

REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2022/2258 DA COMISSÃO
de 9 de setembro de 2022

que altera e retifica o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito a requisitos específicos de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal relativamente aos produtos da pesca, aos ovos e a determinados produtos altamente refinados, e que altera o Regulamento Delegado (UE) 2019/624 da Comissão no que diz respeito a determinados moluscos bivalves

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 1, segundo parágrafo, alíneas d), e) e g),

Tendo em conta o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º 1/2005 e (CE) n.º 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE do Conselho, e que revoga os Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Conselho e a Decisão 92/438/CEE do Conselho (Regulamento sobre os controlos oficiais) ⁽²⁾, nomeadamente o artigo 18.º, n.º 7, alínea g),

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal.
- (2) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 permite o abate de aves de capoeira na exploração em conformidade com determinados requisitos, incluindo o de que os animais abatidos sejam acompanhados de um certificado em conformidade com o modelo estabelecido no Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 da Comissão ⁽³⁾. No entanto, o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 faz referência ao certificado errado, pelo que essa referência deve ser retificada.
- (3) O Regulamento (UE) 2017/625, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2021/1756 ⁽⁴⁾, alarga a possibilidade de derrogação do requisito de classificação das zonas de produção e de afinação a todos os equinodermes que não se alimentam por filtração, e não apenas aos Holothuroidea. Por conseguinte, o anexo III, secção VII, capítulos IX e X, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterado para ter em conta essa possibilidade.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ JO L 95 de 7.4.2017, p. 1.

⁽³⁾ Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 da Comissão, de 16 de dezembro de 2020, que estabelece regras de aplicação dos Regulamentos (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito aos modelos de certificados sanitários, aos modelos de certificados oficiais e aos modelos de certificados sanitários/oficiais para a entrada na União e a circulação no interior da União de remessas de determinadas categorias de animais e mercadorias e à certificação oficial relativa a esses certificados, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 599/2004, os Regulamentos de Execução (UE) n.º 636/2014 e (UE) 2019/628, a Diretiva 98/68/CE e as Decisões 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE (JO L 442 de 30.12.2020, p. 1).

⁽⁴⁾ Regulamento (UE) 2021/1756 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de outubro de 2021, que altera o Regulamento (UE) 2017/625 no que diz respeito aos controlos oficiais de animais e produtos de origem animal exportados de países terceiros para a União a fim de assegurar o cumprimento da proibição de determinadas utilizações de antimicrobianos e o Regulamento (CE) n.º 853/2004 no que diz respeito ao fornecimento direto de carne de aves de capoeira e de lagomorfos (JO L 357 de 8.10.2021, p. 27).

