



BOLETIM DA REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

IMPRESA NACIONAL DE MOÇAMBIQUE, E.P.

MINISTÉRIO DAS FINANÇAS

AVISO

A matéria a publicar no «Boletim da República» deve ser remetida em cópia devidamente autenticada, uma por cada assunto, donde conste, além das indicações necessárias para esse efeito, o averbamento seguinte, assinado e autenticado: **Para publicação no «Boletim da República».**

SUMÁRIO

Ministério das Finanças:

Diploma Ministerial n.º 199/2011:

Concernente ao limite máximo da utilização de Bilhetes do Tesouro para o exercício económico de 2011.

Ministério das Pescas:

Diploma Ministerial n.º 200/2011:

Aprova o Anexo Único que contém os Controlos e Requisitos Hígio-sanitários para Moluscos Bivalves Vivos e Processados.

Ministério da Juventude e Desportos:

Diploma Ministerial n.º 201/2011:

Cria a Missão de Moçambique para os X Jogos Africanos – Maputo 2011, VII Jogos da CPLP e IV Jogos do SCSA.

Ministério da Função Pública:

Diploma Ministerial n.º 202/2011:

Aprova o Quadro de Pessoal da Delegação Provincial do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado de Sofala.

Diploma Ministerial n.º 203/2011:

Aprova o Quadro de Pessoal da Delegação Provincial da Administração Nacional de Estradas do Niassa.

Despacho:

Cria a Comissão de Avaliação de Documentos da Direcção Provincial da Juventude e Desportos de Cabo Delgado.

Diploma Ministerial n.º 199/2011

de 3 de Agosto

O Decreto n.º 22/2004, de 7 de Julho, estabelece o regime regulamentar geral aplicável à emissão e colocação dos Bilhetes do Tesouro no mercado monetário.

O referido Decreto delega no Ministro que superintende a Área das Finanças faculdade para, por Diploma Ministerial, fixar e rectificar o montante máximo de Bilhetes do Tesouro a serem utilizados durante o exercício económico e definir instruções técnicas relevantes à contabilização e ao controlo e gestão do serviço da dívida emergente da utilização dos Bilhetes do Tesouro.

Nestes termos, no uso das faculdades atribuídas pelo artigo 6, alínea b) do Decreto n.º 22/2004, de 7 de Julho, o Ministro das Finanças determina:

Artigo 1. Durante o exercício económico de 2011, a utilização de Bilhetes do Tesouro terá como limite máximo de vinte mil milhões de Meticais.

Art. 2. Os Bilhetes do Tesouro serão representados por valores mobiliários escriturais, não havendo, por isso, lugar à emissão física de títulos.

Art. 3. Na data de utilização de Bilhetes do Tesouro, o Banco de Moçambique, no exercício das suas funções como Caixa do Estado, creditará, a conta do Estado, devendo este produto ser recebido na contabilidade do Estado, através de um modelo de receitação apropriado.

Art. 4. O serviço da dívida dos Bilhetes do Tesouro utilizados pelo Estado, nomeadamente o pagamento de juros e reembolso do capital, compete ao Ministro das Finanças, devendo os juros serem pagos através da rubrica orçamental “Encargos da Dívida” e o capital, por “Operações de Tesouraria”.

O presente Diploma entra em vigor na data da sua publicação.

Maputo, 23 de Maio de 2011. – O Ministro das Finanças,
Manuel Chang.

MINISTÉRIO DAS PESCAS

Diploma Ministerial n.º 200/2011

de 3 de Agosto

Havendo necessidade de estabelecer os procedimentos específicos referentes aos requisitos hígio-sanitários e respectivos

controles para a produção e colocação no mercado de moluscos bivalves vivos e processados, no uso da competência conferida pelo artigo 3 do Decreto n.º 76/2009, de 15 de Dezembro, determino:

Artigo 1. É aprovado o Anexo Único, parte integrante do presente Diploma Ministerial, que contém os Controlos e Requisitos Hígio-sanitários para Moluscos Bivalves Vivos e Processados.

Art. 2. Os requisitos constantes do Anexo Único aplicam-se à produção, colheita, colocação no mercado e respectivo controlo de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos e processados.

Art. 3. Compete ao Director do Instituto Nacional de Inspecção do Pescado esclarecer as dúvidas que surgirem na aplicação do presente Diploma.

Art. 4. O presente Diploma Ministerial entra em vigor à data da sua publicação.

Ministério das Pescas, em Maputo, 24 de Maio de 2011. –
O Ministro das Pescas, *Victor Manuel Borges*.

