

REGRAS ESPECÍFICAS PARA A CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS ALIMENTARES DE ORIGEM AQUÁTICA

Artigo 1 (Objecto)

As presentes regras específicas estabelecem as condições a que deve obedecer a certificação sanitária de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano e/ou a serem colocados no mercado incluindo os que são ou não para a promoção comercial.

Artigo 2 (Definições)

1. **CIRCULAÇÃO INTERNA:** o movimento, inter-distrital, de produtos da pesca e de rações, acondicionados ou não em meios de transporte;
2. **INSPECÇÃO DE PRODUTOS DA PESCA E RAÇÕES:** conjunto de acções de controlo oficial e fiscalização que permitem medir, examinar, testar e analisar uma ou mais características de um produto a fim de verificar o cumprimento das normas ou requisitos legais com o objectivo de assegurar a colocação de alimentos seguros no mercado;
3. **LOTE DE EXPORTAÇÃO:** lote ou conjunto de lotes destinados à exportação e apresentados à inspecção para serem transportados ao mesmo tempo num mesmo meio de transporte, para o mesmo destino;
4. **LOTE DE IMPORTAÇÃO:** lote ou conjunto de lotes de produtos alimentares de origem aquática ou de rações para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano, que entram no território nacional, para a sua colocação no mercado interno;
5. **LOTE:** conjunto de unidades de produtos alimentares de origem aquática e rações para animais aquáticos destinados ao consumo humano, produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas num período determinado, que apresenta, características comuns, tais como a origem, a variedade, o tipo de embalagem, o embalador, o expedidor ou a marcação e rotulagem;
6. **PRODUTO CONGELADO:** qualquer produto da pesca processado que tenha sido submetido a um processo pelo qual a temperatura no centro do produto tenha sido reduzida rapidamente a uma temperatura igual ou inferior a 18 graus celsius negativos após a estabilização térmica;
7. **PRODUTO PRÉ-COZIDO:** produto transformado sujeito a uma aplicação de um tratamento térmico durante um período de tempo muito breve, não sendo usado com objectivo de cozinhar o produto;
8. **PRODUTO DEFUMADO/FUMADO:** produto transformado, sujeito a uma aplicação de um tratamento por fumaça através de fumo proveniente da madeira com objectivos de, transmitir um aroma a fumo, obtenção de um produto parcialmente seco, e extensão do tempo de prateleira do produto comparativamente com uma conservação nas mesmas condições.

9. **PRODUTO MARINADO:** produto transformado, sujeito a uma preparação culinária no qual o produto matura normalmente numa solução ácida ou básica, ou outra, e nas quais se integram vários ingredientes;
10. **PRODUTO PANADO:** produto transformado, sujeito a uma preparação culinária na qual existe um envolvimento da matéria-prima com polme e pão ralado, para além de outros ingredientes, seguido de uma pré-fritura, destinando-se todavia a ser cozinhado pelo consumidor antes de consumir;
11. **PRODUTO PASTEURIZADO:** Produto transformado, sujeito a uma aplicação de um tratamento térmico num intervalo de temperatura entre os 70°C e os 95°C, e sujeito a uma conservação subsequente pelo frio;
12. **PRODUTO PROCESSADO:** qualquer produto da pesca, associado ou não a outro género alimentício, que tenha sido submetido a uma operação que altere a sua integridade anatómica, tal como evisceração, descabeçamento, corte, filetagem ou pedaços, ou que tenha sido submetido a um processo químico, físico, tal como refrigeração, congelação, aquecimento, defumação, salga, secagem, marinado, tratamento químico;
13. **PRODUTO SALGADO:** produto transformado, sujeito a uma aplicação de um tratamento com sal (cloreto de sódio de qualidade alimentar) ou salmoura, para baixar o teor de água na carne do pescado;
14. **PRODUTO SECO:** todo o produto da pesca sujeito a um processo de redução do teor de humidade na carne por exposição deste ao ar circulante;
15. **QUARENTENA DE PESCADO VIVO:** período de tempo, necessário para a observação e verificação da condição de vitalidade, doença ou outro, dos produtos da pesca vivos;
16. **REFRIGERAÇÃO:** processo que consiste em baixar a temperatura de produtos da pesca, até uma temperatura próxima da do gelo fundente, mas sem congelar.

Artigo 3 **(Âmbito material e pessoal)**

1. As presentes regras específicas aplicam-se a todos os produtos alimentares de origem aquática e rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano e para a colocação no mercado externo e interno, incluindo os que são ou não para a promoção comercial.
2. Aplicam-se a pessoas singulares ou colectivas, nacionais ou estrangeiras, que se dedicam às actividades de comercialização ou colocação no mercado de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano.

