



BOLETIM OFICIAL

PREÇO DESTE NÚMERO — 384\$00

Toda a correspondência quer oficial, quer relativa a anúncios e a assinatura do Boletim Oficial deve ser enviada à Administração da Imprensa Nacional, na cidade da Praia.

Os originais dos vários serviços públicos deverão conter a assinatura do chefe, autenticada com o respectivo carimbo a óleo ou selo branco.

O preço dos anúncios é de 1500\$ a lauda. Quando o anúncio for exclusivamente de tabelas intercaladas no texto, será o respectivo espaço acrescentado de 50%.

O mínimo de cobrança pela inserção no Boletim Oficial de qualquer anúncio ou outro assunto sujeito a pagamento é de 780\$.

Não serão publicados anúncios que não venham acompanhados da importância precisa para garantir o seu custo.

Os demais actos referente à publicação no Boletim Oficial estão regulamentados pelo Decreto n.º 74/92, publicado no Suplemento ao Boletim Oficial n.º 26/92, de 30 de Junho.

ASSINATURAS

Para o país:			Para países de expressão portuguesa:		
	Ano	Semestre		Ano	Semestre
I Série	2 990\$00	2 210\$00	I Série	3 900\$00	3 120\$00
II Série	1 950\$00	1 170\$00	II Série	2 600\$00	2 210\$00
I e II Séries	4 030\$00	2 600\$00	I e II Séries	4 940\$00	3 250\$00
AVULSO por cada página ..		8\$00			
Os períodos de assinaturas contam-se por anos civis e seus semestres. Os números publicados antes de ser tomada a assinatura, são considerados venda avulsa.					
Para outros países:					
I Série	4 420\$00	3 640\$00			
II Série	3 250\$00	2 600\$00			
I e II Séries	5 070\$00	4 125\$00			

3.º SUPLEMENTO

SUMÁRIO

CONSELHO DE MINISTROS:

Decreto-Lei n.º 2/2001:

Aprova o Regulamento Orgânico do Cofre-Geral da Justiça.

Decreto-Lei n.º 3/2001:

Cria Zona Franca e Comercial de São Vicente.

Decreto-Lei n.º 4/2001:

Define as normas pedagógicas e técnica a aplicar na educação pré-escolar.

Decreto-Lei n.º 5/2001:

Estabelece o perfil, as atribuições e a forma de recrutamento do coordenador pré-escolar.

MINISTÉRIO DO TURISMO TRANSPORTES E MAR, E MINISTÉRIO DAS FINANÇAS:

Portaria n.º 5/2001:

Altera os valores da tabela aprovados pela Portaria n.º 17/96, de 22 de Abril de 1996.

Despacho:

Atribuindo a título prévio, a utilidade turística ao empreendimento turístico denominado SANTANTÃO RESORT.

Despacho:

Atribuindo ao estabelecimento hoteleiro «COMPLEXO AMAZONA» a utilidade turismo a título prévio;

MINISTÉRIO DO TURISMO TRANSPORTES E MAR, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ALIMENTAÇÃO E AMBIENTE E MINISTÉRIO DA SAÚDE:

Portaria n.º 6/2001:

Aprova o regulamento das Normas de Higiene, Salubridade e de Inspeção Sanitária dos Produtos da Pesca.

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto-Lei n.º 2/2001

de 1 de Fevereiro

O Regulamento do Cofre-Geral de Justiça que vigorou até ao presente foi aprovado pelo Decreto n.º 37/84, de 14 de Abril.

Volvidos dezasseis anos, importa, por um lado, actualizar esse Regulamento Orgânico, visando adaptá-lo às novas regras de gestão dos fundos públicos, entre tanto introduzidas no ordenamento jurídico cabo-verdiano, e às novas exigências do funcionamento dos serviços da justiça e, por outro lado, definir com clareza a sua vocação e função essencial.

Assim, o novo Regulamento Orgânico do Cofre-Geral de Justiça assenta-se, essencialmente, nos seguintes princípios basilares:

- a) Conceber o Cofre-Geral de Justiça, na sua vocação e função essencial, como instrumento de autonomia financeira dos tribunais e serviços do ministério público;
- b) Aligeirar a sua estrutura organizativa, por forma a torná-lo mais funcional;
- c) Afastar, na medida do possível, o Ministro da Justiça e os magistrados judiciais e do ministério público da gestão corrente dos fundos, por forma a, por um lado, diminuir os riscos de confrontação com responsabilidades financeiras, por outro lado, propiciar-lhes tempo para se dedicarem às suas funções normais do exercício do poder político e de administração da justiça, respectivamente;
- d) Manter nos Cofres integrantes, ao lado de órgãos singulares, o figurino de órgãos colegiais de gestão, por forma a garantir maior transparência e responsabilização na utilização dos fundos;
- e) Reduzir ao mínimo o leque de despesas que os Cofres que integram o Cofre-Geral de Justiça podem realizar, evitando, desse modo, a proliferação de fundos, facilitar a concentração de receitas, a consolidação orçamental, o controlo de utilização de verbas e garantir a regularidade da prestação de contas;
- f) Centralizar ao nível do Cofre-Geral de Justiça a gestão das receitas não indispensáveis ao pagamento de despesas urgentes ou dos encargos decorrentes da legislação vigente sobre custas;
- g) Assumir que as receitas do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram não serão remetidas ao Estado e, por conseguinte, o Cofre-Geral de Justiça garantirá o financiamento de determinadas despesas que deixam de constar do Orçamento do Estado;
- h) Proibir a constituição de relações jurídicas de emprego público, com excepção dos contratos de prestação de serviço, nas modalidades de avença e tarefa;
- i) Sujeitar o Cofre-Geral de Justiça e os Cofres que o integram ao regime geral de fiscalização e inspecção financeira, designadamente à intervenção da Inspecção-Geral das Finanças e do Tribunal de Contas, sem prejuízo das competências dos órgãos de fiscalização e inspecção internos.

Com base nesses pressupostos, o Cofre-Geral de Justiça continuará a compreender os Cofres dos Tribunais e os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação, com a seguinte novidade: esses Cofres passarão a ser Delegações do Cofre-Geral de Justiça com relativa autonomia, o que lhes garante maior funcionalidade.

Admitiu-se, ao lado dos actuais tribunais, a possibilidade de existência de outras Delegações do Cofre-Geral de Justiça junto de qualquer outro tribunal criado por Lei de Organização Judiciária.

Junto de cada uma das conservatórias dos registos e de cada um dos cartórios notariais existirá, também, uma Delegação do Cofre-Geral de Justiça.

A nível da Direcção-Geral dos Registos, Notariado e Identificação, são previstas três Delegações do Cofre-Geral de Justiça (na Conservatória dos Registos Centrais, no Arquivo Nacional de Identificação Civil e Criminal e no Registo de Firmas) que visam arrecadar as receitas da Conservatória dos Registos Centrais, do Arquivo Nacional de Identificação Civil e Criminal e do Registo de Firmas.

Clarificou-se o âmbito dos Cofres dos Tribunais, estabelecendo-se que as Procuradorias da República, os outros serviços do ministério público, os Conselhos Superiores das Magistraturas e os serviços de Inspecção Judicial e do Ministério Público integram esses Cofres.

Do ponto de vista de gestão, foram criados junto dos Cofres que integram o Cofre-Geral de Justiça dois órgãos de administração: os Directores e os Conselhos de Gestão, com competências claramente definidas e níveis diferenciados de responsabilização.

Uma outra novidade trazida pelo presente diploma é a introdução da regra do ano económico coincidir com ano judicial - de 1 de Outubro a 31 de Julho -, por forma a fazer coincidir a gestão dos Cofres com o regime do funcionamento dos tribunais e serviços do ministério público.

O diploma desenvolve com clareza o regime financeiro e patrimonial do Cofre-Geral de Justiça, fixando os instrumentos de gestão que devem ser utilizados pelos órgãos de administração.

De igual modo o diploma estabelece um regime de prestação de contas e de auditoria ou inspecção financeira interna capazes de garantir a transparência e seriedade na utilização dos fundos públicos arrecadados e a intervenção dos órgãos competentes nessa matéria.

Finalmente importa frisar que a aprovação deste diploma implica, necessariamente, a revisão de alguns outros diplomas e a revogação de algumas das disposições da legislação vigente em matéria de custas.

Assim;

Nos termos do número 4 do artigo 5º do Decreto-Lei nº 45/99, de 26 de Junho;

No uso da faculdade conferida pela alínea a) do número 2 do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte;

Artigo 1º

(Aprovação)

É aprovado o Regulamento Orgânico do Cofre-Geral de Justiça, anexo ao presente diploma e que dele faz parte integrante e baixa assinado pelo Ministro da Justiça.

Artigo 2º

(Restrição do âmbito de aplicação)

O disposto no Regulamento Orgânico em anexo não se aplica aos serviços consulares de Cabo Verde no estrangeiro.

Artigo 3º

(Revogação)

São revogados o Decreto nº 37/84, de 14 de Abril e demais legislação que contrarie as disposições do presente diploma, designadamente as disposições de legislação sobre as custas a cobrar pelos tribunais e serviços dos registos, notariado e identificação.

Artigo 4º

(Entrada em vigor)

O presente diploma entra imediatamente no dia 1 de Janeiro de 2001.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

António Gualberto do Rosário — Januária Moreira Costa — José Ulisses Correia e Silva.

Promulgado em 29 de Janeiro de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO MANUEL MASCARENHAS GOMES MONTEIRO.

Referendado em 29 de Janeiro de 2001.

O Primeiro Ministro, *António Gualberto do Rosário.*

**REGULAMENTO ORGÂNICO
DO COFRE-GERAL DE JUSTIÇA**

CAPITULO I

Disposições gerais

Artigo 1º

(Natureza e função)

O Cofre-Geral de Justiça é um «Fundo Autónomo» do Departamento Governamental responsável pela área da justiça, que tem por função arrecadar receitas que lhe sejam atribuídas por lei e assegurar, de forma centralizada, a sua gestão administrativa, orçamental e financeira, nos termos do presente diploma.

Artigo 2º

(Competências)

No exercício da sua função, compete ao Cofre-Geral de Justiça, designadamente:

- a) Elaborar anualmente e de acordo com as directivas, instruções e orientações emitidas superiormente a proposta do seu orçamento privativo, departamentalizado de conformidade com a estrutura prevista no artigo 9º, bem como acompanhar, avaliar e fiscalizar a sua execução;
- b) Propor ao membro do Governo responsável pela área da justiça as alterações ao seu orçamento privativo;
- c) Assegurar a contabilização centralizada das receitas próprias, arrecadadas directamente ou através dos Cofres que o integram;
- d) Assegurar a contabilização centralizada das receitas próprias dos Cofres que o integram e por estes arrecadadas;

- e) Assegurar a contabilização centralizada das despesas próprias tipificadas no respectivo classificador;
- f) Assegurar a contabilização centralizada das despesas próprias dos Cofres que o integram e tipificadas no respectivo classificador;
- g) Assegurar o controlo orçamental das despesas próprias que efectuar, bem como das realizadas pelos Cofres que o integram, sem prejuízo do controlo que cada um destes deverá exercer com vista a, designadamente, não assunção de compromissos ou realização de despesas que ultrapassem os montantes das suas dotações orçamentais e os créditos disponibilizados para a sua cobertura;
- h) Autorizar, até ao montante fixado por lei ou despacho do membro do Governo responsável pela área da justiça, a realização de despesas orçamentadas;
- i) Ordenar a libertação de créditos a cada um dos Cofres que o integram para a cobertura e realização de despesas orçamentadas;
- j) Elaborar os balancetes trimestrais de receitas e despesas;
- k) Elaborar anualmente e submeter à aprovação superior o relatório anual de contas;
- l) Estudar e propor a aplicação de técnicas e métodos simplificados e adequados de gestão administrativa, orçamental e financeira, visando a maximização do rendimento dos meios financeiros a seu cargo;
- m) Emitir, no quadro superiormente definido, directivas, instruções e orientações vinculativas aos Cofres que o integram relativas à elaboração da proposta do seu orçamento privativo, bem ao acompanhamento, à fiscalização e à avaliação da sua execução;
- n) O mais que lhe for cometido por lei ou determinação superior.

Artigo 3º

(Direcção)

1. O Cofre-Geral de Justiça é dirigido por um Director.
2. As funções de Director do Cofre-Geral de Justiça são exercidas por um assessor do membro do Governo responsável pela área da justiça, em regime de exclusividade ou de acumulação.

Artigo 4º

(Substituição do Director)

O Director do Cofre-Geral de Justiça é substituído, nas suas faltas, ausências ou impedimentos, por quem for designado pelo membro do Governo responsável pelo sector da justiça, de entre os seus assessores ou técnicos superiores do respectivo Departamento Governamental.

Artigo 5º

(Competências do Director)

Compete ao Director do Cofre-Geral de Justiça, sob a directa superintendência do membro do Governo responsável pela área da justiça, dirigir técnica e administrativamente o respectivo serviço e, em especial:

- a) Administrar o Cofre-Geral de Justiça;
- b) Superintender nos serviços do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram e zelar pelo seu bom e eficiente funcionamento;
- c) Assegurar a execução do serviço de expediente do Cofre-Geral de Justiça;
- d) Promover, no quadro das directivas, instruções e orientações emitidas superiormente, a elaboração da proposta do orçamento privativo do Cofre-Geral de Justiça, que deverá integrar as propostas dos orçamentos privativos dos Cofres que o integram;
- e) Promover a elaboração das propostas de alteração ao orçamento privativo do Cofre-Geral de Justiça e aos orçamentos privativos dos Cofres que o integram;
- f) Assegurar a execução do orçamento privativo do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram, bem como o seu acompanhamento, a sua fiscalização e a sua avaliação;
- g) Promover a elaboração dos balancetes de receitas e despesas do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram;
- h) Promover a elaboração e submissão à aprovação superior do relatório anual de contas do Cofre-Geral de Justiça;
- i) Autorizar a realização de despesas até ao montante fixado por lei ou despacho do membro do Governo responsável pela área da justiça;
- j) Assegurar o controle de utilização das receitas postas à disposição dos serviços ou dos Cofres que integram o Cofre-Geral de Justiça;
- k) Submeter a decisão superior, com a sua informação, os assuntos que dela careçam relacionados com o Cofre-Geral de Justiça e os Cofres que o integram;
- l) Dar conhecimento ao membro do Governo responsável pela área da justiça dos atrasos verificados na apresentação das propostas dos orçamentos privativos e relatórios anuais de contas, bem como dos balancetes de receitas e despesas e de fundos, a fim de seres tomadas as providências que se mostrarem necessárias;
- m) Abrir toda a correspondência oficial entrada no Cofre-Geral de Justiça, excepto as de carácter confidencial e ou pessoal dirigidas ao membro do Governo responsável pela área da justiça;
- n) Corresponder-se directamente com os Cofres que integram o Cofre-Geral de Justiça e outras entidades sobre assuntos com este relacionados;

- o) O mais que for cometido por lei ou determinação superior.

Artigo 6º

(Autonomia administrativa e financeira)

O Cofre-Geral de Justiça goza de autonomia administrativa e financeira.

Artigo 7º

(Administração)

O Cofre-Geral da Justiça é administrado pelo seu Director e apoiado, técnica e administrativamente, por uma secretaria privativa.

Artigo 8º

(Poderes do membro do Governo responsável pela área da justiça)

Compete ao membro do Governo responsável pela área da justiça, em articulação com o membro do Governo responsável pela área das finanças, superintender no Cofre-Geral de Justiça e nos Cofres que o integram e, em especial:

- a) Emitir, nos termos e limites da lei, orientações, directivas e instruções vinculativas relativas à elaboração e execução do seu orçamento privativo, nomeadamente no que se refere ao acompanhamento, à fiscalização e à avaliação da sua execução;
- b) Aprovar as propostas do seu orçamento privativo;
- c) Aprovar os seus balancetes de receitas e despesas;
- d) Aprovar os relatórios anuais de suas contas;
- e) Autorizar a realização de despesas em montantes que excedam a competência prevista na lei dos seus órgãos de administração, podendo fixar por despacho os limites máximos de despesas que aqueles órgãos podem realizar sem necessidade de autorização;
- f) Autorizar, em articulação com o membro do Governo responsável pela área das finanças, as alterações ao seu orçamento privativo;
- g) Garantir a fiscalização e a auditoria ou inspecção financeiras internas regulares à sua gestão;
- h) Exercer as demais funções previstas na lei, no presente regulamento ou inerentes ao exercício do poder de superintendência.

CAPITULO II

Organização e funcionamento

Secção I

Disposições gerais

Artigo 9º

(Estrutura)

1. O Cofre-Geral de Justiça compreende:

- a) Os Cofres dos Tribunais;
- b) Os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação.

2. Para efeitos do presente diploma, são Cofres dos Tribunais:

- a) O Cofre do Supremo Tribunal de Justiça;
- b) Os Cofres dos Tribunais de Comarca;
- c) O Cofre dos Tribunais Fiscais e Aduaneiros;
- d) Os Cofres de quaisquer outros Tribunais previstos na Lei de Organização Judiciária.

3. Para efeitos do presente diploma, são Cofres dos Registos, Notariado e Identificação:

- a) O Cofre da Conservatória dos Registos Centrais;
- b) O Cofre do Arquivo Nacional de Identificação Civil e Criminal;
- c) O Cofre do Registo de Firmas;
- d) Os Cofres das Conservatórias dos Registos;
- e) Os Cofres dos Cartórios Notariais.

4. Os Cofres dos Tribunais e os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação, constituem Delegações do Cofre-Geral de Justiça.

Artigo 10º

(Unicidade e designação)

1. Os Cofres dos Tribunais são únicos para cada um dos tribunais, ainda que estes estejam desdobrados em juízos de qualquer natureza.

2. Os Cofres dos Tribunais previstos nas alíneas b) a d) do número 2 do artigo anterior têm a designação dos tribunais junto dos quais funcionam.

3. Os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação são únicos para cada uma das Conservatórias dos Registos ou Cartórios Notariais.

4. Os Cofres dos Registos, Notariados e Identificação são, de igual modo, únicos para cada uma das Conservatórias dos Registos com Cartórios Notariais anexados ou vice-versa.

5. Os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação previstos nas alíneas d) e e) do número 3 do artigo anterior têm a designação das Conservatórias dos Registos e ou dos Cartórios Notariais junto dos quais funcionam.

Artigo 11º

(Funcionamento)

1. O Cofre-Geral da Justiça funciona junto do membro do Governo responsável pela área da justiça, sob a sua directa superintendência do membro do Governo responsável pela área da justiça.

2. Todo o serviço de expediente do Cofre-Geral de Justiça é assegurado por uma secretaria privativa dotada de pessoal necessário ao seu eficiente funcionamento.

3. O pessoal a que se refere o número anterior, quando pertencente ao Departamento Governamental responsável pela área da justiça, pode ser afecto à secretaria privativa do Cofre-Geral de Justiça, por simples despacho interno do respectivo membro do Governo.

4. O pessoal do Departamento Governamental responsável pela área da justiça afecto ao Cofre-Geral de Justiça continua a perceber a sua remuneração pelos serviços de origem.

Secção II

Cofres dos Tribunais

Artigo 12º

(Natureza e função)

Os Cofres dos Tribunais são serviços do Cofre-Geral de Justiça encarregados de arrecadar, de conformidade com a lei, as receitas cobradas pelos Tribunais e Serviços do Ministério Público.

Artigo 13º

(Competências)

Compete aos Cofres dos Tribunais, designadamente:

- a) Elaborar anualmente e de acordo com as directivas, instruções e orientações emitidas superiormente a proposta do seu orçamento privativo, bem como acompanhar, avaliar e fiscalizar a sua execução;
- b) Propor ao membro do Governo responsável pela área da justiça, através do Cofre-Geral de Justiça, as alterações ao seu orçamento privativo;
- c) Assegurar a correcta e oportuna escrituração nos competentes livros de registo das receitas arrecadadas e das despesas próprias realizadas;
- d) Assegurar o controlo orçamental das despesas próprias que efectuar, com vista a, designadamente, não assumption de compromissos ou realização de despesas que ultrapassem os montantes das suas dotações orçamentais e os créditos disponibilizados para a sua cobertura, sem prejuízo do controle que o Cofre-Geral de Justiça deverá exercer;
- e) Autorizar, até ao montante fixado por lei ou despacho do membro do Governo responsável pela área da justiça, a realização de despesas próprias orçamentadas;
- f) Solicitar ao Cofre-Geral de Justiça a libertação de créditos para a cobertura e realização de despesas próprias orçamentadas;
- g) Elaborar os balancetes trimestrais de suas receitas e despesas;
- h) Estudar e propor ao Cofre-Geral de Justiça a aplicação de técnicas e métodos simplificados e adequados de gestão administrativa, orçamental e financeira, visando a maximização do rendimento dos meios financeiros a seu cargo;
- i) O mais que lhe for cometido por lei ou determinação superior.

Artigo 14º

(Direcção)

1. Os Cofres dos Tribunais são dirigidos por Directores.

2. Os Directores dos Cofres dos Tribunais são, por in-erência do exercício das suas funções, os secretários judiciais.

Artigo 15º

(Substituição dos Directores)

Os Directores dos Cofres dos Tribunais são substituídos nas suas faltas, ausências ou impedimento por funcionários que forem indigitados em despacho dos juizes que presidem os tribunais.

Artigo 16º

(Competências dos Directores)

1. Compete aos Directores dos Cofres dos Tribunais, sob a directa dependência e orientação dos juizes que presidem os tribunais, dirigir técnica e administrativamente os respectivos serviços e, em especial:

- a) Participar na administração dos Cofres dos Tribunais;
- b) Superintender nos serviços dos Cofres dos Tribunais e zelar pelo seu bom e eficiente funcionamento;
- c) Assegurar a execução do serviço de expediente dos Cofres dos Tribunais;
- d) Promover, no quadro das directivas, instruções e orientações emitidas superiormente, a elaboração das propostas dos orçamentos privativos dos Cofres dos Tribunais;
- e) Promover a elaboração das propostas de alterações aos orçamentos privativos dos Cofres dos Tribunais;
- f) Assegurar a execução dos orçamentos privativos dos Cofres dos Tribunais, bem como o seu acompanhamento, a sua fiscalização e a sua avaliação;
- g) Promover a elaboração dos balancetes de receitas e despesas dos Cofres dos Tribunais e submetê-los à aprovação superior;
- h) Autorizar a realização de despesas que, nos termos do presente diploma e seus regulamentos, possam fazer e até ao montante legalmente previsto ou fixado em despacho do membro do Governo responsável pela área da justiça;
- i) Propor ao Cofre-Geral de Justiça a liquidação de despesas próprias previstas nos orçamentos privativos dos Cofres dos Tribunais e que devem ser por aquele executadas;
- j) Assegurar o controle de utilização das receitas postas à disposição dos serviços ou dos Cofres dos Tribunais;
- k) Submeter a decisão superior, com a sua informação, os assuntos que dela careçam relacionados com os Cofres dos Tribunais;
- l) Abrir toda a correspondência oficial entrada nos Cofres dos Tribunais, excepto as de carácter confidencial e ou pessoal dirigidas aos magistrados;

m) Corresponder-se directamente com o Cofre-Geral de Justiça e outras entidades sobre assuntos relacionados com este ou com os Cofres dos Tribunais;

n) O mais que for cometido por lei ou determinação superior.

