro teor.
17. Após a conclusão do abate e da inspecção *post mortem*, a carne deve ser armazenada em conformidade com os requisitos do capítulo VII.
18. Quando se destinarem a posterior transformação:
 - a) Os estômagos deverão ser escaldados ou limpos;
 - b) Os intestinos deverão ser esvaziados e limpos;
 - e
 - c) As cabeças e os pés deverão ser esfolados ou escaldados e depilados.
19. Quando os estabelecimentos tiverem sido aprovados para o abate de diferentes espécies de animais ou para o manuseamento de carcaças de caça de criação e de caça selvagem, devem ser tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, separando, no tempo ou no espaço, as operações efectuadas nas diferentes espécies. Devem existir instalações separadas para a recepção e a armazenagem de carcaças não esfoladas de caça de criação abatida na exploração e para a caça selvagem.

20. Se o matadouro não dispuser de instalações que se possam fechar à chave reservadas aos animais doentes ou suspeitos de doenças, as instalações utilizadas para abater esses animais devem ser limpas, lavadas e desinfectadas sob controlo oficial antes de se prosseguir o abate de outros animais.

CAPÍTULO V: HIGIENE DURANTE A DESMANCHA E A DESOSSA

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que a desmancha e a desossa da carne dos ungulados domésticos se processa em conformidade com as regras seguidamente enunciadas.

1. As carcaças de ungulados domésticos podem ser desmanchadas em meias carcaças ou quartos, e meias carcaças num máximo de três grandes peças, em matadouros. As desmancha e desossa subsequentes devem ser efectuadas numa sala de desmancha.
2. A laboração da carne deve ser organizada de forma a evitar ou minimizar a contaminação. Para isso, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, em especial, que:
 - a) A carne para desmancha seja introduzida nas salas de trabalho à medida que for sendo necessário;
 - b) Durante a desmancha, a desossa, a aparagem, o corte em fatias, o corte em cubos, o acondicionamento e a embalagem, a carne seja mantida a uma temperatura não superior a 3 °C no caso das miudezas e a 7 °C no caso da restante carne, através de uma temperatura ambiente máxima de 12 °C ou de um sistema alternativo de efeito equivalente;
 - c) Sempre que as instalações tenham sido aprovadas para a desmancha de carne de diferentes espécies animais, sejam tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, se necessário por separação, no espaço ou no tempo, das operações relativas às diferentes espécies.
3. No entanto, a carne pode ser desossada e desmanchada antes de atingir a temperatura referida na alínea b) do ponto 2, em conformidade com o ponto 3 do capítulo VII.
4. A carne poderá igualmente ser desossada e desmanchada antes de alcançar a temperatura referida na alínea b) do ponto 2 quando a sala de desmancha se encontrar no mesmo local que as instalações de abate. Neste caso, a carne deverá ser transferida para a sala de desmancha directamente das instalações de abate ou após um período de espera numa câmara de refrigeração. Assim que estiver desmanchada e, se for caso disso, embalada, a carne deve ser refrigerada até atingir a temperatura referida na alínea b) do ponto 2.

CAPÍTULO VI: ABATE DE EMERGÊNCIA FORA DO MATADOURO

Os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir que a carne de ungulados domésticos que tenham sido submetidos a abate de emergência fora do matadouro só possa ser utilizada para consumo humano se satisfizer todos os seguintes requisitos.

1. O animal saudável deve ter sofrido um acidente que o impediu de ser transportado para o matadouro, por razões de bem-estar.
2. Um veterinário deve realizar uma inspecção *ante mortem* do animal.
3. O animal abatido e sangrado deve ser transportado para o matadouro em condições higiénicas e sem atrasos indevidos. A remoção do estômago e dos intestinos pode ser efectuada no local, sob supervisão do veterinário. Quaisquer vísceras removidas deverão ser enviadas para o matadouro juntamente com o animal abatido e ser identificadas como pertencentes ao animal.
4. Se decorrerem mais de duas horas entre o abate e a chegada ao matadouro, o animal tem de ser refrigerado. Se as condições climáticas o permitem, não é necessária uma refrigeração activa.
5. O animal abatido deve ser enviado para o matadouro juntamente com uma declaração do operador da empresa do sector alimentar que criou o animal, estabelecendo a identidade do animal e indicando quaisquer medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados ao animal, datas de administração e intervalos de segurança.

6. O animal abatido deve ser enviado para o matadouro juntamente com uma declaração emitida pelo veterinário indicando o resultado favorável da inspecção *ante mortem*, a data e hora e a razão do abate de emergência, e a natureza de qualquer tratamento administrado pelo veterinário ao animal.
7. O animal abatido deve ter sido declarado próprio para consumo humano na sequência de uma inspecção *post mortem* levada a cabo no matadouro em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004, incluindo quaisquer análises adicionais exigidas em caso de abate de emergência.
8. Os operadores das empresas do sector alimentar deverão cumprir todas as instruções que o veterinário oficial possa dar na sequência da inspecção *post mortem* no que se refere à utilização da carne.
9. Os operadores das empresas do sector alimentar não podem colocar no mercado carne de animais que tenham sido sujeitos a abate de emergência, salvo se esta ostentar uma marca especial que não possa ser confundida nem com a marca sanitária prevista no Regulamento (CE) n.º 854/2004, nem com a marca de identificação prevista na secção I do anexo II do presente regulamento. Essa carne só pode ser colocada no mercado no Estado-Membro em que seja efectuado o abate e de acordo com a legislação nacional.

CAPÍTULO VII: ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

Os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir que a armazenagem e o transporte de carne de ungulados domésticos sejam efectuados em conformidade com os requisitos seguintes.

1.
 - a) Excepto quando existem disposições específicas em contrário, a inspecção *post mortem* deve ser imediatamente seguida de uma refrigeração no matadouro que garanta uma temperatura uniforme da carne não superior a 3 °C, no caso das miudezas, e a 7 °C no caso da restante carne, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura. No entanto, a carne poderá ser cortada e desossada durante a refrigeração, em conformidade com o ponto 4 do capítulo V.
 - b) Durante as operações de refrigeração, deve existir uma ventilação adequada que evite a condensação na superfície da carne.
2. A carne deve atingir a temperatura especificada no ponto 1 e ser mantida a essa temperatura durante a armazenagem.
3. A carne deve atingir a temperatura especificada no ponto 1 antes do transporte e ser mantida a essa temperatura durante o transporte. No entanto, este poderá também ser realizado, se a autoridade competente assim o autorizar, para permitir o fabrico de produtos específicos, desde que:
 - a) Esse transporte seja efectuado de acordo com os requisitos especificados pela autoridade competente no que respeita ao transporte de um determinado estabelecimento para outro;
 - b) A carne deixe imediatamente o matadouro, ou uma sala de desmancha no mesmo local das instalações de abate, e o transporte não dure mais de duas horas.
4. A carne destinada à congelação deve ser congelada sem demoras injustificadas, tendo em conta, sempre que necessário, um período de estabilização antes da congelação.
5. A carne exposta deve ser armazenada e transportada separadamente da carne embalada, a menos que seja armazenada ou transportada em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem ou de transporte não possam ser uma fonte de contaminação para a carne.

SECÇÃO II: CARNE DE AVES DE CAPOEIRA E DE LAGOMORFOS

CAPÍTULO I: TRANSPORTE DE ANIMAIS VIVOS PARA O MATADOURO

Os operadores das empresas do sector alimentar que efectuam o transporte de animais vivos para os matadouros devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. Durante a sua recolha e transporte, os animais devem ser manuseados cuidadosamente, sem que lhes seja causado sofrimento desnecessário.
2. Os animais que apresentem sintomas de doença ou que sejam originários de bandos que se saiba estarem contaminados por agentes relevantes em termos de saúde pública só podem ser transportados para o matadouro se a autoridade competente assim o permitir.

3. As jaulas para a entrega de animais ao matadouro (e os módulos, quando utilizados) devem ser feitas de material que não esteja sujeito a corrosão e ser fáceis de limpar e de desinfectar. Imediatamente depois de esvaziado e, se necessário, antes de ser reutilizado, todo o equipamento utilizado para a recolha e entrega dos animais vivos deve ser limpo, lavado e desinfectado.

CAPÍTULO II: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS MATADOUROS

Os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir que a construção, a concepção e o equipamento dos matadouros em que sejam abatidas aves de capoeira ou lagomorfos satisfaçam os requisitos seguintes.

1. Devem dispor de uma sala ou local coberto destinado à recepção dos animais e à sua inspecção *ante mortem*.
2. Para evitar contaminar a carne, devem:
 - a) Possuir um número suficiente de salas adequadas para as operações a efectuar;
 - b) Dispor de uma sala separada para a evisceração e posterior preparação, incluindo a adição de condimentos a carcaças de aves de capoeira inteiras, a não ser que a autoridade competente autorize, caso a caso, a separação no tempo dessas operações no interior de um determinado matadouro;
 - c) Garantir a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações:
 - i) atordoamento e sangria,
 - ii) depena ou esfolagem, eventualmente associada a escaldagem,
 - e
 - iii) expedição da carne;
 - d) Possuir instalações que impeçam o contacto entre a carne e o chão, paredes e dispositivos fixos;
e
 - e) Dispor de cadeias de abate (quando existam) concebidas de modo a permitir um andamento constante do processo de abate e a evitar a contaminação cruzada entre as diferentes partes da cadeia. Quando funcionar nas mesmas instalações mais de uma cadeia de abate, deverá existir uma separação adequada entre essas cadeias, a fim de evitar a contaminação cruzada.
3. Devem dispor de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.
4. O equipamento para a lavagem das mãos utilizado pelo pessoal que manuseia carne exposta deve dispor de torneiras concebidas de forma a impedir que a contaminação se dissemine.
5. Devem existir locais que possam ser fechados à chave para a armazenagem refrigerada da carne retida e locais separados que possam ser fechados à chave para a armazenagem da carne declarada imprópria para consumo humano.
6. Deve existir um local separado que disponha de instalações adequadas para a limpeza, lavagem e desinfecção:
 - a) Do equipamento de transporte, como as jaulas;
e
 - b) Dos meios de transporte.

No que se refere à alínea b), esta condição não é obrigatória se existirem nas proximidades locais e estruturas oficialmente aprovados.

7. Devem existir instalações ou, se necessário, uma sala, devidamente equipadas e que possam ser fechadas à chave, destinadas a utilização exclusiva pelo serviço veterinário.

CAPÍTULO III: REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES DE DESMANCHA

1. Os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir que as instalações de desmancha destinadas à carne de aves de capoeira ou de lagomorfos:
 - a) Sejam construídas de modo a evitar a contaminação da carne, em particular:
 - i) permitindo o andamento contínuo das operações,
 - ou
 - ii) garantindo a separação entre diferentes lotes de produção;
 - b) Disponham de câmaras para a armazenagem separada da carne embalada e da carne exposta, excepto quando estas forem armazenadas em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser fonte de contaminação para a carne;
 - c) Disponham de salas de desmancha equipadas de forma a assegurar o cumprimento do requisito estabelecido no capítulo V;
 - d) Disponham de equipamento de lavagem das mãos, para uso do pessoal que manuseia a carne exposta, com torneiras concebidas de modo a evitar que a contaminação se dissemine;
 - e
 - e) Disponham de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.
2. Se forem efectuadas numa sala de desmancha as seguintes operações:
 - a) Evisceração de gansos e patos criados para a produção de *foie gras* que tenham sido atordoados, sangrados e depenados na exploração de engorda;
 - ou
 - b) Evisceração diferida de aves de capoeira,os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir a existência de salas separadas para o efeito.

CAPÍTULO IV: HIGIENE DO ABATE

Os operadores das empresas do sector alimentar responsáveis por matadouros em que sejam abatidas aves de capoeira ou lagomorfos devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1.
 - a) Não deve ser utilizada para consumo humano a carne de animais, com excepção dos referidos na alínea b), cuja morte não tenha ocorrido por abate no matadouro.
 - b) Só podem ser levados para as instalações de abate animais vivos destinados ao abate, com excepção:
 - i) Das aves de capoeira de evisceração diferida, de gansos e patos criados para a produção de *foie gras* e de aves que não sejam consideradas domésticas mas que sejam criadas como animais domésticos, desde que tenham sido abatidos na exploração em conformidade com o capítulo VI;
 - ii) Da caça de criação abatida no local de produção em conformidade com a secção III;
 - e
 - iii) Da caça selvagem miúda, em conformidade com o capítulo III da secção IV.

2. Os operadores dos matadouros devem seguir as instruções da autoridade competente para assegurar que a inspecção *ante mortem* seja efectuada nas devidas condições.
3. Quando os estabelecimentos tiverem sido aprovados para o abate de diferentes espécies de animais ou para o manuseamento de ratites de criação e de caça miúda selvagem, devem ser tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, separando, no tempo ou no espaço, as operações efectuadas nas diferentes espécies. Devem existir instalações separadas para a recepção e a armazenagem das carcaças de ratites de criação abatidas na exploração e para a caça miúda selvagem.
4. Os animais levados para a sala de abate devem ser abatidos sem demoras desnecessárias.
5. O atordoamento, a sangria, a esfolagem ou a depena, a evisceração e outras preparações devem ser efectuadas sem demoras desnecessárias, de forma a evitar a contaminação da carne. Serão, nomeadamente, tomadas medidas para evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante a evisceração.
6. Os operadores dos matadouros devem seguir as instruções da autoridade competente para garantir que a inspecção *post mortem* seja efectuada em condições adequadas, assegurando, em especial, que os animais abatidos possam ser devidamente inspecionados.
7. Após a inspecção *post mortem*:
 - a) As partes impróprias para consumo humano devem ser removidas logo que possível do sector limpo do estabelecimento;
 - b) A carne retida ou declarada imprópria para consumo humano e os subprodutos não comestíveis não devem entrar em contacto com a carne declarada própria para consumo humano;
 - e
 - c) As vísceras ou partes de vísceras que permaneçam na carcaça, com excepção dos rins, devem ser retiradas, de preferência inteiramente e logo que possível, salvo indicação em contrário da autoridade competente.
8. Após a inspecção e a evisceração, os animais abatidos devem ser limpos e refrigerados até atingirem uma temperatura não superior a 4 °C assim que possível, a não ser que a carne seja desmanchada a quente.
9. Quando as carcaças forem submetidas a um processo de refrigeração por imersão, devem ser respeitadas as seguintes disposições:
 - a) Devem ser tomadas todas as precauções para evitar a contaminação das carcaças, tendo em conta parâmetros como o peso da carcaça, a temperatura da água, o volume e a direcção do fluxo de água e o tempo de refrigeração;
 - b) O equipamento deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfectado sempre que necessário e pelo menos uma vez por dia.
10. Os animais doentes ou suspeitos de doença e os animais abatidos em aplicação de programas de erradicação ou controlo de doenças não devem ser abatidos no estabelecimento, excepto quando a autoridade competente o permitir. Nesse caso, o abate deve ser efectuado sob supervisão oficial, devendo ser tomadas medidas para evitar a contaminação; as instalações devem ser limpas e desinfectadas antes de serem novamente utilizadas.

CAPÍTULO V: HIGIENE DURANTE E APÓS A DESMANCHA E A DESOSSA

Os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir que a desmancha e a desossa de carne de aves de capoeira e de lagomorfos sejam efectuadas em conformidade com os seguintes requisitos.

1. A laboração da carne deve ser organizada de forma a evitar ou minimizar a contaminação. Para tal, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, em particular, que:
 - a) A carne para desmancha seja introduzida nas salas de trabalho à medida que for sendo necessário;

- b) Durante a desmancha, a desossa, a aparagem, o corte em fatias, o corte em cubos, o acondicionamento e a embalagem, a temperatura da carne seja mantida a uma temperatura não superior a 4 °C mediante uma temperatura ambiente de 12 °C ou um sistema alternativo de efeito equivalente;
 - e
 - c) Sempre que as instalações tenham sido aprovadas para a desmancha de carne de diferentes espécies animais, sejam tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, se necessário por separação, no espaço ou no tempo, das operações relativas às diferentes espécies.
2. No entanto, no caso de a sala de desmancha estar situada no mesmo local que as instalações de abate, a carne pode ser desossada e desmanchada antes de atingir a temperatura referida na alínea b) do ponto 1, desde que seja transferida para a sala de desmancha:
- a) Directamente das instalações de abate;
 - ou
 - b) Após um período de espera numa câmara de refrigeração.
3. Assim que estiver desmanchada e, se for caso disso, embalada, a carne deve ser refrigerada até atingir a temperatura referida na alínea b) do ponto 1.
4. A carne exposta deve ser armazenada e transportada separadamente da carne embalada, a menos que seja armazenada ou transportada em alturas diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem ou de transporte não possam ser fonte de contaminação para a carne.

CAPÍTULO VI: ABATE NA EXPLORAÇÃO

Os operadores das empresas do sector alimentar só podem proceder ao abate de aves de capoeira na exploração em conformidade com a alínea b) i) do ponto 2 do capítulo IV mediante autorização da autoridade competente e em conformidade com os requisitos seguintes.

1. A exploração deve ser submetida a inspecções veterinárias regulares.
2. O operador em questão deve informar antecipadamente a autoridade competente da data e hora do abate.
3. A exploração deve dispor de locais para a concentração das aves, nos quais seja possível efectuar uma inspecção *ante mortem* do grupo de animais.
4. A exploração deve dispor de instalações adequadas para o abate e posterior manuseamento das aves em condições de higiene.
5. Devem ser cumpridos os requisitos em matéria de bem-estar dos animais.
6. As aves abatidas devem ser enviadas para o matadouro juntamente com uma declaração do operador da empresa do sector alimentar que criou o animal, indicando quaisquer medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados ao animal, datas de administração e intervalos de segurança, bem como a data e hora do abate.
7. Os animais abatidos devem ser enviados para o matadouro juntamente com um certificado emitido pelo veterinário oficial ou pelo veterinário autorizado em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004.
8. No caso das aves de capoeira criadas para a produção de *foie gras*, as aves não evisceradas devem ser imediatamente transportadas e, se necessário, refrigeradas, para um matadouro ou uma sala de desmancha, devendo ser evisceradas no prazo de 24 horas a contar do abate, sob a supervisão da autoridade competente.
9. As aves de capoeira de evisceração diferida obtidas no local de produção podem ser mantidas por um período que não exceda 15 dias a uma temperatura não superior a 4 °C. Seguidamente devem ser evisceradas num matadouro ou numa sala de desmancha situados no Estado-Membro do local de produção.

SECÇÃO III: CARNE DE CAÇA DE CRIAÇÃO

1. As disposições da secção I aplicam-se à produção e colocação no mercado de carne de caça de criação de mamíferos biungulados (*Cervidae* e *Suidae*), a menos que a autoridade competente as considere inadequadas.
2. As disposições da secção II aplicam-se à produção e colocação no mercado de carne de ratites. No entanto, as disposições da secção I aplicam-se quando a autoridade competente as considerar adequadas. Devem ser previstas instalações adequadas, adaptadas ao tamanho dos animais.
3. Não obstante o disposto nos pontos 1 e 2, os operadores das empresas do sector alimentar podem proceder ao abate das ratites e dos ungulados de criação a que é feita referência no ponto 1 no local de origem, mediante autorização da autoridade competente, se:
 - a) Os animais não puderem ser transportados, a fim de evitar qualquer risco para o manuseador ou proteger o bem-estar dos animais;
 - b) O efectivo for submetido a inspecções veterinárias regulares;
 - c) O proprietário dos animais apresentar um pedido;
 - d) A autoridade competente tiver sido antecipadamente informada da data e hora de abate dos animais;
 - e) A exploração dispuser de procedimentos para a concentração dos animais que permitam efectuar uma inspecção *ante mortem* do grupo;
 - f) A exploração dispuser de instalações adequadas para o abate, a sangria e, quando sejam depenadas ratites, a depena dos animais;
 - g) Forem cumpridos os requisitos em matéria de bem-estar dos animais;
 - h) Os animais abatidos e sangrados forem transportados para o matadouro em condições higiénicas e sem atraso indevido. Se o transporte demorar mais de duas horas, os animais devem, se necessário, ser refrigerados. A evisceração pode realizar-se no local, sob supervisão do veterinário;
 - i) Os animais abatidos forem enviados para o matadouro juntamente com uma declaração do operador da empresa do sector alimentar que os criou, de onde conste a identidade do animal e a indicação de quaisquer medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados, datas de administração e intervalos de segurança;

e

 - j) Durante o transporte para o estabelecimento aprovado, os animais abatidos forem acompanhados de um atestado emitido e assinado pelo veterinário oficial ou pelo veterinário autorizado que ateste o resultado favorável da inspecção *ante mortem*, o abate e sangria correctos e a data e hora do abate.
4. Em circunstâncias excepcionais, os operadores das empresas do sector alimentar podem igualmente abater bisontes na exploração, em conformidade com o ponto 3.

SECÇÃO IV: CARNE DE CAÇA SELVAGEM

CAPÍTULO I: FORMAÇÃO DOS CAÇADORES EM SANIDADE E HIGIENE

1. As pessoas que caçam animais selvagens com vista à sua colocação no mercado para consumo humano devem dispor de conhecimentos suficientes sobre as patologias da carne de caça selvagem e sobre a produção e o tratamento da caça selvagem e da carne de caça selvagem depois da caçada para poderem realizar um exame inicial dos animais no local.
2. É, porém, suficiente que pelo menos uma pessoa de um grupo de caçadores tenha os conhecimentos a que se refere o ponto 1. As referências feitas nesta secção à «pessoa devidamente formada» entendem-se como referências a essa pessoa.