Artigo 4 **(Categorias dos produtos da pesca)**

1. Segundo a complexidade do processamento e risco sanitário, os produtos alimentares de origem aquática processados agrupam-se nas seguintes categorias:
 - a) Categoria I: moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados;
 - b) Categoria II: produtos pasteurizados, pré-cozidos, fumados a quente, panados, marinados, seguidos de congelação ou não, que podem ser consumidos com ligeira ou nenhuma cozedura;

- c) Categoria III: produtos de baixa acidez ou acidificados, tratados termicamente em embalagens hermeticamente fechadas também denominados genericamente por conservas;
 - d) Categoria IV: produtos salgados e secos e fumados a frio;
 - e) Categoria V: produtos congelados;
 - f) Categoria VI: crustáceos e peixes vivos ou frescos.
2. A classificação referida no número anterior deve conter a indicação do tipo de produto da pesca produzido como seja camarão, gamba, lagosta, caranguejo, peixe demersal, peixe pelágico e outras espécies de pescado bem como a indicação da sua origem como seja camarão selvagem ou camarão proveniente da aquacultura.

Artigo 5 **(Regras para a colocação no mercado externo)**

1. São requisitos específicos para a exportação dos produtos alimentares de origem aquática os seguintes:
- a) Terem sido processados em unidades produtivas licenciadas pela Autoridade Competente (possuir licenças sanitárias de funcionamento e/ou autorização sanitária);
 - b) Terem sido elaborados a partir de matérias-primas e ingredientes em bom estado de conservação, higiénicos, livre de contaminação ou aditivos químicos não permitidos ou em quantidades superiores às estabelecidas pela legislação nacional e do país importador;
 - c) Cumprir com as regras e critérios de controlo aplicáveis aos produtos alimentares de origem aquática;
 - d) Serem originários de um local ou zona declarados indemnes de doenças de animais aquáticos;
 - e) Terem passado pelos controlos oficiais, devendo para tal apresentar os documentos comprovativos;
 - f) Cumprir com o declarado na embalagem, rótulo ou etiqueta segundo normas aplicáveis;
 - g) Cumprir com os requisitos hígio-sanitários para a produção de produtos alimentares de origem aquática.
2. Os lotes de produtos alimentares de origem aquática propostos para a exportação classificados de acordo com o artigo 4 das presentes regras específicas devem ser presentes à inspeção sanitária:
- a) 7 dias antes para produtos das categorias de I a V;
 - b) 6 horas antes para produtos da categoria VI, devendo a intenção de exportar ser comunicada com uma antecedência mínima de 24 horas.
3. Todos os operadores devem ter um sistema de informação que registe e armazene todos os dados sobre os lotes desde a origem até à colocação no mercado, devendo para tal apresentar à Autoridade Competente os documentos comprovativos de rastreabilidade.

Artigo 6
(Documentos de certificação)

1. A Autoridade Competente procede à certificação sanitária dos produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano ou para a colocação no mercado interno ou externo (exportação), incluindo os que são ou não para a promoção comercial.
2. Os documentos de certificação sanitária elaborados, geridos e emitidos pela Autoridade Competente são os seguintes:
 - a) Certificado sanitário: destinado para a exportação de produtos em quantidades de comercialização, de amostras de produtos para a promoção comercial e de amostras destinadas a análises laboratoriais fora do país (modelos em anexo 1^a para o mercado da União Europeia e 1B para Países não membros da União Europeia);
 - b) Licença sanitária de importação: destinado a produtos importados (modelos em anexo 2A para efeitos de importação dos produtos da pesca ou ração e 2B emitida após a chegada e inspeção do lote);
 - c) Guia de trânsito internacional: destinado aos produtos provenientes de países terceiros em trânsito no território nacional (anexo 3);
 - d) Declaração de Verificação: destinado para produtos que circulam dentro do território nacional (anexo 4);
 - e) Boletim de inspeção: para a saída do país de pequenas quantidades de produtos da pesca sem fins comerciais (anexo 5).

Artigo 7
(Certificado sanitário para a exportação)

A Autoridade Competente emite o Certificado Sanitário para a exportação de acordo com o tipo de produto e o mercado de destino para os lotes que cumpram as exigências estabelecidas para a exportação e para a promoção comercial definidas no artigo 8 das presentes regras específicas.

Artigo 8
(Produtos para promoção comercial)

1. São considerados produtos para promoção comercial os lotes de produtos da pesca embalados e com peso total superior a quatro quilogramas e inferior a vinte e cinco quilogramas para todas as espécies.
2. A saída do país com produtos da pesca para promoção comercial só é permitida às entidades que se encontrem inscritas como exportadoras ou aprovadas pela Autoridade Competente como produtoras de produtos alimentares de origem aquática, mediante a apresentação de comprovativos que atestem a participação em feiras ou a necessidade de prospecção de novos mercados.
3. Por um ano civil cada entidade interessada só poderá solicitar a aprovação e certificação de até 5 lotes de promoção comercial de produtos alimentares de origem aquática.