Artigo 17º

(Funcionamento)

1. O Cofre do Supremo Tribunal de Justiça funciona junto da sede desta instância e integra a Procuradoria-Geral da República.

2. Os Cofres dos Tribunais previstos nas alíneas b) a d) do número 2 do artigo 9º funcionam junto da sede de cada dos tribunais aí referidos e integram as procuradorias da república da mesma área de jurisdição.

3. Todo o serviço de expediente dos Cofres dos Tribunais é assegurado pelas secretarias dos tribunais junto dos quais funcionam, podendo os respectivos juizes-presidentes afectar-lhes o pessoal necessário ao seu bom e eficiente funcionamento.

4. O pessoal afecto aos Cofres dos Tribunais continua a perceber a sua remuneração pelos serviços de origem.

Artigo 18º

(Administração)

1. Os Cofres dos Tribunais são administrados pelos respectivos Directores e Conselhos de Gestão.

2. Os Conselhos de Gestão são órgãos colegiais de administração dos Cofres dos Tribunais.

3. Os Conselhos de Gestão dos Cofres dos Tribunais são presididos por juizes-presidentes dos tribunais e integram os seguintes vogais:

- a) Os Procuradores da República que presidem as Procuradorias da República;
- b) Os Directores dos Cofres dos Tribunais;
- c) Os Secretários das Procuradorias da República e um Escrivão dos Tribunais, quando estes dispõem de secretarias separadas das do Ministério Público.

4. Os presidentes dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Tribunais são substituídos, nas suas faltas, ausências ou impedimentos pelos seus substitutos legais ou magistrado que indigitarem por despacho, havendo mais do que um na mesma área de jurisdição;

5. Não sendo possível, por qualquer motivo relevante, a substituição nos termos do número anterior, os presidentes dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Tribunais são substituídos nas suas faltas, ausências ou impedimentos pelos Magistrados do Ministério Público da mesma área de jurisdição que indigitarem por despacho.

6. Compete aos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Tribunais:

- a) Emitir, no quadro das directivas, instruções e orientações emitidas superiormente e nos termos e limites da lei e da sua competência,

orientações gerais ou específicas aos Directores dos Cofres dos Tribunais relativas à elaboração e execução dos orçamentos privativos dos Cofres dos Tribunais, bem como ao seu acompanhamento, à sua fiscalização e à sua avaliação;

- b) Aprovar preliminarmente as propostas dos orçamentos privativos e os balancetes de receitas e despesas dos Cofres dos Tribunais;
- c) Aprovar preliminarmente as propostas de alterações aos orçamentos privativos dos Cofres dos Tribunais;
- d) Autorizar a realização de despesas previstas nos orçamentos privativos dos Cofres dos Tribunais que excedam em montante a competência dos respectivos Directores e até ao montante fixado em despacho do membro do Governo responsável pela área da justiça;
- e) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução dos orçamentos privativos dos Cofres dos Tribunais;
- f) Emitir, no quadro, termos e limites referidos na alínea anterior, orientações gerais ou específicas aos Directores dos Cofres dos Tribunais relativas à elaboração dos balancetes de receitas e despesas dos Cofres dos Tribunais;
- g) Estudar e propor a aplicação de técnicas e métodos simplificados e adequados de gestão financeira, visando a maximização do rendimento dos meios financeiros a seu cargo;
- h) Organizar, manter actualizado e remeter ao Cofre-Geral de Justiça os inventários dos bens adquiridos através do orçamento privativo deste;
- i) Deliberar sobre qualquer assunto ou dúvidas que lhe sejam submetidas pelos Directores dos Cofres dos Tribunais;
- j) **Deliberar** sobre tudo que interessa à administração dos Cofres dos Tribunais e que não seja da competência dos respectivos Directores, do Director do Cofre-Geral de Justiça ou do membro do Governo responsável pela área da justiça;
- k) O mais que lhe for atribuído por lei ou determinação superior.

7. Compete aos presidentes dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Tribunais:

- a) Fixar a ordem do dia, convocar e dirigir os seus trabalhos;
- b) Assegurar a disciplina durante os seus trabalhos;
- c) Garantir a execução das suas deliberações e das directivas, instruções e orientações superiores;
- d) Exercer o direito de voto de qualidade;
- f) O mais que lhe for cometido por lei ou determinação superior.

8. Compete aos vogais dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Tribunais coadjuvar o presidente no exercício das suas funções e exercer as demais tarefas que, por este, lhe forem cometidas.

9. As funções dos membros dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Tribunais são exercidas em regime de acumulação.

10. Os Conselhos de Gestão dos Cofres dos Tribunais reúnem-se ordinariamente de três em três meses e extraordinariamente sempre que nisso haja conveniência, em qualquer dos casos, mediante prévia convocação do seu presidente, por sua iniciativa ou sob proposta de qualquer dos vogais.

Secção III

Cofres dos Registos, Notariado e Identificação

Artigo 19º

(Natureza e função)

Os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação, são serviços do Cofre-Geral de Justiça encarregados de arrecadar, de conformidade com a lei, as receitas cobradas pelas Conservatórias dos Registos, pelos Cartórios Notariais, pelas Delegações dos Registos e do Notariado e pelos Postos de Registo Civil, bem como pelos Arquivo de Identificação Civil e Criminal e Registos de Firmsas.

Artigo 20º

(Competências)

Compete aos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação, designadamente:

- a) Elaborar anualmente e de acordo com as directivas, instruções e orientações emitidas superiormente a proposta do seu orçamento privativo, bem como acompanhar, avaliar e fiscalizar a sua execução;
- b) Propor ao membro do Governo responsável pela área da justiça, através do Cofre-Geral de Justiça, as alterações ao seu orçamento privativo;
- c) Assegurar a correcta e oportuna escrituração nos competentes livros de registo das receitas arrecadadas e das despesas próprias realizadas;
- d) Assegurar o controlo orçamental das despesas próprias que efectuar, com vista a, designadamente, não assumpção de compromissos ou realização de despesas que ultrapassem os montantes das suas dotações orçamentais e os créditos disponibilizados para a sua cobertura, sem prejuízo do controle que o Cofre-Geral de Justiça deverá exercer;
- e) Autorizar, até ao montante fixado por lei ou despacho do membro do Governo responsável pela área da justiça, a realização de despesas próprias orçamentadas;
- f) Solicitar ao Cofre-Geral de Justiça a libertação de créditos para a cobertura e realização de despesas próprias orçamentadas;

- g) Elaborar os balancetes trimestrais de suas receitas e despesas;
- h) Estudar e propor ao Cofre-Geral de Justiça a aplicação de técnicas e métodos simplificados e adequados de gestão administrativa, orçamental e financeira, visando a maximização do rendimento dos meios financeiros a seu cargo;
- i) O mais que lhe for cometido por lei ou determinação superior.

Artigo 21º

(Direcção)

1. Os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação são dirigidos por Directores.

2. Os Directores dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação são, por inerência do exercício das suas funções, os oficiais ajudantes que forem indigitados em Despacho do Director-Geral dos Registos, Notariado e Identificação, sob proposta dos respectivos presidentes dos Conselhos de Gestão.

Artigo 22º

(Substituição dos Directores)

Os Directores dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação são substituídos, nas suas faltas, ausências ou impedimento, pelos seus substitutos legais.

Artigo 23º

(Competências dos Directores)

1. Compete aos Directores dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação a que se refere a alínea a) do número 2 do artigo anterior e aos que se referem as alíneas b) e c) do mesmo número e artigo, respectivamente, sob a directa dependência e orientação do Director do Cofre-Geral de Justiça e do Director-Geral dos Registos, Notariado e Identificação, dirigir técnica e administrativamente os respectivos serviços e, em especial:

- a) Participar na administração dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;
- b) Superintender nos serviços dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação e zelar pelo seu bom e eficiente funcionamento;
- c) Assegurar a execução do serviço de expediente dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;
- d) Promover, no quadro das directivas, instruções e orientações emitidas superiormente, a elaboração das propostas dos orçamentos privativos dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;
- e) Promover a elaboração das propostas de alterações aos orçamentos privativos dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;
- f) Assegurar a execução dos orçamentos privativos dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação, bem como o seu acompanhamento, a sua fiscalização e a sua avaliação;

g) Promover a elaboração dos balancetes de receitas e despesas dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação e submetê-los à aprovação superior;

h) Autorizar a realização de despesas que, nos termos do presente diploma e seus regulamentos, possam fazer e até ao montante legalmente previsto ou fixado em despacho do membro do Governo responsável pela área da justiça;

i) Propor ao Cofre-Geral de Justiça a liquidação de despesas próprias previstas nos orçamentos privativos dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação e que devem ser por aquele executadas;

j) Assegurar o controle de utilização das receitas postas à disposição dos serviços ou dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;

k) Submeter a decisão superior, com a sua informação, os assuntos que dela careçam relacionados com os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;

l) Abrir toda a correspondência oficial entrada nos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação, excepto as de carácter confidencial e ou pessoal dirigidas aos seus superiores;

m) Corresponder-se directamente com o Cofre-Geral de Justiça e outras entidades sobre assuntos relacionados com este ou com os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;

n) O mais que for cometido por lei ou determinação superior.

Artigo 24º

(Funcionamento)

1. Os Cofres da Conservatória dos Registos Centrais, do Arquivo Nacional de Identificação Civil e Criminal e do Registo de Firmas funcionam junto das sedes dos respectivos serviços.

2. Os Cofres das Conservatórias dos Registos e dos Cartórios Notariais funcionam junto das sedes dos respectivos serviços e integram, consoante os casos, as delegações dos registos e do notariado e os postos de registo civil que lhe são dependentes.

3. Todo o serviço de expediente dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação é assegurado pelas secretarias junto das quais funcionam, podendo os presidentes dos respectivos Conselhos de Gestão afectar-lhes por despacho o pessoal do serviço necessário ao seu bom e eficiente funcionamento.

4. O pessoal afecto aos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação continua a perceber a sua remuneração pelos serviços de origem.

Artigo 25º

(Administração)

1. Os Cofres dos Registos, Notariado e Identificação são administrados pelos respectivos Directores e Conselhos de Gestão.

2. Os Conselhos de Gestão são órgãos colegiais de administração dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação.

3. Os Conselhos de Gestão dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação são compostos por dois vogais e presididos:

- a) Pelo Conservador dos Registos Centrais, tratando-se do Conselho de Gestão do Cofre da Conservatória dos Registos Centrais;
- b) Pelo Director do Arquivo Nacional de Identificação Civil e Criminal, tratando-se do Conselho de Gestão do Cofre do Arquivo Nacional de Identificação Civil e Criminal;
- c) Pelo Director do Registo de Firmas, tratando-se do Conselho de Gestão do Cofre do Registo de Firmas;
- d) Pelos Conservadores-Chefes, tratando-se dos Conselhos de Gestão dos Cofres das Conservatórias dos Registos;
- e) Pelos Notários-Chefes, tratando-se dos Conselhos de Gestão dos Cartórios Notariais.

4. Os presidentes dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação são substituídos, nas suas faltas, ausências ou impedimentos, pelos respectivos substitutos legais.

5. Os vogais dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação são designados, sob proposta dos presidentes, por despacho do Director-Geral dos Registos, Notariado e Identificação, de entre pessoal do respectivo quadro dos serviços.

6. Compete aos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação:

- a) Emitir, no quadro das directivas, instruções e orientações emitidas superiormente e nos termos e limites da lei e da sua competência, orientações gerais ou específicas aos Directores dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação relativas à elaboração e execução dos orçamentos privativos dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação, bem como ao seu acompanhamento, à sua fiscalização e à sua avaliação;
- b) Aprovar preliminarmente as propostas dos orçamentos privativos e os balancetes de receitas e despesas dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;
- c) Aprovar preliminarmente as propostas de alterações aos orçamentos privativos dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;
- d) Autorizar a realização de despesas previstas nos orçamentos privativos dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação que excedam em montante a competência dos respectivos Directores e até ao montante fixado em despacho do membro do Governo responsável pela área da justiça;

e) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução dos orçamentos privativos dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;

f) Emitir, no quadro, termos e limites referidos na alínea anterior, orientações gerais ou específicas aos Directores dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação relativas à elaboração dos balancetes de receitas e despesas dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;

g) Estudar e propor a aplicação de técnicas e métodos simplificados e adequados de gestão financeira, visando a maximização do rendimento dos meios financeiros a seu cargo;

h) Organizar, manter actualizado e remeter ao Cofre-Geral de Justiça os inventários dos bens adquiridos através do orçamento privativo deste;

i) Deliberar sobre qualquer assunto ou dúvidas que lhe sejam submetidas pelos Directores dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação;

j) Deliberar sobre tudo que interessa à administração dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação e que não seja da competência dos respectivos Directores, do Director do Cofre-Geral de Justiça ou do membro do Governo responsável pela área da justiça;

k) O mais que lhe for atribuído por lei ou determinação superior.

7. Compete aos presidentes dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação:

- a) Fixar a ordem do dia, convocar e dirigir os seus trabalhos;
- b) Assegurar a disciplina durante os seus trabalhos;
- c) Garantir a execução das suas deliberações e das directivas, instruções e orientações superiores;
- d) Exercer o direito de voto de qualidade;
- f) O mais que lhe for cometido por lei ou determinação superior.

8. Compete aos vogais dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação coadjuvar o presidente no exercício das suas funções e exercer as demais tarefas que, por este, lhe forem cometidas.

9. As funções dos membros dos Conselhos de Gestão dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação são exercidas em regime de acumulação.

10. Os Conselhos de Gestão dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação reúnem-se ordinariamente de três em três meses e extraordinariamente sempre que nisso haja conveniência, em qualquer dos casos, mediante prévia convocação do seu presidente, por sua iniciativa ou sob proposta de qualquer dos vogais.

CAPITULO III

Regime financeiro

Secção I

Receitas e despesas

Artigo 26º

(Receitas do Cofre-Geral da Justiça)

Constituem receitas do Cofre-Geral da Justiça:

- a) O saldo existente nas contas bancárias;
- b) Os juros dos valores depositados;
- c) 40% da totalidade das receitas provenientes das custas cobradas pela Conservatória dos Registos Centrais, pelo Arquivo Nacional de Identificação Civil e Criminal, pelo Registo de Firmas, pelas Conservatórias dos Registos, pelas Delegações dos Registos e do Notariado, pelos Postos do Registo Civil e pelos Cartórios Notariais;
- d) A totalidade das taxas de reembolso devidamente aprovadas;
- e) A totalidade dos impostos cobrados pelos serviços referidos em a);
- f) 25% da totalidade da taxa de justiça cobrada pelo Supremo Tribunal de Justiça, pelos Tribunais de Comarca, pelos Tribunais Fiscais e Aduaneiros e pelos outros Tribunais previstos na Lei de Organização Judiciária;
- g) 25% da totalidade taxa de justiça cobrada pelos tribunais arbitrais;
- h) A totalidade das sobretaxas cobradas nos processos pelos tribunais referidos nas alíneas f) e g);
- i) 40% das multas cobradas nos processos pelos tribunais referidos nas alíneas f) e g);
- j) 40% das coimas cobradas nos processos pelos tribunais referidos nas alíneas f) e g);
- k) A totalidade das demais receitas cobradas pelos tribunais referidos nas alíneas f) e g) e que, nos termos da legislação sobre custas, reverteriam a favor do Estado;
- l) Os saldos mensais excedentes dos limites legais de participação em custas a distribuir pelo pessoal oficial de justiça e pessoal oficial dos registos, notariado e identificação;
- m) Os saldos excedentes dos seus exercícios anuais e dos exercícios anuais dos Cofres que o integram;
- n) O produto de vendas das publicações que haja editado;
- o) Quaisquer outras receitas ou dotações que lhes sejam atribuídas ou que lhe caibam por lei ou determinação superior.

Artigo 27º

(Receitas dos Cofres dos Tribunais)

1. Constituem receitas dos Cofres dos Tribunais:

- a) 20% da totalidade da taxa de justiça cobrada pelos tribunais referidos na alínea f) do artigo anterior;
- b) 15% da totalidade da taxa de justiça cobrada pelos tribunais arbitrais;
- c) 60% das multas cobradas pelos tribunais referidos nas alíneas f) e g) do artigo anterior;
- d) 60% das coimas cobradas pelos tribunais referidos nas alíneas f) e g) do artigo anterior;
- e) A totalidade das receitas cobradas pelos tribunais referidos nas alíneas f) e g) do artigo anterior e destinadas a suportar as despesas com os encargos, enquanto parte integrante das custas, previstos na legislação sobre custas;
- f) Os montantes eventualmente disponibilizados, nos termos do presente diploma, pelo Cofre-Geral da Justiça;
- g) Quaisquer outras receitas que lhes sejam atribuídas ou lhe caibam por lei ou determinação superior.

2. Para efeitos contabilísticos são contabilizados como receitas dos Cofres dos Tribunais 55% da totalidade da taxa de justiça destinados ao pagamento da participação em custas a que o pessoal oficial de justiça tem direito pelo exercício efectivo de funções, nos termos da lei.

Artigo 28º

(Receitas dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação)

1. Constituem receitas dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação:

- a) 5% da totalidade das custas cobradas pela Conservatória dos Registos Centrais, pelo Arquivo Nacional de Identificação Civil e Criminal, pelo Registo de Firmas, pelas Conservatórias dos Registos, pelas Delegações dos Registos e do Notariado, pelos Postos do Registo Civil e pelos Cartórios Notariais;
- b) Os montantes eventualmente disponibilizados, nos termos do presente diploma, pelo Cofre-Geral da Justiça;
- c) Quaisquer outras receitas que lhes sejam atribuídas ou lhe caibam por lei ou determinação superior.

2. Para efeitos contabilísticos são contabilizados como receitas dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação 55% da totalidade das custas destinados ao pagamento da participação em custas a que o pessoal oficial dos registos, notariado e identificação tem direito pelo exercício efectivo de funções, nos termos da lei.

Artigo 29º

(Procedimentos de arrecadação de receitas)

1. A arrecadação das receitas do Cofre-Geral da Justiça é feita directamente ou através dos Cofres que o integram.

2. Sem prejuízo do disposto no artigo 48º, as receitas arrecadadas pelo Cofre-Geral da Justiça e pelos Cofres que o integram devem ser depositadas numa conta única sediada junto do Banco de Cabo Verde em nome do Cofre-Geral de Justiça.

3. Para efeitos do disposto no número anterior, as receitas arrecadadas pelos Cofres que integram o Cofre-Geral da Justiça devem ser depositadas numa conta única de passagem, em nome deste, sediada junto dos bancos comerciais e até às 13.00 horas do dia da sua arrecadação, sem prejuízo do disposto nos números seguintes.

4. Uma via da guia de depósito referido no número anterior será remetido ao Director do Cofre-Geral de Justiça.

5. Nas Delegações dos Registos e do Notariado, quando não existirem bancos comerciais, as receitas arrecadadas, acrescidas das cobradas pelos Postos de Registo Civil, serão entregues, mediante recibo de modelo aprovado por Portaria do membro do Governo responsável pela área da justiça, até o dia 15 do mês a que disserem respeito, nas Conservatórias dos Registos em que estejam integradas.

6. As receitas arrecadadas pelos Postos de Registo Civil serão entregues, mediante recibo de modelo aprovado por Portaria do membro do Governo responsável pela área da justiça, até às 11 horas de cada Sexta-Feira ou do último dia útil de cada semana, nas Delegações dos Registos e do Notariado em que estejam integradas.

7. Até à entrega referida nos números 4 e 5 deste artigo, as receitas arrecadas pelas Delegações dos Registos e do Notariado e pelos Postos do Registo Civil devem estar guardadas em cofres, ficando os seus responsáveis constituídos na qualidade de fiéis depositários para todos os efeitos legais.

Artigo 30º

(Despesas do Cofre-Geral da Justiça)

Constituem despesas do Cofre-Geral da Justiça, até ao limite das receitas cobradas e de acordo com os respectivos orçamentos privativos, as previstas tipificadamente no respectivo classificador aprovado por Portaria do membro do Governo responsável pela área da justiça.

Artigo 31º

(Despesas dos Cofres dos Tribunais)

1. Constituem despesas dos Cofres dos Tribunais, até ao limite das receitas cobradas e de acordo com os respectivos orçamentos privativos, as previstas tipificadamente no respectivo classificador aprovado por Portaria a que se refere o artigo anterior, designadamente as necessárias ao pagamento:

- a) Do subsídio de exclusividade legalmente devido a magistrados judiciais e do ministério público;
- b) Da gratificação legalmente devida a magistrados substitutos legais dos titulares não pertencentes aos quadros;

- c) Do boletim oficial a que os magistrados judiciais e do ministério público têm direito, nos termos da lei;
- d) Dos respectivos encargos previstos na legislação sobre custas;
- e) De outras despesas expressamente previstas em legislação especial ou determinadas pelo membro do Governo responsável pela área da justiça;

2. O montante da gratificação prevista na alínea b) do número anterior é fixado por Portaria do membro do Governo responsável pela área da justiça.

3. Para efeitos contabilísticos são contabilizados como despesas dos Cofres dos Tribunais as correspondentes ao pagamento de 55% da totalidade da taxa de justiça ao pessoal oficial de justiça a título de participação em custas, pelo exercício efectivo de funções, nos termos da lei.

Artigo 32º

(Despesas dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação)

1. Constituem despesas dos Cofres do Registos, Notariado e Identificação, até ao limite das receitas disponíveis e de acordo com os respectivos orçamentos privativos, as previstas tipificadamente no respectivo classificador aprovado por Portaria do membro do Governo responsável a que se refere o artigo 30º, designadamente as necessárias ao pagamento:

- a) Dos respectivos encargos previstos na legislação sobre custas;
- b) De outras despesas expressamente previstas em legislação especial ou determinadas pelo membro do Governo responsável pela área da justiça.

2. Para efeitos contabilísticos são contabilizados como despesas dos Cofres dos Registos, Notariado e Identificação as correspondentes ao pagamento de 55% da totalidade das receitas provenientes das custas ao pessoal oficial dos registos, notariado e identificação a título de participação em custas, pelo exercício efectivo de funções, nos termos da lei.