Anexo Único

Controlo e requisitos Hígio-Sanitários específicos para Moluscos Bivalves, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos vivos e processados

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

ARTIGO 1

(Objecto)

O presente Anexo tem como objecto estabelecer:

- a) Os requisitos hígio-sanitários específicos para as actividades de colheita, produção, manuseamento, processamento e colocação nos mercados de moluscos bivalves, bem como dos moluscos bivalves vivos, incluindo a importação destes;
- b) As regras específicas para a realização dos controlos oficiais destinados a verificar o cumprimento dos requisitos hígio-sanitários específicos para as actividades de colheita, produção, manuseamento, processamento e colocação nos mercados de moluscos bivalves, bem como dos moluscos bivalves vivos.

ARTIGO 2

(Âmbito de aplicação)

1. O presente Anexo aplica-se aos:
 - a) Operadores envolvidos na cadeia produtiva de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos e processados e na colocação destes nos mercados;
 - b) Controlos oficiais destinados a verificar o cumprimento dos requisitos hígio-sanitários específicos para a colheita, produção, manuseamento, processamento e colocação no mercado de exportação de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos e processados.
2. O presente Anexo aplica-se em todas as fases da produção, transformação, distribuição e comércio grossista dos moluscos bivalves que se destinem ao consumo humano, sejam transformados ou não transformados, bem como a todas as fases da produção e distribuição dos moluscos bivalves vivos.
3. O presente Anexo não é aplicável:
 - a) À produção primária destinada a uso doméstico privado;

- b) À preparação, manipulação e armazenagem domésticas de moluscos bivalves para consumo privado;
- c) Ao fornecimento directo, pelo produtor, de quaisquer quantidades de moluscos bivalves ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final.

ARTIGO 3

(Definições)

Sem prejuízo das definições constantes da Lei das Pescas, do Regulamento Geral para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática e do Diploma n.º 145/2010, de 24 de Agosto, que aprova os Requisitos Hígio-sanitários para a Produção de Produtos Alimentares de Origem Aquática, as expressões que se seguem significam:

1. 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 iodo, a preservar ou melhorar as características organolépticas, e a garantir as boas condições de vitalidade antes do acondicionamento ou da embalagem.

2. 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. Biotoxinas marinhas – substâncias tóxicas acumuladas pelos moluscos bivalves, em especial por se alimentarem de plâncton que contém toxinas.

4. Centro de depuração – estabelecimento que dispõe de tanques alimentados por água do mar limpa, que realiza a depuração dos moluscos bivalves vivos.

5. 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.

6. Depuração – colocação dos moluscos bivalves vivos em água do mar limpa, durante o tempo necessário para reduzir a contaminação de forma a torná-los próprios para consumo humano.

7. Equinodermes – animais marinhos do filo Echinodermata, de vida livre ou fixa ao substrato rochoso (caso dos crinóides). Exemplos: holotúria, estrela-do-mar e ouriço-do-mar.

8. Gastrópodes marinhos – moluscos gastrópodes de ambiente marinho que incluem formas herbívoras, carnívoras, detritívoras e filtradoras.

9. Moluscos bivalves – moluscos lamelibrânquios que se alimentam por filtração.

10. Pectinídeos – moluscos bivalves com um só músculo abdutor (pé) que compreende as vieiras.

11. 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.

12. Tunicados – animais marinhos do subfilo Urocordata que se alimentam por filtração.

13. Zona de afinação – qualquer parte da área marinha, lagunar ou estuarino, claramente delimitada por bóias, postes ou quaisquer outros meios fixos e utilizada exclusivamente para a depuração natural de moluscos bivalves vivos.

14. Zona de produção – qualquer parte da área marinha, lagunar ou estuarino que contém bancos naturais de areia ou lodo onde vivem moluscos bivalves ou áreas utilizadas para a cultura de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos em que estes são colhidos.

CAPÍTULO II

Controlos oficiais em zonas de produção classificadas

ARTIGO 4 (Aplicação)

Os controlos oficiais da produção de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos devem:

- a) Incidir, sobre todo o processo de produção até ao produto final (desde a captura/apanha, eventual estabulação, até à expedição);
- b) Visar a verificação do cumprimento de critérios e requisitos hígio-sanitários específicos constantes do presente Anexo e de acordo com os mercados de destino.

ARTIGO 5

(Classificação das zonas de produção e de afinação)

1. A autoridade competente deve fixar a localização e os limites das zonas de produção e de afinação por ela classificadas. Pode, se adequado, fazê-lo em cooperação com o operador ou seu representante/ organização que representa.