3. A pessoa devidamente formada poderá igualmente ser o guarda de caça ou o gestor cinegético, se fizerem parte do grupo de caçadores ou estiverem localizados na vizinhança imediata do local da caçada. Neste último caso, o caçador deverá apresentar a caça selvagem ao guarda de caça ou ao gestor cinegético e informá-los de qualquer comportamento anormal observado antes do abate.
4. Para que os caçadores possam ser pessoas devidamente formadas, dever-lhes-á ser ministrada uma formação, a contento da autoridade competente, que deverá abranger, pelo menos, os seguintes domínios:
 - a) Anatomia, fisiologia e comportamento normais da caça selvagem;
 - b) Comportamento anormal e alterações patológicas nas espécies cinegéticas devido a doenças; contaminação ambiental ou outros factores que possam afectar a saúde humana após consumo;
 - c) Regras de higiene e técnicas adequadas para o tratamento, transporte, evisceração, etc., da caça selvagem após o abate;
 - e
 - d) Legislação e disposições administrativas relativas às condições de higiene e de saúde pública e sanidade animal que regem a colocação da caça selvagem no mercado.
5. A autoridade competente deverá incentivar as associações de caçadores a ministrar essa formação.

CAPÍTULO II: TRATAMENTO DE CAÇA GROSSA SELVAGEM

1. Após o abate da caça grossa selvagem, os respectivos estômagos e intestinos devem ser removidos logo que possível, e a carcaça deve ser sangrada, se necessário.
2. A pessoa devidamente formada deve efectuar um exame da carcaça e quaisquer vísceras devem ser removidas, para identificar quaisquer características que possam indicar que a carne apresenta um risco sanitário. Esse exame deve ser efectuado tão cedo quanto possível após o abate.
3. A carne de caça grossa selvagem só pode ser colocada no mercado se a carcaça for transportada para uma instalação de tratamento de caça tão cedo quanto possível após o exame referido no ponto 2. As vísceras devem acompanhar a carcaça tal como especificado no ponto 4 e ser identificáveis como pertencendo a um determinado animal.
4.
 - a) Se não forem detectadas características anormais durante o exame referido no ponto 2, nem qualquer comportamento anormal antes do abate, e se não houver suspeita de contaminação ambiental, a pessoa devidamente formada deve juntar ao corpo do animal uma declaração numerada da qual constem estas informações. Esta declaração deve indicar igualmente a data, hora e local do abate. Neste caso, a cabeça e as vísceras não precisam de acompanhar a carcaça, excepto no caso de espécies sensíveis à triquinose (suínos, animais da espécie solípede e outros) cuja cabeça (excepto as presas) e diafragma devem acompanhar a carcaça. Todavia, os caçadores devem cumprir as eventuais regras adicionais impostas no Estado-Membro em que tem lugar a caçada, em especial a fim de permitir a monitorização de certos resíduos e substâncias de acordo com a Directiva 96/23/CE.
 - b) Noutras circunstâncias, a cabeça (excepto as presas, as artes e os cornos) e as vísceras, com excepção do estômago e dos intestinos, devem acompanhar a carcaça. A pessoa habilitada que efectuou o exame deve informar a autoridade competente das características anormais, comportamento anormal ou suspeita de contaminação ambiental que a impediram de elaborar uma declaração em conformidade com a alínea a).
 - c) Se num caso especial não estiver disponível uma pessoa devidamente formada para levar a cabo o exame referido no ponto 2, a cabeça (excepto as presas, as artes e os cornos) e todas as vísceras, excepto o estômago e os intestinos, deverão acompanhar a carcaça.
5. A refrigeração deve começar dentro de um prazo razoável após o abate e atingir uma temperatura em toda a carne não superior a 7 °C. Quando as condições climáticas o permitirem, não é necessária refrigeração activa.
6. Durante o transporte para a instalação do tratamento de caça, deve ser evitado o amontoamento.

7. A caça grossa selvagem entregue numa instalação do tratamento de caça deve ser apresentada para inspecção à autoridade competente.
8. Além disso, a caça grossa selvagem não esfolada só pode ser esfolada e comercializada se:
 - a) Antes de ser esfolada, for armazenada e tratada separadamente dos outros géneros alimentícios e não for congelada;
 - e
 - b) Após ter sido esfolada, for objecto de uma inspecção final em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004.
9. As regras estabelecidas na secção I, capítulo V, aplicam-se à desmancha e à desossa de caça grossa selvagem.

CAPÍTULO III: TRATAMENTO DE CAÇA MIÚDA SELVAGEM

1. A pessoa devidamente formada deve efectuar um exame para identificar quaisquer características que possam indicar que a carne apresenta um risco sanitário. Esse exame deve ser efectuado logo que possível após o abate.
2. Se forem detectadas características anormais durante o exame, se for detectado um comportamento anormal antes do abate, ou se houver suspeitas de contaminação ambiental, a pessoa devidamente formada deve informar a autoridade competente.
3. A carne de caça miúda selvagem só pode ser comercializada se a carcaça for transportada para uma instalação do tratamento de caça, logo que possível após o exame referido no ponto 1.
4. A refrigeração deve começar dentro de um prazo razoável após o abate e atingir uma temperatura em toda a carne não superior a 4 °C. Quando as condições ambientais o permitirem, não é necessária refrigeração activa.
5. A evisceração deve ser efectuada, ou concluída, sem demora injustificada após a chegada à instalação do tratamento de caça, excepto quando a autoridade competente autorizar outro procedimento.
6. A caça miúda selvagem entregue a uma instalação do tratamento de caça deve ser submetida à autoridade competente, para inspecção.
7. As regras estabelecidas na secção II, capítulo V, aplicam-se à desmancha e à desossa de caça miúda selvagem.

SECÇÃO V: CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE E CARNE SEPARADA MECANICAMENTE

CAPÍTULO I: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO

Os operadores das empresas do sector alimentar responsáveis por estabelecimentos que produzam carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente devem garantir que esses estabelecimentos:

1. Sejam construídos de modo a evitar a contaminação da carne e respectivos produtos, em particular:
 - a) Permitindo o andamento contínuo das operações;
 - ou
 - b) Garantindo a separação entre os diferentes lotes de produção;
2. Disponham de câmaras para a armazenagem separada das carnes e produtos embalados e das carnes e produtos expostos, excepto quando forem armazenados em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam representar uma fonte de contaminação para a carne ou respectivos produtos;
3. Disponham de locais equipados de forma a assegurar o cumprimento dos requisitos relativos à temperatura estabelecidos no capítulo III;

4. Disponham de equipamento de lavagem das mãos, para uso do pessoal que manuseia as carnes e produtos expostos, com torneiras concebidas para evitar que a contaminação se dissemine;
- e
5. Disponham de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.

CAPÍTULO II: REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS MATÉRIAS-PRIMAS

Os operadores das empresas do sector alimentar que produzam carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente devem garantir que as matérias-primas utilizadas satisfaçam os requisitos seguintes.

1. As matérias-primas utilizadas na preparação de carne picada devem cumprir os seguintes requisitos:
 - a) Devem cumprir os requisitos relativos à carne fresca;
 - b) Devem provir de músculos esqueléticos, incluindo os tecidos adiposos aderentes;
 - c) Não devem ser provenientes de:
 - i) resíduos da desmancha e aparta (com excepção de cortes de músculos inteiros),
 - ii) carne separada mecanicamente,
 - iii) carne que contenha fragmentos de ossos ou de pele,ou
 - iv) carne da cabeça, excepto os masséteres, da parte não muscular da linea alba, da região do carpo e do tarso, das aparas raspadas dos ossos e dos músculos do diafragma (salvo se as membranas serosas tiverem sido retiradas).
2. Poderão ser utilizadas as seguintes matérias-primas em preparados de carne:
 - a) Carne fresca;
 - b) Carne que satisfaça os requisitos do ponto 1;e
 - c) Se o preparado de carne não se destinar claramente ao consumo sem ser previamente sujeito a tratamento térmico:
 - i) carne obtida por picagem ou fragmentação de carne que satisfaça os requisitos do ponto 1 exceptuando a subalínea i) da alínea c),e
 - ii) carne separada mecanicamente que satisfaça os requisitos da alínea d) do ponto 3 do capítulo III.
3. As matérias-primas utilizadas na produção de carne separada mecanicamente devem satisfazer os seguintes requisitos:
 - a) Devem cumprir os requisitos aplicáveis à carne fresca;
 - b) Não devem incluir as seguintes matérias:
 - i) no caso das aves de capoeira: patas, pele do pescoço, ossos do pescoço e cabeças,e
 - ii) no caso de outros animais: ossos da cabeça, patas, caudas, fémures, tíbias, perónios, úmeros, rádios e cúbitos.

CAPÍTULO III: HIGIENE DURANTE E APÓS A PRODUÇÃO

Os operadores das empresas do sector alimentar que produzem carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. A laboração da carne deve ser organizada de modo a impedir ou minimizar a contaminação. Nesse sentido, os operadores do sector alimentar devem assegurar, nomeadamente, que a carne utilizada:
 - a) Se encontra a uma temperatura não superior a 4 °C, no caso das aves de capoeira, a 3 °C no caso das vísceras e a 7 °C no caso das outras carnes;
 - e
 - b) Foi trazida progressivamente para a sala de preparação, consoante a necessidade.
2. À produção de carne picada e aos preparados de carne aplicam-se os seguintes requisitos:
 - a) Salvo nos casos em que a autoridade competente autorize a desossa imediatamente antes da picagem, a carne congelada ou ultracongelada utilizada na preparação de carne picada ou de preparados de carne deve ser desossada antes do congelamento. Só poderá ser armazenada durante um período de tempo limitado;
 - b) Quando tiver sido preparada a partir de carne refrigerada, a carne picada deve ser preparada:
 - i) no caso das aves de capoeira, num prazo que não exceda três dias após o abate,
 - ii) no caso de outros animais que não aves de capoeira, num prazo que não exceda seis dias após o abate,
 - iii) que não exceda 15 dias após o abate dos animais, no caso da carne de bovino desossada e embalada no vácuo,
 - c) Imediatamente após a sua produção, a carne picada e os preparados de carne devem ser acondicionados ou embalados e:
 - i) refrigerados até uma temperatura interna não superior a 2 °C para a carne picada e a 4 °C para os preparados de carne,
 - ou
 - ii) congelada a uma temperatura interna não superior a - 18 °C.

Estas condições de temperatura devem ser mantidas durante a armazenagem e o transporte.
3. À produção e utilização de carne separada mecanicamente produzida com técnicas que não alteram a estrutura dos ossos utilizados na sua produção e cujo teor de cálcio não é significativamente mais elevado do que o da carne picada, aplicam-se os requisitos seguintes.
 - a) As matérias-primas para desossa provenientes de um matadouro situado no local não devem ter mais de sete dias; as matérias-primas refrigeradas para desossa provenientes de outro matadouro não devem ter mais de cinco dias. Todavia, as carcaças de aves de capoeira não devem ter mais de três dias.
 - b) A separação mecânica deve ser efectuada logo a seguir à desossa.
 - c) Se não for utilizada logo depois de obtida, a carne separada mecanicamente deve ser embalada ou acondicionada e depois refrigerada a uma temperatura que não pode exceder 2 °C, ou congelada a uma temperatura interna não superior a - 18 °C. Estes requisitos de temperatura devem ser respeitados durante o armazenamento e o transporte.

- d) Se o operador de uma empresa do sector alimentar tiver efectuado análises que demonstrem que a carne separada mecanicamente cumpre os critérios microbiológicos aplicáveis à carne picada adoptados nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004, pode ser utilizada em preparados de carne que claramente não se destinem a consumo antes de serem sujeitos a tratamento térmico e em produtos à base de carne.
 - e) A carne separada mecanicamente relativamente à qual não possa ser demonstrado que cumpre os critérios referidos na alínea d) só pode ser utilizada no fabrico de produtos de carne tratados termicamente em estabelecimentos aprovados de acordo com o presente regulamento.
4. À produção e utilização de carne separada mecanicamente produzida com técnicas diferentes das referidas no ponto 3, aplicam-se os requisitos seguintes.
- a) As matérias-primas para desossa provenientes de um matadouro situado no local não devem ter mais de sete dias; as matérias-primas refrigeradas para desossa provenientes de outro matadouro não devem ter mais de cinco dias. Todavia, as carcaças de aves de capoeira não devem ter mais de três dias.
 - b) Se a separação mecânica não for feita imediatamente após a desossa, os ossos carnudos devem ser armazenados e transportados a uma temperatura não superior a 2 °C ou, se forem congelados, a uma temperatura não superior a - 18 °C.
 - c) Os ossos carnudos obtidos de carcaças congeladas não devem ser recongelados.
 - d) Se não for utilizada no prazo de uma hora após a sua obtenção, a carne separada mecanicamente deve ser refrigerada de imediato a uma temperatura não superior a 2 °C.
 - e) Se, depois de refrigerada, a carne separada mecanicamente não for transformada no prazo de 24 horas, deve ser congelada no prazo de 12 horas após a produção e deve atingir uma temperatura interna não superior a - 18 °C no prazo de seis horas.
 - f) A carne separada mecanicamente deve ser acondicionada ou embalada antes de ser armazenada ou transportada; não deve ser armazenada por um período superior a três meses e deve ser mantida a uma temperatura não superior a - 18 °C durante a armazenagem e o transporte.
 - g) A carne separada mecanicamente só pode ser utilizada no fabrico de produtos à base de carne tratados termicamente em estabelecimentos aprovados de acordo com o presente regulamento.
5. A carne picada, os preparados de carne e a carne separada mecanicamente não devem ser recongelados após a descongelação.

CAPÍTULO IV: ROTULAGEM

1. Os operadores das empresas do sector alimentar deverão cumprir, para além dos requisitos da Directiva 2000/13/CE ⁽¹⁾, o requisito do ponto 2 se, e na medida em que, a legislação nacional do Estado-Membro em cujo território os produtos são colocados no mercado assim o exigir.
2. As embalagens destinadas ao consumidor final que contenham carne de aves de capoeira ou de solípedes ou preparados de carne que contenham carne separada mecanicamente deverão ostentar a indicação de que tais produtos deverão ser cozinhados antes de serem consumidos.

SECÇÃO VI: PRODUTOS À BASE DE CARNE

1. Os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir que não sejam utilizados na preparação de produtos à base de carne:
 - a) Os órgãos do aparelho genital tanto de animais fêmeas como machos, com excepção dos testículos;
 - b) Os órgãos do aparelho urinário, com excepção dos rins e da bexiga;
 - c) A cartilagem da laringe, da traqueia e dos brônquios extralobulares;

⁽¹⁾ Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios (JO L 109 de 6.5.2000, p. 29). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2003/89/CE (JO L 308 de 25.11.2003, p. 15).

- d) Os olhos e as pálpebras;
 - e) O canal auditivo externo;
 - f) Os tecidos córneos;
 - e
 - g) Nas aves de capoeira, a cabeça – com excepção da crista, dos orelhões, dos barbilhões e da carúncula –, o esófago, o papo, os intestinos e os órgãos do aparelho genital.
2. Todas as carnes utilizadas na preparação de produtos à base de carne, incluindo a carne picada e os preparados de carne, devem obedecer aos requisitos aplicáveis à carne fresca. Todavia, a carne separada mecanicamente e os preparados de carne utilizados em produtos à base de carne não precisam de satisfazer outros requisitos específicos da secção V.

SECÇÃO VII: MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

1. A presente secção é aplicável aos moluscos bivalves vivos. Com excepção das disposições em matéria de depuração, aplica-se, igualmente, aos equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos.
2. Os capítulos I a VIII são aplicáveis aos animais apanhados nas zonas de produção que a autoridade competente tenha classificado em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004. O capítulo IX aplica-se aos pectínídeos apanhados fora destas zonas.
3. Os capítulos V, VI, VIII e IX e o ponto 3 do capítulo VII são aplicáveis ao comércio retalhista.
4. Os requisitos da presente secção complementam os estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004.
 - a) No caso das operações realizadas antes de os moluscos bivalves vivos chegarem a um centro de expedição ou de depuração, os requisitos da presente secção complementam os requisitos do anexo I do referido regulamento.
 - b) No caso das outras operações, complementam os requisitos do anexo II desse regulamento.

CAPÍTULO I: REQUISITOS GERAIS PARA A COLOCAÇÃO NO MERCADO DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

1. Os moluscos bivalves vivos só podem ser colocados no mercado para venda a retalho por intermédio dos centros de expedição, onde é aplicada uma marca de identificação em conformidade com o capítulo VII.
2. Os operadores das empresas do sector alimentar só podem aceitar lotes de moluscos bivalves vivos se tiverem sido cumpridos os requisitos em matéria de documentação constantes dos pontos 3 a 7.
3. Um operador de uma empresa do sector alimentar que movimente um lote de moluscos bivalves vivos entre estabelecimentos, deverá sempre fazê-lo acompanhar de um documento de registo, inclusive aquando da sua chegada a um centro de expedição ou de transformação.
4. O documento de registo deve ser redigido em pelo menos uma língua oficial do Estado-Membro onde se situa o estabelecimento destinatário do lote e incluir, no mínimo, as informações seguintes.
 - a) No caso de um lote de moluscos bivalves vivos enviado directamente de uma área de produção, o documento de registo deve conter pelo menos as seguintes informações:
 - i) a identidade e o endereço do produtor,
 - ii) a data da apanha,
 - iii) a localização da zona de produção, descrita o mais pormenorizadamente possível ou através de um número de código,
 - iv) o estatuto sanitário da zona de produção,

- v) a indicação das espécies de moluscos e sua quantidade,
 - e
 - vi) o destino do lote.
- b) No caso de um lote de moluscos bivalves vivos provenientes de uma zona de afinação, o documento de registo deve conter, no mínimo, as informações a que é feita referência na alínea a) e ainda as seguintes informações:
- i) a localização da zona de afinação,
 - e
 - ii) o período de afinação.
- c) No caso de um lote de moluscos bivalves vivos provenientes de um centro de depuração, o documento de registo deve conter, no mínimo, as informações a que é feita referência na alínea a) e ainda as seguintes informações:
- i) o endereço do centro de depuração,
 - ii) o período de depuração,
 - e
 - iii) as datas de entrada e de saída do lote do centro de depuração.
5. O operador da empresa do sector alimentar que envia o lote de moluscos bivalves vivos deve preencher as rubricas pertinentes do referido documento de modo facilmente legível e não susceptível de alteração. Os operadores das empresas do sector alimentar destinatários do lote devem carimbar este documento com a indicação da data de recepção do lote, ou registar a data de recepção deste último de alguma outra forma.
6. Os operadores das empresas do sector alimentar devem conservar um exemplar do documento de registo relativo a cada lote enviado e recebido durante pelo menos 12 meses a contar da data de expedição ou de recepção (ou por um prazo mais longo, se tal for exigido pela autoridade competente).
7. Todavia, se:
- a) O pessoal que apanha os moluscos bivalves vivos for também responsável pelo funcionamento do centro de distribuição, do centro de depuração, de zona de afinação ou do estabelecimento de tratamento que recebe os moluscos bivalves vivos;
 - e
 - b) Uma única autoridade competente controlar todos os estabelecimentos em questão,
- não é necessário documento de registo se essa autoridade competente o permitir.

CAPÍTULO II: REQUISITOS EM MATÉRIA DE HIGIENE APLICÁVEIS À PRODUÇÃO E COLHEITA DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

A. REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS ZONAS DE PRODUÇÃO

1. Os produtores só poderão apanhar moluscos bivalves vivos em zonas de produção com locais e delimitações fixos que as autoridades competentes tenham classificado – se adequado, em cooperação com os operadores das empresas do sector alimentar – como pertencendo às classes A, B ou C em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 854/2004.
2. Os operadores das empresas do sector alimentar poderão colocar no mercado para consumo humano directo moluscos bivalves vivos apanhados nas zonas de produção da classe A apenas se estes cumprirem os requisitos do capítulo V.

3. Os operadores das empresas do sector alimentar poderão colocar no mercado para consumo humano moluscos bivalves vivos apanhados nas zonas de produção da classe B unicamente após tratamento num centro de depuração ou depois de afinação.
4. Os operadores das empresas do sector alimentar poderão colocar no mercado para consumo humano moluscos bivalves vivos apanhados nas zonas de produção da classe C unicamente após um longo período de afinação em conformidade com a parte C do presente capítulo.
5. Após depuração ou afinação, os moluscos bivalves vivos das zonas de produção da classe B ou C deverão cumprir todos os requisitos do capítulo V. No entanto, os moluscos bivalves vivos de tais zonas que não tenham sido sujeitos a depuração ou afinação poderão ser enviados para um centro de transformação onde deverão ser submetidos a um tratamento destinado a eliminar os microrganismos patogénicos (se for caso disso, após remoção de areia, lama ou lodo, no mesmo ou noutra estabelecimento). Os tratamentos autorizados são os seguintes:
 - a) Esterilização em recipientes hermeticamente fechados;

e
 - b) Tratamentos térmicos que envolvam:
 - i) imersão em água a ferver durante o tempo necessário para que a temperatura interna da carne dos moluscos atinja, no mínimo 90 °C e mantenha essa temperatura mínima durante um período não inferior a 90 segundos,
 - ii) cozedura durante 3 a 5 minutos num recipiente fechado em que a temperatura esteja compreendida entre 120 °C e 160 °C e em que a pressão esteja compreendida entre 2 e 5 kg/cm², seguida da retirada das conchas e da congelação da carne até esta atingir uma temperatura interna de - 20 °C,

e
 - iii) cozedura a vapor sob pressão em recipiente fechado que satisfaça os requisitos relativos ao tempo de cozedura e à temperatura interna da carne dos moluscos prevista na subalínea i). Deverá ser utilizada uma metodologia validada. Devem estar disponíveis processos baseados nos princípios APPCC para verificar a distribuição uniforme da temperatura.
6. Os operadores das empresas do sector alimentar não poderão produzir nem apanhar moluscos bivalves vivos em zonas que as autoridades competentes não tenham classificado ou que não sejam adequadas do ponto de vista sanitário. Os operadores das empresas do sector alimentar deverão tomar em consideração quaisquer informações relevantes sobre a adequação das zonas à produção e à colheita, incluindo informações obtidas de autocontrolos e da autoridade competente. Os operadores deverão utilizar estas informações, em particular informações sobre condições ambientais e climáticas para determinar o tratamento adequado a aplicar aos lotes colhidos.

B. REQUISITOS APLICÁVEIS AO MANUSEAMENTO DURANTE E APÓS A COLHEITA

Os operadores das empresas do sector alimentar que apanham moluscos bivalves vivos ou que os manuseiam imediatamente após a colheita deverão cumprir os seguintes requisitos.