Secção II

Regime de gestão e fiscalização

Artigo 33º

(Instrumentos de gestão)

1. A gestão do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram é feita com base nos seguintes instrumentos:

- a) Orçamentos Privativos;
- b) Balancetes Trimestrais de Receitas e Despesas;
- c) Relatórios Anuais de Contas do Cofre-Geral de Justiça.

Artigo 34º

(Orçamento privativos)

1. As propostas dos orçamentos privativos do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram devem ser elaboradas de conformidade com as directivas, instruções e orientações emitidas superiormente, tendo sempre em consideração as necessidades dos serviços, a previsão das receitas a arrecadar e das despesas a realizar e o necessário equilíbrio entre aquelas e estas.

2. As propostas dos orçamentos privativos do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram obedecerão a modelos-tipo aprovados por Portaria Conjunta dos membros do Governo responsáveis pelas áreas da justiça e das finanças e fornecidos pelo Cofre-Geral de Justiça.

3. A proposta do orçamento privativo do Cofre-Geral de Justiça deve ser elaborada em face das propostas dos orçamentos privativos dos Cofres que o integram.

4. A proposta do orçamento privativo do Cofre-Geral de Justiça, que inclui as propostas dos orçamentos privativos dos Cofres dependentes, integra o orçamento do Estado.

5. As Delegações dos Registos e do Notariado e os Postos do Registo Civil não dispõem de orçamentos privativos.

6. Para efeito do disposto neste artigo, todos os Cofres que integram o Cofre-Geral de Justiça remeterão ao Director deste, até 31 de Julho de cada ano e em triplicado, as suas propostas de orçamento privativo para o ano seguinte, devidamente justificadas e acompanhadas da lista das necessidades dos serviços e da previsão das receitas e despesas.

7. A lista a que se refere a parte final do número anterior deve conter, obrigatoriamente e de forma discriminada e separada, as necessidades dos tribunais, dos serviços do ministério publico, das conservatórias dos registos, dos cartórios notariais, das delegações dos registos e do notariado, dos postos do registo civil e de cada um dos demais serviços dos registos, notariado e identificação onde se encontram sediados os respectivos Cofres.

Artigo 35º

(Regras de desembolso, antecipação de duodécimos, transferências e reforço de verbas)

1. O Cofre-Geral da Justiça não poderá gastar, em cada mês, mais do que o respectivo duodécimo total das despesas, salvo autorização do membro do Governo responsável pela área da justiça, ouvido o Director do Cofre-Geral de Justiça.

2. Mediante proposta fundamentada do Director do Cofre-Geral de Justiça, poderá o membro do Governo responsável pela área da justiça autorizar a antecipação de duodécimos, a transferência ou o reforço de verbas dos orçamentos privativos do Cofre-Geral de Justiça ou dos Cofres que o integram.

Artigo 36º

(Livro de registo)

1. Em todas as Delegações dos Registos e do Notariado e os Postos do Registo Civil haverá um Livro, de modelo aprovado por Portaria do membro do Governo responsável pela área da justiça, destinado a escritura-

ção de receitas arrecadadas ou recebidas e despesas realizadas no âmbito da execução dos orçamentos privativos dos Cofres que integram o Cofre-Geral de Justiça, por forma a que, no verso de cada folha, constem as receitas e no anverso as despesas.

2. Deverá mencionar-se sempre, na coluna respectiva, o número da via do guia de depósito e da factura ou requisição justificativas das despesas.

2. Os documentos referidos no número anterior serão sempre arquivados numa pasta apropriada.

Artigo 37º

(Movimentação da conta bancária)

A movimentação da conta bancária do Cofre-Geral de Justiça só pode ser feita mediante assinatura conjunta do seu Director e de um ou mais funcionários indigitados pelo membro do Governo responsável pela área da justiça.

Artigo 38º

(Prestação de contas)

1. Os Cofres que integram o Cofre-Geral de Justiça enviarão, trimestralmente e em triplicado, ao Director do Cofre-Geral de Justiça um balancete de receitas e de despesas de modelo aprovado por Portaria Conjunta dos membros do Governo responsáveis pelas áreas da justiça e finanças, mostrando o saldo positivo ou negativo que se verificar no fim de cada trimestre.

2. Com o balancete referido no número anterior serão, também, enviados os duplicados dos documentos de despesas, ficando os originais arquivados junto dos respectivos Cofres integrantes.

3. O Director do Cofre-Geral de Justiça apreciará os documentos referidos no número anterior, verificará se nas despesas efectuadas se observaram, de modo geral, as diversas rubricas orçamentais e, de tudo, dará conhecimento, com o seu parecer, ao membro do Governo responsável pela área da justiça para aprovação.

4. Até 30 de Setembro de cada ano o Director do Cofre-Geral de Justiça submeterá à apreciação do membro do Governo responsável pela área da justiça o relatório anual de contas do Cofre-Geral de Justiça.

5. Na apreciação dos relatórios anuais de contas pode o membro do Governo responsável pela área da justiça solicitar as informações ou documentos que julgar necessários.

Artigo 39º

(Ano económico)

O ano económico do Cofre-Geral da Justiça e dos Cofres que o integram coincide com o ano judicial.

Artigo 40º

(Sujeição à fiscalização do Tribunal de Contas)

O Cofre-Geral da Justiça está sujeito à fiscalização pelo Tribunal de Contas.

Artigo 41º

(Sujeição à auditoria ou inspecção financeira interna periódica)

1. O Cofre-Geral da Justiça e os Cofres que o integram estão sujeitos à inspecção financeira interna anual por parte da Inspeção-Geral das Finanças.

2. O membro do Governo responsável pela área da justiça pode ordenar auditorias ou inspeções financeiras internas ao Cofre-Geral de Justiça ou aos Cofres que o integram, a todo o tempo, por sua iniciativa ou sob proposta de qualquer dos seus órgãos de administração.

3. As auditorias ou inspeções financeiras internas são ordinárias e extraordinárias.

4. As auditorias ou inspeções financeiras ordinárias são realizadas por forma a que o Cofre-Geral de Justiça e cada um dos Cofres que o integram sejam a elas sujeitas, pelo menos, de dois em dois anos.

5. As auditorias ou inspeções financeiras interna ordinárias deverão abranger o período decorrente desde a última inspeção.

6. As auditorias ou inspeções financeiras internas extraordinárias serão realizadas, sempre que se entender conveniente e designadamente quando haja conhecimento ou suspeita de que o Cofre-Geral de Justiça ou qualquer dos Cofres que o integram não estejam a funcionar regularmente.

7. As auditorias ou inspeções financeiras internas extraordinárias serão realizadas dentro do prazo que for fixado, que pode ser ampliado, pelo período julgado indispensável pelo membro do Governo responsável pela área da justiça, sob proposta do auditor ou inspector.

8. Se no decorrer da auditoria ou inspeção financeira interna forem constatadas faltas de natureza grave, o inspector comunicará o facto ao membro do Governo responsável pela área da justiça, a fim de este determinar as medidas ou providências que julgar necessárias, de tudo dando ou não conhecimento, consoante achar conveniente, ao órgão de administração em causa.

9. De cada auditoria ou inspeção financeira interna será organizado um processo que terminará por um relatório em triplicado, em que constará o estado e o funcionamento do Cofre-Geral de Justiça ou dos Cofres que o integram.

10. O original do relatório de auditoria ou inspeção financeira interna será junto ao processo, que ficará arquivado na sede do Cofre-Geral de Justiça e o duplicado e o triplicado enviados, respectivamente, ao órgão de administração e à Inspeção-Geral das Finanças.

CAPÍTULO IV

Disposições diversas e transitórias

Secção I

Disposições diversas

Artigo 42º

(Capacidade para contrair empréstimo)

1. O Cofre-Geral de Justiça pode contrair empréstimo junto das instituições de crédito, até ao montante que for autorizado pelos membros do Governo responsáveis pelas áreas da justiça e das finanças.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, tomar-se-á sempre em conta a capacidade financeira do Cofre-Geral de Justiça, os encargos pendentes, os encargos correntes.

Artigo 43º

(Proibição de constituição de relações jurídicas de emprego público e de realização de despesas com a remuneração de pessoal)

1. É proibida a constituição de relações jurídicas de emprego público através do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram.

2. É, igualmente, proibida a realização de despesas com a remuneração do pessoal através do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram, salvo as previstas no respectivo classificador de despesas a que se a Portaria mencionada no artigo 30º, designadamente as decorrentes da celebração de contratos de avença ou de tarefa *ou de acumulação de funções pelos seus órgãos de administração, nos termos da lei geral.

Artigo 44º

(Gestão e conservação do património imobiliário)

1. O Cofre-Geral de Justiça pode gerir e conservar o património imobiliário adquirido com receitas próprias e destinado à instalação dos serviços da área da justiça ou à residência dos magistrados em regime de afectação, nos termos da lei.

2. O património adquirido nos termos do número anterior deve ser inscrito nos serviços cadastrais administrativos competentes e no registo predial em nome do Estado de Cabo Verde.

3. O Estado, através do Departamento Governamental responsável pela área das finanças, pode atribuir ao Cofre-Geral de Justiça, no todo ou em parte, a gestão e conservação do património imobiliário da sua titularidade construído com receitas do Tesouro e destinado à instalação dos serviços da área da justiça ou à residência dos magistrados em regime de afectação, nos termos da lei.

Artigo 45º

(Património imobiliário existente)

O património imobiliário existente à data da entrada em vigor do presente diploma inscrito e registado em nome do Cofre-Geral de Justiça será transmitido, cumpridas as formalidades legais, para a titularidade do Estado de Cabo Verde, permanecendo, contudo, a sua gestão sob a responsabilidade do Cofre-Geral de Justiça, em regime de afectação.

Artigo 46º

(Regulamentação)

Por Portaria do membro do Governo responsável pela área da justiça serão aprovados os modelos de documentos respeitantes à cobrança de receitas, realização de despesas e prestação de contas do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram.

Secção II

Disposições transitórias

Artigo 47º

(Pessoal na situação de irregularidade)

Visando eliminar o pagamento de remunerações através do Cofre-Geral de Justiça e dos Cofres que o integram, o Ministério da Justiça e da Administração Interna deverá encontrar uma solução adequada para

o pessoal que se encontra na situação de irregularidade à data da entrada em vigor do presente diploma e que ainda percebe remuneração pelo Cofre-Geral de Justiça ou pelos Cofres que o integram.

Artigo 48º

(Saldos bancários existentes)

1. Os saldos bancários existentes junto dos bancos comerciais à data da entrada em vigor do presente diploma serão transferidos para uma conta de transição a indicar pelo membro do Governo responsável pela área da justiça sediada na Agência da Praia do Banco Comercial de Atlântico, por um período de três meses, a fim de permitir a reconciliação bancária global das contas.

2. Finda reconciliação bancária referida no número anterior, o saldo da conta de transição será transferido para a conta única do Cofre-Geral da Justiça sediada junto do Banco de Cabo Verde.

A Ministra da Justiça, *Januária Moreira da Costa*.

Decreto-Lei nº 3/2001

de 1 de Fevereiro

Sendo autorizada pela Lei nº 83/V/98, de 21 de Dezembro, a criação das Zona Francas Comerciais cujo âmbito territorial nos termos da mesma, deverá ser determinado pelo Governo.

Tornando-se necessária e urgente a criação da Zona Franca de São Vicente;

Tornando-se igualmente necessária a determinação do seu âmbito territorial,

Nos termos da Lei nº 83/V/98, de 21 de Dezembro;

No uso da faculdade conferida pela alínea a) do nº 2, do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

Criação

É criada a Zona Franca Comercial da ilha de São Vicente cuja áreas de implantação encontram-se definidas no artigo seguinte.

Artigo 2º

Localização Geográfica

1. A área de implantação da Zona Franca de Comercial a que alude o artigo anterior vem indicada na planta anexada ao presente diploma, do qual faz parte integrante e localiza-se em terreno que tem como limites:

A norte: Lavadouro Municipal

A sul: Baldios

A leste: Italcable

A oeste: Futura estrada

2. A Zona Franca Comercial da ilha de São Vicente compreenderá os Armazéns actualmente pertencentes à EMPA ditos na Laginha e espaços descobertos anexos conforme a planta anexa.

Artigo 3º

Superfície

A Superfície delimitada no artigo anterior corresponde a aproximadamente cinco mil quatrocentos e noventa e dois metros quadrados.

Artigo 4º

Administração e Gestão

Fica responsável pela implementação, administração e gestão da Zona Franca Comercial da ilha de São Vicente a FIC - Zona Franca Comercial de Cabo Verde, S.A..

Artigo 5º

Entrada em Funcionamento

A data de entrada de funcionamento desta zona será fixada por despacho conjunto dos Membros do Governo responsáveis pelas áreas do comércio e das finanças, mediante requerimento da entidade gestora informado pela declaração das autoridade aduaneiras em como as instalações escolhidas estão de acordo com a legislação aplicável.

Artigo 6º

Regulamentação das Actividades

A regulamentação da actividade comercial a desenvolver na zona franca comercial de São Vicente será estabelecida por portaria conjunta dos Membros do Governo responsáveis pelas áreas do comércio e das finanças.

Artigo 7º

Entrada em Vigor

O presente diploma entra imediatamente em vigor.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

António Gualberto do Rosário – José Ulisses Correia e Silva – Alexandre Monteiro.

Promulgado em 29 de Janeiro de 2001.

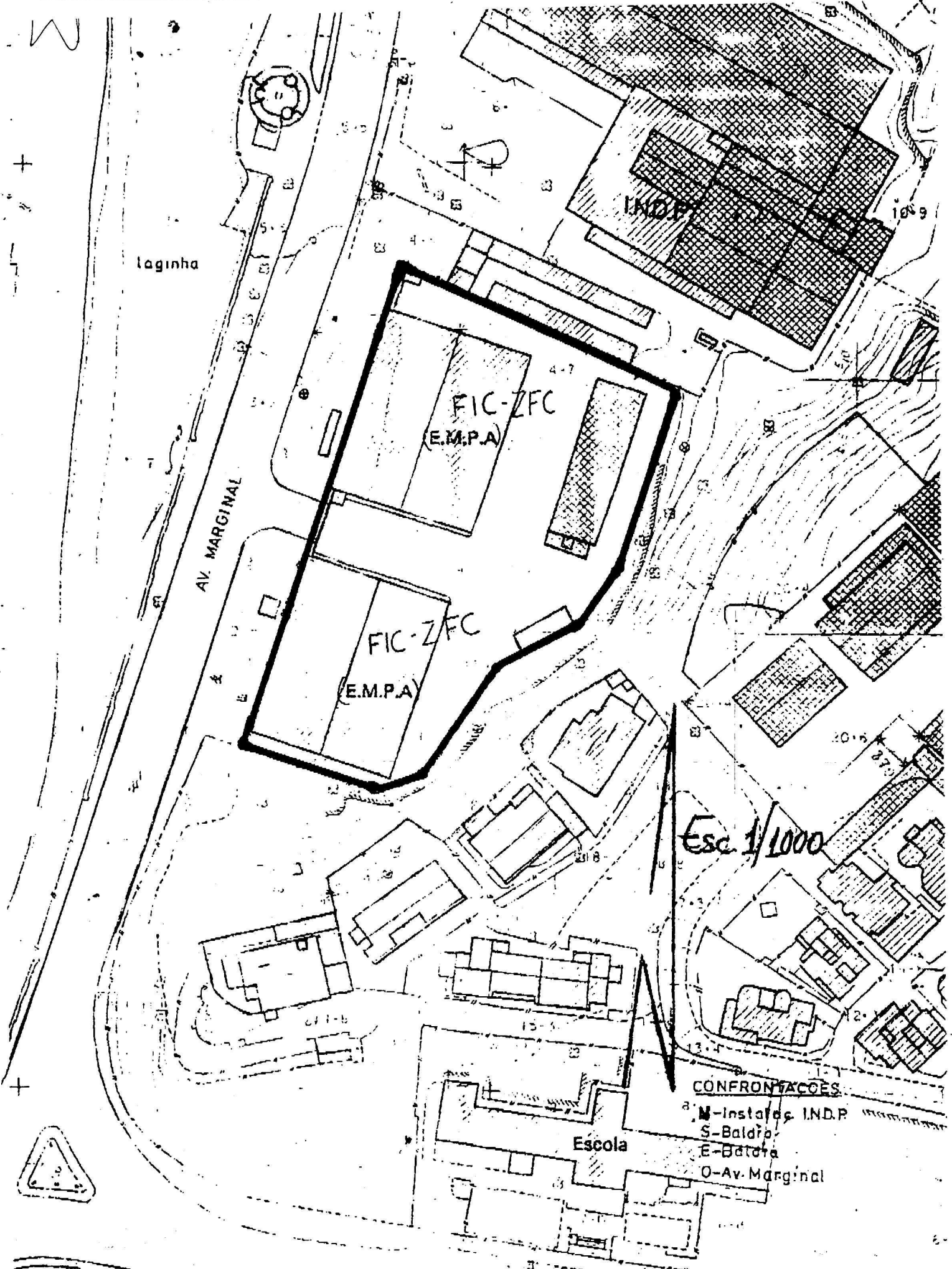
Publique-se.

O Presidente da República, ANTONIO MANUEL MASCARENHAS GOMES MONTEIRO.

Referendado em 29 de Janeiro de 2001.

O Primeiro Ministro,

António Gualberto do Rosário.



Decreto-Lei nº 4/ 2001

de 1 de Fevereiro

A educação pré-escolar enquadra-se nos objectivos de protecção da infância, consubstancia-se num conjunto de acções articuladas com a família, visando por um lado o desenvolvimento da criança e por outro a sua preparação para o ingresso no sistema escolar.

Assim a dinâmica da iniciativa privada e comunitária no estabelecimento e gestão de jardins de infância, a igualdade de oportunidade de acesso à educação pré-escolar, a formação de educadores e monitores de infância, a utilização de multimédia na veiculação de conteúdos apropriados para a educação pré-escolar, dentre vários outros aspectos importantes da educação pré-escolar precisam ser regulamentados.

Nestes termos, e no sentido de regulamentar os artigos 13º, 14º e 15º da Lei n.º 103/III/90, de 29 de Dezembro;

No uso da faculdade conferida pela alínea c) do n.º 2 do artigo 203º da Constituição, o Governo, decreta o seguinte:

Artigo 1º

(Objecto e âmbito)

O presente diploma define as normas pedagógicas e técnica a aplicar na educação pré-escolar.

Artigo 2º

(Princípios básicos)

1. A educação pré-escolar tem como função principal promover o desenvolvimento integral da criança e propiciar o sucesso de aprendizagem, desenvolvendo-se num conjunto de acções articuladas com a família e a comunidade.

2. A educação pré-escolar realiza-se em jardins de infância reconhecidas oficialmente para o efeito.

3. A educação pré-escolar organiza-se em 1, 2 ou 3 anos de duração, de acordo com a entrada das crianças nos jardins de infância.

4. As orientações curriculares e outros materiais de apoio didáctico-pedagógico são elaborados ou aprovados pelo departamento governamental responsável pela educação pré-escolar.

5. As orientações curriculares definidas no âmbito do número anterior são referências obrigatórias para o trabalho do educador nos jardins de infância.

Artigo 3º

(Objectivos)

São objectivos da educação pré-escolar:

- a) Apoiar o desenvolvimento equilibrado das potencialidades da criança, dando resposta às suas necessidades, de modo a obter efeitos positivos no desenvolvimento de cada criança.
- b) Possibilitar à criança a observação e a compreensão do meio que a cerca, devendo os jardins de infância constituir um espaço onde a criança tenha a oportunidade de observar e explorar o ambiente, despertando a curiosidade e o prazer da descoberta.
- c) Contribuir para a estabilidade e segurança afectiva da criança, devendo os jardins de infância garantir a segurança física e emocional das crianças.
- d) Facilitar o processo de socialização da criança, devendo o jardim de infância incentivar o estabelecimento de vínculos afectivos entre as crianças, ampliando cada vez mais o leque das relações sociais da criança, de modo a apreender e articular os interesses e pontos de vista com os outros, respeitando a diversidade e desenvolvendo atitudes de solidariedade, partilha, complementaridade e tolerância.

- e) Favorecer a revelação de características específicas da criança e garantir uma eficiente orientação das suas capacidades, tomando em consideração as particularidades e possibilidades em cada etapa de desenvolvimento da vida da criança.

Artigo 4º

(Frequência)

1. A educação pré-escolar é de frequência facultativa.
2. Podem matricular-se nos estabelecimentos de educação pré-escolar crianças com idade compreendida entre os 3 anos e a idade de ingresso no ensino básico.
3. Poderão matricular-se ainda, crianças com mais de 5 anos, com necessidades educativas especiais, beneficiando de condições especiais de matrícula e permanência.
4. Sempre que o número de lugares disponíveis (vagas) para frequência for inferior ao número de procura, terão prioridade de acesso as crianças com 5 anos.
5. No acto de inscrição deverão ser apresentados o cartão da PMI com as vacinas actualizadas e Cédula de Registo de Nascimento.

Artigo 5º

(Características da Rede)

1. A rede pré-escolar será essencialmente da iniciativa das autarquias locais e de instituições comunitárias, cabendo ao Estado fomentar e apoiar iniciativas de estabelecimento de jardins de infância, de acordo com as possibilidades existentes.
2. Todas as instituições que fazem parte da rede pré-escolar devem ser previamente oficializadas pelos serviços competentes do departamento governamental responsável pela educação, através da concessão de um alvará.
3. Para efeitos de concessão de alvará a entidade gestora deverá enviar aos serviços competentes do departamento governamental responsável pela educação, um pedido de oficialização contendo os elementos constantes do artigo 19º do Decreto-Lei n.º 17/96, de 3 de Junho.

Artigo 6º

(Organização Pedagógica)

1. Com vista a garantir o desenvolvimento integral e harmonioso da criança, a utilização dos estabelecimentos deverá obedecer aos seguintes princípios organizacionais:
 - a) A carga horária mínima diária para o cumprimento das actividades pré-escolares de cada grupo é de 4 horas;
 - b) Os estabelecimentos podem funcionar em regime de período único ou desdobramento;
 - c) Os grupos devem ter um máximo de 30 crianças cada, devendo a organização desses grupos obedecer a diferentes critérios, como sendo a faixa etária, espaço físico e o número de crianças;
 - d) O espaço físico deve ser organizado por forma a propiciar o desenvolvimento de todas as actividades, especialmente as de carácter recreativo e lúdico.
2. As actividades serão organizadas de acordo com as orientações curriculares e atendendo às características do grupo de crianças.