2. A Autoridade Competente deve classificar as zonas de produção em que autoriza a colheita de moluscos bivalves vivos em três categorias, diferentes em função do nível de contaminação fecal:

- a) Classe A: podem ser colhidos para consumo humano directo. Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas devem cumprir as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos bivalves vivos fixadas na secção IV capítulo III;
 - b) Classe B: só podem ser colocados no mercado para consumo humano após tratamento num centro de depuração ou após afinação, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas na alínea a). Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder os limites, baseados num teste do número mais provável (NMP) de 5 tubos e 3 diluições, de 46.000 E. coli por 100 gramas de carne e líquido intravalvar;
 - c) Classe C: só podem ser colocados no mercado para consumo humano após afinação durante um longo período, de modo a cumprir as regras sanitárias referidas na alínea a). Os moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas não devem exceder o limite, baseado num teste do número mais provável (NMP) de 5 tubos e 3 diluições, de 46.000 E. coli por 100 gramas de carne e líquido intravalvar.
3. O processo de classificação deve observar o seguinte:
- a) Efectuar um inventário das fontes de poluição de origem humana ou animal que possam constituir uma fonte de contaminação para a zona de produção;
 - b) Examinar as quantidades de poluentes orgânicos lançadas nessa zona durante os diferentes períodos do ano, em função das variações sazonais das populações humana e animal na bacia hidrográfica, das precipitações, do tratamento das águas residuais, etc.;
 - c) Determinar as características da circulação de poluentes com base no regime de correntes, na batimetria e no ciclo das marés na zona de produção;
 - d) Estabelecer um programa de amostragem de moluscos bivalves vivos na zona de produção com base no exame dos dados obtidos e com um número de amostras, uma distribuição geográfica dos pontos de

colheita de amostras e uma frequência de amostragem que assegurem que os resultados da análise sejam tão representativos quanto possível para a zona em questão.

ARTIGO 6

(Monitorização das zonas de produção e de afinação classificadas)

1. A autoridade competente deve monitorar periodicamente as zonas de produção e de afinação classificadas a fim de verificar:

- a) Que não se observam abusos quanto à origem, proveniência e destino dos moluscos bivalves vivos;
- b) A qualidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos em relação com as zonas de produção e de afinação;
- c) A presença de plâncton produtor de toxinas nas águas de produção e de afinação e de biotoxinas nos moluscos bivalves vivos;
- d) A presença de contaminantes químicos nos moluscos bivalves vivos.

2. Para aplicação das alíneas b), c) e d) do ponto 1, devem ser estabelecidos planos de amostragem apropriados nos termos do artigo 7.

ARTIGO 7

(Planos de amostragem)

A autoridade competente estabelece planos de amostragem de forma a observar os seguintes requisitos:

- a) Para aplicação das alíneas b), c) e d) do artigo 6, a amostragem deve prever a realização desses controlos a intervalos regulares ou caso a caso, se a colheita dos moluscos não for efectuada com uma periodicidade regular;
- b) A distribuição geográfica dos pontos de colheita de amostras e a frequência de amostragem asseguram que os resultados da análise sejam tão representativos quanto possível para a zona em questão;
- c) O controlo da qualidade microbiológica dos moluscos bivalves vivos toma em especial atenção:
 - a. As variações prováveis da contaminação fecal;
 - b. Os parâmetros constantes do ponto 3 do artigo 5.
- d) O controlo da presença de plâncton produtor de toxinas nas águas de produção e de afinação e de biotoxinas nos moluscos bivalves vivos têm em especial atenção, as eventuais variações da presença de plâncton contendo biotoxinas marinhas, o que compreende:
 - i. Amostragem periódica destinada a detectar alterações na composição do plâncton com toxinas e na sua distribuição geográfica. Se os resultados sugerirem uma acumulação de toxinas na carne dos moluscos proceder-se-á uma amostragem intensiva;
 - ii. Testes periódicos de toxicidade nos moluscos da zona afectada mais susceptíveis de contaminação.
- e) A frequência de amostragem com vista à análise para detecção de toxinas nos moluscos tem, regra geral, uma periodicidade semanal, durante os períodos em que é permitida a colheita. Esta frequência pode ser reduzida em zonas específicas, ou em relação a determinados tipos de moluscos, se uma avaliação de riscos sobre a ocorrência de toxinas ou fitoplâncton sugerir um risco muito baixo de episódios tóxicos. Deverá ser aumentada se essa avaliação sugerir que a amostragem semanal não é suficiente. A avaliação de riscos deve ser revista periodicamente, para avaliar o risco de ocorrência de toxinas nos moluscos bivalves vivos provenientes dessas zonas;

- f) Sempre que se conheçam as taxas de acumulação de toxinas para um determinado grupo de espécies em crescimento na mesma zona, a espécie com a taxa mais elevada é utilizada enquanto espécie indicadora, o que permitirá a exploração de todas as espécies incluídas no grupo, se os teores de toxinas na espécie indicadora estiverem abaixo dos valores-limite regulamentares. Sempre que os teores de toxinas na espécie indicadora se situem acima dos valores-limite regulamentares, a colheita das demais espécies só será permitida se outras análises efectuadas sobre essas mesmas espécies revelarem teores de toxinas abaixo dos valores-limite;
- g) Relativamente à vigilância do plâncton, as amostras devem ser representativas da coluna de água e fornecem informações sobre a presença de espécies tóxicas, assim como sobre as tendências a nível das populações. Se forem detectadas quaisquer alterações a nível das populações tóxicas, que possam conduzir a uma acumulação de toxinas, a frequência de amostragem dos moluscos é aumentada ou estabelecem-se medidas cautelares de encerramento das zonas suspeitas, até estarem disponíveis os resultados das análises para detecção de toxinas;
- h) Controlar a presença de contaminantes químicos de modo a permitir a detecção de qualquer teor acima dos estabelecidos em conformidade com as regras aprovadas nas disposições legais específicas.