Artigo 9
(Amostras para análises laboratoriais)

1. As amostras para exame ou análise laboratorial fora do país carecem de certificado sanitário a ser emitido pela Autoridade Competente.
2. A Autoridade Competente emite Certificados Sanitários de acordo com o tipo de produto e o país de destino para o envio de amostras para análises que tenham como propósito tanto o controlo oficial como o auto-controlo.

Artigo 10
(Regras para a importação)

1. Os produtos alimentares de origem aquática, de peso superior a 10 quilogramas, para a sua entrada em território nacional, carecem de licença sanitária de importação, a ser emitida pela Autoridade Competente de Moçambique.
2. A importação de rações para animais aquáticos destinados ao consumo humano carece de Licença Sanitária de importação a ser emitida pela Autoridade Competente, independentemente das suas quantidades.
3. O processo de emissão de Licença Sanitária de importação deve ser precedido pela emissão da Licença Sanitária Provisória de importação;
4. São requisitos para a importação de produtos alimentares de origem aquática e de rações para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano, os seguintes:
 - a) Cumprir as exigências hígio-sanitárias contidas no Diploma Ministerial 145/2010 de 24 de Agosto sobre os Requisitos Hígio-sanitários para a Produção de Alimentos de Origem Aquática;
 - b) Apresentar o certificado sanitário do país de origem, que atesta que o produto está apto para o consumo humano;
 - c) Serem transportados em meios de transporte que garantam uma protecção adequada do lote transportado, de modo a prevenir a contaminação ou outros danos que possam derivar de agentes atmosféricos ou outros agentes ambientais;
 - d) Cumprir com as regras e critérios dos controlos oficiais aplicáveis aos produtos alimentares de origem aquática;
 - e) Serem provenientes de um local ou zona declarados indemnes de doenças de animais aquáticos;
5. A Autoridade Competente poderá exigir que o importador apresente provas formais adicionais que atestem o cumprimento das exigências indicadas no número anterior.
6. Para os lotes de produtos alimentares de origem aquática importados deve-se solicitar a inspecção do produto, com antecedência mínima de 5 dias para efeitos de emissão da respectiva licença sanitária.
7. Após a chegada no território nacional o lote deve ser armazenado em local apropriado e licenciado pela Autoridade Competente.

8. Os animais vivos estão sujeitos às normas de quarentena em território nacional sob a responsabilidade do importador. A Autoridade Competente procede à supervisão da quarentena.

Artigo 11
(Trânsito internacional de produtos da pesca)

Para os produtos da pesca provenientes de países terceiros, em trânsito no território nacional, nos termos do artigo 40 do Regulamento Geral para o Controlo Hígio-sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática, a Autoridade Competente emite uma Guia de Trânsito cuja apresentação é obrigatória junto das autoridades alfandegárias.

Artigo 12
(Circulação interna de produtos da pesca)

1. A circulação interna de produtos da pesca deve ser realizada de acordo com as exigências sanitárias contidas no Regulamento Geral para o Controlo Hígio-sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática, no seu artigo 38.
2. A Autoridade Competente emite uma Declaração de Verificação para lotes com peso superior a 20 quilogramas.
3. A Autoridade Competente pode inspeccionar a qualquer momento o conteúdo ou a documentação dos lotes durante o seu trânsito dentro do país, sem prejuízo da legislação nacional vigente sobre a saúde pública.

Artigo 13
(Produtos sem fins comerciais)

1. São considerados produtos sem fins comerciais, os produtos da pesca embalados, com peso máximo de quatro quilogramas por produto e peso total não superior a seis quilogramas.
2. A Autoridade Competente emite o Boletim de Inspeção para efeitos de saída de produtos sem fins comerciais, sem prejuízo das regras de aceitação do país de destino.
3. É obrigatória a apresentação do Boletim de Inspeção nos postos fronteiriços, sempre que se pretenda transportar para fora do país produtos sem fins comerciais.

Artigo 14
(Controlo Alfandegário)

As autoridades alfandegárias nos diferentes portos, aeroportos ou postos fronteiriços do país, devem, nos termos do artigo 41 do Regulamento Geral para o Controlo Hígio-sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática, aprovado pelo Decreto 76/2009 de 15 de Dezembro, exigir a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Certificado Sanitário ao exportador;
- b) Licença Sanitária ao importador; e
- c) Boletim de Inspeção ao transportador de produtos sem fins comerciais.