3. Na prossecução dos objectivos definidos no artigo 3º, as actividades desenvolvidas nos jardins de infância, centrar-se-ão na criação das condições que permitam à criança, individualmente e em grupo, expressar os seus impulsos biológicos, sociais e culturais.

Artigo 7º

(Entrada em vigor)

O presente diploma entra imediatamente em vigor.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

António Gualberto do Rosário – Filomena Maria Frederico Delgado Silva.

Promulgado em 30 de Janeiro de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO MANUEL MASCARENHAS GOMES MONTEIRO.

Referendado em 30 de Janeiro de 2001.

O Primeiro Ministro, *António Gualberto do Rosário.*

Decreto-Lei nº 5/2001

de 1 de Fevereiro

A educação pré-escolar enquadra-se nos objectivos de protecção da infância, consubstancia-se num conjunto de acções articuladas com a família, visando por um lado o desenvolvimento da criança e por outro a sua preparação para o ingresso no sistema escolar.

Com o reconhecimento da articulação da educação pré-escolar com o ensino básico, torna-se necessário colocar nas Delegações do Ministério da Educação um coordenador para a área do pré-escolar, o qual faz parte da equipa pedagógica da Delegação do Concelho, garante o acompanhamento do desenvolvimento deste subsistema, das normas e regulamentos que esse subsistema deverá obedecer, sem bloquear a iniciativa privada e comunitária nem transferir para o estado a responsabilidade e os encargos de suportar a educação pré-escolar, para além dos limites estabelecidos na Lei de Bases do Sistema Educativo.

Assim, com o objectivo de regulamentar o disposto no n.º 3 do artigo 15º da Lei n.º 103/III/90, de 29 de Dezembro, impõe-se definir o perfil do coordenador pré-escolar.

No uso da faculdade conferida pela alínea c) do nº 2 do artigo 203º da Constituição, o Governo, decreta o seguinte:

Artigo 1º

(Objecto e âmbito)

O presente Diploma estabelece o perfil, as atribuições e a forma de recrutamento do coordenador pré-escolar.

Artigo 2º

(Perfil do Coordenador Pré-Escolar)

1. O Coordenador Pedagógico do Pré-Escolar deverá possuir formação na área Pré-Escolar devendo ter ainda:

- Capacidade e disponibilidade para responder a solicitação de cariz pedagógico dos orientadores e monitores;
- Aptidão para diferenciar pela observação directa e pela análise das actividades das crianças a origem das dificuldades encontradas pelos orientadores e monitores;
- Iniciativa, dinamismo, capacidade comunicativa e interesse na educação pré-escolar;
- Disponibilidade para efectuar visitas aos estabelecimentos de ensino pré-escolar;
- Conhecimento da caracterização da educação pré-escolar e da sua especificidade local.

Artigo 3º

(Recrutamento)

1. Para a função de coordenação pedagógica serão recrutados pessoas com formação na área de educação pré-escolar.

2. No caso de não haver pessoal com formação na referida área poderão ser recrutados professores do ensino básico integrado com formação pedagógica, pelo menos três anos de experiência na docência e uma formação com a equipa técnica da Direcção Geral do Ensino Básico e Secundário.

Artigo 4º

(Atribuições)

Para além das tarefas da equipa de coordenação, o coordenador pré-escolar tem as seguintes tarefas específicas:

- Dar orientações pedagógicas e metodológicas aos orientadores e monitores do pré-escolar;
- Realizar encontros de planificação, anuais e mensais, com os docentes do pré-escolar;
- Promover intercâmbios de experiência entre os docentes do pré-escolar;
- Visitar jardins de infância, observar os planos de actividades a fim de identificar as falhas no trabalho com as crianças e promover formas de superação das mesmas;
- Cooperar com os serviços centrais do departamento governamental responsável pela educação, na implementação de acções de formação, apoio e orientações pedagógicas dos orientadores e monitores;
- Fazer relatório semestral e anual das actividades pedagógicas;
- Incentivar a produção de materiais didácticos;
- Emitir parecer sobre a atribuição de Alvarás a jardins de infância no concelho;
- Cooperar com a Direcção Geral do Ensino Básico e Secundário e a Inspecção Geral na supervisão do cumprimento das orientações emanadas superiormente;
- Dinamizar e coordenar encontros e acções regulares com a equipa concelhia;
- Promover o desenvolvimento de acções por forma a envolver as famílias e a comunidade;
- Promover acções de interligação entre a educação pré-escolar e o ensino básico integrado.

Artigo 5º

(Nomeação do Coordenador)

A nomeação dos Coordenadores do pré-escolar será feita pelo Director Geral do Ensino Básico e Secundário, mediante proposta dos Delegados do departamento governamental responsável pela área de educação dos concelhos.

Artigo 6º

(Entrada em vigor)

O presente diploma entra imediatamente em vigor.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

António Gualberto do Rosário – Filomena Maria Frederico Delgado Silva.

Promulgado em 31 de Janeiro de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO MANUEL MASCARENHAS MONTEIRO.

Referendado em 31 de Janeiro de 2001.

O Primeiro Ministro, *António Gualberto do Rosário.*

MINISTÉRIO DO TURISMO, TRANSPORTES E MAR, E MINISTÉRIO DAS FINANÇAS

Gabinetes

Portaria nº 5/2001

de 1 de Fevereiro

A Portaria nº 17/96, de 22 de Abril, aprovou a tabela de remuneração ao trabalhador portuário na movimentação de viaturas e contentores de combustível, por unidade, aos portos nacionais.

A tabela de remuneração horária ao trabalhador portuário, pela movimentação de mercadorias foi objecto de actualizações nos últimos anos, permanecendo as outras modalidades de remuneração inalteradas.

Convindo manter equilíbrio entre as modalidades de remuneração por hora e por unidade, na movimentação de viaturas e contentores de combustível, atendendo à natureza do tráfego destas, torna-se oportuno actualizar os valores aprovados pela Portaria nº 17/96, de 22 de Abril.

Assim, sob proposta da ENAPOR, e com o fim de manter a produtividade nos portos nacionais.

Manda o Governo da República de Cabo Verde pelos Ministros do Turismo, Transportes e Mar e das Finanças, o seguinte:

Artigo 1º

São alterados os valores aprovados pela Portaria nº 17/96 de 22 de Abril, conforme a tabela em anexo.

Artigo 2º

A presente Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Gabinetes dos Ministros do Turismo, Transportes e Mar e das Finanças, 10 de Outubro de 2000. *Helena Semedo, Ulisses Correia e Silva.*

ANEXO

Descrição	Remuneração por unidade
1 - Viaturas	
A - Motociclos	30\$00
B - Automóveis ligeiros	770\$00
C - Viaturas pesadas, até 5 Tons	1 400\$00
D - Viaturas pesadas, >5 Tons	2 600\$00
E - Máquinas pesadas	2 750\$00
2 - Contentores	
A - Cheios	748\$00
B - Vazios	288\$00
3 - Contentores pequenos	
A - Cheios	322\$00
B - Vazios	144\$00

A Ministra, *Helena Semedo.*

Despacho

Tendo senhor Abel de P. Horta Fernandes, requerido a Utilidade Turística a favor do estabelecimento hoteleiro de 3 estrelas denominado «COMPLEXO AMAZONA» com a capacidade para 30 quartos e 60 camas, a ser construído em Achada Santo António - Praia.

Tendo em conta, a sua pretensão em se tornar num complexo com uma forte componente de animação, com várias vertentes, nomeadamente (animação nocturna, noites culturais, dancing, etc.) mostrando uma certa diversidade o que é uma característica intrínseca à actividade turística.

Tratando-se de um projecto de investimento orçado em 17 300 000\$ (dezassete milhões, e trezentos mil escudos) ECV, que irá contribuir para o enriquecimento e diversificação da oferta da cidade da Praia e da ilha de Santiago em geral.

Ainda por se tratar de um investimento nacional cuja mais valia fica todo reinvestido no país e pela geração de vários postos de trabalhos que se vai efectivar com o referido empreendimento.

Declaramos:

É atribuída ao estabelecimento hoteleiro «Complexo Amazona» a utilidade Turística a título prévio, nos termos do nº 2 do artigo 4º da Lei nº 42/IV/92 de 6 de Abril.

Gabinetes dos Ministros do Turismo, Transportes e Mar e das Finanças, 28 de Janeiro de 2001. - *Helena Semedo, Ulisses Correia e Silva.*

Despacho

Tendo a Sociedade Santo Antão Resort Lda, requerido o estatuto de utilidade turística para um empreendimento denominado «SANTANTÃO RESORT» a ser construído em Porto Novo, Ilha de Santo Antão;

Atendendo à sua localização, a sua dimensão (76 quartos e 180 camas), e nível presumível das suas instalações e dos serviços a serem prestados;

Atendendo ainda ao volume de investimento previsto, 260 000 000\$ (duzentos e sessenta milhões de escudos cabo-verdianos) e o papel que a referida unidade hoteleira poderá desempenhar no desenvolvimento do turismo em Santo Antão.

Declaramos:

É atribuída, a título prévio, a utilidade turística ao empreendimento turístico denominado SANTANTÃO RESORT, nos termos do nº 2 do artigo 4º da Lei nº 42/IV/92, de 6 de Abril.

Gabinetes dos Ministros do Turismo, Transportes e Mar e das Finanças, 29 de Janeiro de 2001. - *Helena Semedo, Ulisses Correia e Silva.*

**MINISTÉRIO DO TURISMO, TRANSPORTES
E MAR, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
ALIMENTAÇÃO E AMBIENTE
E MINISTÉRIO DA SAÚDE**

Gabinetes

Portaria nº 6/2001

de 1 de Fevereiro

Considerando os números 1 e 2 e a alínea *b)* do número 3 do artigo 15º e os números 1 e 2 e a alínea *a)* do número 3 do artigo 16º do Decreto-Lei n.º 23/98, de 8 de Junho de 1998,

Nos termos dos artigos 1º do Decreto-Lei nº 18/98 de 27 de Abril que prevê a regulamentação por portaria das normas de higiene, salubridade e de inspecção sanitária dos produtos da pesca destinados à alimentação humana e do artigo 5º do mesmo diploma que define as atribuições da Autoridade Competente para a inspecção sanitária e o controlo da qualidade dos produtos da pesca,

Manda o Governo de Cabo Verde através do Ministro do Turismo Transportes e Mar, do Ministro da Agricultura Alimentação e Ambiente e do Ministro da Saúde ao abrigo da alínea *b)* do artigo 204º e do nº 3 do artigo 259º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1º

(Aprovação do Regulamento)

É aprovado o regulamento das normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, composto do regulamento e seus anexos.

Artigo 2º

(Revogação)

É revogada a Portaria nº 27/98, de 27 de Abril.

Artigo 3º

(Entrada em vigor)

A presente Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Gabinete dos Ministros do Turismo, Transportes e Mar, da Agricultura Alimentação e Ambiente e da Saúde aos de Janeiro de 2001. – Os Ministros, *Maria Helena Semedo - José António Pinto Monteiro - João Medina.*

Regulamento das normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano

Artigo 1º

(Objecto)

O presente regulamento e seus anexos estabelecem as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

Artigo 2º

(Definições)

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) Produto da pesca - todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas e leitugas, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das rãs e de outros animais aquáticos abrangidos por regulamentação específica;
- b) Produto da aquicultura – todos os produtos da pesca cujo nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício, sendo os peixes ou crustáceos de água do mar ou de água doce capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano. Se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso, deixam de ser considerados, produtos de aquicultura;
- c) Refrigeração – o processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca por forma que esta esteja próxima da do gelo fundente;
- d) Produto fresco – todo o produto da pesca, inteiro ou preparado, incluindo os produtos acondicionados sob vácuo ou atmosfera modificada que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto a refrigeração;
- e) Produto preparado – todo o produto da pesca que foi submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, a decapitação, o corte, a filetagem, a picadura, etc.;
- f) Produto transformado – todo o produto da pesca que foi submetido a um processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a defumação, a salga, a secagem, a marinagem, etc., aplicado aos produtos refrigerados ou congelados, associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação destes diversos processos;
- g) Conserva – o processo que consiste em acondicionar produtos em recipientes hermeticamente fechados e submetê-los a um tratamento térmico suficiente para destruir ou tornar inactivos todos os microrganismos susceptíveis de proliferação, qualquer que seja a temperatura a que o produto se destine a ser armazenado;
- h) Produto congelado – todo o produto da pesca que sofreu uma congelação que permita obter uma temperatura no seu centro térmico de pelo menos – 18ºC, após estabilização térmica;
- i) Embalagem – a operação destinada a realizar a protecção dos produtos da pesca através da utilização de um invólucro, de um recipiente ou qualquer outro material adequado;
- j) Lote – a quantidade de produtos da pesca obtida em circunstâncias praticamente idênticas;

- k) Remessa – a quantidade de produtos da pesca destinada a um ou vários compradores num país destinatário e enviada por um único meio de transporte;
- l) Meios de transporte – as partes reservadas para carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou os contentores para o transporte por terra, mar ou ar;
- m) Autoridade Competente – o departamento governamental encarregado da inspecção sanitária e do controlo da qualidade dos produtos da pesca, que actua através dos seus serviços centrais ou autónomos;
- n) Estabelecimento – todo o local em que os produtos da pesca sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados, não sendo, no entanto, considerados como tal as lotas e os mercados grossistas em que são exclusivamente realizadas exposições e venda por grosso;
- o) Colocação no mercado – a detenção ou a exposição destinada à venda, a colocação à venda, a venda, a entrega ou qualquer outro modo de colocação no mercado com exclusão da venda a retalho e da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades por um pescador ou retalhista ou ao consumidor;
- p) Água do mar salubre – a água do mar ou a água salobra que não apresente contaminação microbiológica, substâncias nocivas e/ou plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de influenciar a qualidade sanitária dos produtos da pesca;
- q) Navio fábrica – Navio a bordo do qual os produtos da pesca sofrem uma ou mais das seguintes operações, seguidas de embalagem: filetagem, corte, esfolagem, picadura, congelação, transformação; não sendo no entanto, considerados navios fábrica os barcos de pesca que apenas pratiquem a cozedura de camarões e/ou de moluscos a bordo e os barcos de pesca que pratiquem apenas a congelação a bordo.

Artigo 3º

(Condições para colocação no mercado)

1. A colocação no mercado de produtos da pesca capturados em meio natural está sujeita às seguintes condições:

- a) Ter sido capturados e eventualmente manipulados para a sangria, a decapitação, a evisceração e a retirada das barbatanas, e refrigerados ou congelados a bordo dos navios identificados no Anexo I de acordo com as normas de higiene aí estabelecidas;
- b) Ter sido manipulados, durante e após o desembarque, nos termos das disposições constantes do Anexo II;
- c) Ter sido manipulados e, se for caso disso, embalados, preparados, transformados, congelados, descongelados ou armazenados, em

condições higiénicas, em estabelecimentos aprovados nos termos do artº 7, na observância dos requisitos dos Anexos III e IV, podendo a Autoridade Competente, em derrogação do nº 2 do Anexo II, autorizar, o transvasamento dos produtos frescos da pesca para o cais em recipientes destinados à expedição imediata para um estabelecimento aprovado ou para uma lota ou para um mercado grossista registados, afim de aí serem submetidos a controlo;

- d) Ter sido objecto dum controlo sanitário nos termos do Anexo V;
- e) Ter sido adequadamente embalados nos termos do Anexo VI;
- f) Ter sido identificados nos termos de Anexo VII;
- g) Ter sido armazenados e transportados em condições de higiene de acordo com o estabelecido no Anexo VIII.

2. A evisceração, sempre que for possível do ponto de vista técnico e comercial, deve ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque.

3. Os produtos da aquicultura só podem ser colocados no mercado nas seguintes condições:

- a) O abate deve ser realizado em condições de higiene adequadas, não devendo os produtos estar conspurcados por terra, lama ou excrementos e, no caso de não serem directamente transformados após o abate, devem ser conservados refrigerados;
- b) Cumprimento do disposto nas alíneas c) a g) do nº 1.

Artigo 4º

(Manutenção das condições de sobrevivência)

Os produtos da pesca destinados a ser colocados vivos no mercado devem ser permanentemente mantidos nas melhores condições de sobrevivência.

Artigo 5º

(Proibição de colocação no mercado)

Não podem ser colocados no mercado os seguintes produtos:

- a) Peixes venenosos das famílias Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- b) Produtos da pesca que contenham biotoxinas tais como a ciguatoxina ou as toxinas paralisantes dos músculos

Artigo 6º

(Medidas de autocontrolo)

1. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem tomar todas as medidas necessárias para que, em todos os estádios da produção dos produtos da pesca sejam observadas as prescrições do presente regulamento.

2. Para o efeito do disposto no nº 1, os responsáveis pelos estabelecimentos devem aplicar um programa de autocontrolo sanitário “ARPCC” conforme o disposto no Anexo XI do presente regulamento, baseado no seguinte:

- a) Identificação dos pontos críticos dos seus estabelecimentos, em função dos processos de fabrico utilizados;
- b) Estabelecimento e aplicação de métodos de vigilância e de controlo desses pontos críticos;
- c) Colheita de amostras para exame no laboratório aprovado pela Autoridade Competente, para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfectação e para verificar a observância das normas estabelecidas pelo presente regulamento;
- d) Conservação de um vestígio escrito ou registado de forma indelével dos pontos anteriores, tendo em vista a sua apresentação à Autoridade Competente. Os resultados dos diferentes controlos e testes serão conservados durante um período de, pelo menos, dois anos.

3. Se os resultados dos autocontrolos ou qualquer outra informação de que disponham os responsáveis a que se refere o nº 1 revelarem a existência de um risco anitário ou permitirem supor a sua existência, serão tomadas medidas adequadas sob controlo oficial, sem prejuízo da imposição de medidas de natureza preventiva apropriadas.

Artigo 7º

(Inspeção e Controlo)

1. A Autoridade Competente procederá à aprovação de estabelecimentos e dos laboratórios oficiais de controlo, após ter tido a garantia de que estes obedecem ao disposto no presente regulamento no que diz respeito à natureza das actividades por eles exercida.

2. A aprovação deve ser renovada sempre que:

- a) Um estabelecimento iniciar o exercício de actividades diferentes daquelas para as quais foi concedida a aprovação;
- b) Reinicia as actividades após uma paragem superior a 3 meses;
- c) Tenha sido suspensa o exercício da actividade pela Autoridade Competente.

3. A Autoridade Competente tomará as medidas necessárias caso as condições de aprovação deixem de ser cumpridas. Para o efeito, a Autoridade Competente tomará nomeadamente em conta as conclusões das inspecções realizadas.

4. A Autoridade Competente estabelecerá uma lista dos estabelecimentos aprovados que terão, cada um, um número oficial; essa lista deverá ser comunicada à Comissão da União Europeia assim como toda e qualquer alteração posterior a essa lista.

5. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos efectuar-se-ão regularmente, sob a responsabilidade da Autoridade Competente que deverá ter livre acesso a todos as zonas dos estabelecimentos, com vista a assegurar o cumprimento do presente regulamento.

6. Se essas inspecções e controlo revelarem que não são observados todos os requisitos do presente Regulamento a Autoridade Competente tomará as medidas adequadas.

7. O disposto nos números anteriores aplica-se igualmente aos navios-fábrica, aos mercados grossistas e às lotas.

8. A Autoridade Competente aprovará os laboratórios para efeitos de controlo oficial.

ANEXO I

(Condições Aplicáveis aos Navios)

1. As condições gerais de higiene estabelecidas no presente Anexo, são aplicáveis aos produtos da pesca manipulados a bordo dos navios de pesca.

a) As partes dos navios de pesca ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca não devem conter objectos ou produtos susceptíveis de transmitirem àqueles géneros alimentícios propriedades nocivas ou características anormais. Estas partes ou os recipientes devem ser concebidas de forma a facilitar a sua limpeza e a drenagem fácil da água de fusão do gelo.

b) No momento da sua utilização as partes do navio ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza, e designadamente não podem ser susceptíveis de conspurcação pelo carburante utilizado para a propulsão do navio ou pelas águas residuais dos fundos do navio.

c) Logo que cheguem a bordo os produtos da pesca devem ser colocados ao abrigo de qualquer contaminação e subtraídos o mais rapidamente possível à acção da luz solar ou de qualquer outra fonte de calor. Quando forem lavados, a água utilizada deve ser potável ou do mar salubre obedecendo aos parâmetros indicados na parte F do Anexo V de forma a não prejudicar a qualidade ou salubridade dos produtos da pesca.

d) Os produtos da pesca devem ser manipulados e armazenados de modo a evitar o esmagamento. A utilização de instrumentos perfurantes é tolerada para a deslocação de peixes de grandes dimensões ou de peixes que apresentem risco de ferimento para o manipulador, desde que a carne destes produtos não sofra deterioração.

e) Os produtos da pesca, com exclusão dos produtos mantidos no estado vivo, devem ser submetidos à acção do frio o mais rapidamente possível após a sua colocação a bordo. Todavia, em relação aos navios em que a aplicação de frio não é realizável de um ponto de vista prático, os produtos de pesca devem possuir nos pontos de desembarque uma qualidade aceitável após avaliação sensorial.

f) O gelo utilizado para a refrigeração dos produtos da pesca, deve ser fabricado a partir da água potável ou de água do mar salubre. Antes da sua utilização, deve ser armazenado em condições que não permitam a sua contaminação.

- g)* A limpeza dos recipientes, dos instrumentos e das partes do navio que entram em contacto directo com os produtos da pesca deve efectuar-se, após o desembarque dos produtos com água potável ou água do mar salubre.
- h)* Quando os peixes são descapitados e/ou eviscerados a bordo, estas operações devem efectuar-se de modo higiénico, devendo os produtos ser lavados abundantemente com água potável ou água do mar salubre imediatamente após estas operações. As vísceras ou as partes que possam representar um perigo para a saúde pública serão separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano. Os fígados, as ovas e o sémen destinados ao consumo humano serão conservados sob gelo ou congelados.
- i)* Os equipamentos utilizados, para a evisceração, a decapitação e a retirada das barbata-nas, assim como os recipientes, utensílios e aparelhos diversos de contacto directo com os produtos da pesca, devem ser constituídos ou revestidos por um material impermeável, imputrescível, liso, fácil de limpar e de desinfectar. No momento da sua utilização devem estar em perfeito estado de limpeza e conservação.
- j)* O pessoal afecto às operações de manipulação dos produtos da pesca deve conservar bom estado de limpeza, quer corporal quer a nível da indumentária.

2. As condições suplementares aqui estabelecidas são aplicáveis aos navios de pesca concebidos e equipados para assegurar uma conservação dos produtos da pesca a bordo, em condições satisfatórias durante mais de 24 horas, excepto aos navios equipados para manutenção em vida dos peixes, crustáceos e moluscos sem outro meio de conservação a bordo.