- (4) Além disso, o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos de temperatura e condições de transporte para os produtos da pesca. Prevê, nomeadamente, que os produtos da pesca sejam transportados à temperatura do gelo fundente, se forem refrigerados, ou a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, se forem congelados. Estão agora disponíveis novas técnicas de transporte que implicam a redução da temperatura do peixe para um intervalo entre o ponto de congelação inicial do peixe e cerca de 1 a $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ abaixo do mesmo e que permitem o transporte em caixas sem gelo, tal como a super-refrigeração. Estas novas técnicas devem ser previstas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 e a sua utilização deve ser permitida, tendo em conta o parecer científico da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), de 28 de janeiro de 2021, sobre a utilização da técnica denominada de «super-refrigeração» para o transporte dos produtos da pesca frescos ⁽⁵⁾.
- (5) Em conformidade com o anexo III, secção VIII, capítulo III, parte A, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os produtos da pesca frescos devem ser armazenados sob gelo em instalações adequadas e deve ser readicionado gelo sempre que necessário. Além disso, os produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados podem ser transportados e armazenados em água refrigerada até chegarem ao primeiro estabelecimento em terra que proceda a qualquer atividade que não o transporte ou a triagem.
- (6) Os operadores das empresas do setor alimentar que operam no setor dos produtos da pesca solicitaram que o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fosse alterado para permitir o transporte de produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados em água refrigerada após a sua chegada ao primeiro estabelecimento em terra. Este transporte deve ser efetuado em «cubas», ou seja, em caixas de polietileno de tripla camada, cheias de água e gelo.
- (7) Em 19 de março de 2020, a EFSA adotou um parecer científico sobre a utilização de cubas para o transporte e a armazenagem dos produtos da pesca frescos ⁽⁶⁾. Nesse parecer, a EFSA concluiu que não existem diferenças substanciais em matéria de saúde pública entre a armazenagem e o transporte de produtos da pesca frescos em conformidade com os requisitos estabelecidos no anexo III, secção VIII, capítulo III, parte A, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e a utilização de cubas, e formulou algumas recomendações para a sua utilização. O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve, por conseguinte, ser alterado a fim de permitir a utilização de cubas para o transporte dos produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados em água e gelo após a sua chegada ao primeiro estabelecimento em terra que proceda a qualquer outra atividade que não o transporte ou a triagem.
- (8) O anexo III, secção VIII, capítulo VIII, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras pormenorizadas para o transporte dos produtos da pesca. Em especial, os produtos da pesca frescos devem, durante o seu transporte, ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente e os produtos da pesca congelados devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura não superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ em todos os pontos do produto, com possíveis breves subidas de $3\text{ }^{\circ}\text{C}$, no máximo.
- (9) Em 10 de dezembro de 2020, a EFSA adotou um parecer científico sobre a utilização da técnica denominada de «super-refrigeração» para o transporte dos produtos da pesca frescos ⁽⁷⁾. Nesse parecer, a EFSA procedeu a uma comparação entre a temperatura dos produtos da pesca frescos super-refrigerados em caixas sem gelo e dos produtos sujeitos à prática atualmente autorizada em caixas com gelo. A EFSA concluiu que, em condições adequadas, não existem diferenças, em matéria de saúde pública, entre as temperaturas de transporte tradicionais e as técnicas de super-refrigeração. No que diz respeito aos métodos analíticos capazes de detetar se um peixe anteriormente congelado é colocado à venda como super-refrigerado, a EFSA identificou cinco métodos que podem ser considerados adequados à sua finalidade. A utilização da técnica de super-refrigeração deve, por conseguinte, ser autorizada, em determinadas condições, para o transporte de produtos da pesca frescos referidos no anexo III, secção VIII, capítulo VIII, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

⁽⁵⁾ EFSA Journal (2021);19(1):6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal (2020);18(4):6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal (2021);19(1):6378.

- (10) O anexo III, secção X, capítulo I, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras de higiene para a produção de ovos. O principal agente patogénico que representa um risco importante em matéria de doenças transmitidas por ovos na União é a *Salmonella enteritidis* e o seu desenvolvimento é estimulado pela temperatura durante a armazenagem e o transporte dos ovos. Dado que em muitos Estados-Membros não existem requisitos relativos aos prazos e às condições de temperatura durante a armazenagem e o transporte dos ovos, é importante estabelecer para os ovos «uma data de durabilidade mínima», tal como definida no artigo 2.º, n.º 2, alínea r), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho⁽⁸⁾, no Regulamento (CE) n.º 853/2004, a fim de proporcionar uma base uniforme para que os consumidores finais façam escolhas informadas e utilizem os seus alimentos da forma mais segura. O parecer da EFSA, de 10 de julho de 2014, sobre os riscos dos ovos de mesa para a saúde pública decorrentes da deterioração e do desenvolvimento de agentes patogénicos⁽⁹⁾ conclui que a data de durabilidade mínima para os ovos produzidos por galinhas da espécie *Gallus gallus* deve ser fixada num máximo de 28 dias, uma vez que qualquer aumento do período de armazenagem desses ovos para além de 28 dias resulta num aumento da probabilidade do risco de doença. O atual requisito estabelecido no anexo III, secção X, capítulo I, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, nos termos do qual os ovos devem ser entregues ao consumidor num prazo máximo de 21 dias após a postura, é uma norma de comercialização com influência limitada na segurança dos ovos que contribui simultaneamente para o desperdício alimentar a nível retalhista. Um aumento deste período de 21 dias para 28 dias reduziria significativamente este desperdício alimentar, nomeadamente no caso dos ovos produzidos por galinhas da espécie *Gallus gallus*, uma vez que estes ovos seriam retirados da venda ao mesmo tempo que expiraria a sua data de durabilidade mínima.
- (11) O anexo III, secção XVI, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos específicos para a produção de determinados produtos altamente refinados destinados ao consumo humano quando um tratamento da matéria-prima elimina qualquer risco para a saúde pública ou animal. Certos derivados de gorduras, tais como o colesterol e a vitamina D3 derivados da lanolina, estão igualmente sujeitos a tratamentos específicos, eliminando esses riscos, pelo que devem ser considerados produtos altamente refinados.
- (12) Os aromas são utilizados nos géneros alimentícios em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho⁽¹⁰⁾. O seu método de fabrico inclui processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos complexos que eliminam, com base nas provas científicas disponíveis, qualquer risco para a saúde pública ou animal. Por conseguinte, os aromas derivados de produtos de origem animal devem ser considerados produtos altamente refinados.
- (13) O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade,
- (14) O Regulamento Delegado (UE) 2019/624 da Comissão⁽¹¹⁾ estabelece regras específicas relativas à realização dos controlos oficiais previstos no artigo 18.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2017/625. Mais especificamente, o artigo 1.º, alínea a), subalínea v), e o artigo 11.º desse regulamento delegado dizem respeito às regras relativas às derrogações do disposto no artigo 18.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2017/625 em matéria de classificação das zonas de produção e de afinação no que diz respeito aos *Pectinidae*, aos gastrópodes marinhos e aos Holothuroidea. O artigo 18.º do Regulamento (UE) 2017/625, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2021/1756, alarga a possibilidade de derrogações do requisito de classificação das zonas de produção e de afinação a todos os equinodermes que não se alimentam por filtração, e não apenas aos Holothuroidea. Por conseguinte, o Regulamento Delegado (UE) 2019/624 deve ser alterado de modo a que a classificação das zonas de produção e de afinação não seja exigida em relação à apanha de equinodermes que não se alimentam por filtração.