1. As técnicas de colheita e o subsequente manuseamento não devem causar contaminação adicional nem danos excessivos às conchas ou tecidos dos moluscos bivalves vivos nem devem provocar alterações que afectem de modo significativo a possibilidade de tratamento por depuração, transformação ou afinação. Os operadores das empresas do sector alimentar devem, nomeadamente:
 - a) Proteger adequadamente os moluscos bivalves vivos de esmagamento, abrasão ou vibração;
 - b) Não expor os moluscos bivalves vivos a temperaturas extremas;
 - c) Não reimmergir os moluscos bivalves vivos em água que possa causar contaminação adicional;

e
 - d) Se efectuarem o acabamento em áreas naturais, utilizar apenas áreas que as autoridades competentes tenham classificado como pertencendo à classe A.

2. Os meios de transporte devem permitir uma drenagem adequada e estar equipados de modo a garantir as melhores condições possíveis de sobrevivência e a assegurar uma protecção eficaz contra a contaminação.

C. REQUISITOS APLICÁVEIS À AFINAÇÃO DOS MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Os operadores das empresas do sector alimentar que procedem à afinação de moluscos bivalves vivos devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes:

1. Os operadores das empresas do sector alimentar só podem utilizar para a afinação de moluscos bivalves vivos zonas aprovadas pela autoridade competente. Os limites das áreas devem ser claramente identificados por balizas, varas ou outros meios fixos; as zonas de afinação devem estar separadas entre si e das zonas de produção por uma distância mínima, de modo a minimizar o risco de disseminação de contaminação.
2. As condições de afinação devem assegurar condições óptimas de depuração. Em especial, os operadores das empresas do sector alimentar devem:
 - a) Utilizar técnicas de manuseamento dos moluscos bivalves vivos destinados a afinação que permitam o reinício da alimentação por filtração após imersão em águas naturais;
 - b) Não afinar os moluscos bivalves vivos numa densidade que impeça a depuração;
 - c) Imergir os moluscos bivalves vivos em água do mar na zona de afinação durante um período adequado, fixado em função da temperatura da água e que deve ter pelo menos a duração de dois meses, salvo nos casos em que a autoridade competente autorizar um período mais curto, baseada na análise de risco do operador da empresa do sector alimentar;
 - e
 - d) Assegurar uma separação dos locais dentro da mesma zona de afinação suficiente para evitar a mistura dos lotes; deve ser utilizado o sistema «tudo dentro, tudo fora» de modo a não permitir a introdução de um novo lote antes de todo o lote anterior ter sido retirado.
3. Os operadores das empresas do sector alimentar que procedam à afinação devem manter à disposição da autoridade competente, para efeitos de inspecção, registos permanentes da origem dos moluscos bivalves vivos, dos períodos de afinação, das zonas de afinação utilizadas e do destino dado ao lote após a afinação.

CAPÍTULO III: REQUISITOS ESTRUTURAIS APLICÁVEIS AOS CENTROS DE DEPURAÇÃO E DE EXPEDIÇÃO

1. O local em terra em que se situam as instalações não deve estar sujeito a inundação em condições normais de maré cheia nem a escoamento proveniente de zonas adjacentes.
2. Os tanques e as cisternas devem cumprir os seguintes requisitos:
 - a) As superfícies internas devem ser lisas, duradouras, impermeáveis e fáceis de limpar;
 - b) Devem ser concebidos de forma a permitir a drenagem total das águas;
 - c) Qualquer entrada de água deve estar situada numa posição que permita evitar a contaminação do abastecimento de água.
3. Os tanques de depuração devem ainda ser adequados ao volume e tipo de produtos a depurar.

CAPÍTULO IV: REQUISITOS DE HIGIENE APLICÁVEIS AOS CENTROS DE DEPURAÇÃO E DE EXPEDIÇÃO

A. REQUISITOS APLICÁVEIS AOS CENTROS DE DEPURAÇÃO

Os operadores das empresas do sector alimentar que procedam à depuração dos moluscos bivalves vivos devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. Antes do início da depuração, os moluscos bivalves vivos devem ser lavados em água limpa, de modo a retirar-lhes o lodo e os resíduos acumulados.

2. O funcionamento do sistema de depuração deve permitir que os moluscos bivalves vivos recomecem rapidamente a alimentar-se por filtração e mantenham essa forma de alimentação, eliminem a contaminação residual, não voltem a ser contaminados e possam permanecer vivos após depuração em boas condições para o seu acondicionamento, armazenagem e transporte, antes de serem colocados no mercado.
3. A quantidade de moluscos bivalves vivos a depurar não deve exceder a capacidade do centro de depuração. Os moluscos bivalves vivos devem ser depurados de modo contínuo, por forma a garantir o cumprimento das normas sanitárias fixadas no capítulo V e os critérios microbiológicos aprovados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004.
4. Caso um tanque de depuração contenha vários lotes de moluscos bivalves, estes devem pertencer à mesma espécie, e a duração do tratamento deve basear-se no período exigido pelo lote que necessite o período de depuração mais longo.
5. Os contentores destinados aos moluscos bivalves vivos nos sistemas de depuração devem ser construídos de forma a permitir que através deles se processe a circulação de água limpa do mar; a altura das camadas de moluscos bivalves vivos não deve impedir a abertura das conchas durante a depuração.
6. Não podem ser mantidos crustáceos, peixes ou qualquer outra espécie marinha num tanque de depuração em que os moluscos bivalves vivos estejam a ser sujeitos a depuração.
7. Qualquer embalagem que contenha moluscos bivalves vivos depurados enviados para um centro de expedição deve estar munida de um rótulo que ateste a depuração de todos os moluscos.

B. REQUISITOS APLICÁVEIS AOS CENTROS DE EXPEDIÇÃO

Os operadores das empresas do sector alimentar que explorem centros de expedição devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. O manuseamento dos moluscos bivalves vivos, em especial durante o acabamento, o acondicionamento, a calibragem e a embalagem não deve causar contaminação do produto nem afectar a viabilidade dos moluscos.
2. Antes da expedição, as conchas dos moluscos bivalves vivos devem ser cuidadosamente lavadas em água limpa.
3. Os moluscos bivalves vivos devem provir de:
 - a) Uma zona de produção da classe A;
 - b) Uma zona de afinação;
 - c) Um centro de depuração;ou
 - d) Outro centro de expedição.
4. Os requisitos estabelecidos nos pontos 1 e 2 são igualmente aplicáveis aos centros de expedição situados a bordo de navios. Os moluscos manuseados nesses centros devem provir de uma zona de produção da classe A ou de uma zona de afinação.

CAPÍTULO V: REGRAS SANITÁRIAS APLICÁVEIS AOS MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Para além de garantir o cumprimento dos critérios microbiológicos adoptados nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que os moluscos bivalves vivos colocados no mercado para consumo humano satisfaçam as normas estabelecidas no presente capítulo.

1. Os moluscos bivalves vivos devem possuir características organolépticas associadas à frescura e à viabilidade, incluindo conchas isentas de sujidade, uma reacção adequada à percussão e quantidades normais de líquido intervalvar.

2. Os moluscos bivalves não podem conter biotoxinas marinhas em quantidades totais (medidas no corpo inteiro ou em qualquer parte comestível separadamente) que excedam os seguintes limites:
 - a) Para as toxinas PSP («Paralytic Shellfish Poison»), 800 microgramas por quilograma;
 - b) Para as toxinas ASP («Amnesic Shellfish Poison»), 20 miligramas de ácido domóico por quilograma;
 - c) Para o ácido ocadaico, dinofisistoxinas mais pectenotoxinas, 160 microgramas de equivalentes de ácido ocadaico por quilograma;
 - d) Para as iessotoxinas, 1 miligrama de equivalente de iessotoxinas por quilograma;
 - e
 - e) Para os azaspirácidos, 160 microgramas de equivalentes de azaspirácidos por quilograma.

CAPÍTULO VI: ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DOS MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

1. As ostras devem ser acondicionadas ou embaladas com a concha côncava para baixo.
2. As embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos destinadas ao consumidor devem ser fechadas e permanecer fechadas depois de deixarem o centro de expedição e até serem apresentadas para venda ao consumidor final.

CAPÍTULO VII: MARCAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO E ROTULAGEM

1. O rótulo, incluindo a marca de identificação, devem ser impermeáveis.
2. Além dos requisitos gerais relativos à marca de identificação constantes da secção I do anexo II, devem ser incluídas no rótulo as seguintes informações:
 - a) As espécies de moluscos bivalves (nome comum e nome científico);
 - e
 - b) A data de embalagem, incluindo pelo menos o dia e o mês.

Em derrogação do disposto na Directiva 2000/13/CE, o prazo de validade mínimo pode ser substituído pela menção «estes animais devem encontrar-se vivos no momento da compra».

3. O rótulo apostado nos invólucros de moluscos bivalves vivos não embalados em embalagens unitárias destinadas ao consumidor deve ser guardado pelo retalhista durante pelo menos 60 dias após a divisão do conteúdo.

CAPÍTULO VIII: OUTROS REQUISITOS

1. Os operadores das empresas do sector alimentar que procedam à armazenagem e transporte de moluscos bivalves vivos devem assegurar que estes sejam mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial à sua segurança ou viabilidade.
2. Não se deve proceder à reimersão ou ao aspergimento dos moluscos bivalves vivos com água depois de terem sido embalados para venda a retalho e de terem saído do centro de expedição.

CAPÍTULO IX: REQUISITOS ESPECÍFICOS APLICÁVEIS AOS PECTINÍDEOS COLHIDOS FORA DAS ZONAS DE PRODUÇÃO CLASSIFICADAS

Os operadores das empresas do sector alimentar que apanhem pectinídeos fora das zonas de produção classificadas ou que procedam ao seu manuseamento devem cumprir os requisitos seguintes.

1. Os pectinídeos só podem ser colocados no mercado caso tenham sido colhidos e manuseados em conformidade com o capítulo II, parte B, e cumpram os requisitos fixados no capítulo V, tal como comprovado por um sistema de autocontrolos.

2. Além disso, sempre que a autoridade competente disponha de dados provenientes de programas oficiais de monitorização que lhe permitam classificar os pesqueiros, serão por analogia aplicáveis aos pectinídeos as disposições contidas na parte A do capítulo II.
3. Os pectinídeos 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, os operadores das empresas do sector alimentar que explorem esses estabelecimentos devem informar do facto a autoridade competente e, no que se refere aos centros de expedição, devem cumprir os requisitos pertinentes fixados nos capítulos III e IV.
4. Os operadores das empresas do sector alimentar que manipulem pectinídeos devem cumprir:
 - a) Os requisitos em matéria de documentação estabelecidos nos pontos 3 a 7 do capítulo I, sempre que aplicável. Neste caso, o documento de registo deve indicar claramente a localização da zona em que foram colhidos os pectinídeos;
 - ou
 - b) No que respeita aos pectinídeos acondicionados e aos pectinídeos embalados, se a embalagem proporcionar protecção equivalente ao acondicionamento, os requisitos estabelecidos no capítulo VII relativos à marca de identificação e à rotulagem.

SECÇÃO VIII: PRODUTOS DA PESCA

1. A presente secção não é aplicável a moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos destinados a serem colocados vivos no mercado. À excepção dos capítulos I e II, é aplicável a esses animais quando estes não são colocados vivos no mercado, devendo nesse caso ter sido obtidos de acordo com a secção VII.
2. O capítulo III, partes A, C e D, o capítulo IV e o capítulo V são aplicáveis ao comércio retalhista.
3. Os requisitos da presente secção complementam os estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004.
 - a) No caso dos estabelecimentos, incluindo os navios utilizados na produção primária e operações conexas, complementam os requisitos do anexo I do referido regulamento.
 - b) No caso dos outros estabelecimentos, incluindo os navios, as referidas disposições complementam os requisitos do anexo II desse regulamento.
4. Relativamente aos produtos da pesca:
 - a) A produção primária inclui a criação, a pesca e a colheita de produtos vivos da pesca com vista à sua colocação no mercado;
 - e
 - b) As operações associadas incluem todas as seguintes operações, na condição de serem efectuadas a bordo dos navios de pesca: abate, sangria, descabeçamento e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e embalagem. Incluem igualmente:
 - i) O transporte e a armazenagem dos produtos da pesca, cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, incluindo os produtos vivos da pesca nas explorações piscícolas em terra;
 - ii) O transporte desses produtos da pesca, cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, incluindo os produtos vivos da pesca do local de produção para o primeiro estabelecimento de destino.

CAPÍTULO I: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS NAVIOS

Os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir que:

1. Os navios utilizados na colheita de produtos da pesca do seu ambiente natural, ou no seu manuseamento ou transformação após a colheita, cumpram os requisitos estruturais e em matéria de equipamento estabelecidos na parte I do presente capítulo;
- e
2. As operações efectuadas a bordo de navios sejam efectuadas em conformidade com as regras estabelecidas na parte II.

I. REQUISITOS ESTRUTURAIS E EM MATÉRIA DE EQUIPAMENTO**A. Requisitos para todos os navios**

1. Os navios devem ser concebidos e construídos de forma a não provocar a contaminação dos produtos com águas residuais do fundo do porão, resíduos de esgotos, fumos, combustível, óleo, lubrificantes ou outras substâncias nocivas.
2. As superfícies com que os produtos da pesca entram em contacto devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, lisos e fáceis de limpar. Os revestimentos superficiais devem ser duradouros e não tóxicos.
3. O equipamento e os materiais utilizados para trabalhar os produtos da pesca devem ser constituídos por materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e desinfectar.
4. Quando os navios têm uma entrada de água para a água usada com os produtos da pesca, essa entrada deve estar situada numa posição que evite a contaminação do abastecimento de água.

B. Requisitos para os navios concebidos e equipados para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas

1. Os navios designados e equipados para conservar os produtos da pesca durante mais de 24 horas devem estar equipados com porões, cisternas ou contentores para a armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado ou congelado às temperaturas estabelecidas no capítulo VII.
2. Os porões devem estar separados do compartimento dos motores e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientes para evitar qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados. Os porões e os contentores utilizados para a armazenagem dos produtos da pesca devem permitir assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatórias e, sempre que necessário, assegurar que a água de fusão não fica em contacto com os produtos.
3. Nos navios equipados para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar limpa refrigerada, as cisternas devem dispor de um sistema que assegure uma temperatura homogénea no seu interior. Tais sistemas devem assegurar uma taxa de arrefecimento que garanta que a mistura de peixes e água do mar limpa atinja 3 °C, no máximo, seis horas após o enchimento e 0 °C, no máximo, após 16 horas e permitir o controlo e, sempre que necessário, o registo das temperaturas.

C. Requisitos para os navios congeladores

Os navios congeladores devem:

1. Dispor de equipamento de congelação com uma potência suficiente para submeter os produtos a um abaixamento de temperatura rápido, que permita obter uma temperatura interna não superior a - 18 °C;
 2. Dispor de equipamento de refrigeração com uma potência suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura não superior a - 18 °C. Os porões de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura colocado de forma a permitir uma leitura fácil. O sensor de temperatura do leitor deve estar situado na zona do porão onde a temperatura é mais elevada;
- e
3. Cumprir os requisitos para os navios concebidos e equipados para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas estabelecidos no ponto 2 da parte B.

D. Requisitos para os navios-fábrica

1. Os navios-fábrica devem possuir, pelo menos:
 - a) Uma área de recepção destinada à colocação a bordo dos produtos da pesca, concebida para permitir a separação das sucessivas capturas. Essa área deve ser fácil de limpar e concebida de forma a proteger os produtos da acção do sol ou de outros elementos atmosféricos, bem como de quaisquer fontes de contaminação;
 - b) Um sistema higiénico de transporte dos produtos da pesca da área de recepção para os locais de trabalho;

- c) Locais de trabalho com dimensões suficientes para que a preparação e a transformação dos produtos da pesca possam ser efectuadas em condições de higiene, fáceis de limpar e desinfectar e concebidos e dispostos por forma a evitar qualquer contaminação dos produtos;
 - d) Locais de armazenagem dos produtos acabados com dimensões suficientes, concebidos de forma a poderem ser limpos com facilidade; se funcionar a bordo uma unidade de tratamento dos desperdícios, deve ser atribuído à armazenagem desses desperdícios um porão separado;
 - e) Um local de armazenagem do material de embalagem, separado dos locais de preparação e de transformação dos produtos;
 - f) Equipamentos especiais para remover, quer directamente para o mar quer, se as circunstâncias o exigirem, para uma cuba estanque reservada para esse efeito, os desperdícios ou produtos da pesca impróprios para consumo humano. Se estes desperdícios forem armazenados e tratados a bordo com vista ao seu saneamento, devem ser previstos para essa utilização locais separados;
 - g) Uma entrada de água situada de tal modo que evite a contaminação do abastecimento de água;
- e
- h) Equipamento de lavagem das mãos para uso do pessoal que procede ao manuseamento dos produtos da pesca expostos, com torneiras concebidas de forma a evitar a disseminação da contaminação.
2. No entanto, os navios-fábrica a bordo dos quais os crustáceos e moluscos são cozinhados, refrigerados e embalados não têm de cumprir os requisitos do ponto 1 se nenhuma outra operação de manuseamento e transformação tiver lugar a bordo desses navios.
 3. Os navios-fábrica que congelem produtos da pesca devem dispor de equipamento que satisfaça os requisitos para os navios congeladores estabelecidos nos pontos 1 e 2 da parte C.

II. REQUISITOS EM MATÉRIA DE HIGIENE

1. Aquando da sua utilização, as partes dos navios ou os contentores reservados à armazenagem dos produtos da pesca devem ser conservados limpos e mantidos em bom estado de conservação, não podendo em especial ser contaminados pelo carburante ou pelas águas residuais do fundo do porão.
2. Assim que possível após entrarem a bordo, os produtos da pesca devem ser colocados ao abrigo de qualquer contaminação e dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor. A água utilizada para a sua lavagem deve ser água potável ou, se apropriado, água limpa.
3. Os produtos da pesca devem ser manuseados e armazenados de modo a evitar a sua contusão. Os manuseadores poderão utilizar instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou peixes que os possam ferir, desde que a carne desses produtos não seja danificada.
4. Os produtos da pesca, com exclusão dos produtos que forem mantidos vivos, devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua colocação a bordo. No entanto, quando a refrigeração não for possível, os produtos da pesca devem ser desembarcados logo que possível.
5. O gelo utilizado na refrigeração dos produtos deve ser feito a partir de água potável ou de água limpa.
6. Quando os peixes forem descabeçados e/ou eviscerados a bordo, essas operações devem ser efectuadas de modo higiénico, assim que possível após a captura, e os produtos devem ser lavados imediata e cuidadosamente com água potável, ou água limpa. Nesse caso, as vísceras e as partes que possam representar um perigo para a saúde pública devem ser separadas assim que possível e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano. Os fígados e as ovas destinados ao consumo humano devem ser conservados sob gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente, ou ser congelados.

7. Sempre que o peixe inteiro para conserva seja congelado em salmoura, o produto deve atingir uma temperatura não superior a - 9 °C. A salmoura não deve constituir uma fonte de contaminação do peixe.

CAPÍTULO II: REQUISITOS APLICÁVEIS DURANTE E APÓS O DESEMBARQUE

1. Os operadores das empresas do sector alimentar responsáveis pela descarga e o desembarque dos produtos da pesca devem:
 - a) Assegurar que o equipamento de descarga e desembarque que entra em contacto com os produtos da pesca é constituído por materiais fáceis de limpar e desinfectar e é mantido em bom estado de conservação e limpeza;

e
 - b) Evitar a contaminação dos produtos da pesca durante a descarga e o desembarque, em especial:
 - i) efectuando a descarga e o desembarque rapidamente,
 - ii) colocando os produtos da pesca sem demora num ambiente protegido à temperatura especificada no capítulo VII,

e
 - iii) não usando equipamentos e práticas susceptíveis de danificar desnecessariamente as partes comestíveis dos produtos da pesca.
2. Os operadores das empresas do sector alimentar responsáveis pelas lotas e mercados grossistas ou respectivas partes em que os produtos da pesca são expostos para venda devem assegurar o respeito dos requisitos seguintes:
 - a)
 - i) Devem existir locais que possam ser fechados à chave destinados à armazenagem, em condições de refrigeração, dos produtos da pesca retidos e locais separados que possam ser fechados à chave para a armazenagem de produtos da pesca declarados impróprios para consumo humano.
 - ii) Se as autoridades competentes assim o exigirem, deverá existir um local que possa ser fechado à chave, dotado de equipamento adequado, para utilização exclusiva da autoridade competente.
 - b) Aquando da exposição ou da armazenagem dos produtos da pesca:
 - i) as instalações não devem ser utilizadas para outros fins,
 - ii) os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não devem ter acesso às instalações,
 - iii) as pessoas com acesso não devem introduzir outros animais,

e
 - iv) as instalações devem ser bem iluminadas para facilitar os controlos oficiais.
3. Quando não tenha sido possível proceder à refrigeração a bordo do navio, os produtos da pesca frescos, com exclusão dos que forem mantidos vivos, devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após o desembarque e armazenados a uma temperatura próxima da do gelo fundente.
4. Os operadores das empresas do sector alimentar devem cooperar com as autoridades competentes relevantes para que estas possam efectuar os controlos oficiais nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004, em especial no que diz respeito a quaisquer procedimentos de notificação para o desembarque de produtos da pesca que as autoridades competentes do Estado-Membro de bandeira ou do Estado-Membro de desembarque possam considerar necessárias.

CAPÍTULO III: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS, INCLUINDO NAVIOS, QUE MANUSEIAM PRODUTOS DA PESCA

Os operadores das empresas do sector alimentar têm de garantir o cumprimento dos seguintes requisitos, sempre que estes sejam aplicáveis, nos estabelecimentos que manuseiam produtos da pesca.

A. REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS FRESCOS DA PESCA

1. Quando os produtos refrigerados não embalados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada a um estabelecimento em terra, devem ser armazenados sob gelo em instalações adequadas. Deve ser readicionado gelo sempre que necessário. Os produtos frescos embalados devem ser refrigerados a uma temperatura próxima da do gelo fundente.
2. As operações como o descabeçamento e a evisceração devem ser efectuadas de modo higiénico. Sempre que a evisceração for possível do ponto de vista técnico e comercial, deverá ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque. Imediatamente a seguir a essas operações, os produtos devem ser cuidadosamente lavados com água potável ou, a bordo dos navios, com água limpa.
3. As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação. Os filetes e postas devem ser embalados e, sempre que necessário, acondicionados e devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.
4. Os contentores utilizados para a distribuição ou a armazenagem em gelo dos produtos da pesca frescos preparados e não embalados devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.
5. Os produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados podem ser transportados e armazenados em água refrigerada a bordo dos navios. Também podem continuar a ser transportados em água refrigerada após o desembarque, e ser transportados de estabelecimentos de aquicultura, até chegarem ao primeiro estabelecimento em terra que proceda a qualquer actividade que não o transporte ou a triagem.

B. REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS CONGELADOS

Os estabelecimentos em terra que procedam à congelação de produtos da pesca devem possuir equipamento que satisfaça os requisitos estabelecidos para os navios-frigorífico constantes do capítulo I, parte I. C, pontos 1 e 2.

C. REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DA PESCA MECANICAMENTE SEPARADOS

Os operadores das empresas do sector alimentar que produzam produtos da pesca mecanicamente separados devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. As matérias-primas utilizadas devem satisfazer os seguintes requisitos.
 - a) Para produzir produtos da pesca mecanicamente separados, só podem ser utilizados peixes inteiros e espinhas após filetagem;
 - b) Todas as matérias-primas devem ser isentas de vísceras.
2. O processo de transformação deve cumprir os seguintes requisitos:
 - a) A separação mecânica deve ocorrer sem demora injustificada após a filetagem;
 - b) Se forem utilizados peixes inteiros, estes devem ser previamente eviscerados e lavados;
 - c) Após o fabrico, os produtos da pesca mecanicamente separados devem ser congelados o mais rapidamente possível ou incorporados em produtos destinados a congelação ou a serem submetidos a um tratamento estabilizador.

D. REQUISITOS RELATIVOS AOS PARASITAS

1. Os produtos da pesca a seguir indicados devem ser congelados a uma temperatura não superior a - 20 °C em todo o produto durante um período de, pelo menos, 24 horas; esse tratamento deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado:
 - a) Produtos da pesca a consumir crus ou praticamente crus;
 - b) Produtos da pesca das seguintes espécies, se tiverem de ser tratadas por um processo de fumagem fria durante o qual a temperatura interna dos referidos produtos não exceda 60 °C:
 - i) arenque,
 - ii) cavalas e sardas,
 - iii) espadilha,
 - iv) salmões do Atlântico e do Pacífico (selvagens);
 - c) Produtos da pesca marinados e/ou salgados, sempre que o tratamento aplicado seja insuficiente para destruir as larvas de nemátodes.
2. Os operadores das empresas do sector alimentar não terão de efectuar o tratamento exigido no ponto 1, se:
 - a) Existirem dados epidemiológicos que indiquem que os pesqueiros de origem não apresentam um risco sanitário no que diz respeito à presença de parasitas;
 - e
 - b) A autoridade competente assim o autorizar.
3. Quando colocados no mercado, os produtos da pesca atrás referidos devem ser acompanhados de um documento do fabricante que indique o tipo de processo a que foram submetidos, excepto quando fornecidos ao consumidor final.

CAPÍTULO IV: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DA PESCA TRANSFORMADOS

Os operadores das empresas do sector alimentar que cozam crustáceos e moluscos devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. A cozedura deve ser sempre seguida de um arrefecimento rápido. A água utilizada para o efeito deve ser água potável ou, a bordo dos navios, água limpa. Se não for empregue qualquer outro método de conservação, o arrefecimento deve prosseguir até se atingir a temperatura de fusão do gelo.
2. O descasque deve ser efectuado de modo higiénico, evitando a contaminação do produto. Se esta operação for feita manualmente, o pessoal deve prestar especial atenção à lavagem das mãos.
3. Após o descasque, os produtos cozidos devem ser imediatamente congelados ou refrigerados, o mais rapidamente possível, à temperatura estabelecida no capítulo VII.

CAPÍTULO V: REGRAS SANITÁRIAS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DA PESCA

Para além de garantirem o cumprimento dos critérios microbiológicos adoptados nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, em função da natureza do produto ou da espécie, que os produtos da pesca colocados no mercado para consumo humano cumpram as normas estabelecidas no presente capítulo.

A. PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS DOS PRODUTOS DA PESCA

Os operadores das empresas do sector alimentar deverão efectuar o exame organoléptico dos produtos da pesca. Esse exame deve assegurar, em especial, que os produtos da pesca cumpram todos os critérios de frescura.

B. HISTAMINA

Os operadores das empresas do sector alimentar deverão assegurar que não sejam excedidos os limites aplicáveis à histamina.

C. AZOTO VOLÁTIL TOTAL

Os produtos da pesca não transformados não poderão ser colocados no mercado quando exames químicos revelem que foram excedidos os limites de ABVT ou de ATMA.

D. PARASITAS

Os operadores das empresas do sector alimentar deverão garantir que os produtos da pesca foram submetidos a um exame visual para detecção de parasitas visíveis antes de serem colocados no mercado. Não poderão colocar no mercado para consumo humano produtos da pesca obviamente contaminados por parasitas.

E. TOXINAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA

1. Não deverão ser colocados no mercado os produtos da pesca derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molida* e, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*.
2. Não deverão ser colocados no mercado os produtos da pesca que contenham biotoxinas, tais como a ciguatoxina ou as toxinas paralisantes dos músculos. Todavia, os produtos da pesca derivados de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos poderão ser colocados no mercado desde que tenham sido produzidos em conformidade com a secção VII e cumpram as normas previstas no ponto 2 do capítulo V dessa secção.

CAPÍTULO VI: ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DOS PRODUTOS DA PESCA

1. Os recipientes em que os produtos da pesca são conservados em gelo devem ser impermeáveis e devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.
2. Os blocos congelados preparados a bordo dos navios devem ser adequadamente acondicionados antes do desembarque.
3. Caso os produtos da pesca sejam acondicionados a bordo dos navios, os operadores das empresas do sector alimentar deverão garantir que o material de acondicionamento:
 - a) Não constitua uma fonte de contaminação;
 - b) Seja armazenado de modo a não ser exposto a um risco de contaminação;
 - c) Que se destina a voltar a ser utilizado seja fácil de limpar e, se necessário, de desinfectar.

CAPÍTULO VII: ARMAZENAGEM DOS PRODUTOS DA PESCA

Os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir o cumprimento dos seguintes requisitos.

1. Os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados e os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do fundo.
2. Os produtos da pesca congelados devem ser mantidos a uma temperatura não superior a - 18 °C, em todos os pontos do produto; no entanto, o peixe inteiro congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, pode ser mantido a uma temperatura não superior a - 9 °C.
3. Os produtos da pesca mantidos vivos devem ser mantidos a uma temperatura e de uma maneira que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade.

CAPÍTULO VIII: TRANSPORTE DOS PRODUTOS DA PESCA

Os operadores das empresas do sector alimentar que transportam produtos da pesca devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. Durante o transporte, os produtos da pesca devem ser mantidos às temperaturas exigidas, nomeadamente:
 - a) Os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados e os produtos cozidos e refrigerados provenientes de crustáceos e de moluscos devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente;
 - b) Os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante não superior a - 18 °C, em todos os pontos do produto, com possíveis breves subidas de 3 °C, no máximo.
2. Os operadores das empresas do sector alimentar não têm de cumprir o disposto na alínea b) do ponto 1 quando os produtos da pesca congelados forem transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento aprovado para aí serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou transformação, se a distância a percorrer for curta e a autoridade competente assim o permitir.
3. Se os produtos da pesca forem conservados em gelo, a água de fusão do gelo não pode ficar em contacto com os produtos.
4. Os produtos da pesca que devam ser colocados vivos no mercado devem ser transportados em condições que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade.

SECÇÃO IX: LEITE CRU E PRODUTOS LÁCTEOS

CAPÍTULO I: LEITE CRU – PRODUÇÃO PRIMÁRIA

Os operadores das empresas do sector alimentar que produzam ou, se for caso disso, recolham leite cru devem assegurar o cumprimento dos requisitos estabelecidos no presente capítulo.

I. REQUISITOS SANITÁRIOS APLICÁVEIS À PRODUÇÃO DE LEITE CRU

1. O leite cru deve provir de animais:
 - a) Que não apresentem quaisquer sintomas de doenças infecciosas transmissíveis aos seres humanos através do leite;
 - b) Que se encontrem em bom estado geral de saúde, não apresentem sinais de doença que possam resultar na contaminação do leite e, em especial, não sofram de qualquer infecção do tracto genital com descarga, de enterite com diarreia e febre ou de uma inflamação reconhecível do úbere;
 - c) Que não apresentem qualquer ferida do úbere susceptível de afectar o leite;
 - d) Aos quais não tenham sido administradas substâncias ou produtos não autorizados e que não tenham sido objecto de um tratamento ilegal na aceção da Directiva 96/23/CE;

e

 - e) Em relação aos quais, em caso de administração de substâncias ou produtos autorizados, tenha sido respeitado o intervalo de segurança prescrito para esses produtos ou substâncias.
2. a) Em especial, no tocante à brucelose, o leite cru deve provir de:
 - i) vacas ou búfalas pertencentes a um efectivo que, na aceção da Directiva 64/432/CEE ⁽¹⁾, esteja indemne ou oficialmente indemne de brucelose,

⁽¹⁾ Directiva 64/432/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas de fiscalização sanitária em matéria de comércio intra-comunitário de animais das espécies bovina e suína (JO 121 de 29.7.1964, p. 1977/64 (edição especial portuguesa: capítulo 03, fascículo 1, p. 77). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 2003.

- ii) ovelhas ou cabras pertencentes a uma exploração oficialmente indemne ou indemne de brucelose, na aceção da Directiva 91/68/CEE ⁽¹⁾,

ou
 - iii) fêmeas de outras espécies pertencentes, no caso de espécies sensíveis à brucelose, a efectivos examinados regularmente para detecção dessa doença ao abrigo de um plano de controlo aprovado pela autoridade competente.
- b) No tocante à tuberculose, o leite cru deve provir de:
- i) vacas ou búfalas pertencentes a um efectivo que, na aceção da Directiva 64/432/CEE, esteja oficialmente indemne de tuberculose,

ou
 - ii) fêmeas de outras espécies pertencentes, no caso de espécies sensíveis à tuberculose, a efectivos examinados regularmente para detecção dessa doença ao abrigo de um plano de controlo aprovado pela autoridade competente.
- c) Se forem mantidas juntamente com vacas, as cabras devem ser inspeccionadas e testadas relativamente à tuberculose.
3. Todavia, o leite cru proveniente de animais que não satisfaçam os requisitos do ponto 2 pode ser utilizado com a autorização da autoridade competente:
- a) No caso de vacas ou búfalas que não apresentem uma reacção positiva aos testes da tuberculose ou da brucelose nem quaisquer sintomas dessas doenças, após ter sido submetido a um tratamento térmico na sequência do qual apresente uma reacção negativa ao teste da fosfatase;
 - b) No caso de ovelhas ou cabras que não apresentem uma reacção positiva aos testes da brucelose ou que tenham sido vacinadas contra a brucelose no âmbito de um programa de erradicação aprovado e que não apresentem qualquer sintoma dessa doença, quer:
 - i) para o fabrico de queijo com um período de maturação de, pelo menos, dois meses,

quer
 - ii) após ter sido submetido a um tratamento térmico na sequência do qual apresente uma reacção negativa ao teste da fosfatase;
 - e
 - c) No caso de fêmeas de outras espécies que não apresentem uma reacção positiva aos testes da tuberculose ou da brucelose nem quaisquer sintomas dessas doenças, mas pertencentes a um efectivo no qual a brucelose ou a tuberculose tenha sido detectada em resultado dos exames referidos na alínea a), subalínea iii), ou na alínea b), subalínea ii), do ponto 2, depois de tratado para garantir a sua segurança.
4. Não pode ser utilizado para consumo humano o leite cru proveniente de qualquer animal que não satisfaça os requisitos dos pontos 1 a 3, em especial de um animal que apresente individualmente uma reacção positiva aos testes profiláticos da tuberculose ou da brucelose, em conformidade com a Directiva 64/432/CEE e a Directiva 91/68/CEE.
5. O isolamento dos animais infectados ou que se suspeite estarem infectados com qualquer das doenças referidas nos pontos 1 ou 2 deve permitir evitar eficazmente qualquer efeito negativo para o leite dos outros animais.

II. HIGIENE NAS EXPLORAÇÕES DE PRODUÇÃO DE LEITE

A. Requisitos aplicáveis às instalações e ao equipamento

- 1. O equipamento de ordenha e os locais em que o leite é armazenado, manuseado ou arrefecido devem estar situados e ser construídos de forma a limitar o risco de contaminação do leite.

⁽¹⁾ Directiva 91/68/CEE do Conselho, de 28 de Janeiro de 1991, relativa às condições de polícia sanitária que regem as trocas comerciais intracomunitárias de ovinos e caprinos (JO L 46 de 19.2.1991, p. 19). Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 (JO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

2. Os locais destinados à armazenagem de leite devem estar protegidos contra os parasitas, estar adequadamente separados dos locais de estabulação e, quando necessário para cumprir os requisitos previstos na parte B, dispor de um equipamento de refrigeração adequado.
3. As superfícies do equipamento destinado a entrar em contacto com o leite (utensílios, recipientes, cisternas, etc., utilizados na ordenha, na recolha ou no transporte) devem ser fáceis de limpar e, se necessário, desinfectar, e ser mantidas em boas condições. Para tal, devem ser utilizados materiais lisos, laváveis e não tóxicos.
4. Após utilização, essas superfícies devem ser limpas e, se necessário, desinfectadas. Depois de cada transporte, ou de cada série de transportes se o período que medeia entre a descarga e o carregamento seguinte for muito curto, mas, de qualquer forma, pelo menos uma vez por dia, os recipientes e cisternas utilizados para o transporte de leite cru devem ser limpos e desinfectados de forma adequada antes de voltarem a ser utilizados.

B. Higiene durante a ordenha, a recolha e o transporte

1. A ordenha deve ser efectuada de forma higiénica, devendo-se assegurar, em especial, que:
 - a) Antes do início da ordenha, as tetas, o úbere e as partes adjacentes estejam limpos;
 - b) O leite de cada animal seja inspeccionado, para detecção de quaisquer anomalias do ponto de vista organoléptico ou físico-químico, pelo ordenhador ou mediante a utilização de um método que atinja resultados equivalentes e que o leite que apresente anomalias não seja utilizado para consumo humano;
 - c) O leite de animais que apresentem sinais clínicos de doença do úbere não seja utilizado para consumo humano, a não ser de acordo com as instruções do veterinário;
 - d) Sejam identificados os animais submetidos a tratamento médico susceptíveis de provocar a transferência de resíduos para o leite, e que o leite obtido desses animais antes do final do intervalo de segurança prescrito não seja utilizado para consumo humano;

e

 - e) Os líquidos ou aerossóis para as tetas só são utilizados se a autoridade competente os tiver aprovado e desde que não provoquem níveis inaceitáveis de resíduos no leite.
2. Imediatamente após a ordenha, o leite deve ser mantido num local limpo, concebido e equipado de modo a evitar qualquer contaminação. Deve ser arrefecido imediatamente não excedendo os 8 °C, no caso de a recolha ser feita diariamente, ou não excedendo os 6 °C, caso a recolha não seja feita diariamente.
3. Durante o transporte, deve ser mantida a cadeia de frio e, à chegada ao estabelecimento de destino, a temperatura do leite não deve ser superior a 10 °C.
4. Os operadores das empresas do sector alimentar podem não cumprir os requisitos de temperatura previstos nos pontos 2 e 3, desde que o leite satisfaça os critérios previstos na parte III e quer:
 - a) O leite seja transformado nas duas horas que se seguem à ordenha;

quer

- b) Seja necessária uma temperatura mais elevada por razões de ordem tecnológica ligadas ao fabrico de determinados produtos lácteos e a autoridade competente o autorize.

C. Higiene do pessoal

1. O pessoal que efectua a ordenha e/ou manuseia o leite cru deve usar vestuário limpo e adequado.
2. O pessoal que efectua a ordenha deve manter um nível elevado de higiene pessoal. É necessário que, junto ao local de ordenha, existam instalações adequadas para que o pessoal que a efectua e manuseia o leite cru possa lavar as mãos e os braços.

III. CRITÉRIOS APLICÁVEIS AO LEITE CRU

1. Na pendência da fixação de normas no âmbito de legislação mais específica sobre a qualidade do leite e dos produtos lácteos, são aplicáveis os seguintes critérios para o leite cru.
2. Deve ser controlado um número representativo de amostras de leite cru colhidas em explorações de produção de leite por amostragem aleatória para verificar a sua conformidade com o disposto nos pontos 3 e 4.

Os controlos podem ser efectuados:

- a) Pelo ou por conta do operador da empresa do sector alimentar que produz o leite;
 - b) Pelo ou por conta do operador da empresa do sector alimentar que recolhe ou transforma o leite;
 - c) Por ou por conta de um grupo de operadores das empresas do sector alimentar;
 - d) No contexto de um regime de controlo nacional ou regional.
3. a) Os operadores das empresas do sector alimentar devem dar início aos procedimentos necessários para assegurar que o leite cru obedece aos seguintes critérios:

- i) no tocante ao leite cru de vaca:

Contagem em placas a 30 °C (por ml)	≤ 100 000 (*)
Contagem de células somáticas (por ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Média geométrica constatada ao longo de um período de dois meses, com, pelo menos, duas colheitas mensais.

(**) Média geométrica constatada ao longo de um período de três meses, com, pelo menos, uma colheita mensal, a não ser que a autoridade competente especifique outra metodologia para atender às variações sazonais nos níveis de produção.

- ii) no tocante ao leite cru de outras espécies:

Contagem em placas a 30 °C (por ml)	≤ 1 500 000 (*)
-------------------------------------	-----------------

(*) Média geométrica constatada ao longo de um período de dois meses, com, pelo menos, duas colheitas mensais.

- b) Todavia, se se pretender utilizar leite cru de espécies diferentes da vaca no fabrico de produtos feitos com leite cru por um processo que não inclua nenhum tratamento térmico, os operadores das empresas do sector alimentar devem tomar as medidas necessárias para assegurar que o leite cru utilizado obedece ao seguinte critério:

Contagem em placas a 30 °C (por ml)	≤ 500 000 (*)
-------------------------------------	---------------

(*) Média geométrica constatada ao longo de um período de dois meses, com, pelo menos, duas colheitas mensais.

4. Sem prejuízo da Directiva 96/23/CE, os operadores das empresas do sector alimentar devem dar início aos procedimentos destinados a garantir que não é colocado leite cru no mercado:

- a) Cujo teor de resíduos de antibióticos ultrapasse os níveis autorizados para qualquer uma das substâncias referidas nos anexos I e III do Regulamento (CEE) n.º 2377/90 (1);

ou

- b) Em que o total combinado dos resíduos de todas as substâncias antibióticas ultrapasse qualquer valor máximo permitido.

(1) Regulamento (CEE) n.º 2377/90 do Conselho, de 26 de Junho de 1990, que prevê um processo comunitário para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos de origem animal (JO L 224 de 18.8.1990, p. 1). Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 546/2004 da Comissão (JO L 87 de 25.3.2004, p. 13).

5. Quando o leite cru não estiver conforme com o disposto nos pontos 3 e 4, os operadores das empresas do sector alimentar deverão informar a autoridade competente e tomar medidas para corrigir a situação.

CAPÍTULO II: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS LÁCTEOS

I. REQUISITOS DE TEMPERATURA

1. Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que, logo após a sua admissão num estabelecimento de transformação, o leite seja rapidamente arrefecido a uma temperatura não superior a 6 °C e mantido a essa temperatura até ser transformado.
2. Todavia, os operadores das empresas do sector alimentar podem manter o leite a uma temperatura mais elevada caso:
 - a) A transformação tenha início imediatamente após a ordenha ou nas quatro horas seguintes à admissão no estabelecimento de transformação;
 - ou
 - b) A autoridade competente autorize uma temperatura mais elevada por razões de ordem tecnológica ligadas ao fabrico de determinados produtos lácteos.

II. REQUISITOS RELATIVOS AO TRATAMENTO TÉRMICO

1. Sempre que o leite cru ou um produto lácteo seja submetido a um tratamento térmico, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que ele satisfaz os requisitos do Regulamento (CE) n.º 852/2004, anexo II, capítulo XI.
2. Ao ponderarem se o leite cru deve ser submetido a tratamento térmico, os operadores das empresas do sector alimentar devem:
 - a) Ter em atenção os procedimentos desenvolvidos em conformidade com os princípios de HACCP nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004;
 - e
 - b) Cumprir todos os requisitos que a autoridade competente possa impor a este respeito, ao aprovar os estabelecimentos ou efectuar os controlos nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004.

III. CRITÉRIOS APLICÁVEIS AO LEITE CRU DE VACA

1. Os operadores das empresas do sector alimentar que fabriquem produtos lácteos devem tomar medidas para assegurar que, imediatamente antes da transformação:
 - a) O leite cru de vaca utilizado para preparar produtos lácteos apresente uma contagem em placas a 30 °C inferior a 300 000 por ml;
 - e
 - b) O leite de vaca transformado utilizado para preparar produtos lácteos apresente uma contagem em placas a 30 °C inferior a 100 000 por ml.
2. Sempre que o leite não obedeça aos critérios previstos no ponto 1, o operador da empresa do sector alimentar em questão deve informar a autoridade competente e tomar medidas para corrigir a situação.

CAPÍTULO III: ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

O fecho das embalagens destinadas ao consumidor deve ser efectuado, imediatamente após o enchimento, no estabelecimento em que é realizado o último tratamento térmico dos produtos lácteos líquidos, por meio de um dispositivo de fecho que impeça a contaminação. O sistema de fecho deve ser concebido de modo a que seja possível identificar clara e facilmente as embalagens que foram abertas.