- a)* Os navios de pesca devem estar equipados com porões, cisternas ou contentores para armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado ou congelado às temperaturas prescritas pelo presente regulamento. Os porões devem estar separados dos compartimentos das máquinas e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientemente estanques para evitar qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados.
- b)* O revestimento interior dos porões, das cisternas e dos contentores deve ser estanque e fácil de lavar e desinfectar. O revestimento deve ser constituído por um material liso ou, na sua ausência, pintado com uma tinta lisa mantida em bom estado e que não possa transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana.
- c)* A disposição dos porões deve ser de modo a evitar que a água da fusão do gelo permaneça em contacto durante muito tempo com os produtos da pesca.
- d)* Os recipientes utilizados para a armazenagem dos produtos devem assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatórias

e, designadamente permitir o escoamento da água de fusão do gelo. No momento da sua utilização devem encontrar-se em perfeitas condições de limpeza e conservação.

- e)* O convés de trabalho, o equipamento, os porões, as cisternas e os contentores devem ser limpos após cada utilização. Para o efeito utilizar-se-á água potável, ou água do mar salubre. Sempre que necessário proceder-se-á à desinfeção, ao combate aos insectos e à desratização.
- f)* Os produtos de limpeza, desinfectantes, insecticidas ou quaisquer substâncias susceptíveis de apresentar qualquer grau de toxicidade, devem ser armazenados em locais ou armários fechados à chave e utilizados de modo a não apresentarem qualquer risco de contaminação para os produtos da pesca.
- g)* Quando os produtos da pesca forem congelados a bordo, esta operação deve realizar-se nas condições fixadas nas partes A e C do pon^o 2 do Anexo IV deste Regulamento. Em caso de congelação em salmoura, esta não deve constituir uma fonte de contaminação para os produtos.
- h)* Os navios equipados para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar refrigerada através do gelo (CSW) ou através dos meios mecânicos (RSW) devem satisfazer as seguintes condições:
- d)* As cisternas devem estar equipadas com uma instalação adequada para o enchimento e esvaziamento da água do mar e de um sistema que assegure uma temperatura homogénea nas cisternas;
- e)* As cisternas devem dispor de um aparelho destinado a registar automaticamente a temperatura, cuja sonda deve estar colocada na parte da cisterna em que a temperatura é a mais elevada;
- f)* O funcionamento do sistema de cisterna ou de contentor deve assegurar uma taxa de arrefecimento que garanta que a mistura de pescado e água do mar atinja uma temperatura de 3°C, no máximo seis horas após o enchimento, e 0°C, no máximo, após dezasseis horas;
- g)* As cisternas, os sistemas de circulação e contentores devem ser totalmente esvaziados e limpos completamente, após cada desembarque, com água potável ou água do mar salubre; o enchimento deve realizar-se com água do mar salubre;
- h)* Os registos das temperaturas das cisternas devem indicar claramente a data e o número da cisterna e devem ser mantidos à disposição dos serviços responsáveis pelo controlo;
- i)* A Autoridade Competente, para efeitos de controlo, manterá actualizada uma lista de navios equipados de acordo com as alíneas *g)* e *h)*, com exclusão, todavia dos navios que disponham de contentores amovíveis que,

sem prejuízo do disposto na segunda frase da alínea e) da parte I do presente anexo, não exerçam regularmente as operações de conservação dos peixes em água do mar refrigerada.

- j) Os armadores ou seus representantes devem tomar todas as disposições necessárias para afastar do trabalho e da manipulação dos produtos da pesca as pessoas susceptíveis de os contaminar, até que se prove que essas pessoas podem exercer sua actividade sem perigo. É obrigatório o seguimento médico das ditas pessoas.

ANEXO II

(Condições durante e após o desembarque)

1) O equipamento de descarga e desembarque devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

2) Na descarga ou no desembarque deve evitar a contaminação dos produtos da pesca e, nomeadamente, assegurar-se que:

- a) A descarga e o desembarque sejam efectuados rapidamente;
- b) Os produtos da pesca sejam rapidamente colocados num ambiente protegido, à temperatura requerida em função da natureza do produto e, se necessário, em gelo nas instalações de transporte, de armazenagem ou de venda ou num estabelecimento;
- c) Não sejam autorizados equipamentos e efectuadas manipulações susceptíveis de deteriorar as partes comestíveis dos produtos da pesca.

3) As partes dos edifícios das lotas e dos mercados grossistas em que os produtos da pesca são expostos para a venda devem:

- a) Ser cobertas e dispor de paredes fáceis de limpar;
- b) Dispor de um piso impermeável fácil de lavar e desinfectar, construído de modo a permitir um escoamento fácil da água e ser munido de um dispositivo de evacuação das águas residuais;
- c) Dispor de instalações sanitárias com um número adequado de lavatórios de comando não manual e retretes com autoclismo, devendo os lavatórios estar equipados de produtos de limpeza das mãos e dispositivos de secagem das mãos de utilização única;
- d) Estar suficientemente iluminados de modo a facilitar o controlo dos produtos das pescas previsto no Anexo V do presente regulamento;
- e) Quando destinadas à exposição ou à armazenagem dos produtos da pesca, não devem ser utilizados para outros fins. Os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não devem entrar nas lotas. Os animais indesejáveis, não devem penetrar nas lotas;

f) Após cada venda as faces internas e externas dos recipientes devem ser lavados com água potável ou água do mar salubre; se necessário devem ser desinfectadas;

g) Ser providos de letreiros indicando a proibição de fumar, de cuspir, de beber ou de comer, colocados de maneira visível;

h) Poder ser fechados e mantidos fechados sempre que a Autoridade Competente considere necessário;

i) Dispor de uma instalação que permita o abastecimento de água que obedeça às condições do Anexo V, parte F do ponto do I do presente Regulamento;

j) Dispor de contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão, e destinados a receber produtos da pesca impróprios para consumo humano;

k) Na medida em que não disponha de instalações próprias no local ou nas imediações em função das quantidades expostas para venda, incluir, para servir as necessidades da Autoridade Competente, um local suficientemente adaptada, que possa ser fechado à chave, e o material necessário ao exercício dos controlos.

4) Após o desembarque ou, se for caso disso, após a primeira venda, os produtos da pesca devem ser imediatamente transportados para o seu local de destino, nas condições fixadas no Anexo VIII.

5) No entanto, se não forem cumpridas as condições enunciadas no ponto anterior os edifícios das lotas em que os produtos da pesca são eventualmente armazenados antes de serem postos à venda, ou após a venda e enquanto se aguarda o respectivo transporte para o local de destino, devem dispor de câmaras isotérmicas com capacidade suficiente que obedeçam às condições fixadas na parte C do I do Anexo III do presente regulamento. Nesse caso, os produtos da pesca devem ser armazenados a uma temperatura próxima da de fusão do gelo.

6) As condições gerais de higiene enunciadas no II do Anexo III, com excepção da alínea a) do ponto 1 da parte B aplicam-se, *mutatis mutandis*, às lotas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados.

7) Os mercados grossistas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados estão sujeitos às mesmas condições que as enunciadas nos pontos 3 e 5 do presente Anexo, bem como às enunciadas nas partes D, J e K do I do Anexo III. As condições gerais de higiene enunciadas no II do Anexo III aplicam-se, *mutatis mutandis*, aos mercados grossistas.

ANEXO III

(Condições gerais aplicáveis aos estabelecimentos em terra)

I. Condições gerais de organização das instalações, do equipamento e material

Os estabelecimentos devem, pelo, menos, dispor de:

A. Locais de trabalho de dimensões suficientes para que a laboração possa exercer-se em condições de higiene adequadas. Os locais de trabalho serão concebi-

dos e dispostos de modo a evitar qualquer contaminação dos produtos e a separar claramente o sector limpo do sector conspurcado;

B. Instalações em que se procede à manipulação, preparação e transformação dos produtos referidos que devem dispor de:

- a) Piso em materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água ou equipado com um dispositivo destinado a evacuar a água;
- b) Paredes de superfícies lisas e fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis;
- c) Tecto fácil de limpar;
- d) Portas em materiais inalteráveis fáceis de limpar;
- e) Ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação de vapores;
- f) Iluminação suficiente;
- g) Dispositivos e materiais suficientes para a limpeza e desinfecção das mãos. Nos locais de trabalho, nos lavabos, as torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Os lavabos devem estar equipados de dispositivos de secagem das mãos de utilização única;
- h) Dispositivos para a limpeza dos instrumentos, do material e das instalações.

C. Câmaras frigoríficas em que são armazenados os produtos da pesca que obedeçam os mesmos requisitos que os previstos nas alíneas *a)*, *b)*, *c)*, *d)* e *f)* da parte B e se for caso disso, de uma instalação de potência frigorífica suficiente para garantir a conservação dos produtos nas condições térmicas previstas no presente regulamento;

D. Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis;

E. Dispositivos e utensílios de trabalhos, como, por exemplo, mesas de corte, recipientes, tapetes transportadores, facas e tesouras em materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar;

F. Contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão, destinados a receber produtos da pesca não destinados ao consumo humano, e um local destinado a dispor esses contentores, sempre que não forem evacuados, pelo menos no final de cada dia de trabalho;

G. Uma instalação que permita o abastecimento de água potável nos termos da parte F de 2 do Anexo V do presente Regulamento ou eventualmente de água do mar salubre, ou tornada salubre, através de um sistema de depuração adequado sob pressão, em quantidades suficientes. Todavia é autorizada a título excepcional, uma instalação que fornece água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, na condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contami-

nação dos produtos. As condutas de água não potável devem estar claramente diferenciadas daquelas em que circula a água potável ou a água do mar salubre;

H. Um dispositivo que permita a evacuação higiénica das águas residuais;

I. Um número suficiente de vestiários, com paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavabos e retretes com autoclismo, não devendo estas últimas abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavabos devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos, bem como de dispositivos de secagem das mãos de utilização única; as torneiras dos lavabos não devem poder ser accionadas com as mãos;

J. Um local suficientemente adaptado, que feche à chave, à disposição exclusiva do serviço de inspecção se a quantidade dos produtos tratados requerer a sua presença regular ou permanente;

K. Equipamentos adequados para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte. Todavia, esses equipamentos não são obrigatórios no caso de existirem disposições que imponham a limpeza e desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente aprovados pela Autoridade Competente;

L. Uma instalação adequada que permita as melhores condições de sobrevivência possíveis, alimentada por água de qualidade suficiente para não transmitir aos animais organismos ou substâncias nocivas, nos estabelecimentos em que são mantidos animais vivos tais como crustáceos e peixes.

II. Condições Gerais de Higiene:

A. Condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais:

1. O piso, as paredes, o tecto e as divisórias, o material e os instrumentos utilizados para a laboração dos produtos da pesca devem ser mantidos num bom estado de limpeza e de conservação, de modo a não constituírem uma fonte de contaminação dos produtos.

2. Deve proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insectos e qualquer outro parasita nos locais ou nos materiais, devendo os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas ser guardados em locais ou armários que fechem à chave. A sua utilização não deverá causar riscos de contaminação para os produtos.

3. Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a elaboração dos produtos podendo, todavia, ser utilizados para a elaboração simultânea, ou em momentos diferentes, de outros produtos alimentares, após autorização do Autoridade Competente.

4. É obrigatória a utilização de água potável de acordo com as normas previstas na parte F de 2 do Anexo V deste regulamento ou água do mar salubre. Todavia, a título excepcional, pode autorizar-se a utilização de água não potável para o arrefecimento das máquinas, a produção de vapor ou a luta contra os incêndios na condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos.

Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser autorizados pela Autoridade Competente e utilizados de modo que o equipamento, material e os produtos não sejam afectados.

B. Condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal:

1. Exige-se o máximo grau de limpeza por parte do pessoal, em especial:

- a) O pessoal deve vestir roupa de trabalho adequada e limpa e usar uma touca limpa que envolva completamente o cabelo, aplicando-se esta regra, nomeadamente, às pessoas que manipulem produtos de pesca sujeitos a contaminação;
- b) O pessoal que trabalhe na manipulação e na preparação dos produtos da pesca deve lavar as mãos de cada vez que recomeça a trabalhar, devendo os ferimentos nas mãos ser cobertos com um penso estanque;
- c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos de pesca.

2. A entidade empregadora deve tomar as medidas necessárias para afastar do trabalho ou da manipulação dos produtos da pesca qualquer pessoa susceptível de os contaminar, até que se demostre que essa pessoa esteja em condições de realizar esse trabalho sem risco. Por ocasião do recrutamento de pessoal, todas as pessoas afectas ao trabalho e à manipulação dos produtos da pesca deverão comprovar, mediante atestado médico, que nada se opõe à sua colocação e emprego. O acompanhamento médico dessas pessoas está subordinado à legislação nacional.

ANEXO IV

(Condições especiais aplicáveis à manipulação dos produtos da pesca nos estabelecimentos em terra)

1. Condições aplicáveis aos produtos frescos:

A. Quando os produtos refrigerados não condicionados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada ao estabelecimento, devem ser armazenados com gelo na câmara isotérmica do estabelecimento. Deve ser readicionado gelo sempre que necessário; o gelo utilizado, com ou sem sal, deve ser fabricado a partir de água potável ou água do mar salubre e armazenado, em condições higiénicas e em contentores concebidos para esse efeito; os contentores devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação. Os produtos frescos pré-embalados devem ser refrigerados com gelo ou por um aparelho de refrigeração mecânica que permita obter condições de temperatura similares.

B. As operações como a decapitação e a evisceração, se não tiverem sido efectuadas a bordo, serão efectuadas de modo higiénico devendo os produtos ser lavados com água potável ou água do mar salubre em abundância imediatamente a seguir a essas operações.

C. As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuados de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas e realizar-se num local diferente do que é utilizado para a decapitação e a evisceração. As filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação e devem ser protegidos de toda a contaminação por meio de embalagem adequada. As filetes e postas destinados á venda no estado fresco devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.

D. As vísceras e as partes que possam pôr em perigo a saúde pública são separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano.

E. Os recipientes utilizados para a distribuição ou a armazenagem dos produtos da pesca frescos devem ser concebidos de modo a garantir que os produtos sejam preservados de contaminação e conservados em boas condições de higiene e de modo a permitir nomeadamente um escoamento fácil da água de fusão.

F. Caso não existam equipamentos especiais para a remoção constante dos desperdícios, estes devem ser colocados em recipientes estanques, equipados com tampa e fáceis de limpar e desinfectar. Os desperdícios não devem acumular-se nos locais de trabalho. Os desperdícios devem ser removidos continuamente ou sempre que os contentores estiverem cheios e, no mínimo, ao fim de cada dia de laboração para os contentores ou local referidos na parte F de I do Anexo III do presente Regulamento. Os recipientes, contentores e/ou local destinados aos desperdícios devem ser cuidadosamente limpos e, se necessário, desinfectados após cada utilização. Os desperdícios armazenados não devem constituir uma fonte de contaminação para o estabelecimento ou ser incómodos para a vizinhança.

2. Condições aplicáveis aos produtos congelados:

A. Os estabelecimentos devem possuir:

- a) Uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento rápido da temperatura que permita obter as temperaturas previstas no presente Regulamento;
- b) Instalações com uma potência frigorífica suficiente para que os produtos sejam mantidos nos locais de armazenagem a uma temperatura não superior à prevista no presente regulamento, independentemente da temperatura exterior. Contudo, por motivo de imperativos técnicos ligados ao método de congelação e à conservação destes produtos, para os peixes inteiros congelados em salmoura e destinados ao fabrico de conservas podem ser tolerados temperaturas mais elevadas que as previstas no presente regulamento, não podendo no entanto ultrapassar -9°C.

B. Os produtos frescos a congelar devem satisfazer o disposto no I do presente Anexo.

C. Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura, colocado de modo a poder ser facilmente consultado. A parte termosensível do termómetro deve estar colocada na zona em que se verifique a temperatura mais elevada. Os gráficos de registo da temperatura devem ser mantidos à disposição dos serviços competentes para controlo durante, pelo menos, o período de validade dos produtos.

3. Condições aplicáveis aos produtos descongelados;

Os estabelecimentos que procedem à descongelação devem obedecer aos seguintes requisitos:

A. A descongelação dos produtos da pesca deve efectuar-se em condições de higiene adequadas devendo evitar-se a contaminação e existir um escoamento eficaz da água de fusão. Durante a descongelação a temperatura dos produtos não deve aumentar de modo excessivo.

B. Após a descongelação, os produtos devem ser manipulados de acordo com as condições enunciadas no presente regulamento. Caso sejam preparados ou transformados, as operações em questão devem realizar-se o mais rapidamente possível. Se esses produtos forem directamente colocados no mercado deve constar na embalagem uma indicação claramente visível de que se trata de pescado descongelado.

4. Condições aplicáveis aos produtos transformados:

A. Os produtos frescos, congelados ou descongelados utilizados para a transformação devem satisfazer os requisitos enunciados em 1, 2, e 3 do presente Anexo.

B. Caso seja aplicado um tratamento destinado a inibir o desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou se esse tratamento constituir um elemento importante para assegurar a conservação do produto, esse tratamento deve ser cientificamente reconhecido. O responsável pelo estabelecimento deve manter um registo de que conste a menção dos tratamentos aplicados. É importante nomeadamente registar e controlar a duração e a temperatura de um tratamento, pelo calor, a concentração de sal, o PH e o teor de água em função do tipo de tratamento utilizado. Os registos devem ser mantidos à disposição da Autoridade Competente durante um período pelo menos igual ao período de conservação do produto.

C. Os produtos em relação aos quais só se garante a conservação por um período limitado após aplicação de um tratamento tal como salga, fumagem, secagem ou marinada devem possuir na embalagem uma inscrição claramente visível com indicação das condições de armazenagem. Além disso, devem ser respeitadas as condições a seguir enunciadas:

D. Conservas:

No fabrico de produtos da pesca que sejam esterilizados em recipientes hermeticamente fechados deve velar-se por que:

- a) A água utilizada para a preparação de conservas seja água potável;
- b) O tratamento térmico seja aplicado segundo um processo válido, definido segundo critérios importantes tais como o tempo de aquecimento, a temperatura, o enchimento, o tamanho dos recipientes, etc., dos quais se manterá um registo. O tratamento aplicado deve poder destruir ou desactivar os germes patogénicos, bem como os esporos dos microrganismos patogénicos. O equipamento de tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinados a permitir verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um tratamento térmico adequado. Após o tratamento térmico o arrefecimento dos recipientes deve ser efectuado com água potável, sem prejuízo da presença de eventuais aditivos químicos utilizados em conformidade com as boas práticas tecnológicas, a fim de impedir a corrosão da aparelhagem e dos contentores;
- c) Os controlos adicionais por amostragem sejam realizados, pelo fabricante para verificar se os produtos transformados sofreram um tratamento eficaz por meio de:
 - i) Testes de incubação - a incubação deve realizar-se a 37°C durante sete dias ou 35°C durante dez dias, ou utilizando uma combinação equivalente;
 - ii) Exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutra laboratório aprovado pela Autoridade Competente;
- d) Sejam colhidas amostras da produção diária a intervalos previamente determinados, para garantir a eficácia da selagem ou de qualquer outro meio de fecho hermético. Para o efeito deve existir um equipamento adequado para o exame das sessões perpendiculares das costuras dos recipientes fechados;
- e) Sejam efectuados controlos para verificar se os recipientes não estão danificados;
- f) Todos os recipientes submetidos a um tratamento térmico em condições praticamente idênticas recebam uma marca de identificação do lote.

E. Fumagem:

As operações de fumagem devem ser efectuadas num local separado ou numa instalação especial, equipados, se necessário, de um sistema de ventilação que impeça que os fumos e o calor de combustão afectem as restantes instalações e locais onde são preparados, transformados ou armazenados os produtos da pesca.

- a) Os materiais utilizados para a produção de fumo destinado á fumagem de peixe devem ser armazenados em local separado do local de fumagem e devem ser utilizados de modo a não contaminar os produtos.
- b) Deve ser proibida a produção de fumo por combustão de madeira pintada, envernizada, colada ou que tenha sofrido qualquer tipo de tratamento de preservação química.
- c) Após a fumagem e antes de serem embalados, os produtos devem ser arrefecidos rapidamente á temperatura requerida para a sua conservação.

F. Salga:

- a) As operações da salga devem ser efectuadas em locais diferentes e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas as demais operações;
- b) O sal utilizado no tratamento dos produtos da pesca deve ser limpo e armazenado de modo a evitar a contaminação, não devendo ser reutilizado;
- c) As cubas de salmoura devem ser construídas de modo a evitar qualquer fonte de poluição durante o processo da salmoura;
- d) As cubas de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da utilização.

G. Farinha de peixe

A farinha de peixe entendido como proteína animal transformada destinado ao consumo animal deve:

- a) Sofrer tratamento térmico a pelo menos 80°C,
- b) As análises de uma amostra aleatória recolhida num estabelecimento de transformação, deve ter as seguintes características:
 - i. Salmonella - 0/25 gr em 5 amostras
 - ii. Enterobacteriaceae - em 5 amostras de 1 gr, 2 podem conter entre 10 e 3x10² bactérias
- c) O material de embalagem deve ser novo; devem ser tomadas as precauções necessárias para evitar uma nova contaminação por agentes patogénicos após tratamento térmico.
- d) Ser fabricada em instalações afastadas das de produção para consumo humano.

H. Produtos de crustáceos e de moluscos cozidos

Os crustáceos e moluscos devem ser cozidos da seguinte forma:

- a) Qualquer cozedura deve ser seguida rapidamente por um arrefecimento. A água utilizada para o efeito deve ser água potável ou água do mar salubre. Se não for empregue qualquer outro meio de conservação, o arrefecimento deve prosseguir até atingir a temperatura de fusão do gelo;
- b) O descasque deve efectuar-se de modo higiénico evitando a contaminação do produto. Se esta operação for feita manualmente, o pessoal deve prestar especial atenção à lavagem das mãos e todas as superfícies de trabalho devem ser cuidadosamente limpas. Caso sejam utilizadas máquinas estas devem ser limpas com frequência e desinfectadas após cada dia de trabalho. Após o descasque, os produtos cozidos devem imediatamente ser congelados ou refrigerados a uma temperatura que não permita o crescimento de germes patogénicos e ser armazenados em local adequado;
- c) O fabricante deve mandar efectuar regularmente controlos microbiológicos da sua produção, em conformidade com os critérios microbiológicos aplicáveis à produção de crustáceos e moluscos cozidos que venham a ser definidos.