ARTIGO 8

(Decisões na sequência da monitorização)

1. A autoridade competente na sequência da monitorização realizada pode:
- Encerrar a zona de produção em causa, impedindo a colheita de moluscos bivalves vivos, sempre que os resultados da amostragem demonstrem terem sido desrespeitadas as regras sanitárias aplicáveis ou poder haver qualquer outro perigo para a saúde humana;
 - Reclassificar uma zona de produção como sendo da classe B ou C, se satisfizer os critérios pertinentes estabelecidos na parte A e não apresentar outros riscos para a saúde humana.
2. A autoridade competente só pode Reabrir uma zona de produção encerrada quando as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos estiverem novamente em conformidade com a regulamentação aplicável.
3. Se a autoridade competente encerrar uma zona de produção devido à presença de plâncton ou a teores excessivos de toxinas nos moluscos serão necessários pelo menos dois resultados consecutivos abaixo do valor-limite regulamentar separados pelo menos, por 48 horas, para que a mesma zona possa ser reaberta. A autoridade competente toma em conta as informações sobre as tendências do fitoplâncton. Quando houver dados sólidos relativos à dinâmica da toxicidade para uma determinada zona, e desde que existam dados recentes que indiquem tendências decrescentes da toxicidade, a autoridade competente pode decidir reabrir a zona com resultados abaixo do valor-limite regulamentar obtidos numa só amostragem.

ARTIGO 9

(Requisitos adicionais de monitorização)

- A autoridade competente deve implementar os seguintes requisitos adicionais de monitorização:
- Controlar as zonas de produção classificadas em que proibiu a colheita de moluscos bivalves ou sujeitou a condições especiais, de modo a assegurar que não seja colocada no mercado, produtos prejudiciais para a saúde humana;

- Estabelecer um sistema de controlo, para além da monitoria das zonas de produção e de estabulação a que se refere a alínea a) do artigo 8, que inclua testes laboratoriais a fim de verificar o cumprimento pelos operadores dos requisitos a que deve obedecer o produto final em todas as fases da produção, processamento, distribuição e comércio, nomeadamente para confirmar que o teor de biotoxinas marinhas e de contaminantes não excede os limites de segurança e que a qualidade microbiológica dos moluscos não constitui um risco para a saúde humana.

ARTIGO 10

(Registo e comunicação de informação)

A autoridade competente no âmbito do registo e comunicação de informação às partes interessadas, nomeadamente aos produtores e aos operadores dos centros de depuração e dos centros de expedição:

- Estabelece, mantém actualizada e divulga uma lista das zonas de produção e de afinação aprovadas em que podem ser colhidos moluscos bivalves vivos, com indicação da classificação, localização e limites dessas zonas;
- Informa, de quaisquer alterações da localização, dos limites ou da classe de uma zona de produção, ou do seu encerramento, seja este temporário ou definitivo;
- Age rapidamente sempre que os controlos prescritos no presente regulamento indiquem que determinada zona de produção deve ser encerrada, reclassificada ou pode ser reaberta.

ARTIGO 11

(Integração dos controlos dos operadores)

- A autoridade competente decide da classificação, da abertura ou do encerramento das zonas de produção, tendo em conta os resultados dos controlos efectuados pelos operadores ou por organizações representantes destes.
- A autoridade competente designa e publica o laboratório que realiza a análise e, se necessário, define a realização da amostragem e a análise em conformidade com um protocolo acordado entre a autoridade competente e os operadores ou a organização respectiva.

ARTIGO 12

(Pectínídeos colhidos fora das zonas de produção classificadas)

Os controlos oficiais dos pectínídeos colhidos fora das zonas de produção classificadas são efectuados nos locais de desembarque, centros de expedição e estabelecimentos de processamento/transformação, verificando-se a conformidade com as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos bivalves vivos na secção IV do capítulo III, bem como a conformidade com outros requisitos constantes da secção VIII do capítulo III.