CAPÍTULO IV: ROTULAGEM

1. Para além dos requisitos previstos na Directiva 2000/13/CE e excepto nos casos contemplados nos pontos 4 e 5 do artigo 13.º dessa directiva, a rotulagem deve ostentar claramente:
 - a) No caso do leite cru destinado ao consumo humano directo, os termos «leite cru»;
 - b) No caso dos produtos feitos com leite cru, cujo processo de fabrico não inclua nenhum tratamento térmico nem físico ou químico, os termos «feito com leite cru».
2. Os requisitos constantes do ponto 1 são aplicáveis aos produtos destinados ao comércio retalhista. O termo «rotulagem» abrange qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhe ou seja referente a esses produtos.

CAPÍTULO V: MARCAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO

Em derrogação do requisito da secção I do anexo II:

1. Em vez de indicar o número de aprovação do estabelecimento, a marca de identificação pode incluir uma referência à localização do número de aprovação do estabelecimento no acondicionamento ou na embalagem;
2. No caso de garrafas reutilizáveis, a marca de identificação pode indicar apenas as iniciais do país remetente e o número de aprovação do estabelecimento.

SECÇÃO X: OVOS E OVOPRODUTOS

CAPÍTULO I: OVOS

1. Nas instalações do produtor e até à venda ao consumidor, os ovos devem ser mantidos limpos, secos, isentos de odores estranhos, eficazmente protegidos dos choques e ao abrigo da exposição directa ao sol.
2. Os ovos devem ser armazenados e transportados à temperatura, de preferência constante, mais adequada para assegurar uma conservação óptima das suas propriedades higiénicas.
3. Os ovos devem ser entregues ao consumidor num prazo máximo de 21 dias após a postura.

CAPÍTULO II: OVOPRODUTOS

I. REQUISITOS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que os estabelecimentos de fabrico de ovoprodutos sejam construídos, organizados e equipados de forma a garantir a separação das seguintes operações:

1. Lavar, secar e desinfectar os ovos sujos, se for caso disso;
2. Partir os ovos, recolher o seu conteúdo e remover os pedaços de casca e membranas;
- e
3. Quaisquer operações não referidas nos pontos 1 e 2.

II. MATÉRIAS-PRIMAS PARA O FABRICO DE OVOPRODUTOS

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que as matérias-primas utilizadas no fabrico de ovoprodutos obedeçam aos requisitos seguintes.

1. As cascas dos ovos utilizados no fabrico de ovoprodutos devem estar completamente desenvolvidas e não apresentar fendas. No entanto, os ovos fendidos podem ser utilizados para o fabrico de ovoprodutos caso o estabelecimento de produção ou um centro de embalagem os entregue directamente a um estabelecimento de transformação, onde devem ser partidos logo que possível.

2. Os ovos líquidos obtidos num estabelecimento aprovado para o efeito podem ser utilizados como matéria-prima. Os ovos líquidos devem ser obtidos de acordo com os requisitos constantes dos pontos 1, 2, 3, 4 e 7 da parte III.

III. REQUISITOS ESPECIAIS DE HIGIENE APLICÁVEIS AO FABRICO DE OVOPRODUTOS

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que todas as operações sejam efectuadas de modo a evitar qualquer contaminação durante a produção, manuseamento e armazenagem dos ovoprodutos, garantindo, em especial, o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. Os ovos só devem ser partidos se estiverem limpos e secos.
2. Os ovos devem ser partidos de um modo que reduza ao mínimo os riscos de contaminação, devendo-se, em especial, assegurar uma separação adequada das restantes operações. Os ovos fendidos devem ser transformados logo que possível.
3. Os ovos que não sejam de galinha, de perua ou de pintada devem ser manuseados e transformados separadamente. O equipamento deve estar limpo e desinfectado antes de recomençar a transformação de ovos de galinha, de perua e de pintada.
4. O conteúdo dos ovos não pode ser obtido por centrifugação ou esmagamento destes e os restos das claras de ovo não podem ser extraídos das cascas vazias por centrifugação quando se destinem ao consumo humano.
5. Depois de partidos os ovos, todas as partículas do ovoproducto devem ser submetidas, tão rapidamente quanto possível, a uma transformação destinada a eliminar riscos microbiológicos ou a reduzi-los para um nível aceitável. Os lotes cuja transformação tenha sido insuficiente devem ser submetidos imediatamente a uma nova transformação no mesmo estabelecimento, na condição de o novo tratamento os tornar próprios para consumo humano. Caso se verifique que um lote é impróprio para consumo humano, deve ser desnaturado por forma a assegurar-se que não é utilizado para esse fim.
6. Não é exigida nenhuma transformação para as claras de ovo destinadas ao fabrico de albumina seca ou cristalizada a submeter posteriormente a tratamento térmico.
7. Se a transformação não for efectuada imediatamente após os ovos terem sido partidos, os ovos líquidos devem ser armazenados quer congelados, quer a uma temperatura não superior a 4 °C. O período de armazenagem a 4 °C antes da transformação não deve exceder 48 horas. Todavia, estes requisitos não se aplicam aos produtos a que será retirado o açúcar, caso esse processo seja levado a cabo logo que possível.
8. Os produtos que não tenham sido estabilizados de modo a poderem ser conservados à temperatura ambiente devem ser arrefecidos até atingirem uma temperatura não superior a 4 °C. Os produtos para congelação devem ser congelados imediatamente após a transformação.

IV. ESPECIFICAÇÕES ANALÍTICAS

1. A concentração de ácido 3-hidroxibutírico não deve exceder 10 mg/kg de matéria seca do ovoproducto não modificado.
2. O teor de ácido láctico das matérias-primas utilizadas no fabrico de ovoprodutos não deve exceder 1 g/kg de matéria seca. Contudo, para os produtos fermentados, esse valor deve ser o registado antes do processo de fermentação.
3. A quantidade de restos de cascas, de membranas de ovo e de quaisquer outras partículas no ovoproducto transformado não deve exceder 100 mg/kg de ovoproducto.

V. ROTULAGEM E MARCAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO

1. Para além dos requisitos gerais em matéria de marcação de identificação estabelecidos na secção I do anexo II, as remessas de ovoprodutos destinados não ao comércio retalhista, mas a serem utilizados como ingrediente no fabrico de outro produto devem ostentar um rótulo com a temperatura a que os ovoprodutos devem ser mantidos e o período durante o qual a conservação pode, pois, ser assegurada.
2. No caso dos ovos líquidos, o rótulo referido no ponto 1 deve também ostentar a seguinte indicação: «ovoprodutos não pasteurizados – a tratar no local de destino» e mencionar a data e a hora a que os ovos foram partidos.

SECÇÃO XI: COXAS DE RÃ E CARACÓIS

Os operadores das empresas do sector alimentar que preparem coxas de rã e caracóis para consumo humano devem assegurar o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. As rãs e os caracóis devem ser abatidos num estabelecimento construído, organizado e equipado para o efeito.
2. Os estabelecimentos onde se procede à preparação de coxas de rã devem ter uma sala reservada para a armazenagem e a lavagem das rãs vivas, seu abate e sangria. Essa sala deve estar fisicamente separada da sala de preparação.
3. As rãs e os caracóis mortos por um processo diferente do abate no estabelecimento não devem ser preparados para consumo humano.
4. As rãs e os caracóis devem ser sujeitos a um exame organoléptico efectuado por amostragem. Se esse exame indicar que podem apresentar um risco, não devem ser utilizados para consumo humano.
5. Imediatamente após a sua preparação, as coxas de rã devem ser abundantemente lavadas com água potável corrente e ser imediatamente refrigeradas a temperatura próxima do gelo fundente, congeladas, ou transformadas.
6. Após o abate, os hepato-pâncreas dos caracóis devem, se puderem representar um risco, ser removidos e não devem ser utilizados para consumo humano.

SECÇÃO XII: GORDURAS ANIMAIS FUNDIDAS E TORRESMOS

CAPÍTULO I: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS DE RECOLHA OU DE TRANSFORMAÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que os estabelecimentos que procedam à recolha ou à transformação das matérias-primas para produção de gorduras animais fundidas e torresmos cumpram os requisitos seguintes.

1. Os centros encarregados da recolha das matérias-primas e do seu subsequente transporte para os estabelecimentos de transformação devem dispor de instalações para a armazenagem das matérias-primas a uma temperatura não superior a 7 °C.
2. Cada estabelecimento de transformação deve dispor de:
 - a) Instalações de refrigeração;
 - b) Uma sala de expedição, excepto se o estabelecimento só expedir gorduras animais fundidas a granel;
 - e
 - c) Se for caso disso, equipamento adequado para a preparação de produtos que consistam em gorduras animais fundidas, misturadas com outros géneros alimentícios e/ou condimentos.
3. No entanto, as instalações de refrigeração exigidas no ponto 1 e na alínea a) do ponto 2 não são necessárias se as disposições tomadas quanto ao fornecimento de matérias-primas assegurarem que estas nunca serão armazenadas nem transportadas sem refrigeração activa, excepto nas condições definidas na alínea d) do ponto 1 do capítulo II.

CAPÍTULO II: REQUISITOS DE HIGIENE PARA A PREPARAÇÃO DE GORDURAS ANIMAIS FUNDIDAS E TORRESMOS

Os operadores das empresas do sector alimentar que preparem gorduras animais fundidas e torresmos devem assegurar o cumprimento dos seguintes requisitos:

1. As matérias-primas devem:
 - a) Provir de animais que foram abatidos num matadouro e que foram considerados próprios para consumo humano na sequência de inspecções *ante mortem* e *post mortem*;

- b) Consistir em tecidos adiposos ou ossos que estejam razoavelmente isentos de sangue e impurezas;
- c) Ser provenientes de estabelecimentos registados ou aprovados ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 852/2004 ou do presente regulamento;
- e
- d) Até à extracção das gorduras, ser transportadas e armazenadas em boas condições de higiene e a uma temperatura interna não superior a 7 °C. No entanto, as matérias-primas podem ser armazenadas e transportadas sem refrigeração activa se a extracção das gorduras for realizada no prazo de 12 horas a seguir ao dia da sua obtenção.
2. Durante a extracção das gorduras, é proibida a utilização de solventes.
3. Sempre que as gorduras para refinação satisfaçam as normas estabelecidas no ponto 4, as gorduras animais fundidas preparadas em conformidade com os pontos 1 e 2 podem ser refinadas no mesmo estabelecimento ou noutro estabelecimento para melhorar as suas qualidades físico-químicas.
4. As gorduras animais fundidas, consoante o seu tipo, devem satisfazer as seguintes normas:

	Ruminantes			Suínos			Outras gorduras animais	
	Sebo comestível		Sebo para refinação	Gorduras comestíveis		Banha e outras gorduras para renação	Cestíveis	Para refinação
	Primeira extracção (¹)	Outra		Banha (²)	Outra			
Ácidos gordos livres (m/m % de ácido oleico), no máximo	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peróxido, no máximo	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impurezas insolúveis totais	0,15 %, no máximo			0,5 %, no máximo				
Cheiro, sabor, cor	Normal							

⁽¹⁾ Gorduras animais fundidas extraídas a baixa temperatura de gorduras frescas do coração, omento, rins e mesentério de bovinos, bem como gorduras provenientes de salas de desmancha.

⁽²⁾ Gorduras animais fundidas extraídas dos tecidos adiposos dos suínos.

5. Os torresmos destinados ao consumo humano devem ser armazenados em conformidade com os seguintes requisitos de temperatura.
- a) Sempre que os torresmos sejam obtidos a uma temperatura não superior a 70 °C, devem ser armazenados:
- i) a uma temperatura não superior a 7 °C durante um período que não exceda 24 horas,
- ou
- ii) a uma temperatura não superior a - 18 °C.
- b) Sempre que os torresmos sejam obtidos a uma temperatura superior a 70 °C e tenham um teor de humidade igual ou superior a 10 % (m/m), devem ser armazenados:
- i) a uma temperatura não superior a 7 °C durante um período que não exceda 48 horas,
- ou
- ii) a uma temperatura não superior a - 18 °C.

- c) Sempre que os torresmos sejam obtidos a uma temperatura superior a 70 °C e tenham um teor de humidade inferior a 10 % (m/m), não há qualquer requisito específico.

SECÇÃO XIII: ESTÔMAGOS, BEXIGAS E INTESTINOS TRATADOS

Os operadores das empresas do sector alimentar que tratem estômagos, bexigas e intestinos devem assegurar o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. Os intestinos, bexigas e estômagos de animais só podem ser colocados no mercado se:
 - a) Provierem de animais que foram abatidos num matadouro e que foram considerados próprios para consumo humano, na sequência de inspecções *ante mortem* e *post mortem*;
 - b) Tiverem sido salgados, aquecidos ou secos;
 - e
 - c) Após o tratamento referido na alínea b), forem tomadas medidas eficazes para evitar qualquer recontaminação.
2. Os estômagos, bexigas e intestinos tratados que não possam ser mantidos à temperatura ambiente devem ser armazenados refrigerados, utilizando instalações destinadas a esse fim até à sua expedição. Os produtos não salgados nem secos devem nomeadamente ser mantidos a uma temperatura não superior a 3 °C.

SECÇÃO XIV: GELATINA

1. Os operadores das empresas do sector alimentar que fabriquem gelatina devem assegurar o cumprimento dos requisitos da presente secção.
2. Para efeitos da presente secção, entende-se por «curtimento» o endurecimento de couros, por meio de agentes vegetais de curtimento, sais de crómio ou outras substâncias, tais como sais de alumínio, sais férricos, sais de silício, aldeídos ou quinonas ou outros endurecedores sintéticos.

CAPÍTULO I: REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS MATÉRIAS-PRIMAS

1. Para a produção de gelatina destinada a ser utilizada nos géneros alimentícios podem ser utilizadas as seguintes matérias-primas:
 - a) Ossos;
 - b) Peles e couros de ruminantes de criação;
 - c) Peles de suínos;
 - d) Pele de aves de capoeira;
 - e) Tendões e nervos;
 - f) Peles e couros de caça selvagem;
 - e
 - g) Pele e espinhas de peixe.
2. É proibida a utilização de peles e couros se estes tiverem sido submetidos a qualquer processo de curtimento, independentemente de esse processo ter sido ou não concluído.
3. As matérias-primas enumeradas nas alíneas a) a e) do ponto 1 devem provir de animais abatidos num matadouro e cujas carcaças foram consideradas próprias para consumo humano na sequência de inspecções *ante mortem* e *post mortem* ou, no caso de couros e peles selvagem, de animais considerados próprios para consumo humano.

4. As matérias-primas devem provir de estabelecimentos registados ou aprovados ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 852/2004 ou do presente regulamento.
5. Os centros de recolha e as fábricas de curtumes podem também fornecer matérias-primas para a produção de gelatina destinada ao consumo humano se as autoridades competentes lhes concederem autorização para tal e se satisfizerem os seguintes requisitos:
 - a) Devem dispor de câmaras de armazenagem com pavimento resistente e paredes lisas, fáceis de limpar e desinfetar e, se for caso disso, com instalações de refrigeração;
 - b) As câmaras de armazenagem devem ser mantidas em condições satisfatórias de conservação e limpeza, de forma a não constituírem uma fonte de contaminação das matérias-primas;
 - c) Se nessas instalações forem armazenadas e/ou transformadas matérias-primas que não estejam em conformidade com o presente capítulo, essas matérias-primas devem, durante as fases de recepção, armazenagem, transformação e expedição, ser separadas das matérias-primas em conformidade com o presente capítulo.

CAPÍTULO II: TRANSPORTE E ARMAZENAGEM DAS MATÉRIAS-PRIMAS

1. Em vez da marca de identificação prevista na secção I do anexo II, as matérias-primas devem ser acompanhadas, durante o transporte, e aquando da entrega nos centros de recolha, nas fábricas de curtumes e nos estabelecimentos de produção de gelatina, de um documento que indique o estabelecimento de origem e que inclua a informação constante do apêndice ao presente anexo.
2. As matérias-primas devem ser transportadas e armazenadas refrigeradas ou congeladas, excepto no caso de serem transformadas nas 24 horas que se seguem ao início do seu transporte. No entanto, os ossos desengordurados e secos e a osseína, os couros salgados, secos e tratados com cal e as peles e os couros submetidos a um tratamento alcalino ou ácido podem ser transportados e armazenados à temperatura ambiente.

CAPÍTULO III: REQUISITOS APLICÁVEIS AO FABRICO DE GELATINA

1. O processo de produção de gelatina deve garantir que:
 - a) Todas as matérias de ossos de ruminantes nascidos, criados ou abatidos em países ou regiões com uma baixa incidência de BSE em conformidade com a classificação da legislação comunitária sejam submetidas a um processo que assegure que todas essas matérias sejam finamente trituradas e desengorduradas com água quente e tratadas com ácido clorídrico diluído (a uma concentração de 4 %, no mínimo, e com pH < 1,5) durante um período de, pelo menos, dois dias, seguido de um tratamento alcalino com uma solução de cal saturada (pH > 12,5) durante um período de, pelo menos, 20 dias, com uma fase de esterilização a 138-140 °C durante quatro segundos, ou de qualquer processo equivalente aprovado;
 - e
 - b) As outras matérias-primas sejam submetidas a um tratamento ácido ou alcalino, seguido de uma ou mais passagens por água. O pH deve ser em seguida ajustado. A gelatina deve ser extraída por um ou vários aquecimentos sucessivos, seguidos de purificação por filtração e esterilização.
2. Se um operador de uma empresa do sector alimentar que fabrica gelatina satisfizer os requisitos aplicáveis à gelatina destinada ao consumo humano em relação à totalidade da gelatina que produz, pode produzir e armazenar gelatina não destinada ao consumo humano no mesmo estabelecimento.

CAPÍTULO IV: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS ACABADOS

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que a gelatina satisfaça os limites aplicáveis aos resíduos estabelecidos no seguinte quadro:

Resíduo	Limite
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ [Farmacopeia Europeia 1986 (V ₂ O ₂)]	10 ppm

SECÇÃO XV: COLAGÉNIO

1. Os operadores das empresas do sector alimentar que fabriquem colagénio devem assegurar o cumprimento dos requisitos da presente secção.
2. Para efeitos da presente secção, entende-se por «curtimento» o endurecimento de couros, por meio de agentes vegetais de curtimento, sais de crómio ou outras substâncias, tais como sais de alumínio, sais férricos, sais de silício, aldeídos ou quinonas ou outros endurecedores sintéticos.

CAPÍTULO I: REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS MATÉRIAS-PRIMAS

1. Para a produção de colagénio destinado a ser utilizado nos géneros alimentícios, podem ser utilizadas as seguintes matérias-primas:
 - a) Peles e couros de ruminantes de criação;
 - b) Peles e ossos de suínos;
 - c) Pele de aves de capoeira;
 - d) Tendões;
 - e) Peles e couros de caça selvagem;
 - e
 - f) Pele e espinhas de peixe.
2. É proibida a utilização de peles e couros se estes tiverem sido submetidos a qualquer processo de curtimento, independentemente de esse processo ter sido ou não concluído.
3. As matérias-primas enumeradas nas alíneas a) a d) do ponto 1 devem provir de animais abatidos num matadouro, cujas carcaças tenham sido consideradas próprias para consumo humano na sequência de inspecções *ante mortem* e *post mortem* ou, no caso de couros e peles de caça selvagem, de animais considerados próprios para consumo humano.
4. As matérias-primas devem provir de estabelecimentos registados ou aprovados ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 852/2004 ou do presente regulamento.
5. Os centros de recolha e as fábricas de curtumes podem também fornecer matérias-primas para a produção de colagénio destinado ao consumo humano se as autoridades competentes lhes concederem autorização para tal, e se satisfizerem os seguintes requisitos:
 - a) Devem dispor de câmaras de armazenagem com pavimento resistente e paredes lisas, fáceis de limpar e desinfetar e, se for caso disso, com instalações de refrigeração;
 - b) As câmaras de armazenagem devem ser mantidas em condições satisfatórias de conservação e limpeza, de forma a não constituírem uma fonte de contaminação das matérias-primas;
 - c) Se nessas instalações forem armazenadas e/ou transformadas matérias-primas que não estejam em conformidade com o presente capítulo, essas matérias-primas devem, durante as fases de recepção, armazenagem, transformação e expedição, ser separadas das matérias-primas em conformidade com o presente capítulo.

CAPÍTULO II: TRANSPORTE E ARMAZENAGEM DAS MATÉRIAS-PRIMAS

1. Em vez da marca de identificação prevista na secção I do anexo II, as matérias-primas devem ser acompanhadas, durante o transporte, e aquando da entrega nos centros de recolha, nas fábricas de curtumes e nos estabelecimentos de produção de colagénio, de um documento que indique o estabelecimento de origem e que inclua a informação prevista no apêndice ao presente anexo.
2. As matérias-primas devem ser transportadas e armazenadas refrigeradas ou congeladas, excepto no caso de serem transformadas nas 24 horas que se seguem ao início do seu transporte. No entanto, os ossos desengordurados e secos e a osseína, os couros salgados, secos e tratados com cal e as peles e os couros submetidos a um tratamento alcalino ou ácido podem ser transportados e armazenados à temperatura ambiente.

CAPÍTULO III: REQUISITOS APLICÁVEIS AO FABRICO DE COLAGÉNIO

1. O processo de produção de colagénio deve garantir que todas as matérias primas sejam submetidas a um tratamento que inclua a lavagem, e o pH deve ser ajustado através de um tratamento ácido ou alcalino, seguido de uma ou mais passagens por água, de filtração e de extrusão ou de qualquer processo equivalente aprovado.
2. Depois de ser submetido ao processo referido no ponto 1, o colagénio poderá passar por um processo de secagem.
3. Se um operador de uma empresa do sector alimentar que fabrica colagénio satisfizer os requisitos aplicáveis ao colagénio destinado ao consumo humano em relação à totalidade do colagénio que produz, pode produzir e armazenar colagénio não destinado ao consumo humano no mesmo estabelecimento.

CAPÍTULO IV: REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS ACABADOS

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que o colagénio satisfaça os limites aplicáveis aos resíduos estabelecidos no seguinte quadro.

