

# IMPLICAÇÕES DO PACOTE DE HIGIENE NO SECTOR DA PESCA

Comparação entre as anteriores regras e o novo enquadramento legal



Patrícia Inácio

Em Janeiro de 2006 entraram em vigor os novos regulamentos comunitários (Reg. n.º 852/2004, Reg. n.º 853/2004, Reg. n.º 854/2004 e Reg. n.º 882/2004), vulgarmente conhecidos pelo “pacote de higiene”, que vêm introduzir algumas alterações relativamente à legislação vigente no sector alimentar. A procura de um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas levou a que a União Europeia estabelecesse um novo conjunto de regras, que permite assegurar a consecução dos objectivos pretendidos com uma maior responsabilização dos operadores da cadeia alimentar.

Esta filosofia de elevada segurança aplica-se horizontalmente a todos os produtos alimentares de origem animal, onde se incluem os produtos da pesca e os moluscos bivalves vivos, para os quais estão estabelecidos requisitos específicos. Excepção feita para os moluscos bivalves vivos, os novos regulamentos não trouxeram alterações de fundo às regras de higiene aplicáveis ao sector. Os anteriores diplomas vertiam já alguma da filosofia do actual pacote de higiene, pelo que a sua entrada em vigor ocorreu sem sobressaltos.

No Quadro 1 estão esquematizadas as actuais e as anteriores bases legais para o sector da pesca, relativamente a requisitos aplicáveis aos operadores das empresas do sector alimentar. Este artigo visa abordar apenas as principais alterações introduzidas pela nova legislação ou pontos específicos que interessa realçar.

## PRODUTOS DA PESCA

É interessante verificar que para os produtos da pesca as regras sanitárias aplicáveis (capítulo V, secção VIII, do anexo III, do Reg. (CE) n.º 853/2004) não sofreram alterações significativas, sendo ainda hoje utilizado como referencial para as características organolépticas o Regulamento (CE) n.º 2406/96, de 26 de Novembro, e a Portaria n.º 559/76, de 7 de Setembro. Talvez mereça nota de destaque a introdução das novas regras de comercialização dos produtos da pesca da família *Gempylidae*, vulgarmente conhecido por “peixe chocolate”. Este só poderá ser colocado no mercado após devidamente acondicionado ou embalado e adequadamente rotulado, de modo a fornecer informação ao consumidor sobre a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos e sobre as formas de preparar/cozinhar este produto. O nome científico deve acompanhar o nome comum no rótulo (Reg. (CE) n.º 2074/2005).

Relativamente aos critérios microbiológicos, estes encontram-se actualmente definidos com maior clareza no Regulamento (CE) n.º 2073/2005. Apesar de apresentar uma nova filosofia, esta não traduz diferenças significativas comparativamente com a anterior legislação.

No que se refere aos requisitos de higiene, dividiremos a sua



explicação em dois grandes grupos, a produção primária e os estabelecimentos, uma vez que estes se regem por regras específicas distintas e que importa clarificar.

### ◦ Produção primária

O conceito de produção primária encontra-se definido pelo Reg. (CE) n.º 178/2002 e significa “a produção, a criação ou o cultivo de produtos primários, incluindo a colheita e a ordenha e criação de animais antes do abate; abrange também a caça, a pesca e a colheita de produtos silvestres.” Neste âmbito a produção primária engloba a captura de pescado e a aquicultura, com as suas operações conexas, o transporte, a armazenagem e o manuseamento de produtos da produção primária, desde que tal não altere substancialmente a sua natureza desde a captura até ao primeiro estabelecimento de destino e seja praticada pelo operador primário (Reg. (CE) n.º 852/2004).

As disposições gerais de higiene aplicáveis à produção primária encontram-se definidas no anexo I do Reg. (CE) n.º 852/2004, enquanto alguns requisitos específicos aplicáveis aos navios da produção primária em matérias de higiene, estruturas, equipamento e requisitos durante e após o desembarque estão especificados na secção VIII, do anexo III, do Reg. (CE) n.º 853/2004. Neste grupo a mais-valia introduzida prende-se com o incentivo ao desenvolvimento de códigos de boas práticas aplicáveis ao sector (capítulo III e parte B, do anexo I, do Reg. (CE) n.º 852/2004), uma vez que a aplicação dos princípios de análise dos perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP) à produção primária é difícil.

### ◦ Estabelecimentos

Estão aqui contemplados todos os estabelecimentos que carecem de aprovação conforme o previsto no n.º 2, artigo 4.º, capítulo II, do Reg. (CE) n.º 853/2004. Os requisitos gerais de higiene estão definidos no anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004, sendo os requisitos específicos os constantes da secção VIII, do anexo III, do Reg. (CE) n.º 853/2004. Excepção feita para os navios congeladores que actualmente carecem de aprovação, ao abrigo do disposto no Reg. (CE) n.º 853/2004, as alterações foram pouco significativas para este segmento do sector. Mesmo a aplicação de um sistema baseado nos princípios do HACCP já se encontrava amplamente difundida junto dos operadores, uma vez que este requisito já estava contemplado anteriormente pela Decisão da Comissão 94/356/CE, a qual fixava as regras de execução da Directiva 91/493/CEE no que respeita aos autocontrolos sanitários relativos a produtos da pesca.

### MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Foi neste segmento do sector que se verificaram as alterações mais significativas e com maior impacte a nível sócio-económico no sector e que colocaram à prova a capacidade de adaptação dos nossos operadores face às novas exigências legais. Essas alterações estão expressas na secção VII, do anexo III,



Colocamos valor nas suas mãos



### PROTECÇÃO MAIS PROFUNDA

A ICEL acompanha as preocupações e exigências dos profissionais no processo da Segurança Alimentar e apresenta a solução: Facas com Protecção Antibacteriana Microban nos cabos.

Facas com Microban são a garantia de protecção contra bactérias comuns de forma contínua e durante toda a vida do produto.



SEM MICROBAN



COM MICROBAN

ICEL  
INDÚSTRIA DE  
CUTELARIAS DA  
ESTREMADURA, S.A.  
info@icel.pt  
www.icel.pt



**Quadro 1** – Esquema comparativo entre os dois quadros legais

	LEGISLAÇÃO EM VIGOR	ANTERIOR LEGISLAÇÃO
<b>PRODUTOS DA PESCA</b>	Portaria n.º 559/76, de 7 Setembro, aprova o Regulamento de Inspeção e Fiscalização Higió-Sanitárias do Pescado.	Decreto-Lei n.º 375/98, de 14 de Novembro, que transpõe para ordem jurídica nacional a Directiva 91/493/CEE, do Conselho, de 22 de Julho, que adoptava as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca.
	Regulamento Comunitário n.º 2406/96, de 26 de Novembro, relativo à fixação de normas comuns de comercialização para certos produtos da pesca.	Decisão da Comissão 94/356/CE que fixava as regras de execução da Directiva 91/493/CEE no que respeita aos autocontrolos sanitários relativos a produtos da pesca. Também as regras sanitárias aplicáveis aos produtos da pesca.
<b>DIPLOMAS COMUNS</b>	Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios.	
	Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas aos géneros alimentícios de origem animal.	
	Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de Novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.	
	Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de Dezembro, que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Reg. n.º 853 e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Reg. n.º(s) 854/2004 e 882/2004.	
	Regulamento (CE) n.º 2076/2005, de 5 de Dezembro, que estabelece disposições transitórias de execução dos Reg. n.º(s) 853, 854 e 882/2004 e que altera os Reg. n.º(s) 853 e 854/2004.	
<b>MOLUSCOS BIVALVES</b>	Portaria n.º 1421/2006, de 21 de Dezembro, estabelece as regras de produção e comercialização de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, complementares aos Regulamentos (CE) n.º(s) 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.	Decreto-Lei n.º 112/95, de 23 de Maio, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 293/98, de 18 de Setembro, que transpõe para ordem jurídica nacional a Directiva 91/492/CEE, do Conselho, de 15 de Julho, que estabelecia as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos.

do Reg. (CE) n.º 853/2004 – requisitos específicos, mantendo os requisitos gerais de higiene (anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004) a mesma linha de orientação da anterior legislação.

Actualmente os moluscos bivalves vivos capturados em zonas de produção classificadas como C apenas podem ser colocados no mercado após um longo período de afinação em meio natural ou, em alternativa, encaminhados para a indústria transformadora onde serão sujeitos a tratamento térmico específico (capítulo II, da secção VII, do anexo III, do Reg. (CE) n.º 853/2004). A anterior regulamentação permitia que estes moluscos bivalves vivos fossem sujeitos a uma depuração prolongada, que nunca foi regulamentada, existindo alguns operadores para os quais estes produtos representavam uma parcela importante da matéria-prima utilizada nos seus centros de depuração.

Outra das alterações introduzidas refere-se à actividade dos centros de expedição, que actualmente apenas podem expedir produto salubre (parte B, capítulo IV, da secção VII, do anexo III, do Reg. (CE) n.º 853/2004). Isto é, apenas podem expedir moluscos bivalves vivos provenientes de uma zona de produção classificada como A, de uma zona de afinação, de um centro de depuração ou de outro centro de expedição. Não é, assim, possível a estes centros a expedição de produto insalubre (moluscos bivalves vivos capturados em zonas de produção classificadas como B ou C) embalado destinado a um centro de depuração ou para a indústria, como acontecia outrora.

Talvez a alteração que menos impacte teve tenha sido a obrigatoriedade de implementação dos procedimentos baseados nos princípios do HACCP, em virtude do controlo espartano a que estes estabelecimentos sempre tiveram sujeitos face ao elevado risco sanitário dos produtos que laboram. Relativamente aos critérios microbiológicos aplicáveis, a contagem de “coliformes totais” foi substituída pela contagem de “*E. Coli*”, quer para os critérios de segurança dos géneros alimentícios (Reg. (CE) n.º 2073/2005), quer para a classificação das zonas de produção (Reg. (CE) n.º 854/2004).

A nível nacional foi publicada a Portaria n.º 1421/2006, que estabelece regras complementares aos Reg. (CE) n.º 852/2004 e Reg. (CE) n.º 853/2004, na qual se encontra expressa a proibição da abertura das embalagens de moluscos bivalves vivos até ao fornecimento ao consumidor final ou a estabelecimento de restauração. Mais se reforça que, face ao elevado risco sanitário deste produto, a aplicação da derrogação para a pequena quantidade é aqui impraticável.

Em suma, as alterações introduzidas pelo novo pacote visam sempre o cumprimento do objectivo maior de protecção do consumidor, de maior responsabilização do operador e uma maior harmonização e clarificação das regras aplicáveis à higiene dos géneros alimentícios.

**Patrícia Inácio**, Direcção de Serviços de Higiene Pública Veterinária da Direcção-Geral de Veterinária (DGV)