CAPÍTULO III

Requisitos hígio-sanitários

ARTIGO 13

(Aplicação)

- As disposições do presente Capítulo aplicam-se da seguinte forma:
 - É integralmente aplicável aos moluscos bivalves vivos;
 - Com excepção das disposições em matéria de depuração, aplica-se, igualmente, aos equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos;
 - As secções I a VII são aplicáveis aos animais apanhados nas zonas de produção classificadas pela autoridade competente;

d) A secção VIII aplica-se aos pectinídeos e gastrópodes marinhos que não se alimentam por filtração apanhados fora das zonas referidas na alínea c) do presente artigo.

2. Os requisitos do presente Capítulo enquadram-se no estabelecido no Regulamento Geral para o Controlo Higiéno-sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática, aprovado pelo (Decreto n.º 76/2010, de 15 de Dezembro) e são complementares ao Diploma Ministerial que estabelece os Requisitos Higiéno-sanitário para a Produção dos Produtos Alimentares de Origem Aquática (Diploma Ministerial n.º 145/2010, de 24 de Agosto).

SECÇÃO I

Requisitos gerais para colocação no mercado

ARTIGO 14

(Requisitos gerais)

1. Apenas os operadores especificamente aprovados para o efeito, podem colocar no mercado lotes de moluscos bivalves vivos, nos quais é aplicada uma marca de identificação para expedição em conformidade com a secção VI.

2. Os operadores 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 que movimente um lote de moluscos bivalves vivos entre estabelecimentos, deve 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 incluir, no mínimo, as informações seguintes:

- a) No caso de um lote de moluscos bivalves vivos enviado directamente de uma área de produção:
 - i. a identidade e o endereço do operador;
 - 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;
 - 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;
- 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;
- 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 o mesmo com a indicação da data de recepção do lote ou registar a data de recepção deste último de alguma outra forma.

6. Os operadores 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, não é necessário documento de registo se a Autoridade Competente o permitir, no caso de:

- 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;
- b) Uma única autoridade competente controlar todos os estabelecimentos em questão.

SECÇÃO II

Requisitos de higiene aplicáveis à produção e colheita

ARTIGO 15

(Zonas de produção)

1. Os operadores só podem apanhar moluscos bivalves vivos em zonas de produção com locais e delimitações fixos que a(s) autoridade(s) competente(s) tenham classificado.

2. Os operadores devem colocar no mercado, para consumo humano directo, moluscos bivalves vivos apanhados nas zonas de produção da classe A apenas se estes cumprirem os requisitos da secção IV.

3. Os operadores devem 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 devem 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 o artigo 17 da presente secção.

5. Após depuração ou afinação, os moluscos bivalves vivos das zonas de produção da classe B ou C devem cumprir todos os requisitos da secção IV. No entanto, os moluscos bivalves vivos de tais zonas que não tenham sido sujeitos a depuração ou afinação podem ser enviados para um centro de transformação onde são submetidos a um tratamento destinado a eliminar os microrganismos patogénicos conforme definido no capítulo IV.

6. Os operadores não devem produzir nem apanhar moluscos bivalves vivos em zonas que a (s) autoridade (s) competente(s) não tenham classificado ou que não sejam adequadas do ponto de vista sanitário. Os operadores devem 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 devem utilizar estas informações, em particular informações sobre condições ambientais e climáticas para determinar o tratamento adequado a aplicar aos lotes colhidos.

ARTIGO 16

(Manuseamento durante e após a colheita)

Os operadores que apanham moluscos bivalves vivos ou que os manuseiam imediatamente após a colheita devem cumprir os seguintes requisitos:

- a) As técnicas de colheita e o subsequente manuseamento não causam 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, nomeadamente:
 - i. Protegem adequadamente os moluscos bivalves vivos de esmagamento, abrasão ou vibração;

- ii. Não expõe os moluscos bivalves vivos a temperaturas extremas;
- iii. Não reimmergem os moluscos bivalves vivos em água que possa causar contaminação adicional;
- iv. Se efectuarem o acabamento em áreas naturais, utilizam apenas áreas que as autoridades competentes tenham classificado como pertencendo à classe A.

b) 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.

ARTIGO 17

(Afinação dos moluscos bivalves vivos)

Os operadores que procedem à afinação de moluscos bivalves vivos devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes:

- a) Os operadores só utilizam 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, a minimizar o risco de disseminação de contaminação;
- b) As condições de afinação devem assegurar condições óptimas de depuração. Em especial, os operadores:
 - i. Utilizam técnicas de manuseamento dos moluscos bivalves vivos destinados a afinação que permitam o reinício da alimentação por filtração após imersão em águas naturais;
 - ii. Não afinam os moluscos bivalves vivos numa densidade que impeça a depuração;
 - iii. Immergem 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 do risco do operador;
 - iv. Asseguram 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.
- c) Os operadores que procedem 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.

SECÇÃO III

Requisitos estruturais aplicáveis aos centros de depuração e de expedição

ARTIGO 18

(Requisitos estruturais)

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 serem lisas, duradouras, impermeáveis e fáceis de limpar;
- b) Serem 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 são adequados ao volume e tipo de produtos a depurar.