I. Polpa de peixe

A polpa de peixe obtida por separação mecânica das espinhas, deve ser fabricada nas condições seguintes:

- a) A separação mecânica deve ocorrer imediatamente após a filetagem, utilizando matérias primas isentas de vísceras. Se forem utilizados peixes inteiros, estes devem ser previamente eviscerados e lavados;
- b) As máquinas devem ser limpas com frequência e, pelo menos, de duas em duas horas;
- c) Após o fabrico a polpa deve ser congelada o mais rapidamente possível ou incorporada em produtos destinados a congelação ou a serem submetidos a um tratamento estabilizador.

J) Aditivos

Devem ser admitidos apenas em determinados géneros alimentícios e sob certas condições de utilização de aditivos alimentares, se os referidos géneros se destinarem unicamente a ser utilizados na preparação de compostos.

Aditivos

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
Peixes, crustáceos e moluscos não transformados, incluindo os mesmos produtos congelados e ultracongelados	E331 Citratos de sódio E332 Citratos de potássio E333 Citratos de cálcio	
Óleos e gorduras não emulsionados de origem animal ou vegetal (excepto azeite virgem e óleo de bagaço de azeitona bruto)	E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 306 Extracto rico de tocoferóis E 307 Alfa-tocoferol E 308 Gama-tocoferol E 309 Delta-tocoferol	<i>Quantum satis</i>
Azeite refinado e óleo de bagaço de azeitona refinado	E 307 Alfa-tocoferol	200 mg/l

Conservantes e Antioxidantes

	Teor máximo (mg/Kg ou mg/l)
	Sorbatos (As) + Benzoatos (Ab)
Semiconserva à base de peixe, incluindo produtos à base de ovas	2000
Pescado salgado seco	200

As + Ab: utilizados estremes ou em combinação

	Teor máximo (mg/Kg ou mg/l, consoante os casos expresso em SO ₂)
Pescado salgado seco da espécie <i>Gadidae</i>	200
Crustáceos e cefalópodes - frescos, congelados e ultracongelados	150 ⁽¹⁾

(1) nas partes comestíveis

Outros anti-oxidantes

N E	Designação	Género	Teor máximo (mg/Kg)
E 315	Ácido eritórbico	Conservas e semiconservas de peixe	1 500 expresso em ácido eritórbico
E 316	Eritorbato de sódio		

Outros aditivos autorizados

Nº E	Designação	Género	Teor máximo
E 452	Polifosfatos	Filetes de peixe não transformadas, congeladas e ultracongeladas	5 g/Kg
		Produtos à base de crustáceos congelados ou ultracongelados	5 g/Kg
E 385	Etilenodiaminatetracetato de cálcio dissódico (EDTA CaNa ₂)	Conserva de peixe, em lata ou em frasco	75 mg/Kg
		Crustáceos congelados e ultracongelados	75 mg/Kg

5. Condições aplicáveis aos parasitas:

A. Durante a produção e antes de estarem disponíveis para o consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual, tendo como objectivo a detecção e a remoção das parasitas visíveis. Os peixes manifestamente parasitados ou as partes de peixe manifestamente parasitadas que foram retiradas não devem ser colocados ou disponibilizados de qualquer forma para o consumo humano.

B. Parasitas visuais:

Um parasita ou grupo de parasitas cuja dimensão, cor ou textura permitam distinguí-lo nitidamente dos tecidos do peixe;

C. Controlo visual:

Um exame não destrutivo do peixe ou produtos da pesca exercidos sem meios ópticos de ampliação e em boas condições de iluminação para o olho humano, incluindo a observação à transparência, se necessário.

D. O controlo visual é feito por amostragem, abrangendo um número representativo de unidades.

E. Os responsáveis dos estabelecimentos em terra, bem como as pessoas qualificadas a bordo dos navios determinarão, em função da natureza do produto da pesca, da sua origem geográfica e do fim a que se destinam, a extensão e frequência dos controlos previstos na parte A.

F. Durante o processo de produção, o controlo visual do peixe eviscerado deve ser exercido por pessoas qualificadas, devendo incidir sobre a cavidade abdominal e sobre os fígados e ovas destinados ao consumo humano. Consoante o sistema de evisceração utilizado, o controlo visual deve efectuar-se:

a) Em caso de evisceração manual, de forma contínua pelo operador no momento de separação das vísceras e lavagem;

J. Em caso de evisceração mecânica, por amostragem e deve incidir sobre um número representativo de unidades, que não pode ser inferior a uma dezena por lote.

G. O controlo visual das filetes e das postas de peixe deve ser exercido por pessoas qualificadas aquando da preparação, após a filetagem ou corte. Quando não é possível um exame individual, devido ao tamanho dos filetes ou às operações de filetagem, deve estabelecer-se um plano de amostragem, que deve ficar à disposição da autoridade competente. Sempre que a observação dos filetes à transparência for possível do ponto de vista técnico, esta deve ser incluída do plano de amostragem.

H. O peixe e produtos de peixe enumerados no número seguinte e destinados a serem consumidos sem transformação devem, além disso, ser sujeitos a um tratamento por congelação a uma temperatura igual ou inferior a -20°C no interior de peixe durante um período de, pelo menos 24 horas. Este tratamento por congelação deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado.

I. Os peixes e produtos de peixe seguintes referidos neste número estão sujeitos às condições enumeradas na parte H:

- a) Peixe a consumir cru ou praticamente cru, como o arenque;
- b) As seguintes espécies, se tiverem de ser tratadas por um processo de fumagem fria durante o qual a temperatura no interior do peixe é de menos de 60°C :

Arenque;

Cavalas;

Outros;

- c) Arenque marinado e/ou salgado, sempre que o tratamento aplicado seja insuficiente para matar as larvas nemátodos.

A presente lista pode ser alterada à luz dos dados científicos.

J. Os fabricantes devem assegurar-se de que os peixes e produtos de peixe referidos no I ou as matérias-primas destinadas ao seu fabrico foram, antes da sua colocação para o consumo, submetidos ao tratamento referido na parte H.

K. Os produtos de pesca referidos no I devem, aquando da colocação no mercado, ser acompanhados de um certificado de fabricante que indique o tipo de tratamento a que foram submetidos.

ANEXO V

(Controle sanitário e fiscalização das condições de produção)

1. Fiscalização geral:

Sem prejuízo da competência fiscalizadora conferida por lei a outras entidades ou instituições quanto à inspecção higio-sanitária dos produtos da pesca estabelecerá um sistema de controlo e de fiscalização, com o objectivo de verificar se são observadas as prescrições do presente regulamento.

O sistema de controlo e de fiscalização incluirá, nomeadamente:

A. Um controlo dos navios de pesca, ficando entendido que tal controlo poderá ser efectuado durante a estadia nos portos;

B. Um controlo destinado a verificar as condições de desembarque e de primeira venda;

C. Um controlo dos estabelecimentos em intervalos regulares, para verificar, em especial:

- a) Se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas;
- b) Se os produtos da pesca são manipulados correctamente;
- c) O estado de limpeza dos locais, instalações e instrumentos, bem como a higiene do pessoal;
- d) Se as marcas são apostas correctamente.

D. Um controlo efectuado nos mercados grossistas e nas lotas;

E. Um controlo das condições de armazenagem e transporte.

2. Condições específicas:

A. Controlos organolépticos:

- a) Cada lote de produtos da pesca deve ser apresentado à inspecção da Autoridade Competente no momento de desembarque ou antes da primeira venda para verificar se estão próprios para consumo humano. Essa inspecção consiste numa avaliação organoléptica efectuada por amostragem de acordo com o disposto no Anexo X;
- b) A inspecção higio-sanitária deve ser efectuada por inspectores e agentes de inspecção designados pela Autoridade Competente, de en-

tre o seu pessoal técnico superior ou dependente de outras entidades às quais seja atribuída por lei ou acto administrativo essa função;

- c) Caso se verifique que não foi observado o disposto no presente regulamento, ou quando considerado necessário, a avaliação organoléptica será repetida após a primeira venda dos produtos da pesca;
- d) Após a primeira venda, os produtos da pesca devem, pelo menos, satisfazer as exigências de frescura mínima fixadas em aplicação do presente regulamento;
- e) Caso a avaliação organoléptica revele que os produtos da pesca não estão próprios para o consumo humano devem ser tomadas medidas para a sua retirada do mercado e desnaturados, de modo a não poderem ser reutilizados para consumo humano;
- f) Caso a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca pode-se recorrer aos controlos químicos ou microbiológicos de acordo com o exposto no presente regulamento.

B. Controlos parasitários:

- a) Antes de estarem disponíveis para o consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual por sondagem, tendo como objectivo a detecção de parasitas visíveis;
- b) O peixe ou as partes do peixe com parasitas evidentes que foram retirados não devem ser colocados no mercado para o consumo humano;
- c) As modalidades deste controlo são as estabelecidas no 5 do Anexo IV do presente regulamento

C. Controlos químicos dos produtos da pesca:

Devem ser colhidas amostras que serão submetidas a exames laboratoriais para controlar os seguintes parâmetros:

1. ABVT (Azoto Básico Volátil Total) e N.TMA (Azoto – trimetilamina):

Os produtos da pesca não transformados são considerados impróprios para o consumo quando nos casos em que, tendo o exame organoléptico suscitado dúvidas quanto à sua frescura, o controlo químico mostre que estão ultrapassados de acordo com as espécies valores limites de ABVT compreendidos entre 25 e 35 miligramas de azoto /100 gramas de carne. O método de referência a utilizar para o controlo dos limites do ABVT é o método de destilação de um extracto desproteínizado com ácido perclórico. Os métodos de rotina utilizáveis são os seguintes:

- método de microdifusão de Conway & Byrne (1933)
- método de destilação directa – Antonacopoulos (1968)
- método de destilação de um extracto desproteínizado com ácido tricloroacético (Codex Alimentarius 1968)

A amostra para análise deve consistir em cerca de 100 gramas de carne proveniente de pelo menos, três sítios diferentes da amostra recolhida de misturados por trituração.

O método de dosagem do ABVT pode ser utilizado também para a dosagem do N.TMA tendo o cuidado de tratar o amoníaco com uma solução de formol neutro a 10%, após a destilação e antes a dosagem final. Pode também ser utilizado o método colorimétrico de Dyer modificado.

2. Histamina

Devem ser escolhidas nove amostras por cada lote:

- O teor médio não deve ultrapassar 100 ppm;
- Duas amostras podem ter um teor superior a 100 ppm mas inferior a 200ppm.
- Nenhuma amostra deve ter um superior a 200 ppm.

Estes limites aplicam-se apenas nos peixes das seguintes famílias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae e Coryphaenidae. No entanto, os peixes dessas famílias que foram submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura podem ter teores de histamina mais elevados mas que não ultrapassem o dobro dos valores acima indicados. As análises devem ser realizadas com métodos fiáveis e cientificamente reconhecidos, como o método de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC).

3. Metais pesados:

O teor médio de mercúrio total nas partes comestíveis dos produtos da pesca não deverá exceder 0,5 ppm de produto fresco (0,5 mg por Quilograma de peso fresco). Contudo este teor médio é fixado em 1 ppm de produto fresco (1 mg por Quilograma de peso fresco) no caso das partes comestíveis das seguintes espécies:

- Atum albacora - *Thunnus albacares*
- Gaiado – *Katsuwonus pelamis*
- Patudo – *Thunnus obesus*
- Merma – *Euthynnus alleteratus*
- Espadarte – *Xiphias gladius*
- Raia-Raja sp.
- Peixe espada- *Istiophorus sp.*
- Tubarão- Todas as espécies

O número mínimo de amostras será de 10 amostras em dez indivíduos distintos. Caso se trate de peixes de tamanho heterogéneo, as amostras colhidas devem ser representativas da composição do lote. O método de análise a utilizar para a detecção do mercúrio total é a espectrometria de absorção atómica em fase de vapor a frio (AAS) sob uma mistura de amostras finamente homogeneizada.

D. Contaminadores presentes no meio aquático

1. Sem prejuízo da regulamentação relativa à protecção e à gestão das águas, nomeadamente no que respeita à poluição do meio aquático, os produtos de pesca não devem conter nas suas partes comestíveis contaminadores presentes no meio aquático, tais como metais pesados e substâncias organohalógenicas numa quantidade tal que faça com que a ingestão alimentar calculada exceda as doses diárias ou semanais admissíveis para o homem.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, deve ser estabelecido pela Autoridade Competente um plano de fiscalização para controlar a taxa de contaminação dos produtos da pesca por contaminadores.

E. Controlos microbiológicos

Sempre que a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca, devem ser recolhidas amostras de produtos da pesca no estado fresco, congelado e transformado ou em conservas com vista à realização de análises microbiológicas em laboratórios reconhecidos pela Autoridade Competente. Estes controlos visam a pesquisa de germes testemunhos de contaminação fecal, germes patogénicos e/ou toxinas e evitar a contaminação e/ou a proliferação de germes de alteração.

Devem ser recolhidas 5 amostras por lote a inspecionar ou um número de amostra que seja representativa das condições de fabrico. São adoptadas as seguintes limites:

- a) Germes patogénicos
 - Salmonella- ausência em amostra de 25 gramas;
- b) Germes testemunhos de falta de higiene
 - Staphylococcus aureus
 - Número limite aceitável - 2
 - Limite máximo de contaminação desejada por grama - 100
 - Limite de inocuidade por grama - 1000;
 - Coliforme termotolerante (44°C)
 - Número limite aceitável - 2
 - Limite máximo de contaminação desejada por grama - 10
 - Limite de inocuidade por grama - 100
 - Escherichia coli*
 - Número limite aceitável - 1
 - Limite máximo de contaminação desejada por grama - 10
 - Limite de inocuidade por grama - 100

Apenas os lotes que contenham *Salmonelas* ou que ultrapassem o limite de inocuidade por grama para *Staphylococcus aureus* são considerados inaceitáveis para o consumo humano.

Sempre que sejam ultrapassados os limites para os outros tipos de germes os responsáveis dos estabelecimentos devem rever ou implementar um programa de vigilância mais eficaz.

F. Qualidade da água

1. Nos termos do presente regulamento,

- a) A água destinada ao consumo humano é toda a água no seu estado original destinada a ser bebida, a cozinhar à preparação de alimentos ou para outros fins domésticos, independentemente da sua origem e de ser ou não fornecida a partir de uma rede de distribuição, de um camião-cisterna, em garrafas ou outros recipientes, ou
- b) Toda a água utilizada numa empresa da indústria alimentar para o fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos

ou substâncias destinados ao consumo humano, excepto se a Autoridade Competente determinar que a qualidade da água não afecta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada.

2. São isentos do disposto neste número a água destinada exclusivamente aos fins para os quais a autoridade competente determinar que a qualidade da água não tem qualquer influência directa ou indirecta na saúde dos consumidores em causa e a água destinada ao consumo humano proveniente de fontes individuais que forneçam menos de 10 m³, por dia em média ou que sirvam menos de 50 pessoas, excepto se essa água for fornecida no âmbito de uma actividade comercial ou pública;

3. A Autoridade Competente deve tomar as medidas necessárias para garantir que a água destinada ao consumo humano seja salubre e limpa. Para o efeito não deve conter microorganismos, parasitas nem quaisquer substâncias contaminação microbiológica, de substâncias nocivas e/ou de plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de provocar uma incidência sobre a qualidade sanitária dos produtos da pesca.

4. Deverão ser tomadas as medidas necessárias para garantir que a água destinada ao consumo humano seja salubre e limpa; para o efeito não deverá conter microorganismos, parasitas nem quaisquer substâncias em quantidades ou concentrações que constituam perigo potencial para a saúde humana e preencher os requisitos organolépticos, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos nos quadros A, B e C e nas partes G e H.

5. A Autoridade Competente deve tomar as disposições necessárias para que seja efectuado controlos regulares da qualidade da água destinada ao consumo humano em conformidade com o exposto na parte G, a fim de verificar se a água posta à disposição dos consumidores preencham estes requisitos. Para o efeito devem ser recolhidas amostras representativas da qualidade da água fornecida durante todo o ano e tomar as medidas necessárias para garantir que sempre que a desinfeção faça parte do esquema de tratamento ou da distribuição da água, seja verificada a eficácia do tratamento de desinfeção aplicado e que a contaminação seja mantida a nível tão baixo quanto possível sem comprometer a desinfeção.

6. Os valores paramétricos fixados serão respeitados:

- a) No caso de água fornecida a partir de uma rede de distribuição, no ponto em que, no interior de uma instalação ou estabelecimento sai das torneiras normalmente utilizadas para consumo humano; ou
- b) No caso da água destinada à venda em garrafas ou outros recipientes, no ponto em que é colocada nas garrafas ou noutros recipientes; ou
- c) No caso da água utilizada numa empresa da indústria alimentar.

7. Na medida do possível deve-se utilizar os métodos analíticos de referência mencionados. Os laboratórios que utilizam outros métodos assegurar-se que conduzam a resultados equivalentes ou comparáveis aos obtidos pelos métodos indicados no presente regulamento.

A. Parâmetros microbiológicos

Parâmetro	Valor paramétrico
<i>Escherichia coli (E.coli)</i>	0
Enterococos	0

Para a água colocada à venda em garrafas ou outros recipientes é aplicável o seguinte:

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

B. Parâmetros Químicos

Parâmetro	Valor paramétrico	Unid	Observações
Acrilamida	0,10	µg/l	Concentração monomérica residual na água, calculado segundo especificações da migração máxima do polímero correspondente em contacto com a água
Antimónio	5,0	µg/l	
Arsénio	10	µg/l	
Benzeno	1,0	µg/l	
Benzeno(a)pireno	0,010	µg/l	
Boro	1,0	mg/l	
Parâmetro	Valor paramétrico	Unid	Observações
Bromatos	10	µg/l	Sem comprometer a desinfecção, deve-se aplicar um valor mais baixo
Cádmio	5,0	µg/l	
Crómio	50	µg/l	O valor aplica-se a um amostra destinada ao consumo humano obtida na torneira por um método de amostragem adequado e recolhido de modo a ser representativa do valor médio semanal ingerido pelos consumidores
Cobre	2,0	mg/l	O valor aplica-se a um amostra destinada ao consumo humano obtida na torneira por um método de amostragem adequado e recolhido de modo a ser representativa do valor médio semanal ingerido pelos consumidores
Cianetos	50	µg/l	
1,2-dicloroetano	3,0	µg/l	
Epilcloridina	0,10	µg/l	Concentração monomérica residual na água, calculado segundo especificações da migração máxima do polímero correspondente em contacto com a água
Fluoretos	1,5	mg/l	
Chumbo	10	µg/l	O valor aplica-se a um amostra destinada ao consumo humano obtida na torneira por um método de amostragem adequado e recolhido de modo a ser representativa do valor médio semanal ingerido pelos consumidores. O Estado garantirá a aplicação de todas as medidas necessárias para reduzir, tanto quanto possível, a concentração de chumbo na água destinada ao consumo humano devendo a medida ser aplicada prioritariamente nos pontos em que as concentrações de chumbo na água destinada ao consumo humano são mais elevadas
Mercúrio	1,0	µg/l	
Níquel	20	µg/l	O valor aplica-se a um amostra destinada ao consumo humano obtida na torneira por um método de amostragem adequado e recolhido de modo a ser representativa do valor médio semanal ingerido pelos consumidores.

Nitratos	50	mg/l	À saída da estação de tratamento deve-se observar que $[(\text{mg/l}) \text{ nitratos}] / 50 + [(\text{mg/l}) \text{ nitritos}] / 3 \leq 1$ (valor lim nitrito=0,10 mg)
Nitritos	0,50	mg/l	À saída da estação de tratamento deve-se observar que $[(\text{mg/l}) \text{ nitratos}] / 50 + [(\text{mg/l}) \text{ nitritos}] / 3 \leq 1$ (valor lim nitrito=0,10 mg)
Pesticidas	0,10	$\mu\text{g/l}$	Insecticidas orgânicos, herbicidas org, fungicidas org, nematocidas org. acaricidas org. algicidas org. rodenticidas org. controladores orgã de secreções viscosas, produtos afins p.e. reguladores de crescimento, e seus metabolitos, produtos de degradação e de reação importante. O valor paramétrico aplica-se individualmente a cada pesticida. No caso de aldrina, dialdrina, heptacloro e do epóxido de heptacloro o valor paramétrico é de 0,030 $\mu\text{g/l}$
Pesticidas total	0,50	$\mu\text{g/l}$	Insecticidas orgânicos, herbicidas org, fungicidas org, nematocidas org. acaricidas org. algicidas org. rodenticidas org. controladores orgã de secreções viscosas, produtos afins p.e. reguladores de crescimento, e seus metabolitos, produtos de degradação e de reação importante Pesticida total significa a soma de todos os pesticidas detectados e quantificados no processo de controlo
Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	0,10	$\mu\text{g/l}$	Soma das concentrações dos compostos benzo (b) fluoranteno, benzo (k) fluoranteno, benzo (ghi) perileno, indeno (1,2,3-cd) pireno
Selénio	10	$\mu\text{g/l}$	
Tetracloretano e triclorretano	10	$\mu\text{g/l}$	Soma das concentrações dos parâmetros especificados
Trihalometanos total	100	$\mu\text{g/l}$	Soma das concentrações dos compostos clorofórmio, bromofórmio, dibromoclorometano, bromodichlorometano; Quando possível e sem comprometer a desinfecção deve-se aplicar um valor mais baixo
Cloreto de vinilo	0,50	$\mu\text{g/l}$	Concentração monomérica residual na água, calculado segundo especificações da migração máxima do polímero correspondente em contacto com a água

C. Parâmetros Indicadores

Parâmetro	Valor paramétrico	Und	Observação
Alumínio	250	$\mu\text{g/l}$	
Amónio	0,50	mg/l	
Cloreto	250	mg/l	A água não deve ser agressiva
<i>Clostridium perfringens</i> (incl. esporos)	0	Nº/100 ml	Este parâmetro só deve ser medido se a água tiver origem em/for influenciada por águas superficiais. No caso de incumprimento deste valor paramétrico, a Autoridade competente deverá investigar o sistema de abastecimento para se assegurar de que a presença de microrganismos patogénicos, por exemplo criptosporídeos, não advém perigo para a saúde humana.
Cor	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		
Condutividade	2 500	$\mu\text{S cm}^{-1}$ a 20°C	A água não deve ser agressiva
Concentração hidrogeniónica	$\geq 6,5$ e $\leq 9,5$	pH	A água não deve ser agressiva Para a água sem gás contida em garrafas ou 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 com dióxido de carbono, o valor mínimo pode ser mais baixo.
Ferro	200	$\mu\text{g/l}$	
Manganês	50	$\mu\text{g/l}$	

Odor	Aceitável p/ os consumidores e sem alteração anormal		
Oxidabilidade	5,0	mg/l O ₂	Não é necessário medir este parâmetro se for analisado o COT (Carbono Orgânico Total)
Sulfatos	250	mg	A água não deve ser agressiva
Sódio	12	mg/l	
Sabor	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		
Número de colónias a 22°C	Nenhuma alteração anormal		
Coliformes totais	0	Nº/100 ml	Para a água contida em garrafas ou outros recipientes, as unidades são número /250 ml
Carbono orgânico total (COT)	Sem alteração anormal		Não é necessário medir este parâmetro para abastecimentos inferiores a 10 000 m ³ por dia
Turvação	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		No caso de tratamento de águas superficiais o país deverá conseguir um valor paramétrico não superior a 1,0 NTV (unidades de turvação nefelométrica) na água à saída das estações de tratamento

G. Controlos

1. Controlo de rotina

O objectivo do controlo de rotina é fornecer, regularmente, informações sobre a qualidade organoléptica e microbiológica da água destinada ao consumo humano, bem como informações sobre a eficácia dos tratamentos de água potável (especialmente a desinfecção) quando estes de realizem, tendo em vista determinar se a água destinada ao consumo humano está em conformidade com os correspondentes valores paramétricos estabelecidos no presente regulamento. Os seguintes parâmetros estão sujeitos a controlo de rotina. A Autoridade Competente pode aditar outros parâmetros a esta lista se o consideram necessário.