Resíduo	Limite
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ [Farmacopeia Europeia 1986 (V ₂ O ₂)]	10 ppm

CAPÍTULO V: ROTULAGEM

O acondicionamento e as embalagens que contenham colagénio devem ostentar a expressão «colagénio próprio para consumo humano» e mencionar a data de fabrico.

APÊNDICE AO ANEXO III

**MODELO DO DOCUMENTO QUE ACOMPANHARÁ AS
MATÉRIAS--PRIMAS DESTINADAS À PRODUÇÃO DE
GELATINA OU DE COLAGÉNIO**

I. Identificação da matéria--prima

Tipo de produtos:

Data de fabrico:

Tipo de embalagem:

Número de pacotes:

Período de armazenagem garantido:

Peso líquido (kg):

II. Origem da matéria--prima

Endereço(s) e número(s) de registo do(s) estabelecimento(s) de produção autorizado(s):.....

.....

III. Destino da matéria--prima

A matéria--prima será enviada:

de:

(local de carregamento)

para:

(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte:

Nome e endereço do expedidor:

Nome e endereço do destinatário:

CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS
para o
TRANSPORTE de
ALIMENTOS

ÍNDICE – ESTRUTURA

Introdução.....	3
Definições.....	4
Capítulo I – Contaminações Gerais.....	8
1. Contaminação Biológica.....	8
2. Contaminação Física.....	10
3. Contaminação Química.....	11
Capítulo II – Requisitos Gerais.....	12
1. Formação.	12
2. Estado de Saúde dos Colaboradores.....	12
3. Tipos de Transporte.	14
4. Características dos veículos.....	14
5. Controlo dos veículos de Transporte.....	16
Capítulo III – Requisitos de Higiene.....	17
1. Higiene Pessoal.....	17
2. Higiene dos Equipamentos e Superfícies de Transporte.....	18
3. Controlo de pragas.....	19
Capítulo IV – Conservação de Alimentos.....	21
1. Alimentos e sua Conservação.....	21
2. Conservação de Alimentos a Baixas Temperaturas.....	22
2.1. Refrigeração.....	22
2.2. Congelação/Ultracongelação.....	23
3. Conservação de Alimentos a Altas Temperaturas.....	23
Capítulo V – Transporte de Alimentos.....	25
1. Transporte de Alimentos Perecíveis.....	25
1.1. Carnes.....	27
1.2. Produtos de pesca.....	29
1.3. Ovos.	31
1.4. Lacticínios.....	31
1.5. Produtos Hortícolas.	32
1.6. Pão	33

1.7. Bolos e outros Produtos de Pastelaria.....	33
1.7. Alimentos Prontos a consumir.	33
1.8. Outros Produtos.....	34
2. Transporte de Alimentos não Perecíveis.....	34
Capítulo VI – HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos).....	35
1. O Sistema HACCP	35
2. Princípios do Sistema HACCP	35
3. Pré-Requisitos do Sistema HACCP	36
4. Implementação do sistema HACCP.....	36
5. Controlo da Temperatura.....	37
5. Registos.....	38
Anexos	
Anexo 1.....	39
Anexo 2	41
Anexo 3	41
Anexo 4	41
Anexo 5	42
Anexo 6	42
Anexo 7	42
Anexo 8	43
Anexo 9	43
Anexo 10	43
Bibliografia.....	44

Introdução

A Segurança Alimentar, não sendo um tema recente, uma vez que faz parte integrante do desenvolvimento do ser humano no que concerne aos seus hábitos e costumes é, sem dúvida, um assunto que sempre teve uma importância primordial. Actualmente, é um tema que se assume perante toda uma sociedade cada vez mais interessada, conhecedora e exigente.

Este código define as normas gerais e específicas, de higiene e controlos necessários para garantir a segurança alimentar da actividade de transporte desde as matérias-primas aos produtos acabados.

Na redacção deste código, foi considerado o Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, aplicável em todos os Estados-Membros desde o dia 1 de Janeiro de 2006.

Foi também considerado o Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

O cumprimento dos conteúdos deste código não invalida que a empresa que procede ao transporte de géneros alimentícios, adiante designados de alimentos, tenha de dar cumprimento a obrigações mais específicas que lhe sejam impostas pela legislação nacional aplicável ao sector.

Todas estas empresas devem assegurar um elevado nível de higiene de modo a que os alimentos transportados não venham a constituir um perigo para a saúde do consumidor.

Com a elaboração do presente código, a ARESP® - Associação da Restauração e Similares de Portugal, procurou ir ao encontro da realidade desta actividade económica que, apesar das suas particularidades, se assume neste código como um todo. No entanto, e apesar de o interesse comum ser garantir a Saúde e a Segurança dos consumidores, caberá a cada empresa adaptar os requisitos descritos neste código.

Definições

Acções correctivas – acção para eliminar a causa de uma não conformidade detectada ou outra potencial situação indesejável.

Acondicionamento – protecção de alimentos por meio de um invólucro inicial ou de um recipiente inicial em contacto directo com os alimentos em questão, bem como o próprio invólucro ou recipiente inicial.

Agente Patogénico – toda e qualquer causa biológica susceptível de provocar doenças.

Alimento congelado – alimento em que todas as partes são mantidas a uma temperatura igual ou inferior a -18°C, exceptuando alguns casos particulares em que o estado de conservação pode ser alcançado a temperaturas inferiores.

Alimento fresco – todo o alimento que não sofreu qualquer tratamento que possa modificar o seu estado natural sem excepção da refrigeração.

Alimentos perecíveis – alimentos que se degradam com muita facilidade e, portanto, requerem cuidados especiais de armazenamento. São alimentos de curta duração. (Ex.: produtos lácteos, carne, produtos hortícolas frescos e produtos de pesca frescos.)

Alimento refrigerado – todo o alimento que sofre um arrefecimento sem que seja atingida a temperatura do seu ponto de congelação, de modo a que a sua temperatura interior seja mantida entre os 0°C e os 7°C, na generalidade.

Alimentos transformados – os alimentos resultantes da aplicação de tratamentos, como o aquecimento, fumagem, cura, maturação, conservação em salmoura, secagem, marinagem, extracção, extrusão, cozedura, etc., ou de uma combinação desses processos e/ou produtos; podem ser adicionados de outros alimentos, condimentos, aditivos ou auxiliares tecnológicos.

Alimento ultracongelado – todo o alimento que, encontrando-se num perfeito estado de frescura e de salubridade, seja estabilizado neste estado por um abaixamento de temperatura tal que, depois de ultrapassar rapidamente a zona de cristalização máxima, atinja uma temperatura igual ou inferior -18°C em todos os seus pontos e que seja em seguida mantido a esta temperatura até ao consumidor.

(A principal diferença entre ultracongelação e congelação, diz respeito à formação de cristais de gelo. Assim, na ultracongelação formam-se cristais de gelo mais pequenos e, sobretudo, intracelulares, enquanto que o frio e gelo formado na congelação é mais exterior do que interior. Relativamente às temperaturas de conservação, em ambos os processos, os produtos terão de ser mantidos a -18°C .)

Bactéria – organismo invisível a olho nu, unicelular, podendo ser responsável por toxinfecções alimentares e pela decomposição dos géneros alimentícios.

Contaminação – presença de qualquer substância estranha ao género alimentício, quer seja de origem química, física ou biológica (bactérias, vírus, fungos ou parasitas), susceptível de causar doença ao indivíduo.

Contaminação cruzada – contaminação que resulta do transporte de microrganismos de uma zona ou equipamentos contaminados para uma zona ou equipamentos que se encontrava limpa, ou de alimentos crus para alimentos confeccionados.

Doença de Origem Alimentar – qualquer doença de uma natureza infecciosa ou tóxica que seja ou que se suspeite ser, causada pelo consumo de alimentos ou água.

Embalagem – recipiente ou invólucro de um alimento, inócuo e estável, que se destina a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo.

Género alimentício ou alimento para consumo humano – qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado à alimentação humana. Estão abrangidas bebidas e pastilhas elásticas e todas as

substâncias, incluindo a água, intencionalmente incorporada nos géneros alimentícios durante o seu fabrico, preparação ou tratamento.

Higienização – conjunto de acções de limpeza e desinfecção.

Limite crítico de controlo – critério pré-estabelecido, que separa a aceitabilidade da não aceitabilidade de um determinado parâmetro a controlar.

Matérias-primas – matérias utilizadas no processamento de alimentos.

Microrganismo – organismo vivo, visível unicamente com o auxílio microscópio, que, quando em condições óptimas, pode reproduzir-se rapidamente, como por exemplo as bactérias, fungos, leveduras, vírus e alguns parasitas (protozoários).

Perigo – agente de natureza física, química ou biológica que quando presente em alimentos pode ser causador de efeitos adversos para a Saúde do Homem.

pH - Escala utilizada na medição da acidez ou da alcalinidade das soluções aquosas. O pH define-se como sendo o co-logaritmo decimal da concentração dos iões de hidrogénio presentes na solução, medidos em iões-grama por litro. Matematicamente, a definição de pH é dada por:

$$\text{pH} = -\log ([\text{H}^+])$$
, em que $[\text{H}^+]$ representa a concentração do ião de hidrogénio medida em iões-grama por litro

O pH mede-se, rigorosamente, mediante aparelhos próprios (potenciómetros). Para medidas mais grosseiras recorre-se a tiras de papel indicadoras, que apresentarão, quando em contacto com a solução, cores diferentes para cada valor de pH; o valor deste será estimado por comparação da cor obtida com a escala padrão que, normalmente, acompanha a embalagem destas tiras de papel.

Ponto crítico de controlo – ponto, fase operacional ou procedimento que deve ser monitorizado, de modo a eliminar um perigo ou a diminuir a probabilidade do seu aparecimento.

Praga – qualquer animal que possa contaminar um alimento, podendo causar problemas no consumidor que eventualmente os consuma.

Produtos hortícolas – conjunto de estruturas vegetais passíveis de serem utilizadas como alimentos. O termo “hortícolas” engloba uma enorme diversidade de estruturas vegetais, como por exemplo raízes, caules ou folhas. São excelentes fontes de micro nutrientes e fornecem, geralmente, quantidades reduzidas de calorias.

Produtos preparados – os produtos que tenham sido submetidos apenas a um processo de fraccionamento, por exemplo, divididos, separados, desossados, picados, esfolados, moídos, limpos, aparados, descascados ou triturados, adicionados ou não de outros alimentos, condimentos ou aditivos.

Sistema HACCP – controlo efectuado ao longo de todas as etapas que envolvem a produção de alimentos. Identifica os perigos, a probabilidade de ocorrência, definindo para cada etapa medidas preventivas, limites de controlo, procedimentos de monitorização e acções correctivas. É resultado da implementação dos sete princípios do sistema HACCP.

Capítulo I – Contaminações Gerais

Todos os alimentos podem ser contaminados por diversos agentes, muitas vezes sensorialmente imperceptíveis, tornando-se veículos de substâncias nefastas para a saúde. Essa contaminação resulta, normalmente, em doenças de origem alimentar e pode acontecer por via biológica, física e química.

Contaminação Biológica

Este tipo de contaminação está associado à contaminação de um alimento por acção de microrganismos, por exemplo bactérias e bolores.

Para além das bactérias, existem outros microrganismos que podem ser responsáveis por doenças de origem alimentar, como os vírus e os bolores. No entanto, e porque a maioria destas doenças são provocadas por bactérias, optou-se por fazer uma breve abordagem a estes microrganismos e ao seu desenvolvimento.

As bactérias podem distinguir-se em três tipos diferentes:

- as benéficas, que são aquelas que intervêm em alguns processos de produção, como na produção de queijos e iogurtes;
- as patogénicas, que provocam doenças de origem alimentar, são perigosas para o Homem e que podem afectar gravemente o seu estado de saúde;
- as banais, responsáveis pela decomposição (putrefacção), dos alimentos.

O desenvolvimento da população bacteriana depende de diversos factores:

Nutrientes

As bactérias desenvolvem-se sobre todos os alimentos frescos que lhe fornecem glícidos, proteínas, gorduras, vitaminas e outros factores que favorecem o desenvolvimento da população.

Temperatura

As bactérias, de um modo geral, são capazes de se desenvolver entre os 5°C e os 65°C, embora a temperatura mais favorável para o seu desenvolvimento seja, aproximadamente, os 37°C. Por esta razão, deve evitar-se a manipulação, conservação, transporte e exposição dos alimentos, sobretudo dos pratos cozinhados e de origem animal, entre os 5°C e os 65°C.

A eliminação da maior parte das bactérias ocorre quando a temperatura, no centro térmico dos alimentos é de 65°C durante pelo menos 2 minutos ou, quando o centro térmico atinge, pelo menos, 75°C. Assim, e para evitar o desenvolvimento bacteriano, os alimentos deverão ser consumidos nos 30 minutos após confecção ou serem mantidos a temperaturas superiores a 63°C.

A temperaturas de frio (abaixo dos 5°C), também é possível controlar o crescimento microbiano, embora estas temperaturas não eliminem as bactérias, mas apenas suspendem o seu desenvolvimento.

Existem contudo, pelo menos, duas bactérias – *Listeria monocytogenes* e *Yersinia enterocolítica* – capazes de se multiplicarem a 0°C.

Humidade

A água é um factor determinante no desenvolvimento das bactérias, pois, sem ela, as bactérias não são capazes de aproveitar os nutrientes que as rodeiam.

Acidez

As bactérias banais e as patogénicas não se desenvolvem em meios muito ácidos, como nos iogurtes, vinho, vinagre e limão. Por essa razão, ao adicionarmos vinho, vinagre ou limão a um alimento, estamos a minimizar a possibilidade de desenvolvimento microbiano.

Oxigénio

A maior parte das bactérias decompositoras necessitam de oxigénio para se desenvolverem, enquanto outras podem, perfeitamente, desenvolver-se na sua ausência.

Tempo

O tempo é um factor importante para o desenvolvimento das populações microbianas, sempre que os factores, anteriormente referidos, se verifiquem. Quanto maior for o tempo disponível, maior será o perigo de ocorrência de desenvolvimento microbiano e consequentemente dar origem a doenças de origem alimentar, pois as bactérias e fungos dispõem de mais tempo para se multiplicarem.

Principais factores de risco:

1. Insuficientes cuidados de higiene pessoal dos manipuladores.
2. Insuficientes cuidados de higiene na manipulação dos alimentos.
3. Tempo/temperatura inadequado à conservação do alimento.
4. Condições de humidade propícias ao desenvolvimento microbiano.
5. Práticas que favoreçam as contaminações cruzadas.
6. Inadequada higienização.
7. Ineficaz controlo de pragas.

Contaminação Física

A contaminação física resulta da deposição ou introdução de um qualquer objecto estranho ao alimento, como seja um cabelo ou um insecto. Outros objectos estranhos podem ser, por exemplo: peças de equipamento (parafusos, porcas, etc.), limalhas de metal de facas, farpas de madeira, pedaços de embalagens de matérias-primas (que podem ficar incorporadas nestas aquando da abertura/rasgura daquelas), pedaços de esfregão utilizado na limpeza dos equipamentos, anzóis (poderão estar incluídos nos peixes) e areias (por exemplo nos bivalves e caracóis)

Principais factores de risco:

1. Presença de objectos estranhos à actividade, no veículo e/ou nas caixas de transporte.
2. Viaturas em mau estado de conservação.
3. Paletes em mau estado de conservação.

Contaminação Química

Este tipo de contaminação ocorre quando os alimentos entram em contacto com substâncias químicas ou com os seus resíduos, situação esta que advém, muitas vezes, do uso incorrecto de detergentes, desinfectantes e lubrificantes.

Por esta razão, os produtos de limpeza e desinfecção, assim como os pesticidas utilizados no controlo de pragas (quando existam) devem estar devidamente guardados e identificados, num local onde não existam alimentos.

Nas operações de limpeza e desinfecção, também é importante que se tenha o devido cuidado, nomeadamente no enxaguamento (com água potável), para que não restem resíduos destes produtos sobre as superfícies que contactam directamente com os alimentos.

Pode igualmente ocorrer contaminação, pelo contacto dos alimentos com superfícies de material não adequado.

Principais factores de risco:

1. Deficiente manutenção do equipamento.
2. Práticas que favoreçam a contaminação cruzada.
3. Procedimentos de limpeza inadequados.

Capítulo II - Requisitos Gerais

1. Formação

No âmbito do quadro legal comunitário, a formação profissional é uma obrigação legal muito embora deva ser entendida, para os colaboradores e empresários, como uma mais-valia.

Assim, cada colaborador deve ser convenientemente informado de todas as regras e instruções de trabalho da entidade empregadora, devendo ter conhecimento da respectiva documentação, que deverá ser elaborada e organizada por técnicos habilitados e, seja qual for a tarefa do colaborador, este poder ser responsabilizado pelo não cumprimento das regras de higiene pessoal.

A entrada em vigor do Regulamento (CE) nº 852/2004 desde 1 de Janeiro de 2006, reforça a obrigatoriedade de todos os colaboradores que manipulam alimentos, nomeadamente os que procedem ao seu transporte, terem formação em matéria de higiene adequada à sua actividade profissional e prevê a obrigatoriedade da formação profissional na aplicação dos princípios do sistema HACCP para os colaboradores que estejam envolvidos na implementação deste sistema de segurança alimentar.

Todas as actividades de formação devem estar organizadas num plano de formação e devidamente documentadas, através de registos da formação e certificados de participação daqueles, emitidos e autenticados pela entidade formadora.

Os códigos de boas práticas de higiene, fabrico e transporte devem fazer parte integrante da documentação do plano de formação, devendo estar acessível a todos os que o desejem consultar.

2. Estado de Saúde dos colaboradores

Todos os colaboradores que exerçam as suas actividades na área da restauração e bebidas, particularmente na distribuição de produtos alimentares, devem apresentar um comprovativo médico – ficha de aptidão – que ateste a sua faculdade para a actividade que desempenha.

Todos os colaboradores devem efectuar:

- Um exame médico completo, no início da sua actividade profissional, designado por exame de admissão;
- Exames periódicos, que devem ser anuais, para pessoas com idade inferior a 18 anos e superior a 50 anos e bienais para pessoas com idades compreendidas entre os 18 e os 50 anos e
- Exames ocasionais, sempre que haja alterações substanciais nos meios utilizados, no ambiente e na organização do trabalho susceptíveis de repercussão nociva na saúde do colaborador, bem como no caso de regresso ao trabalho depois de uma ausência superior a 30 dias, por motivo de acidente ou doença e, ainda, por outras quaisquer razões que justifiquem novos exames (doenças infecto-contagiosas, do foro respiratório e do foro digestivo).

Qualquer colaborador que, nos respectivos exames médicos, revele poder transmitir microrganismos patogénicos aos alimentos, deve ser afastado temporariamente do trabalho e submeter-se a tratamento adequado até que os exames e/ou análises posteriores confirmem o desaparecimento deste risco.

É fundamental que todos os colaboradores tenham a noção de que existem certas doenças que podem provocar a contaminação dos alimentos, como sejam rinites, amigdalites, diarreias e feridas, e consequentemente, provocar uma doença de origem alimentar.

Todos os colaboradores devem informar o seu superior hierárquico sempre que houver uma alteração no seu estado de saúde.

No caso de apresentarem sintomas de doença infecto-contagiosa como sendo vómitos, diarreia, febres e dores abdominais e podem surgir em conjunto ou cada um individualmente, os colaboradores devem ser dispensados do serviço, sendo o recomeço da actividade estabelecido pelo médico.

Em caso de ferimento ou infecção, por exemplo, a nível da mão ou braço (após tratamento), estes devem estar protegidos, por meio de cobertura impermeável (dedeira, luva ou adesivo impermeável, de preferência de cor viva para melhorar a sua visibilidade).

Se a lesão não for total e eficazmente protegida, o colaborador em questão, deve ser proibido de desempenhar quaisquer tarefas que envolvam o manuseamento e o transporte de alimentos.

3. Tipos de Transporte

O transporte de alimentos pode ser feito através de veículos rodoviários, ferroviários e aéreos, através de veículos próprios preparados, adequadamente, para o efeito ou, ainda, de contentores.

No Sector da Restauração e Bebidas o transporte de alimentos, por ser normalmente de pequenas distâncias, faz-se, maioritariamente, recorrendo a veículos rodoviários, próprios ou alugados.

Assim, quando o transporte de alimentos é efectuado em veículos normais (de uso diário), devem utilizar-se contentores isotérmicos ou de esferovite, que permitam, nomeadamente, manter a temperatura. Este tipo de transporte é desaconselhado, podendo apenas ser realizado para curtos espaços de tempo ou distância (ver Anexo I).

4. Características dos Veículos

O local dos veículos de transporte destinado a receber os alimentos deve estar em bom estado de higiene e de conservação e deve estar livre de dispositivos e acessórios não relacionados com estes produtos. No caso dos veículos rodoviários, não deve existir comunicação com a cabina do condutor.

Além disso, deve satisfazer as seguintes condições:

- As paredes interiores, incluindo o pavimento e o tecto, devem ser revestidas com materiais resistentes à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, fáceis de limpar e desinfectar, e que não emitam, nem absorvam, cheiros.
- As paredes interiores devem ser lisas e de cor clara.
- Sempre que necessário, os pavimentos devem possuir sistema de escoamento de água.
- Todos os materiais susceptíveis de entrar em contacto com os alimentos transportados devem ser de material que não os contamine ou transmita substâncias tóxicas, cheiros, cor ou sabor.
- O conjunto dos dispositivos respeitantes ao fecho, à ventilação e ao arejamento dos veículos, desde que sejam necessários, deve permitir o transporte dos alimentos ao abrigo de todas as contaminações.
- Devem ser colocados, em local visível, termómetros que permitam medir as temperaturas às quais estão submetidos os alimentos, durante o transporte.
- Devem ser previstos estrados facilmente laváveis, destinados a permitir uma adequada circulação de ar, assegurando as condições hígio-sanitárias dos alimentos transportados.
- Sempre que necessário, devem ser previstos, designadamente para o transporte de carcaças animais e outras peças de carne, dispositivos de suspensão (barras, ganchos e outros) e suportes de carga, que sejam fáceis de lavar e desinfectar.
- As paredes exteriores das caixas isotérmicas devem ser pintadas de cor clara e as inscrições, que porventura nelas se imprimam, devem ser de outras cores e o mais reduzidas possível.