SECÇÃO IV

Requisitos de higiene aplicáveis aos centros de depuração e de expedição

ARTIGO 19

(Requisitos de higiene aplicáveis aos centros de depuração)

Os operadores que procedam à depuração dos moluscos bivalves vivos garantem o cumprimento dos requisitos seguintes:

- a) Antes do início da depuração, os moluscos bivalves vivos são lavados em água limpa, de modo a retirar-lhes o lodo e os resíduos acumulados;
- b) O funcionamento do sistema de depuração permite 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;
- c) A quantidade de moluscos bivalves vivos a depurar não excede a capacidade do centro de depuração. Os moluscos bivalves vivos devem ser depurados de modo contínuo, de forma a garantir o cumprimento das normas sanitárias fixadas na secção IV e os critérios microbiológicos aprovados, em conformidade com o presente Anexo;
- d) Caso um tanque de depuração contenha vários lotes de moluscos bivalves, estes devem pertencer à mesma espécie, e a duração do tratamento baseia-se no período exigido pelo lote que necessite o período de depuração mais longo;
- e) 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 impede a abertura das conchas durante a depuração;
- f) Não podem ser mantidos crustáceos, peixes ou qualquer outra espécie aquática num tanque de depuração em que os moluscos bivalves vivos estejam a ser sujeitos a depuração;
- g) 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.

ARTIGO 20

(Requisitos aplicáveis aos centros de expedição)

Os operadores que explorem centros de expedição devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes:

- a) O manuseamento dos moluscos bivalves vivos, em especial durante o acabamento, o acondicionamento, a calibragem e a embalagem não causam contaminação do produto nem afectam a viabilidade dos moluscos;
- b) Antes da expedição, as conchas dos moluscos bivalves vivos são cuidadosamente lavadas em água limpa;

- c) Os moluscos bivalves vivos provêm de:
- i.* Uma zona de produção da classe A;
 - ii.* Uma zona de afinação;
 - iii.* Um centro de depuração;
 - iv.* Outro centro de expedição.
- d) Os requisitos estabelecidos nos pontos a e b são igualmente aplicáveis aos centros de expedição situados a bordo de navios. Os moluscos bivalves manuseados nesses centros provêm de uma zona de produção da classe A ou de uma zona de afinação.

SECÇÃO V

Regras sanitárias

ARTIGO 21

(Regras sanitárias)

1. Os operadores, para além de garantirem o cumprimento dos critérios microbiológicos adoptados nos termos do presente Anexo, asseguram que os moluscos bivalves vivos colocados no mercado de exportação para consumo humano satisfaçam as normas estabelecidas na presente secção.

2. 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.

3. 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 para:

- a) Toxinas PSP («Paralytic Shellfish Poison»), 800 microgramas por quilograma;
- b) Toxinas ASP («Amnesic Shellfish Poison»), 20 miligramas de ácido domóico por quilograma;
- c) Ácido ocadaico, dinofisistoxinas mais pectenotoxinas, 160 microgramas de equivalentes de ácido ocadaico por quilograma;
- d) Iessotoxinas, 1 miligrama de equivalente de lessotoxinas por quilograma;
- e) Azaspirácidos, 160 microgramas de equivalentes de azaspirácidos por quilograma.

SECÇÃO VI

Acondicionamento e embalagem dos moluscos bivalves vivos

ARTIGO 22

(Acondicionamento e embalagem)

1. As ostras são acondicionadas ou embaladas com a concha, côncava para baixo.

2. As embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos destinadas ao consumidor são fechadas e permanecem fechadas depois de deixarem o centro de expedição e até serem apresentadas para venda ao consumidor final.

SECÇÃO VII

Marcação de Identificação e rotulagem

ARTIGO 23

(Identificação e rotulagem)

1. O rótulo e a marca de identificação devem ser impermeáveis.

2. Para além dos requisitos gerais e específicos relativos à rotulagem, registo e rastreabilidade dos produtos devem ser incluídas no rótulo as seguintes informações:

- a) As espécies de moluscos bivalves (nome comum e nome científico);
- b) A data de embalagem, incluindo pelo menos o dia e o mês;

c) O prazo de validade mínimo pode ser substituído pela menção “estes animais devem encontrar-se vivos no momento da compra”.

ARTIGO 24

(Marca de identificação)

1. Os operadores não podem colocar no mercado produtos manipulados num estabelecimento não aprovado pela autoridade competente, a menos que estes detenham uma marca de identificação.

2. Os operadores só podem aplicar marcas de identificação a produtos que tenham sido fabricados nos termos do presente Anexo em estabelecimentos aprovados para tal.

