

## 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<sup>a</sup> 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.