Alumínio – Necessário só quando usado como floculante

Amónio

Cor

Condutividade

Clostridium perfringens (incl. esporos) - Necessário se a água tiver origem em águas superficiais ou for influenciada por elas.

Escherichia coli (*E. coli*)

Concentração hidrogeniónica

Ferro – Necessário só quando usado como floculante

Nitritos – Necessário só quando a cloraminação é utilizada como desinfectante

Odor

Pseudomonas aeruginosa – Necessário só quando a água colocada à venda em garrafas ou outros recipientes

Sabor

Número de colónias a 22°C e a 37°C – Necessário só quando a água colocada à venda em garrafas ou outros recipientes

Coliformes totais

Turvação

2. Controlo de inspecção

O objectivo do controlo de inspecção é fornecer as informações para decidir se os valores paramétricos do regulamento estão ou não a ser respeitados. Todos os parâmetros deverão ser sujeitos a controlos de inspecção, excepto no caso de a autoridade competente estabelecer que durante um certo período por ela estabelecida, não é provável que esse parâmetro esteja presente num determinado abastecimento de água em concentrações que possam implicar o incumprimento do valor paramétrico pertinente.

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

A Autoridade Competente colherá amostras nos pontos definidos em F.6 para se assegurar de que a água destinada ao consumo humano satisfaz os requisitos do regulamento. No entanto, no caso de uma rede de distribuição a Autoridade Competente pode colher amostras dentro da zona de abastecimento ou na instalação de tratamento para investigação de determinados parâmetros, se for possível demonstrar que não há alterações negativas no valor dos parâmetros medidos.

Volume da água distribuída ou produzida por dia numa zona de abastecimento (m ³) (1) (2)	Controlo de rotina Número de amostras por ano (3) (4) (5)	Controlo de inspecção Número de amostras por ano (3) (5)
≤ 100	A frequência será decidida pela Autoridade Competente	A frequência será decidida pela Autoridade Competente
> 100 ≤ 1 000	4	1
> 1 000 ≤ 10 000	4 + 3 por cada 1 000 m ³ /dia e fracção remanescente para o volume total	1 + 1 por cada 3 300 m ³ /dia e fracção remanescente para o volume total
> 10 000 ≤ 100 000		3 + 1 por cada 10 000 m ³ /dia e fracção remanescente para o volume total
> 100 000		10 + 1 por cada 25 000 m ³ /dia e fracção remanescente para o volume total

(1) Uma zona de abastecimento é uma zona geográfica definida na qual a água destinada ao consumo humano provém de uma ou várias fontes e na qual a qualidade da água pode ser considerada aproximadamente uniforme.

(2) Os volumes são calculados como médias durante um ano civil. A Autoridade Competente pode utilizar o número de habitantes de uma zona de abastecimento em vez do volume de água para determinar a frequência mínima, partindo do princípio de um consumo de água de 200l/dia/pessoa

(3) No caso de abastecimento de curto prazo intermitente, a frequência do controlo da água distribuída por camiões-cisternas será decidida pela Autoridade Competente

(4) Para os diferentes parâmetros dos quadro A, B e C a Autoridade Competente pode reduzir o número de amostras especificadas no quadro, se:

- a) os valores dos resultados obtidos de amostras colhidas durante um período de pelo menos dois anos consecutivos forem constantes e significativamente melhores do que os limites estabelecidos e
- b) Não tiver sido detectado qualquer factor susceptível de causar deterioração da qualidade da água

A frequência mínima aplicável não será menos de 50% do número de amostras especificadas no quadro excepto no caso especial da nota (6)

(5) Na medida do possível o número de amostras deverá ser distribuído equitativamente no espaço e no tempo

H. MÉTODOS DE ANÁLISE

1. PARÂMETROS PARA OS QUAIS SÃO DEFINIDOS MÉTODOS DE ANÁLISE

Bactérias coliformes e *Escherichia coli* (*E.coli*) (ISO 9308-1)

Enterococcus - ISO 7899-2

Pseudomonas aeruginosa - (prEN ISSO 12780)

Enumeração de microrganismos viáveis- Número de colónias a 22°C (pr EN ISO 6222)

Enumeração de microrganismos viáveis- Número de colónias a 37°C (pr EN ISO 6222)

Clostridium perfringens (incl. Esporos) - Filtração em membrana seguida de incubação anaeróbica da membrana em m-CP ágar a 44 ± 1°C durante 21 ± 3 horas. Contagem das colónias amarelas opacas que passam a rosa vermelho após exposição, durante 20 a 30 segundos, a vapores de hidróxido de amónio

2. PARÂMETROS PARA OS QUAIS SÃO ESPECIFICADAS AS CARACTERÍSTICAS DO MÉTODO DE ANÁLISE

Para os parâmetros a seguir indicados as características do método de análise especificadas definem a capacidade do método utilizado de medir, no mínimo, concentrações iguais ao valor paramétrico com a exactidão, a precisão e o limite de detecção especificados. Independentemente da sensibilidade do método de análise utilizado o resultado será expresso pelo menos com o mesmo número de casas decimais que os valores paramétricos contemplados nos quadros B e C.

Parâmetros	Exactidão % do valor paramétrico (1)	Precisão % do valor paramétrico (2)	Limite de detecção % do valor paramétrico (3)	Condições	Obsevações
Acrilamida				A controlar em função da especificação do produto	
Alumínio	10	10	10		
Amónio	10	10	10		
Antimónio	25	25	25		
Arsénico	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		
Cloretos	10	10	10		
Crómio	10	10	10		
Condutividade	10	10	10		
Cobre	10	10	10		
Cianetos	10	10	10		Deve-se determinar os cianetos totais em todas as suas formas
1,2-dicloroetano	25	25	10		
Epicloridina				A controlar em função da especificação do produto	
Fluoretos	10	10	10		
Ferro	10	10	10		
Chumbo	10	10	10		
Manganésio	10	10	10		
Mercúrio	20	10	10		
Níquel	10	10	10		
Nitratos	10	10	10		
Nitritos	10	10	10		
Oxidabilidade	25	25	10		A oxidação deve ser efectuada com permanganato a 100°C durante 10 minutos em meio ácido
Pesticidas	25	25	25		As características do método de análise aplicam-se a cada pesticida e dependerá do pesticida em causa. O limite de detecção pode não ser conseguido actualmente para todos os pesticidas mas a AC deve procurar alcançar esta norma
Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	25	25	25		As características do método de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas a 25% do valor paramétrico constante nos quadros A,B e C

Selénio	10	10	10		
Sódio	10	10	10		
Sulfatos	10	10	10		
Tetracloroetano	25	25	10		As características do método de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas a 50% do valor paramétrico constante nos quadros A,B e C
Tricloroetano	25	25	10		As características do método de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas a 50% do valor paramétrico constante nos quadros A,B e C
Triometanos-total	25	25	10		As características do método de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas a 25% do valor paramétrico constante nos quadros A,B e C
Cloreto de vinilo				A controlar em função da especificação do produto	

- a) O país de expedição indicado por extenso ou pelas iniciais do país expedidor em maiúsculas;
- b) A identificação do estabelecimento ou do navio pelo número oficial de aprovação ou, no caso de colocação no mercado a partir de um navio congelador abrangido na alínea g) do ponto 2 do Anexo I do presente Regulamento, através do número de identificação do navio, ou, no caso de colocação no mercado a partir de uma lota ou de mercado grossista, pelo número de registo previsto no ponto 7 do artigo 7º do presente Regulamento.

3. Todas as informações referidas no número anterior devem ser perfeitamente legíveis e reagrupadas na embalagem num espaço visível do exterior sem que seja necessário abrir a referida embalagem.

ANEXO VIII

(Armazenagem e Transporte)

1. Os produtos da pesca devem durante a armazenagem e o transporte ser mantidos às temperaturas fixadas pelo presente regulamento, e em especial:

- a) Os produtos da pescas frescos ou descongelados, bem como os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados devem ser mantidos a temperatura do gelo fundente;
- b) Os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura e destinados ao fabrico de conserva, devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18°C ou inferior, em todos os pontos do produto, eventualmente com breves subidas de 3°C, no máximo, durante o transporte; Os produtos transformados devem ser mantidos às temperaturas especificadas pelo fabricante.

2. Sempre que os produtos da pesca congelados forem transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento autorizado para serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou a uma transformação, e a distância a percorrer não exceder 50 Km ou uma hora de trajecto a Autoridade Competente pode conceder uma derrogação às condições da alínea b) do número 1;

3. Os produtos não podem ser armazenados nem transportados com outros produtos susceptíveis de afectar a sua salubridade ou de os contaminar, sem terem sido embalados de modo a garantir uma protecção satisfatória.

4. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos da pesca devem estar concebidos e equipados de modo que as temperaturas exigidas pelo presente regulamento possam ser mantidas durante todo o período de transporte. Se for utilizado gelo na refrigeração dos produtos, deve ser assegurado o escoamento da água de fusão, de modo a evitar que a água em causa permaneça em contacto com os produtos. O acabamento das superfícies interiores

dos meios de transporte deve ser de modo a não prejudicar a salubridade dos produtos da pesca, devendo as superfícies interiores ser lisas e fáceis de limpar e desinfectar.

5. Os meios de transporte utilizados para os produtos da pesca não podem ser utilizados para o transporte de outros produtos susceptíveis de afectar ou contaminar os produtos da pesca, excepto se uma limpeza adequada seguida de uma desinfecção puderem fornecer todas as garantias de não contaminação dos produtos de pesca.

6. Os produtos da pesca não podem ser transportados em veículos ou contentores que não estejam limpos e desinfectados.

7. As condições de transporte de produtos da pesca colocados no mercado no estado vivo não devem ter um efeito negativo sobre esses produtos.

ANEXO IX

(Certificação sanitária para efeitos de exportação)

1. Os lotes dos produtos da pesca destinados à exportação devem ser provenientes de um estabelecimento aprovado e inspeccionado pela Autoridade Competente e ser acompanhado de um certificado sanitário original enumerado, que ateste as condições sanitárias de produção, manipulação, transformação, embalagem e identificação dos produtos, fixadas pelo presente regulamento.

2. O modelo de certificado consta em Anexo XII.

3. O certificado sanitário a que se refere o número 1 deve ser constituído de uma única folha e deve ser redigido pelo menos numa das línguas oficiais do país de destino.

ANEXO X

(Tabela de cotação de frescura de pescado)

As tabelas estabelecidas no presente anexo são aplicáveis aos seguintes produtos ou grupos de produtos, em função de critérios de aplicação específicos a cada um deles.

A. Peixes brancos

Badejo, salmonete, garoupa, tainha, linguado,

B. Peixes azuis

Albacora, patudo, cavala, chicharros

C. Esqualos

- Tubarões e raias

D. Cefalópodes

- Chocos, polvos

E. Crustáceos

- Camarões e Lagostas

A. PEIXES BRANCOS

	Critérios			
	Categoria de frescura			Não admitidos
	Extra	A	B	
Pele	Pigmento vivo e irisado (excepto para os cantarilhos) ou opalescente; sem descoloração	Pigmentação viva, mas sem brilho	Pigmentação baça e em vias de descoloração	Pigmentação baça (1)
Muco cutâneo	Aquoso, transparente	Ligeiramente turvo	Leitoso	Cinzento amarelado, opaco
Olho	Convexo, (abaulado); pupila negra e viva córnea transparente	Convexo e ligeiramente encovado; pupila negra e baça; córnea ligeiramente opalescente	Chato; córnea opalescente; pupila opaca	Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa (1)
Guelras	Cor viva; sem muco	Cor menos viva; muco transparente	Castanho/cinzento em descoloração; muco opaco e espesso	Amarelada; muco leitoso (1)
Peritoneu (no peixe eviscerado)	Liso; brilhante; difícil de separar da carne	Ligeiramente baço; pode ser separado da carne	Grumoso; bastante fácil de separar da carne	Deslocado da carne (1)
Cheiro das guelras e da cavidade abdominal - Peixes brancos, excepto solha - Solha	A algas marinhas A óleo fresco; apimentado; cheiro a terra	Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro A óleo; a algas marinhas ou ligeiramente adocicado	Fermentado; ligeiramente acre A óleo; fermentado, bafiento, ligeiramente rançoso	(1) Acre Acre
Carne	Firma e elástica; Superfície macia (2)	Menos elástica	Ligeiramente mole (flácida) menos elástico; superfície mole como cera (aveludada) e baça	Mole flácida (1), escamas facilmente separáveis da pele, superfície rugosa

(1) Ou num estado de decomposição mais adiantado

(2) O peixe fresco, antes dos primeiros sintomas do *rigor mortis* não se apresentará firme e elástico sendo no entanto classificado na categoria Extra

B. PEIXES AZUIS

	Critérios			
	Categoria de frescura			Não admitidos
	Extra	A	B	
Pele (1)	Pigmentação viva, cores vivas, brilhantes, irisadas diferença nítida entre superfície dorsal e ventral	Perda de brilho; cores mais baças; menos diferença entre superfície dorsal e ventral	Baça, sem brilho, cores deslavadas; pele plissada quando se dobra o peixe	Pigmentação muito baça; pele a destacar-se da carne (2)
Muco cutâneo	Aquoso, transparente	Ligeiramente turvo	Leitoso	Cinzento amarelado, opaco (2)

Consistência da carne (1)	Muito firme, rígida	Bastante rígida, firme	Ligeiramente mole	Mole (flácida) (2)
Opérculos	Prateados	Prateados, ligeiramente tingidos de vermelho ou de castanho	Escurecimento e extravasação sanguíneas extensas	Amarelados (2)
Olho	Convexo, abaulado; pupila azul-preto vivo, "pálpebra" transparente	Convexo e ligeiramente encovado: pupila escura; córnea ligeiramente opalescente	Chato: pupila enevoada; extravasações sanguíneas à volta do olho	Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa (2)
Guelras	Vermelho vivo a púrpura por todo o lado; sem muco	Cor menos viva, mais pálida nos bordos; muco transparente	Em descoloração muco opaco	Amareladas; muco leitoso (2)
Cheiro das guelras	A algas marinhas frescas; picante; iodado	Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro	Cheiro gordo (3), um pouco sulfuroso, a toucinho rançoso ou a fruta podre	Extremamente acre (2)

(1) Ao arenque e à cavala conservados em água do mar fria (ou refrigerada com gelo (CWS) ou por meios mecânicos (RSW) aplicam-se as seguintes categorias de frescura:

- o critério A aplica-se às categorias Extra e A

(2) Ou num estado de decomposição mais adiantado

(3) O peixe congelado fica rançoso antes de ficar bafiento, o peixe CSW/RSW fica bafiento antes de ficar rançoso

C. ESQUALOS

	Critérios			
	Categoria de frescura			Não admitidos
	Extra	A	B	
Olho	Convexo, muito brilhante e irisado; pupilas pequenas	De convexo e ligeiramente encovado; perda de brilho e irisação, pupilas ovais	Chato, baço	Côncavo amarelado (1)
Aspecto	<i>In rigor mortis</i> ou parcialmente <i>in rigor</i> ; presença de um pouco de muco claro na pele	Estádio <i>rigor</i> ultrapassado; ausência de muco na pele e especialmente na boca e nas aberturas das guelras	Algum muco na boca e nas aberturas das guelras; mandíbula ligeiramente achatada	Grandes quantidades de muco na boca e nas aberturas das guelras (1)
Cheiro	A Algas marinhas	Sem cheiro ou cheiro muito ligeiro a ranço mas não a amoníaco	Cheiro a amoníaco, acre	Forte cheiro a amoníaco (1)

(1) Ou num estado de decomposição mais adiantado

Critérios adicionais para as raia

	Extra	A	B	
Pele	Pigmentação viva irisada e brilhante; muco aquoso	Pigmentação brilhante; muco aquoso	Pigmentação baça e em vias de descoloração; muco opaco	Descoloração pele rugosa, muco espesso
Textura da carne	Firme e elástica	Firme	Mole	Flácida
Aspecto	Bordo das barbatanas translúcido e encurvado	Barbatanas duras	Mole	Caído
Abdómen	Branco e brilhante, com um bordo arroxeadado à volta das barbatanas	Branco e brilhante, com zonas encarnadas à volta das barbatanas apenas	Banco e baço, com numerosas zonas encarnadas ou amarelas	Abdómen de amarelado a esverdeado; manchas encarnadas na própria carne

D. CEFALÓPODES

	Critérios		
	Categoria de frescura		
	Extra	A	B
Pele	Pigmentação viva, pele aderente à carne	Pigmentação baça; pele aderente à carne	Descolorada; facilmente separada da carne
Carne	Muito firme; branca nacarada	Firme; branco de cal	Ligeiramente mole; branco rosado ou a amarelecer ligeiramente
Tentáculos	Resistente ao arranque	Resistentes ao arranque	Mais fáceis de arrancar
Cheiro	Fresco a algas marinhas	Fraco ou nulo	Cheiro a tinta

E. CRUSTÁCEOS

1) Camarões

	Critérios	
	Categoria de frescura	
	Extra	A
Características mínimas	- Superfície da casca: húmida e brilhante - Em caso de transvasamento, os camarões devem cair separados - Carne sem cheiro anormal; - Sem areia, muco ou outros corpos estranhos	As mesmas que para a categoria Extra
Aspecto do camarão 1) camarão provido de casca	Nítido cor de rosa avermelhado, com pintas brancas, parte peitoral da casca predominantemente clara	- De cor de rosa avermelhado ligeiramente deslavado ao encarnado azulado com pintas brancas; parte peitoral da casca predominantemente clara, a tender para o cinzento
Estado da carne durante e após a descasca	- Descasca-se facilmente, apenas com perdas de carne tecnicamente inevitáveis - Firme, mas não dura	- Descasca-se menos facilmente, com pequenas perdas de carne; - Menos firme, ligeiramente dura

Fragmentos	Ocasionalmente admitem-se fragmentos	Admite-se uma pequena quantidade de fragmentos
Cheiro	Fresco a algas marinhas, ligeiramente adocicado	Ácido; ausência de cheiro a algas marinhas

2) Lagostas

	Critérios		
	Categoria de frescura		
	Extra	A	B
Carapaça	De cor de rosa esbatido ou de cor de rosa ao vermelho laranja	De cor de rosa esbatido ou do rosa ao vermelho laranja; sem manchas negras	Ligeira descoloração; algumas manchas negras e cor acinzentada, principalmente na carapaça e entre os segmentos da cauda
Olhos e guelras	Olhos negros e brilhantes; guelras cor de rosa	Olhos baços e conzento-negro; guelras acinzentadas	Guelras cinzento escuro ou cor esverdeada na superfície dorsal da carapaça
Cheiro		Perda do cheiro característico dos crustáceos. Sem cheiro a amoníaco	Ligeiramente acre
Carne (cauda)	Transparente, de cor azul a tender para o branco	Já sem transparência, mas não descorada	Opaca e de aspecto baço

ANEXO XI

(Autocontrolos Sanitários)

A. Os autocontrolos referidos no ponto 2 do artº 6 do presente regulamento devem incluir o conjunto das acções que permitem assegurar e demonstrar que um produto de pesca satisfaz à exigências do presente regulamento. Esse conjunto de acções deve corresponder a uma actuação interna no estabelecimento; deve ser concebido e aplicado pelas pessoas responsáveis de cada unidade de produção ou sob a sua direcção, segundo os princípios gerais referidos no presente anexo.

B. No âmbito dessa actuação interna, os estabelecimentos podem utilizar guias de boas práticas estabelecidos por organismos profissionais adequados e aceites pela autoridade competente.

C. Os responsáveis dos estabelecimentos devem velar por que o conjunto do pessoal ligado à realização do autocontrolo receba uma formação adequada, que lhe permita participar activamente na sua execução.

D. Ponto crítico deve ser considerado, nos termos do número 2 do artº 6 do presente regulamento qualquer ponto, fase ou processo em que um perigo para a segurança alimentar pode ser evitado, eliminado ou reduzido a um nível aceitável por uma acção de controlo adequada.

Devem ser identificados todos os pontos críticos úteis para assegurar o respeito das condições higiénicas previstas no presente regulamento.

Para a identificação desses pontos críticos, são aplicáveis as disposições previstas no presente anexo.

E. Os pontos críticos são específicos de cada estabelecimento, sendo função das matérias-primas utilizadas, dos processos de fabrico, das estruturas e equipamentos, dos produtos finais e do sistema de comercialização.

F. A vigilância e o controlo dos pontos críticos nos termos do b) do nº 2 do artigo 6º do presente regulamento compreende o conjunto das observações e/ou as medidas pré-estabelecidas necessárias para confirmar o domínio efectivo de cada ponto crítico. A vigilância e o controlo dos pontos críticos não inclui a verificação do respeito de conformidade dos produtos finais com as norma fixadas no presente regulamento.

G. As colheitas de amostras para análise laboratorial referidas no c) do nº 2 do artigo 6º do presente regulamento são efectuadas para confirmar que o sistema de autocontrolo aplicado satisfaz eficazmente as disposições dos pontos 1 a 6 do presente anexo.

H. Os responsáveis dos estabelecimentos devem prever um programa de colheita de amostras, que, sem ser sistemático para cada lote de fabrico, permite pelo menos:

1. Validar o sistema de autocontrolo aquando da sua aplicação;

2. Se necessário revalidar o sistema aquando de uma modificação das características do produto ou do processo de fabrico;

3. Confirmar com uma periodicidade determinada, que as disposições aplicadas continuam a ser validas e correctamente aplicadas.