3. Os operadores devem assegurar que os produtos possuem uma marca de identificação aposta em conformidade com as disposições seguintes:

a) Aposição da marca de identificação:

- i.* A marca de identificação deve ser aposta antes de o produto deixar o estabelecimento;
- ii.* 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.

b) Forma e inscrições da marca:

- i.* A marca deve ser legível e indelével e ostentar caracteres facilmente decifráveis; deve ser claramente visível para a autoridade competente;
- ii.* A marca deve indicar o nome do país, por extenso ou sob a forma de um código de duas letras em conformidade com a norma ISO relevante;
- iii.* A marca deve indicar o número de aprovação do estabelecimento.

c) Método de marcação:

- i.* A marca pode, em função da apresentação dos diferentes produtos, ser aposta 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;
- ii.* Para os produtos colocados em contentores de transporte ou em grandes embalagens e destinados a subsequente manuseamento, transformação, acondicionamento ou embalagem noutro estabelecimento, a marca pode ser aposta na superfície externa do contentor ou da embalagem;
- iii.* Sempre que os produtos sejam colocados numa embalagem destinada ao fornecimento directo ao consumidor, bastará que a marca seja aposta unicamente no exterior da embalagem.

SECÇÃO VIII

Outros requisitos

ARTIGO 25

(Outros requisitos)

1. Os operadores que procedam à armazenagem e transporte de moluscos bivalves vivos asseguram que estes sejam mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial à sua segurança ou viabilidade.

2. Não se procede à reimersão ou ao aspergimento dos moluscos bivalves vivos com água depois de terem sido embalados para colocação no mercado e de terem saído do centro de expedição.

SECÇÃO IX

Requisitos específicos aplicáveis aos pectinídeos colhidos fora das zonas de produção classificadas

ARTIGO 26

(Requisitos aplicáveis aos pectinídeos)

Os operadores que apanhem pectinídeos fora das zonas de produção classificadas ou que procedam ao seu manuseamento devem cumprir os requisitos seguintes:

- a) Os pectinídeos são colhidos e manuseados em conformidade com a secção II, artigo 16, e devem cumprir os requisitos fixados na secção V, tal como comprovado por um sistema de autocontrolos;
- b) Sempre que a autoridade competente disponha de dados provenientes de programas oficiais de monitorização que lhe permitam classificar as áreas de captura, serão por analogia aplicáveis aos pectinídeos as disposições contidas no artigo 15 da secção II;
- c) Os pectinídeos só podem ser colocados no mercado para consumo humano através de um local de desembarque, de um posto de primeira venda, de um centro de expedição ou de um estabelecimento de transformação. Sempre que manipulem pectinídeos, os operadores que explorem esses estabelecimentos devem informar do facto a autoridade competente e os centros de expedição, devem cumprir os requisitos pertinentes fixados nas secções III, IV e V;
- d) Os operadores que manipulem pectinídeos e gastrópodes marinhos vivos que não se alimentam por filtração devem cumprir:
 - i. a matéria de documentação estabelecida nos pontos 3 a 7 da secção I, sempre que aplicável; Neste caso o documento de registo deve indicar claramente a localização da área em que foram colhidos os pectinídeos;
 - ii. ou cumprir os requisitos do ponto 2 da secção VI relativos ao fecho de todas as embalagens de pectinídeos vivos expedidos para venda a retalho e os requisitos da secção VII relativos à marca de identificação e à rotulagem.

CAPÍTULO IV

Moluscos bivalves processados equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos

ARTIGO 27

(Aplicação)

1. O presente Capítulo é aplicável aos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos sujeitos a actividades de processamento e transformação pelos operadores de produtos alimentares de origem aquática.

2. Podem ser objecto de actividades de processamento:

- a) Os animais apanhados nas zonas classificadas pela autoridade competente;
- b) Os pectinídeos que observam as disposições da secção IX do capítulo III;

c) Os moluscos bivalves vivos das zonas classificadas como B e C, que não tenham sido sujeitos a depuração ou afinação, desde que submetidos a um tratamento destinado a eliminar os microrganismos patogénicos conforme seguidamente indicado.

ARTIGO 28

(Tratamentos autorizados)

1. O processamento/ transformação de moluscos bivalves das zonas classificadas como B e C, que não tenham sido sujeitos a depuração ou afinação serão submetidos aos seguintes tratamentos específicos destinados a eliminar os microrganismos patogénicos, e se for caso disso, após remoção de areia, lama ou lodo, no mesmo ou noutro estabelecimento:

- a) Esterilização em recipientes hermeticamente fechados;
- 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;
 - 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). Para tal deve ser utilizada uma metodologia validada e devem estar disponíveis processos baseados nos princípios HACCP para verificar a distribuição uniforme da temperatura.

2. No processamento/ transformação de moluscos bivalves da zona classificada como A, aplicam-se os requisitos tecnológicos do processo de fabrico utilizado.