5. Controlo dos Veículos de Transporte

Os veículos de transporte de alimentos, mais concretamente as suas arcas frigoríficas e isotérmicas, devem preencher os seguintes requisitos:

1. Assegurar condições de temperatura e humidade adequadas aos alimentos transportados.
2. Devem dispor de alarme ou lâmpada indicadora colocada no exterior, para alertar sempre que a porta não fique completamente fechada, e devem permitir a sua abertura pela parte interior.
3. Devem ser providas de termómetros, que permitem efectuar o registo das temperaturas do transporte dos alimentos (Ver anexo 2).

(Nota: Ao seleccionar-se um fornecedor, deve dar-se preferência aos que possuam “datta logger”, ou seja, equipamentos de registo continuo das temperaturas do transporte.)

O controlo dos equipamentos de transporte é de elevada importância, uma vez que, o seu correcto funcionamento evita a deterioração dos alimentos transportados.

Este controlo realizar-se-á em estações de ensaio¹ designadas ou aceites pela entidade competente do país de matrícula ou registo do equipamento e deve ser efectuado:

- a) Antes de o equipamento entrar ao serviço;
- b) Periodicamente, pelo menos de 6 em 6 anos;
- c) Todas as vezes que for requerido pela referida autoridade.

¹Tratando-se o Laboratório de Ensaios Termodinâmicos (LABET) do Instituto de Soldadura e Qualidade (ISQ) a única entidade portuguesa reconhecida, à data desta edição, para a realização dos ensaios necessários à certificação de equipamentos, ficou, essa mesma entidade, reconhecida como entidade competente para certificar a conformidade dos equipamentos especializados para o transporte de produtos alimentares perecíveis. (Despacho nº 24 693/2003, de 23 de Dezembro)

Capítulo III - Requisitos de Higiene

A higiene é fundamental para manter os alimentos em boas condições sanitárias e deve ser entendida como um modo de estar e não como um conjunto de regras e obrigações.

Higiene Pessoal

Mãos

- As mãos, mesmo as dos colaboradores sem infecção aparente, são as principais fontes de contaminações.
- Todo o colaborador deve ser devidamente informado das medidas preventivas, com o objectivo de evitar possíveis contaminações.
- As unhas devem estar sempre curtas e limpas, não sendo permitido o uso de unhas pintadas, envernizadas ou postiças.
- Os colaboradores que tenham furúnculos, feridas infectadas ou doenças infecciosas de pele devem ser afastados das funções que impliquem contacto directo com alimentos.

O pessoal que lida com géneros alimentícios não embalados deve lavar as mãos, de acordo com o seguinte procedimento:

- Molhar as mãos com água corrente, quente, potável, e de preferência em lavatório próprio, com torneira de comando não manual:
 - Ensaboar bem as mãos com sabão líquido desinfectante;
 - Lavar cuidadosamente os espaços interdigitais, costas das mãos, polegar e unhas;
 - As unhas devem ser limpas com uma escova própria, devendo apresentar-se sempre limpas, curtas e sem verniz.
- Passar por água corrente para remover todo o sabão;
- Secar com toalha de papel descartável.

Neste seguimento, as mãos devem ser lavadas tantas vezes quantas as necessárias e nomeadamente:

- a) Antes de iniciar ou reiniciar qualquer tarefa;
- b) Após ter manuseado materiais ou produtos conspurcantes, incluindo dinheiro;
- c) Após manipulação de sacos e/ou caixotes de lixo;
- d) Depois de se assoar, tossir, espirrar, comer ou fumar;

- e) Sempre que estejam sujas.

No caso particular do transporte de alimentos e para garantir o máximo asseio, já que é difícil cumprir com as etapas anteriormente descritas, os colaboradores devem utilizar luvas descartáveis, sempre que houver necessidade de contactar directamente com os alimentos. As luvas só devem ser colocadas imediatamente antes do manuseamento dos alimentos, se possível com as mãos devidamente higienizadas e nunca devem ser usadas para conduzir o veículo. As tarefas executadas com recurso a luvas descartáveis, devem decorrer sem interrupção; se tal não for possível, o colaborador ao reiniciar a tarefa, tem de proceder à higienização das mãos e calçar luvas novas.

Cabelos

- O cabelo deve ser mantido limpo, deverá apresentar-se curto ou preso e protegido.

Fardamento

- O pessoal deve usar vestuário apropriado (fardas), de cor clara, limpo e em boas condições.

Higiene dos Equipamentos e Superfícies de Transporte

Os contentores e as câmaras frigoríficas, em que circulam os alimentos devem ser mantidas limpas e em condições que garantam a segurança dos mesmos, de acordo com um Plano de Higienização (Ver anexo 3 e 4) e devem:

- a) Permitir uma limpeza e desinfectação adequadas;
- b) Prevenir a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- c) Possibilitar boas práticas de higiene durante todas as operações de transporte.

Os equipamentos e superfícies de transporte devem preencher os seguintes requisitos de higiene:

1. As superfícies que estão em contacto directo com os alimentos devem ser limpas com a frequência necessária, mantendo um rigoroso estado de higiene.
2. Os produtos de limpeza devem ser devidamente removidos, pelo que o enxaguamento, com água potável, deverá ser eficaz.
3. O transportador deve definir, através de um Plano de Higienização (ver anexo 3 e 4):
 - a) Procedimentos de limpeza e desinfectação, que devem estar facilmente acessíveis ao pessoal;
 - b) Equipamento e agentes de limpeza e desinfectação utilizados;
 - c) Concentrações de agentes de limpeza e desinfectantes na preparação das soluções utilizadas para este fim;
 - d) Frequência de limpeza e desinfectação.

Nota: Devem ser tidas em conta as instruções de uso dos fabricantes dos detergentes e desinfectantes.

Controlo de pragas

Os veículos que transportam alimentos devem estar isentos de qualquer praga. Assim, deve ser definido um programa de controlo de pragas adequado de forma a controlar, preventivamente, o aparecimento das mesmas. O controlo de pragas deve ser efectuado por uma empresa da especialidade ou por técnicos especialistas e a sua manutenção diária deve ser assegurada pelos colaboradores.

Neste âmbito deve assegurar-se o seguinte:

1. Os equipamentos e acessórios de transporte devem ser instalados de modo a permitir um controlo de pragas eficaz.
2. Os restos e desperdícios devem ser removidos rapidamente e colocados em recipientes adequados, pois constituem um meio favorável ao aparecimento de pragas.

3. Devem estar previstas inspecções ao equipamento para despiste de infestações por insectos ou roedores com uma frequência adequada.
4. Devem ser tomadas medidas adicionais de controlo de infestações em caso de sinais da mesma.
5. Devem ser arquivados comprovativos das intervenções referidas no ponto 3 (Ver Anexo 5).
6. Os produtos, para o controlo de pragas, devem ser utilizados com todas as precauções e restrições necessárias, de modo a não contaminarem os alimentos. As suas embalagens devem ser guardadas em armário fechado devidamente identificado, e num local onde não existam alimentos.
7. Durante o tempo de paragem, deve assegurar-se que são tidas em consideração atitudes que impeçam a entrada de pragas para o interior do veículo, como por exemplo, deixar as portas abertas.

Paralelamente, a empresa/técnico responsável pelo controlo de pragas deve fornecer as fichas dos dados de segurança dos produtos químicos utilizados e, em cada intervenção, o respectivo relatório.

Capítulo IV – Conservação de Alimentos

No âmbito deste Código de Boas Práticas, entende-se por conservação de alimentos a manutenção das suas características físicas, químicas, biológicas e nutricionais durante o período de transporte.

Alimentos e sua Conservação

A conservação de alimentos é um dos aspectos mais importantes a considerar para garantir a segurança dos mesmos, o método ou processo utilizado vai depender em grande parte da natureza e características do alimento. Independentemente da conservação ser à temperatura ambiente ou a temperatura controlada, deve-se prestar especial atenção para que esses factores sejam adequados para cada alimento.

De uma forma geral, na conservação de alimentos, deve ser tida em consideração a avaliação de factores ambientais que vão ter influência sobre as características do alimento, podendo também influenciar as embalagens em que estes se encontram. Nestes factores incluem-se:

- A temperatura;
- A humidade relativa do ar;
- As condições de circulação do ar em torno do alimento;
- A possibilidade de transmissão de cheiros e sabores aos alimentos;
- A acção directa da luz solar e o contacto com o ar (ranço oxidativo).

A conservação de alimentos e o método mais adequado para essa mesma conservação, depende igualmente, e de forma significativa, das características intrínsecas ao próprio alimento, tais como:

- A água disponível (actividade da água - a_w);
- A acidez (pH);
- A composição química e a estrutura biológica do alimento;
- Os aditivos ou substâncias anti-microbianas naturais presentes nos alimentos.

A importância de conhecer e controlar as características do alimento e do ambiente em que este se encontra conservado, está relacionada com o facto dos microrganismos patogénicos, dependerem, entre outros factores, da temperatura, humidade e relação tempo/temperatura, para se desenvolverem.

Assim a incorrecta conservação dos alimentos afecta a características sensoriais e a segurança sanitária dos mesmos. Em alimentos inadequadamente conservados, os microrganismos podem encontrar as condições necessárias para se desenvolverem, mais rapidamente, e como consequências, causar problemas de saúde ao consumidor e alterar o aspecto dos mesmos.

Neste sentido, deve ser sempre efectuado o controlo (leitura e registo) das temperaturas dos alimentos à chegada ao local de recepção das matérias-primas, independentemente do transporte ter sido assegurado pelo fornecedor ou pelo próprio empresário.

Caso exista alguma anomalia que torne o alimento impróprio para consumo, este deve ser devidamente identificado e deverá fazer-se o registo da ocorrência. (Ver Anexos 7, 8 e 9).

Conservação de Alimentos a Baixas Temperaturas

À medida que a temperatura desce, diminui a actividade dos microrganismos, sendo que abaixo dos 4°C a maioria dos microrganismos patogénicos deixa de se multiplicar ou cresce muito lentamente, apesar de não morrer. Relembramos a este propósito que existem, bactérias – *Listeria monocytogenes* e *Yersinia enterocolitica*, capazes de se multiplicarem a temperaturas inferiores a 0°C.

1. Refrigeração

A refrigeração é um processo de conservação de alimentos largamente utilizado, onde as temperaturas devem, regra geral, oscilar entre 1 e 4°C. A eficácia da refrigeração deve-se basicamente à redução da actividade dos microrganismos presentes no alimento, que conduz ao retardamento da degradação dos seus componentes e consequente ao aumento do seu tempo de vida.

O tempo de vida útil/prazo de validade depende não só da natureza do próprio alimento mas também da contaminação inicial que estes apresentem. Quanto menor a contaminação inicial no alimento maior será o seu tempo de vida útil/prazo de validade em idênticas condições de conservação.

A refrigeração também pode ser utilizada para o transporte de alimentos frescos e refeições, depois de correctamente arrefecidas, através, por exemplo, de células de arrefecimento rápido.

2. Congelação/Ultracongelação

A congelação e ultracongelação são processos de conservação de alimentos em que a água presente nestes se transforma em gelo, deixando de estar disponível para o desenvolvimento dos microrganismos.

A temperatura ideal de conservação de alimentos congelados/ultracongelados é de -18°C, visto que a esta temperatura, ou a temperaturas inferiores, o desenvolvimento das bactérias não ocorre. É importante referir que, depois da refrigeração, a congelação/ultracongelação é dos processos que menos provoca alterações nas características intrínsecas dos alimentos.

Nota: Não se deve proceder à prática de congelação de produtos frescos a não ser que se disponha de um equipamento adequado, por exemplo: abatedor de temperatura e, por princípio, o transporte de alimentos congelados deve ser feito quando os produtos foram adquiridos já no referido estado de conservação.

Conservação de Alimentos a Altas Temperaturas

O calor, ao contrário do frio, destrói os microrganismos quando eles são submetidos a uma temperatura letal. Essa temperatura varia de acordo com a espécie do microrganismo e com a forma em que este se encontra. Assim, as células vegetativas dos microrganismos são geralmente destruídas a temperaturas na ordem de 65°C; já os esporos bacterianos são inactivados, de um modo geral, a temperaturas superiores a 100°C.

O calor é utilizado em vários métodos de conservação e preparação dos alimentos, tais como: pasteurização, esterilização, cocção (cozinhar) e concentração. Nesses métodos, ocorre a destruição total ou parcial dos microrganismos, de acordo com o grau de aquecimento (tratamento térmico) aplicado ao alimento.

No âmbito do transporte de alimentos, as altas temperaturas são utilizadas somente aquando do transporte de refeições quentes já confeccionadas, onde se pretende manter a sua temperatura acima dos 65°C até ao consumo. Esse transporte deve ser efectuado através da utilização de recipientes isotérmicos que assegurem a manutenção dessa mesma temperatura.

Capítulo V - Transporte de Alimentos

Quando se efectua o transporte de alimentos de diferentes categorias deve-se atender às suas características e especificidades e não se deve verificar o contacto entre estes, visto que tal ocorrência pode propiciar a contaminação cruzada e o risco de ocorrência de doenças de origem alimentar.

O veículo transporte de alimentos deve ser exclusivo. No entanto, e desde que não se trate de animais vivos ou pessoas, pode admitir-se o transporte de outros produtos no mesmo veículo, desde que em determinadas condições.

O transporte simultâneo de alimentos e de produtos químicos, nomeadamente os de higiene e limpeza, é totalmente desaconselhado. A ser realizado, os produtos químicos devem estar devidamente acondicionados e isolados dos alimentos, para evitar quaisquer tipos de contaminações, nestes ou nos veículos de transporte.

Também para evitar a conspurcação e contaminação dos alimentos, os dispositivos de ventilação e arejamento (ventiladores, portinholas e outros), nunca devem ser utilizados quando o veículo esteja carregado ou em movimento.

Tais dispositivos só devem ser utilizados com a caixa vazia, para arejamento e renovação da atmosfera interior.

No que respeita à entrega/recepção dos alimentos deve ter-se especial atenção à ordem com que esta operação é efectuada. Em primeiro lugar deverão ser entregues os alimentos refrigerados perecíveis e frescos, seguir-se-ão os congelados e por fim os alimentos secos.

Transporte de Alimentos Perecíveis

A principal característica dos alimentos perecíveis é o facto de se deteriorarem facilmente. Pertencem a este grupo, por exemplo, as carnes frescas, o pescado fresco, os produtos hortícolas (ex. tomate), e as frutas suculentas e relativamente moles (ex. pêssgo). Neste grupo estão muitos dos alimentos de maior consumo, utilizados diariamente na alimentação da generalidade dos consumidores.

Estes alimentos não prescindem de serem conservados a baixas temperaturas. A facilidade com que se deterioram deve-se, em grande parte, ao seu alto teor de água e à inexistência de quaisquer outros factores intrínsecos a estes alimentos que sejam inibidores do crescimento microbiano.

Os alimentos perecíveis devem ser apresentados, para transporte, frescos, refrigerados, congelados ou ultracongelados e nas condições de temperatura máxima fixadas (Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de Abril, no seu anexo III e NP 1524, de 25 de Março de 1987 - tabela constante no anexo I). Estas condições devem ser mantidas durante todo o tempo de transporte e, para isso, os veículos de transporte e contentores a utilizar, devem ser frigoríficos ou refrigerados, conforme os casos.

O arrefecimento dos contentores, ou dos veículos destinados ao transporte de alimentos perecíveis, deve ser efectuado antes do carregamento, pois a temperatura exterior pode ser a causa de variações de temperaturas prejudiciais à boa conservação dos mesmos.

Pelas mesmas razões, devem ser tomadas precauções para que as operações de carga e descarga dos veículos de transporte se realizem com o máximo de rapidez e sem variação de temperatura que possa ser prejudicial à conservação da qualidade dos alimentos. Por exemplo aquando da entrega dos produtos alimentares em centros comerciais, o cais de descarga, situa-se muitas vezes afastado do restaurante ou do armazém que os acondicionará até serem utilizados. Assim, devem ter-se especiais cuidados para evitar a contaminação dos alimentos e garantir a temperatura ideal de conservação. Para tal, os contentores ou as caixas devem ser isotérmicos e encontrarem-se limpos. O tempo que medeia entre a descarga e o acondicionamento, deverá ser o mais reduzido possível.

Os veículos utilizados no transporte de alimentos perecíveis não devem ser utilizados para outros fins, podendo, no entanto, ser transportados, simultaneamente, diversos alimentos perecíveis, desde que as temperaturas de transporte de cada um sejam compatíveis entre si e que nenhum destes alimentos possa ser a causa de modificação ou de alteração dos outros, em particular por odores, poeiras, conspurcações, fragmentos

orgânicos ou minerais. No caso em que os referidos efeitos possam ocorrer, os alimentos devem ser isolados.

1. Carnes

No transporte de carne, os materiais de acondicionamento e de embalagem devem obedecer a todas as regras de higiene e serem perfeitamente inócuos:

- Os materiais de acondicionamento (invólucro directamente em contacto com a carne) devem ser transparentes, incolores e de utilização única;
- A embalagem (2ª protecção, não em contacto directo com a carne) deve ser suficientemente rígida para assegurar uma protecção eficaz das carnes durante o transporte e manipulações, e ser mantida em bom estado de limpeza.

O acondicionamento não dispensa a embalagem, excepto nos casos em que o material utilizado para o efeito satisfaça as condições de protecção exigidas para a embalagem. Neste caso, o material de acondicionamento não deve ser incolor e transparente.

Todas as carnes que não forem transportadas suspensas, ou em suportes, devem ser embaladas, e cada embalagem não pode conter carne de mais do que uma espécie animal.

As carnes congeladas devem ter, na embalagem, menção ao mês e ano de congelação, bem como à origem.

Não podem ser transportados, dentro do mesmo veículo de transporte, carnes embaladas e não embaladas, a não ser que este possua uma separação física adequada que as separe entre si.

Carnes de Bovino, Ovino, Suíno e Caprino

As carnes refrigeradas devem ser transportadas a uma temperatura interna de 7 °C. Peças pequenas, embaladas, devem ter uma temperatura máxima interior de 3 °C.

Para as carnes congeladas, a temperatura aconselhável, no seu interior, é de -12 °C. Peças pequenas, embaladas, não devem ser transportadas a uma temperatura superior a -18 °C.

Aves

No caso da carne de aves refrigerada a temperatura máxima admitida no transporte é 4°C. O seu transporte deve ser efectuado em caixas perfuradas ou de paredes com grelhas. O empilhamento deve ser cuidadoso, de modo a não estarem demasiado comprimidas.

A carne de aves congelada deve ser transportada a uma temperatura de -12 °C. No caso de ultracongelação a temperatura máxima admitida é de -18 °C.

Coelhos

Os requisitos de temperatura são idênticos aos referidos para as aves.

Tanto as carcaças refrigeradas como as congeladas devem ser transportadas em embalagens impermeáveis.

Miudezas e vísceras

Entende-se por miudezas as carnes frescas não incluídas na carcaça, mesmo quando presas a estas pelas suas ligações naturais, incluindo vísceras e sangue. Entende-se por vísceras os órgãos da cavidade torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago e, no caso das aves, o papo.

As miudezas refrigeradas devem ser transportadas a uma temperatura máxima de 3 °C. As congeladas devem ser transportadas a uma temperatura de -12 °C. No caso de ultracongelação a temperatura máxima admitida é de -18 °C.

As vísceras devem ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques. As restantes miudezas podem ser transportadas suspensas, colocadas em suportes ou embaladas.

Os miúdos – como o pescoço, moela e fígado – devem ser transportados embalados e separados da carcaça.

Os fígados de animais da espécie bovina e suína, cortados aos pedaços ou em fatias, devem ser embalados individualmente e cada embalagem deve conter apenas um único órgão, completo.

Derivados Cárneos

Os produtos cárneos transformados, como os enchidos crus, os produtos pasteurizados e os produtos de charcutaria fina, como o fiambre não enlatado, as mortadelas, etc., devem ser transportados a uma temperatura máxima no seu interior de 6 °C.

Os produtos cárneos transformados e estabilizados por salga, fumagem, secagem ou esterilização, como os chouriços, enlatados de carne e certos *pâtés* de carne, podem ser transportados à temperatura ambiente, de acordo com a indicação na rotulagem.

2. Produtos de pesca

O veículo de transporte deve obedecer às características referidas sobre requisitos de higiene dos veículos de transporte de carnes e outros alimentos perecíveis.

Os materiais de embalagem e outros produtos que possam entrar em contacto com produtos da pesca devem igualmente respeitar os requisitos referidos para as carnes.

Do mesmo modo, só podem ser transportados produtos de pesca em embalagens reutilizáveis se estas forem constituídas por material imputrescível e inerte e tiverem sido limpas e desinfectadas previamente.

As caixas, de produtos da pesca mantidos sob gelo, deverão permitir o escoamento da água de fusão deste, não podendo ser transportados produtos em caixas de madeira.

Produtos de Pesca Fresco

Os produtos de pesca frescos deverão ser fornecidos sob uma camada de gelo fundente, nas proporções de 1kg de gelo por cada 2kg de produto. Esta condição não é obrigatória para os produtos de pesca transportados em veículos com equipamento de refrigeração mecânica (veículos frigoríficos), embora seja preferência que assim aconteça. O gelo deverá ser obtido de água potável ou água do mar salubre. Em qualquer dos casos a

temperatura máxima permitida, no interior dos produtos de pesca, é de 2 °C, e a mínima de 0 °C.

Devem-se transportar os produtos de pesca frescos acondicionados em embalagens de uma única utilização (por exemplo esferovite) ou em recipientes com superfícies internas lisas, resistentes, não absorventes, que podem ser usadas de novo após limpeza e desinfecção (por exemplo: caixas de plástico).

Os contentores ou embalagens de transporte devem ser dedicados a uma única espécie e devidamente identificados para efeitos de “rastreadibilidade”.

Produtos de Pesca Congelado

Para os produtos de pesca congelados a temperatura máxima admitida no seu interior é de -12°C, admitindo-se uma oscilação máxima de 3°C. Não deverão ser transportados produtos de pesca congelados cuja embalagem esteja danificada, que revele características típicas de recongelação, desidratação, oxidação, com manchas hemorrágicas e sinais evidentes de variações de temperatura, como gelo no interior da embalagem. Só deverão ser transportados produtos de pesca congelados em embalagens fechadas, limpas e rotuladas com as menções escritas exigidas legalmente.