I. A verificação dos sistemas de autocontrolo deve efectuar-se em conformidade com as disposições da parte D deste Anexo

J. Para a conservação de um vestígio escrito ou registado referida no do nº 2, alínea d) do artigo 6º do presente regulamento, os responsáveis dos estabelecimentos devem reunir documentação que contenha o conjunto das informações relativas à realização dos autocontrolos e sua verificação.

K. A documentação prevista no nº 1 deve incluir dois tipos de informação para apresentação à autoridade competente:

1. Um documento pormenorizado e completo de que constem:

- a) A descrição do produto;
- b) A descrição do processo de fabrico com menção dos pontos críticos;
- c) Para cada ponto crítico, a identificação dos perigos, avaliação dos riscos e medidas previstas para o seu domínio;
- d) Regras de vigilância e de controlo dos pontos críticos, com indicação dos limites críticos para os parâmetros a dominar e das acções correctivas previstas no caso de perda do domínio;
- e) Regras de verificação e de revisão.

No caso previsto na b), esse documento pode ser o guia de boas práticas estabelecido pelo organismo profissional em questão;

2. Os registos das observações e/ou medidas referidas na parte F, os resultados das operações de verificação referidos na parte G e os relatórios e registos escritos de decisões relativas às eventuais medidas correctivas aplicadas. Um sistema de gestão documental adequado deve assegurar nomeadamente a possibilidade de localizar facilmente os documentos correspondentes a um lote de fabrico identificado.

L. A autoridade competente velará para que o pessoal do serviço de inspecção habilitado para o controlo oficial tenha uma formação adequada que lhe permita examinar a documentação apresentada a fim de poder avaliar o sistema de autocontrolo estabelecido pelos responsáveis dos estabelecimentos.

Princípios Gerais

Recomenda-se que seja seguido um modelo de procedimentos lógicos cujos componentes essenciais são constituídos pelos que se seguem:

- a) identificação dos perigos, análises dos riscos e determinação das medidas necessárias para o seu domínio,
- b) Identificação dos pontos críticos,
- c) Estabelecimento dos limites críticos para cada ponto crítico,
- d) Estabelecimento dos processos de vigilância e de controlo,
- e) Estabelecimento das acções correctivas a aplicar quando necessário,
- f) Estabelecimento de processos de verificação e de revisão,
- g) Estabelecimento de documentação relativa a todos os processos e registos.

O modelo em questão, ou os princípios em que se baseia, deve ser utilizado com a flexibilidade exigida por cada situação.

Identificação dos pontos críticos

Recomenda-se que se proceda sucessivamente às seguintes acções:

1. Reunião de uma equipa pluridisciplinar

Essa equipa, que agrupa as pessoas que, na empresa, estão ligadas ao produto, deve dispor do conjunto dos conhecimentos específicos e técnicos relativos ao produto considerado, à sua produção (fabrico, armazenagem e distribuição), ao seu consumo e aos potenciais que lhes estão associados. Sempre que necessário, essa equipa pedirá o apoio de especialistas na matéria, que lhe permitirão resolver dificuldades surgidas quanto à avaliação e domínio dos pontos críticos.

Pode ser constituída por:

- a) Um especialista em controlo de qualidade, competente para apreciar os perigos biológicos, químicos ou físicos ligados a um grupo específico de produtos,
- b) Um especialista de produção que seja responsável ou que seja estreitamente ligado ao processo técnico de fabrico do produto,
- c) Um técnico com conhecimentos práticos do funcionamento e da higiene dos equipamentos e materiais utilizados para fabrico do produto,
- d) Qualquer outra pessoa com conhecimento específico de microbiologia, higiene e tecnologia alimentar.

É possível que uma pessoa desempenha vários desses papéis, na medida em que a equipa disponha de todas as informações necessárias e que essas informações sejam utilizadas para verificar a fiabilidade do sistema de autocontrolo aplicado.

Se não se dispuser, num estabelecimento dos conhecimentos especializados em questão, dever-se-á recorrer a apoio exterior (consultoria, guias de boas práticas, etc.).

2. Descrição do produto

Deve ser efectuada uma descrição completa do produto final, do qual constem as seguintes informações:

- a) Composição (por exemplo, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etc.)
- b) Estrutura e características físico-químicas (por exemplo, sólido, líquido, gel. Emulsão, Aw, pH, etc.),
- c) Tratamento (por exemplo, cozedura, congelação, secagem, salga, fumagem, etc. e modalidades correspondentes),
- d) Acondicionamento e embalagem (por exemplo, hermética, em vácuo, em atmosfera modificada),
- e) Condições de armazenagem e de distribuição,
- f) Período de conservação exigido, durante qual o produto mantém a suas qualidades (data limite de consumo, data óptima de venda),
- g) Instruções dadas para a utilização,
- h) Critérios microbiológicos ou químicos eventualmente aplicáveis.

3. Identificação da utilização prevista

A equipa pluridisciplinar deve também definir a utilização normal ou prevista que o consumidor fará do produto, bem como os grupos de consumidores a que este se destina.

Se for caso disso, considerará em especial a adaptação do produto à sua utilização por certos grupos de consumidores, tais como colectividades, viajantes, etc. e por grupos de consumidores sensíveis.

4. Construção de um diagrama de fabrico (descrição das condições de fabrico)

Independentemente da apresentação escolhida, todas as fases de fabrico, incluindo os intervalos de segurança durante ou entre essas fases, desde a chegada das matérias-primas ao estabelecimento até à colocação no mercado do produto final, passando pelas preparações, tratamentos de fabrico, embalagem, armazenagem e distribuição, devem ser estudadas de forma sequencial e apresentadas sob a forma de um diagrama pormenorizado completo por informação técnica suficiente.

Essas informações podem compreender de forma não limitativa:

- a) Plano dos locais de trabalho e dos anexos,
- b) A disposição e características dos equipamentos,
- c) A sequência de todas as operações (incluindo a incorporação das matérias-primas, ingredientes ou aditivos e os intervalos de segurança durante ou entre as fases),
- d) Os parâmetros técnicos das operações (em especial os parâmetros de tempo, temperatura, incluindo os intervalos de segurança),
- e) A circulação dos produtos (incluindo as possibilidades de contaminação cruzada),
- f) As separações entre os sectores limpos e os sectores sujos (ou entre zonas de alto risco e de baixo risco),
- g) Os dados relativos aos processos de limpeza e desinfectação,
- h) O ambiente higiénico do estabelecimento,
- i) As condições de higiene e circulação do pessoal,
- j) As condições de armazenagem e de distribuição dos produtos.

5. Confirmação no local do diagrama de fabrico

Após o estabelecimento do diagrama, a equipa pluridisciplinar deve proceder à sua confirmação no local durante as horas de produção. Qualquer desvio constatado conduzirá a uma alteração do diagrama para o tornar conforme à realidade.

6. Estabelecimento da lista dos perigos e das medidas necessárias para os dominar

Utilizando como guia o diagrama de fabrico confirmado, a equipa deve:

- a) Estabelecer a lista de todos os perigos biológicos, químicos ou físicos potenciais cujo surgimento possa ser razoavelmente previsto para cada fase (incluindo a aquisição a armazenagem das matérias-primas e dos ingredientes e os intervalos de segurança no decorrer do fabrico).

Por perigo, deve-se entender-se tudo o que seja susceptível de prejudicar a saúde e que se enquadre nos objectivos higiénicos do presente regulamento. De forma mais específica, pode tratar-se:

- contaminação (ou recontaminação) a uma taxa inaceitável, de natureza biológica (microrganismos, parasitas), química ou física, das matérias-primas, dos produtos intermédios ou dos produtos finais,
- sobrevivência ou multiplicação, a taxas inaceitáveis, de microrganismos patogénicos e geração, a taxa inaceitáveis, de corpos químicos nos produtos intermédios, nos produtos indesejáveis resultantes de metabolismo microbiano.
- produção ou persistência, a taxas inaceitáveis, de toxinas ou de outros produtos indesejáveis resultantes de metabolismo microbiano.

Para serem incluídos nessa lista, os perigos devem ser de ordem a que a sua eliminação ou redução para níveis aceitáveis seja essencial para a produção de alimentos são:

- b) Considerar e descrever as medidas de domínio, quando existem, que podem ser aplicadas a cada perigo.

As medidas de domínio correspondem às acções e actividades que podem ser utilizadas para evitar um perigo, para eliminar ou reduzir o seu impacto ou possibilidade de surgimento a um nível aceitável.

Podem ser necessárias várias medidas de domínio para controlar um perigo identificado e uma medida de domínio pode servir para controlar vários perigos. Por exemplo, a pasteurização ou a cozedura controlada podem dar garantias de uma redução suficiente do nível das salmonelas e das listérias.

As medidas de domínio devem ser apoiadas por processos e especificações pormenorizados para garantir a sua aplicação eficaz, como, por exemplo, programas de limpeza pormenorizados, tabelas precisas de esterilização e especificações relativas à concentração de aditivos para conservação utilizados no respeito das prescrições aplicáveis em matéria de aditivos, conforme o disposto no ponto 4 da parte J do Anexo IV.

7. Metodologia para identificação dos pontos críticos

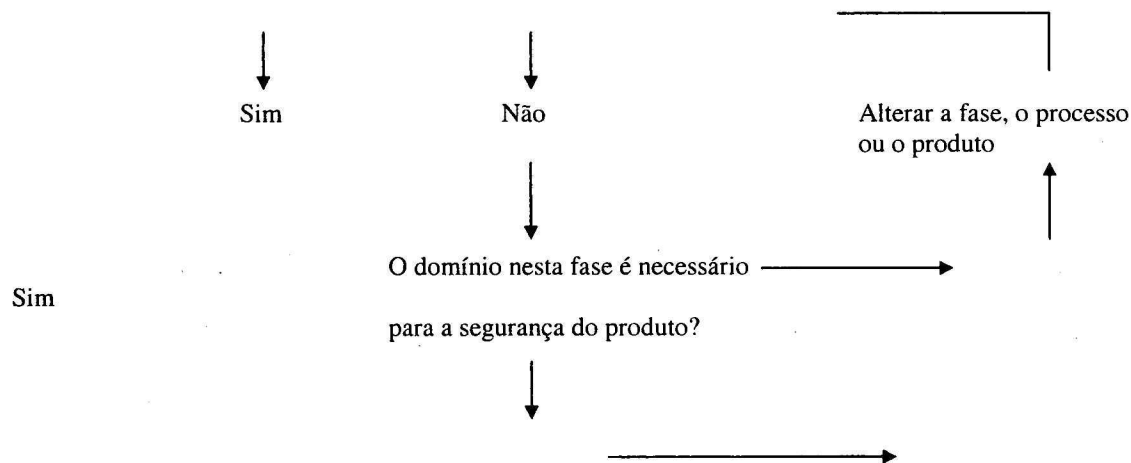
A identificação de um ponto crítico para o domínio de um perigo requer uma actuação lógica. Uma tal abordagem pode ser facilitada pela utilização do diagrama de decisão representado na figura seguinte (podem ser utilizados outros métodos, em função dos conhecimentos e da experiência da equipa).

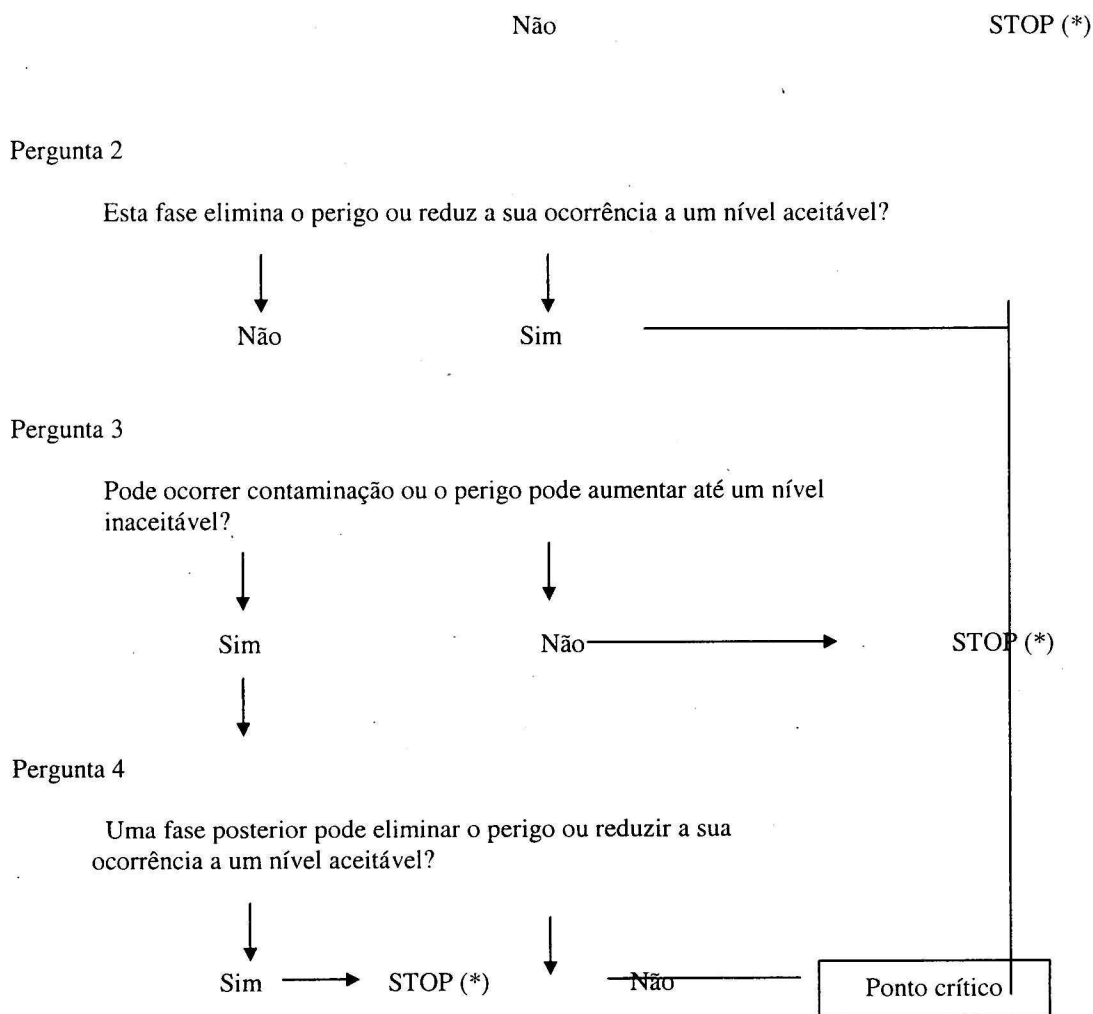
Diagrama de decisão para a identificação dos pontos críticos para o domínio

Responder sucessivamente a cada pergunta pela ordem indicada, em cada uma das fases e para cada perigo identificado.

Pergunta 1

Estão preparadas medidas de domínio para o perigo considerado?





(*) A fase não constitui um ponto crítico. Passar à fase seguinte.

Para a utilização do diagrama de decisão, considerar-se-á sucessivamente cada fase de fabrico identificada no diagrama de fabrico. Em cada fase, a árvore de decisão deve ser aplicada a qualquer perigo cuja ocorrência ou introdução seja razoável prever e a qualquer medida de domínio identificada.

Deve recorrer-se ao diagrama de decisão com flexibilidade e bom senso, conservando uma visão de conjunto do processo de fabrico a fim de evitar, tanto quando possível, uma duplicação inútil dos pontos críticos.

8. Sequência a dar à identificação de um ponto crítico

A identificação dos pontos críticos tem duas consequências para a equipa pluridisciplinar, deve ser:

- a) Assegurar-se de que foram efectivamente concebidas e aplicadas medidas de domínio adequadas. Nomeadamente, se um perigo tiver sido identificado numa fase em que seja necessário um controlo relativo à salubridade do produto e se nenhuma medida de domínio existir nessa fase, nem em nenhuma outra, será necessário alterar o produto ou o processo nessa fase, ou numa fase precedente ou seguinte, a fim de introduzir uma medida de domínio
- b) Estabelecer e aplicar um sistema de vigilância e de controlo para cada ponto crítico.

Estabelecimento e aplicação da vigilância e do controlo dos pontos críticos

Para assegurar o domínio efectivo de cada ponto crítico, é indispensável um sistema de vigilância e de controlo adequado.

Para aplicar um tal sistema recomenda-se o seguinte procedimento:

1. Estabelecimento dos limites críticos para cada medida de domínio associada a cada ponto crítico

A cada medida de domínio associada a um ponto crítico deve corresponder a definição de limites críticos.

Os limites críticos correspondem aos valores extremos aceitáveis relativamente à segurança do produto. Separam a aceitabilidade de não aceitabilidade. São expressos por parâmetros observáveis ou mensuráveis que podem demonstrar facilmente o domínio do ponto crítico; devem assentar em provas que estabeleçam uma relação com o domínio do processo.

Os parâmetros podem ser, por exemplo, a temperatura, o tempo, o pH, o teor de água, o teor de aditivo, conservante ou sal ou parâmetros sensoriais, tais como o aspecto ou a textura, etc.

Em certos casos, a fim de reduzir o risco de exceder os limites críticos por causa das variações devidas ao processo, pode ser necessário especificar níveis mais rigorosos (níveis visados) a fim de assegurar o respeito dos limites críticos.

Os limites críticos podem ser reduzidos de fontes diversas. Quando não sejam utilizados os constantes de textos regulamentares (por exemplo, a temperatura de congelação) ou de guias de boas práticas existentes e validados, a equipa deve-se-á assegurar da sua validade relativamente ao domínio do perigo identificado e dos pontos críticos.

2. Estabelecimento de um sistema de vigilância e de controlo para cada ponto crítico

Um programa das observações ou das medições a efectuar em cada ponto crítico assegura que os limites críticos afixados sejam devidamente respeitados constitui uma parte essencial do autocontrolo. O programa deve descrever os métodos utilizados, a frequência das observações e o processo de registo.

Essas observações ou medições devem ser de natureza a permitir a detecção de uma perda de domínio do ponto crítico e fornecer em tempo útil informações para que possa ser adoptada uma acção correctiva.

As observações ou medições podem ser efectuadas contínua ou periodicamente. Quando as observações ou medições forem periódicas, será necessário estabelecer uma programação das observações ou medições que dê uma informação fiável.

O programa de medição e de observação deve especificar claramente em cada ponto crítico para o domínio:

- quem efectua a vigilância e o controlo,
- quando são efectuados a vigilância e o controlo,
- como são efectuados a vigilância e o controlo.

3. Estabelecimento de um plano de acções correctivas

As observações ou medições podem indicar:

- que o parâmetro vigiado tende a exceder os limites críticos especificados, indicando uma tendência para a perda do domínio; as medidas correctivas necessárias para manter o domínio devem ser tomadas antes do perigo surgir,
- que o parâmetro vigiado excedeu os limites críticos especificados, indicando uma perda de domínio, sendo necessário aplicar acções correctivas destinadas a estabelecer novamente uma situação dominada.

Essas acções correctivas devem ser pré-estabelecidas pela equipa pluridisciplinar para cada ponto crítico, a fim de poderem ser aplicadas sem hesitação logo que seja observado um desvio.

As acções correctivas têm que incluir:

- a identificação da (ou das) pessoa(s) responsáveis pelo empreendimento das acções correctivas,
- uma descrição dos meios e das acções a empreender para corrigir o desvio observado,
- as acções a adoptar relativamente aos produtos fabricados durante o período em que não houve controlo,
- a registo escrito das medidas tomadas.

Verificação dos sistemas de autocontrolo

A verificação dos sistemas de autocontrolo aplicados é necessário para assegurar o seu funcionamento eficaz. A equipa pluridisciplinar deve especificar os métodos e os processos a utilizar.

Os métodos utilizados podem incluir nomeadamente colheita de amostras para análise, análises ou testes reforçados em certos pontos críticos, análises intensificadas dos produtos intermédios ou dos produtos finais, inquéritos sobre as condições de armazenagem, distribuição e venda e sobre a utilização do produto.

Os processos de verificação podem corresponder à inspecção das operações, à validade dos limites críticos, ao exame dos desvios, das acções correctivas aplicadas ou das disposições tomadas relativamente aos produtos afectados, à auditoria do sistema de autocontrolo e ao exame dos registos.

A verificação deve permitir a confirmação da validade do sistema aplicado e a confirmação subsequente, segundo uma periodicidade adequada, de que as disposições previstas continuam a ser correctamente aplicadas.

Além disso, é necessário prever a revisão do sistema a fim de assegurar que este se mantém (ou que se manterá) sempre válido aquando de modificações. Essas modificações podem incluir, por exemplo:

- As matérias primas ou o produto e as condições de produção (locais e ambiente equipamentos, programas de limpeza e desinfectação).
- As condições de acondicionamento de armazenagem ou de distribuição
- A utilização esperada dos consumidores e qualquer outra informação que alerte existência de um novo perigo associado ao produto.

Se for caso disso esta revisão implicará uma alteração das disposições previstas

Qualquer alteração resultante no sistema de autocontrolo deve ser totalmente incorporado no sistema de documentação e de registo a fim de que possa dispor de uma informação actualizada e fiável.

Quando critérios definidos regularmente; esses critérios constituirão valores de referência para a verificação.

ANEXO XII

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO

Relativos aos produtos da pesca destinados à Comunidade Europeia

País de expedição:

Autoridade Competente¹:

Serviço de Inspeção¹:

Número de referência do certificado sanitário:

I. Identificação dos produtos da pesca:

Descrição do produto:

c) Espécie (nome científico)

Estado² ou natureza do tratamento:

Natureza da embalagem:

Número de unidades da embalagem:

Peso líquido:

Temperatura de armazenagem e de transporte exigida:

II. Proveniência dos produtos da pesca

Endereço (s) e número de autorização nacional do (s) estabelecimento (s) de preparação ou transformação autorizado(s) pela Autoridade Competente em matéria de exportação

.....
.....

III. Destino dos produtos da pesca

Os produtos da pesca são expedidos

de:

(local de expedição)

para:

(país e local destino)

pelo seguinte meio de transporte:

Nome e endereço do expedidor:

Nome do destinatário e endereço do local de destino:

.....

IV. Certificado sanitário

O abaixo assinado, inspector oficial, certifica que:

- 1) Os supracitados produtos da pesca foram manipulados, preparados ou transformados, identificados, armazenados e transportados em condições pelo menos equivalentes as fixadas pela Directiva 91/493/CEE do Conselho de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca;

Feito em, em

(local)

(data)

.....
(assinatura do inspector oficial)

.....
(nome em letras maiúsculas, título e cargo do signatário)

¹ Nome e endereço

² Vivo destinado directamente à alimentação humana, preparado, transformando, etc.