ARTIGO 29

(Requisitos hígio-sanitários)

Aplicam-se aos estabelecimentos de processamento de moluscos bivalves, sem prejuízo das disposições do presente Anexo, os requisitos hígio-sanitários, incluindo-se a implementação dos sistemas HACCP, dispostos no:

- a) Regulamento Geral para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática, aprovado pelo Decreto n.º 76/2009, de 15 de Dezembro;
- b) Requisitos Hígio-sanitários para a Produção dos Produtos Alimentares de Origem Aquática, aprovado pelo Diploma Ministerial n.º 145/2010, de 24 de Agosto.

ARTIGO 30

(Critérios específicos para verificação das condições hígio-sanitárias para colocação no mercado externo)

Os critérios microbiológicos para verificação das condições hígio-sanitárias para colocação no mercado externo são apresentados no apêndice 1, sem prejuízo de outros requisitos do país importador.

ARTIGO 31

(Produtos importados)

Os produtos importados devem observar igualmente os requisitos do presente Anexo e outros que vierem a ser definidos por instrumentos legais.

Apêndice I

Controlos microbiológicos

Limite microbiológico de aceitação durante o processamento de produtos cozidos de crustáceos e moluscos

Tabela 1: Critérios microbiológicos para moluscos cozidos

Produtos	Microrganismos/ suas toxinas, metabólitos	Plano de amostragem (1)		Limites		Método analítico de referência (2)	Fase em que o critério se aplica	Medidas a tomar em caso de obtenção de resultados insatisfatórios
		n	C	m	M			
Moluscos cozidos	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausente em 25 g		EN/ ISO 6579	Produtos Colocados no mercado durante o seu período de vida útil	
Produtos descascados e sem concha à base de moluscos cozidos	<i>E. coli</i>	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g	ISO TS 16649-3	Fim do processo de fabrico	Melhoria na higiene da produção
	Estafilococos coagulase positivo	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN/ ISO 6888-1 OU 2	Fim do processo de fabrico	Melhoria na higiene da produção

(1) n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores superiores a m ou compreendidos entre m e M.

(2) Utilizar-se-á a edição mais recente da norma.

Interpretação dos resultados dos testes

Os limites indicados referem-se a cada unidade da amostra analisada.

Os resultados dos testes revelam a qualidade microbiológica do lote testado (1).

Salmonella:

- satisfatória, se todos os valores observados indicarem a ausência da bactéria;
- não satisfatória, se for detectada a presença da bactéria em qualquer uma das unidades da amostra.

E. coli em produtos descascados e sem concha à base de crustáceos e moluscos cozidos:

- satisfatória, se todos os valores observados forem < m;
- aceitável, se houver um máximo de c/n valores entre m e M e os restantes valores observados forem < m;
- não satisfatória, se um ou mais valores observados forem > M ou mais do que c/n valores estiverem entre m e M.

Estafilococos coagulase positivos em crustáceos e moluscos descascados e cozidos:

- satisfatória, se todos os valores observados forem < m;
- aceitável, se houver um máximo de c/n valores entre m e M e os restantes valores observados forem < m;
- não satisfatória, se um ou mais valores observados forem > M ou mais do que c/n valores estiverem entre m e M.

MINISTÉRIO DA JUVENTUDE E DESPORTOS

Diploma Ministerial n.º 201/2011

de 3 de Agosto

Tornando-se necessário garantir uma atempada, adequada e meticulosa preparação e participação das delegações desportivas de Moçambique, visando a melhoria competitiva das Selecções Nacionais para a obtenção de bons resultados nos X Jogos Africanos – Maputo 2011, Jogos da Comunidade dos Países da Língua Portuguesa (CPLP) e Jogos do Conselho Superior do Desporto de África (SCSA), no uso das competências que lhe são conferidas pelo Decreto Presidencial n.º 12/2000, de 28 de Junho, o Ministro da Juventude e Desportos determina:

ARTIGO 1 (Criação)

É criada a Missão de Moçambique para os X Jogos Africanos – Maputo 2011, VII Jogos da CPLP e IV Jogos do SCSA.

ARTIGO 2 (Atribuições)

A Missão de Moçambique tem como atribuições:

- a) Organizar e preparar a participação das diferentes Selecções Nacionais nos X Jogos Africanos – Maputo – 2011, nos Jogos da CPLP e nos Jogos do SCSA;
- b) Preparar e organizar técnica e materialmente todas as actividades desportivas e culturais incluídas nos programas dos Jogos;
- c) Garantir o cumprimento das disposições do Regulamento Interno da Missão de Moçambique, nomeadamente quanto a condições de alojamento; transporte local; protocolo, segurança e outros aspectos conducentes a que o evento obedeça à prática desportiva, segundo os preceitos das Federações Desportivas Internacionais;