Quando forem transportados peixes congelados de pequena dimensão, como filetes e postas preferir-se-á que estes sejam previamente acondicionados em embalagens impermeáveis ao vapor de água e ao ar.

Peixes Secos e Salgados - Bacalhau

A designação bacalhau englobará aqui três espécies de peixe do Atlântico Norte: bacalhau, arinca ou alecrim e escamudo ou paloco.

Estes alimentos deverão ser transportados em caixas de cartão fechadas.

3. Ovos

Só devem ser transportados ovos que:

- tenham sido sujeitos à respectiva inspecção em Centros de Inspecção e Classificação;
- possuam todas as marcações legalmente obrigatórias e pertençam à categoria Extra ou categoria A.

As embalagens, devem oferecer protecção contra choques, cheiros estranhos e outros riscos de alteração das características físicas. Devem apresentar-se, interior e exteriormente, limpas, secas e em bom estado de conservação. Se acondicionados em embalagens pequenas, dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir as marcações obrigatórias.

Os ovos deverão respeitar os seguintes requisitos:

- Casca íntegra e limpa, isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas;
- Ausência de sinais pronunciados de condensação;

O transporte de ovos deve ser efectuado a temperaturas frescas (de preferência inferiores a 15°C) e em ambiente seco. Ao transportarem-se ovos líquidos, deverá ser respeitada a temperatura de conservação, indicada pelo fornecedor.

4. Lacticínios

Devem possuir as características típicas, todas as marcações de rotulagem previstas na legislação e devem ser provenientes de estabelecimentos oficialmente aprovados ou com o número de controlo veterinário.

Iogurtes, Leites Fermentados, Leites Gelificados e Sobremesas Lácteas

Deverão ser transportados a uma temperatura de 4°C.

Queijos Frescos

Deve-se transportar o queijo fresco, acondicionado em embalagens individuais que respeitem as normas de higiene e sejam de uma única utilização.

Durante o transporte não se deve manipular o queijo directamente com as mãos. Em caso de necessidade deve-se usar um envoltório ou outro utensílio adequado.

O queijo fresco deverá apresentar uma temperatura máxima de 4 °C.

Natas e Manteiga

As natas pasteurizadas e ultrapasteurizadas assim como a manteiga, devem ser transportadas a uma temperatura compreendida entre 0 e 6 °C, salvo indicação do produtor.

Outros Lacticínios

A temperatura de transporte de outros produtos lácteos não especificados, devem respeitar, para além das referências dos produtores, indicadas nas embalagens, a prevista no anexo I.

5. Produtos Hortícolas

Podem ser transportados produtos hortícolas frescos, refrigerados ou congelados. No caso de produtos hortícolas refrigerados, a temperatura de recepção/entrega deve estar compreendida entre os 2 °C e os 12 °C, devendo respeitar-se a especificidade da temperatura para cada produto, de acordo com o anexo 1 e a indicação do produtor. Os produtos hortícolas congelados devem ser transportados, regra geral, à temperatura de -10 °C.

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; incluindo apenas produtos com a mesma origem, variedade ou tipo comercial e sensivelmente com um grau de maturação e coloração semelhantes. A parte visível deve ser representativa do conjunto.

O acondicionamento deve ser efectuado de forma a assegurar uma protecção conveniente dos produtos. As embalagens devem encontrar-se limpas e isentas de qualquer corpo estranho. Devem possuir todas as marcações obrigatórias por lei; nomeadamente identificação do embalador e/ou expedidor, natureza do produto, origem e características comerciais.

No caso de compras a granel, deve o produto ser acompanhado pela respectiva factura, que conterà as indicações anteriormente descritas.

6. Pão

Deve-se transportar o pão acondicionado em recipientes limpos e secos que não alterem o seu cheiro, cor e sabor e nunca em sacos de farinha.

No transporte de pão pré-cozido congelado, deve ser respeitada a temperatura indicada pelo fornecedor.

7. Bolos e outros produtos de Pastelaria

Relativamente aos bolos, estes devem ser transportados em recipientes limpos e à temperatura máxima de 3°C, sejam eles bolos secos ou com cremes.

No que respeita aos produtos de pastelaria ultracongelados, deve assegurar-se a temperatura de transporte indicada pelo fabricante.

8. Alimentos Prontos a consumir

Os alimentos prontos a consumir podem ser transportados de três maneiras diferentes:

- De forma individual;
- Em marmitas térmicas;
- Em caixas isotérmicas.

Em todos os casos, deve-se atentar para as seguintes regras:

- O acondicionamento e o transporte de alimentos quentes e frios devem ser efectuados em recipientes separados (exclusivos).
- Os alimentos quentes devem ser transportados a temperaturas superiores a 65°C;
- Os alimentos frios devem ser transportados a temperaturas inferiores a 7°C.

Na chegada ao destino, os alimentos transportados devem apresentar determinadas condições de temperatura ideais. As temperaturas coincidem com as referidas, no parágrafo anterior, para o transporte dos alimentos.

Caso os alimentos estejam com temperaturas inferiores a 65°C (no caso dos quentes), ou superiores a 5°C (no caso dos frios), pode-se tolerar o seu aproveitamento desde que:

- Tenham sido embalados a temperatura superior ou igual a 65°C (quentes) ou inferior ou igual a 5°C (frios) e
- O tempo decorrido entre o embalamento e a utilização não ultrapasse, no máximo, o intervalo de 2 horas.

9. Outros Produtos

Gorduras Alimentares

Devem respeitar todas as características exigidas por lei, nomeadamente no que diz respeito à embalagem, que deve ser impermeável.

As margarinas refrigeradas devem ser transportadas a uma temperatura de 6 °C, admitindo-se uma temperatura máxima de 8 °C. Só serão aceites na sua embalagem de origem.

Os óleos vegetais, incluindo o azeite, devem ser transportados ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas.

Sal

Deve ser transportado em embalagens fechadas que o isolem totalmente do ar exterior.

Transporte de alimentos não perecíveis

Os alimentos não perecíveis como arroz, massas, açúcar, farinhas e feijão são de consistência seca e baixo teor de água. Por esta razão, necessitam de menos cuidados na conservação, por períodos mais alargados.

Ao contrário dos alimentos perecíveis, que necessitam de cuidados extremos no seu transporte, devido à sua elevada susceptibilidade de contaminação, os alimentos não perecíveis devem ser conservados e transportados em ambiente seco, evitando oscilações de temperaturas capazes de provocar o efeito de “ suor dos contentores”.

Capítulo VI - HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

O Sistema HACCP

O sistema HACCP é um sistema pró-activo que se baseia na prevenção de problemas relativos a segurança e salubridade dos alimentos produzidos. De um modo simplificado, pode-se dizer que o sistema HACCP identifica os perigos específicos no decorrer de todas as etapas de produção, transformação e distribuição, desde a matéria-prima até à obtenção do produto final, define as medidas preventivas para minimizar a ocorrência dos mesmos e estabelece medidas efectivas para os controlar.

É um sistema de carácter preventivo, porque permite detectar potenciais problemas de segurança alimentar antes da sua ocorrência, ou no momento em que ocorrem, aplicando medidas correctivas imediatas e evitando assim que seja afectada a segurança do produto final e a saúde do consumidor.

Uma vez que o sistema HACCP é uma referência a nível internacional, a sua aplicação permite uma harmonização das condutas de segurança alimentar, contribuindo para um aumento na segurança e confiança do consumidor.

Princípios do Sistema HACCP

O sistema HACCP baseia-se em sete princípios que devem ser considerados na sua aplicação prática:

1º Princípio: Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;

2º Princípio: Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;

3º Princípio: Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;

4º Princípio: Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo;

5º Princípio: Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;

6º Princípio: Estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas do 1º ao 5º Princípio funcionam eficazmente;

7º Princípio: Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas do 1º ao 6º Princípio.

Sempre que seja efectuada qualquer alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, os operadores das empresas do sector alimentar devem proceder a uma revisão do processo e introduzirem as alterações necessárias.

Pré-Requisitos do Sistema HACCP

Para que um sistema de HACCP seja efectivamente implementado, e funcione de forma eficaz, é necessário o cumprimento de pré-requisitos.

Os pré-requisitos são necessários para o controlo dos perigos inerentes ao estado de conservação das infra-estruturas, aos utensílios e aos colaboradores. Ou seja, os pré-requisitos devem assegurar condições de base, em termos ambientais e de operação, adequadas para a produção de alimentos seguros.

Todos os pré-requisitos essenciais à implementação de um plano HACCP, para o transporte de alimentos, foram referidos nos capítulos II, III e IV.

A satisfação dos pré-requisitos permite implementar um sistema HACCP de acordo com os sete princípios apresentados anteriormente.

Implementação do sistema HACCP

O transporte de alimentos é uma das etapas com menor risco de todo o processo. Contudo, a obrigatoriedade de aplicar o Sistema HACCP, de acordo com os 7 princípios já definidos, mantém-se. Assim, e relativamente à identificação dos Pontos Críticos de

Controlo (PCC's), e desde que cumprida a totalidade dos pré-requisitos, o controlo da temperatura do produto no transporte poderá ser o único PCC.

Controlo da Temperatura

Para além dos termómetros que os próprios veículos devem conter, o controlo da temperatura deve ser feito através de termómetros próprios para alimentos, devendo estes ser periodicamente verificados/calibrados, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação, pelo que as suas hastes devem ser lavadas, e desinfectadas, antes e depois de cada uso.

O controlo da temperatura aplica-se apenas a alimentos que exijam condições de conservação sob temperatura controlada (ultracongelados, congelados, refrigerados e alimentos quentes).

1. No Transporte de Alimentos

O veículo de transporte e a disposição dos alimentos no seu interior deve assegurar a manutenção das temperaturas nos intervalos estipulados pela legislação e previamente definidos (Ver anexo 1).

2. Na Entrega/Recepção dos Alimentos

Dada a importância da fase de entrega/recepção de alimentos, pois é a única que condiciona a entrada de alimentos, não próprios para consumo, no estabelecimento, existem certas regras que são necessárias cumprir:

- Os alimentos só devem ser descarregados quando existir pessoal disponível para os recepcionar e colocar, de imediato, à temperatura adequada.
- Deve ser efectuada uma inspecção visual para a detecção de alimentos que possam não estar em condições e devem ser definidos critérios de rejeição.
- Os alimentos que aparentem não estar em condições deverão ser rejeitados. (Ver anexo 8)
- Deve estar definido e implementado um plano de controlo de temperaturas de entrega.

Uma vez recepcionados, os alimentos devem ser imediatamente encaminhados para o local de armazenagem ou exposição à venda, os quais devem estar à temperatura apropriada.

Registos

No âmbito da actividade de transporte, devem ser mantidos, no mínimo, registos, relativos a:

- a) Temperaturas de transporte e conservação dos alimentos (Ver Anexo 2);
- b) Controlo na recepção (Ver Anexo 7);
- c) Plano de Higiênização (Ver Anexo 3 e 4);
- d) Não conformidades (Ver Anexo 8 e 9);
- e) Controlo de pragas (Ver Anexo 5);
- f) Serviços de manutenção de veículos e equipamentos (Ver Anexo 10);
- g) Acções de formação (Ver Anexo 6);

O responsável pelas acções de controlo e registos supracitados deve ser facilmente identificável.

Os registos devem também contemplar as acções correctivas implementadas no seguimento de eventuais desvios detectados face aos limites estabelecidos para cada um dos parâmetros.

Os registos devem ser guardados, regra geral, durante 5 anos, bem como para o caso dos géneros alimentícios sem data de durabilidade mínima e durante 6 meses para os alimentos muito perecíveis.

No que respeita aos registos de manutenção dos equipamentos, estes devem ser arquivados até ao fim da respectiva vida útil do equipamento.

Anexo 1 – Temperaturas de Transporte de Alimentos Perecíveis

Tabela elaborada a partir da NP – 1524, de 25 de Março de 1987 e do Regulamento 853/2004 de 29 de Abril, relativo aos transportes terrestres de alimentos perecíveis – características e utilização.

Estado	Alimentos perecíveis		Distâncias ou tempo permitidos para outros veículos de transporte que não os veículos refrigerados ou frigoríficos	
	Natureza	Temperatura máxima dos alimentos ⁽¹⁰⁾	Fechado sem isolamento térmico	Veículo isotérmico
Ultracongelados	1- Todos os produtos	- 18°C ⁽¹²⁾		
Congelados	2 - Gelados	-20°C		
	3 - Produtos de pesca	-12°C		
	4 – Peixe congelado em salmoura com destino ao fabrico de conservas	-9°C		
	5 – Carnes de reses	-12°C		
	6 – Produtos derivados de ovos; miudezas; Carnes de coelho, aves e caça	-12°C		100 Km ou 2h
	7 – Preparados de carne	-12°C		
	8 – Gorduras animais fundidas ⁽¹⁾	-12°C		100 Km ou 2h
	9 – Outros produtos			
Refrigerados	10 – Peixe, crustáceo e moluscos (mortos): Frescos; Transformados; Cozidos e Refrigerados	Temperatura próxima do gelo fundente		
	11 – Cogumelos ⁽²⁾ , morangos ⁽³⁾ e framboesas ⁽³⁾	+2°C		100 Km ou 2h
	12 – Pratos cozinhados e pré-preparados ⁽⁴⁾ , cremes para pastelaria, pastelaria fresca e derivados de ovos	+3°C		
	13 – Carnes frescas	+7°C		50 Km ou 1h
	14 – Carnes de aves, coelhos, de caça de criação e de caça selvagem menor	+4°C		50 Km ou 1h (**)
	15 – Carnes de caça selvagem maior	+7°C		
	16 – Carne picada	+2°C		
	17 – Preparados com carne picada	+2°C ⁽⁸⁾		
	18 – Produtos à base de carne	+6°C ⁽⁹⁾		
	19 – Miudezas e vísceras frescas	+3°C		50 Km ou 1h (**)
	20 – Gorduras animais frescas	+7°C	50 Km ou 1h (**)	Todas as distâncias desde 1 de Dezembro até 31 de Março
	21 – Queijos de pasta mole	+6°C		

	22 – Gorduras animais não estabilizadas, excluindo a manteiga ⁽⁷⁾	+10°C	50 Km ou 1h	
Estado	Alimentos perecíveis		Distâncias ou tempo permitidos para outros veículos de transporte que não os veículos refrigerados ou frigoríficos	
	Natureza	Temperatura máxima dos alimentos ⁽¹⁰⁾	Fechado sem isolamento térmico	Veículo isotérmico
Refrigerados	23 - Queijo de pasta dura	+10°C	50 Km ou 1h	Todas as distâncias
	24 – Leites não esterilizados, crus ou pasteurizados, leites fermentados, natas frescas, queijos frescos e iogurtes	+4°C	50 Km ou 1h ^(**)	(11)
	25 – Leite destinado à indústria	+6°C	50 Km ou 1h ^(**)	(11)
	26 – Ovos com casca refrigerados ⁽³⁾	+6°C		Todas as distâncias desde 1 de Dezembro até 31 de Março
	27 – Alperces	+3°C		100 Km ou 2h
	28 – Cerejas ⁽³⁾ e espinafres	+4°C		
	29 – Espargos, abóbora menina e limões maduros	+5°C		Todas as distâncias
	30 – Alfaces, chicória e lentilhas	+6°C		100 Km ou 2h
	31 – Pêssegos	+7°C		
	32 – Cenouras em rama, couve-de-bruxelas, couve-flor e uvas ⁽³⁾	+8°C		Todas as distâncias
	33 - Feijão verde, tomates maduros e tangerinas	+8°C		
	34 – Alcachofras, couves funcho, nozes frescas, amêndoas frescas, laranjas, peras, abacates, melões, pimentos e maçãs	+10°C		
	35 – Limões verdes, bananas, pepinos, cornichons e tomates verdes ⁽⁵⁾	+12°C		
	36 – Cenouras, castanhas, nabos e cebolas ⁽⁶⁾	+12°C		
	37 – Batatas ⁽⁶⁾	+12°C		

(*) Equipamentos refrigerados, frigoríficos ou eventualmente caloríficos para os produtos transportados a temperatura positiva.

(**) Se os produtos são transportados para um destinatário único sem rotura de carga.

Notas do Anexo

- (1) A manteiga e as gorduras de origem animal não estabilizadas, destinadas a serem transformadas ou acondicionadas, podem ser transportadas nas condições prescritas no (*).
- (2) Transporte não recomendável acima das 24h.
- (3) Devem tomar-se as devidas precauções para evitar a condensação da humidade do ar sobre estes alimentos.
- (4) Os pratos cozinhados podem, igualmente, ser transportados em recipientes que assegurem a manutenção de uma temperatura igual ou superior a +65°C.

- (5) Podem ser transportados até 15°C em veículos isotérmicos ou sem isolamento.
- (6) Podem ser transportados até 20°C em veículos isotérmicos ou sem isolamento.
- (7) O sebo e banhas destinados à transformação podem ser transportados no estado líquido (50°C aproximadamente).
- (8) Para os preparados de carne com carne fresca, +7°C, com carne de aves, +4°C, e para os que contenham miudezas, +3°C.
- (9) Com exclusão de produtos estabilizados por salga, fumagem ou esterilização.
- (10) Tolerância máxima de 3°C para produtos congelados quando da distribuição e em armários e expositores e venda.
- (11) A utilização de uma cisterna isotérmica pode ser admitida durante todo o ano para o transporte do leite, qualquer que seja a distância.
- (12) Sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 215/91, de 16 de Julho.

Anexo 2 – Registo da Temperatura de Transporte de Alimentos

Data	Hora	Temperatura	Medidas correctivas em caso de anomalia	Responsável

Anexo 3 – Plano de Higienização

Sector do veículo	Periodicidade	Procedimento	Produto (s) a utilizar	Dose	Tempo de contacto	Responsável

Anexo 4. Registo das acções de higienização

Data	Sector do veículo	Efectuado por: (assinatura operador)	Observações	Verificado por: (assinatura responsável)

Anexo 5 – Registo das Intervenções para o Controlo de Pragas

Data	Empresa	Entrega do Relatório		Observações	Responsável
		Sim	Não		

Anexo 6 – Controlo de Formação

Data	Tema da Acção de Formação	Duração	Entidade Formadora	Nº de Formandos Abrangidos	Responsável

Anexo 7 - Registo de controlo da recepção de matérias-primas

Data:		Identificação do Fornecedor:			
Parâmetros de controlo		Conforme/ Não Conforme		Medidas correctivas accionadas em caso de não conformidade	
Temperatura veículo transporte (quando aplicável)					
Temperatura do Alimento					
Condições de higiene do veículo de transporte					
Integridade embalagens					
Rotulagem e Prazo de validade					
Matérias-primas (características organolépticas)					
Rastreabilidade		Nº Guia:		Quantidade:	Nº Lote:
Responsável:					

Anexo 8. Registo de recusa de matérias-primas

Data:		Transportador:	
Identificação produto	Identificação fornecedor	Motivo rejeição	Medida correctiva efectuada
Responsável:			

Anexo 9. Não utilizar – produto impróprio para consumo

NÃO UTILIZAR

Produto impróprio para consumo

☐ **Produto Alterado**

☐ **Validade ultrapassada**

☐ **Embalagem não conforme**

☐ **Para devolução**

☐ **Outra. Qual?**

Tipo de produto _____

Quantidade de produto _____

O Responsável: _____ **Data:** _____

Anexo 10 – Registo da Manutenção dos Veículos e Equipamentos

Data	Veículo/ Equipamento	Anomalia	Manutenção Efectuada		Observações	Responsável
			Sim	Não		

Bibliografia

1. CAC/RCP 1 – 1969, Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene, Rev. 4 (2003).
2. Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme – Codex Alimentarius – Food Hygiene Basics Texts (1997), Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, Italy.
3. COM (2000) 719 final – Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos.
4. Murray R.G.E., Brenner D.J., Bryant M.P., Holt J.G., Krieg N.R., Moulder J.W., Pfenning N., Sneath H.A., Staley J.T., Williams S.T., D.J. Williams & Wilkins (1989) 8ª Ed. – Bergey's Manual of Systematic Bacteriology. Volume 1, 2, USA.
5. National Advisory Committee on Microbiology Criteria for Foods (NACMCF) – “Hot Holding – NACMCF – September 2001”.
6. U.S. Department of Wealth and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration, 2001 – Food Code,.Washington, DC 20 204.
7. Araújo M., Segurança Alimentar. Os perigos para a saúde através dos alimentos (1997) Lisboa: Meribérica/Liber – Editores, Lda,.
8. Accord relatif aux transports internationaux des denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (1970) – Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas.
9. Legislação Francesa – Arrête du 1^{er} fevrier 1974 – Transport de denrées périssables – Conditions d'hygiène. Paris, França.

10. Publicação do Instituto do Frio – Conditions recommandées pour le transport terrestre des denrées périssables (1974) 3ª edição.
11. Inventory Report, FAIR Concerted Action FAIR CT96 – 1020, September 1997 – Harmonization of Safety Criteria for Minimally Processed Foods.
12. Baptista P., Antunes C. – Higiene e Segurança Alimentar na Restauração. Volume II – Avançado, 2005.
13. Pimentel F., Rodrigues M. J., Costa R., Lima M. J., Câmara Municipal de Lisboa – Higiene Alimentar.
14. Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.
15. Regulamento (CE) nº 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002.
16. Norma Portuguesa NP – 1524, de 25 de Março de 1987, relativo aos transportes terrestres de produtos perecíveis – Características e utilização.
17. Decreto do Governo nº 30/87, de 14 de Agosto de 1987, relativo ao acordo relativo a transportes internacionais de produtos alimentares perecíveis e aos equipamentos especializados a utilizar nestes transportes (ATP).
18. Segurança básica dos Alimentos para profissionais de Saúde, OMS, 2002.
19. Decreto-lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro, que estabelece condições que deve obedecer a comercialização dos produtos de pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados.
20. Despacho nº 24 693/2003, de 23 de Dezembro

21. Guia para o Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus, Lisboa 2006.