⁽⁸⁾ Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

⁽⁹⁾ EFSA Journal (2014);12(7):3782.

⁽¹⁰⁾ Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios e que altera o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º 2232/96 e (CE) n.º 110/2008 e a Diretiva 2000/13/CE (JO L 354 de 31.12.2008, p. 34).

⁽¹¹⁾ Regulamento Delegado (UE) 2019/624 da Comissão, de 8 de fevereiro de 2019, relativo a regras específicas aplicáveis à realização de controlos oficiais da produção de carne e às zonas de produção e de afinação de moluscos bivalves vivos em conformidade com o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 131 de 17.5.2019, p. 1).

- (15) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 e o Regulamento Delegado (UE) 2019/624 devem ser alterados por um único regulamento delegado, uma vez que várias das alterações a introduzir nesses regulamentos estão relacionadas com as recentes alterações introduzidas no Regulamento (UE) 2017/625 pelo Regulamento (UE) 2021/1756. Além disso, a alteração a introduzir no Regulamento Delegado (UE) 2019/624 no que respeita aos equinodermes tem carácter acessório, uma vez que se trata apenas de um alinhamento com uma alteração introduzida no Regulamento (UE) 2017/625 pelo Regulamento (UE) 2021/1756. Adicionalmente, por razões de coerência das regras da União, as alterações a introduzir no Regulamento (CE) n.º 853/2004 e no Regulamento Delegado (UE) 2019/624 devem produzir efeitos na mesma data.
- (16) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 e o Regulamento Delegado (UE) 2019/624 devem, por conseguinte, ser alterados em conformidade,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Alterações e retificações ao Regulamento (CE) n.º 853/2004

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado e retificado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

Alterações do Regulamento Delegado (UE) 2019/624

O Regulamento Delegado (UE) 2019/624 é alterado do seguinte modo:

- 1) O artigo 1.º, alínea a), subalínea v), passa a ter a seguinte redação:

«v) as derrogações do disposto no artigo 18.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2017/625 no que respeita à classificação das zonas de produção e de afinação de *Pectinidae*, gastrópodes marinhos e equinodermes.».

- 2) O artigo 11.º passa a ter a seguinte redação:

«Artigo 11.º

Controlos oficiais de *Pectinidae*, gastrópodes marinhos e equinodermes, que não se alimentam por filtração, apanhados em zonas de produção não classificadas em conformidade com o artigo 18.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2017/625

Em derrogação do artigo 18.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2017/625, a classificação das zonas de produção e de afinação não é exigida no que diz respeito à apanha de *Pectinidae*, de gastrópodes marinhos e de equinodermes, que não se alimentam por filtração, sempre que as autoridades competentes efetuem controlos oficiais desses animais nas lotas, nos centros de expedição e nos estabelecimentos de transformação.

Esses controlos oficiais devem verificar o cumprimento:

- a) Das regras sanitárias aplicáveis aos moluscos bivalves vivos estabelecidas no anexo III, secção VII, capítulo V, do Regulamento (CE) n.º 853/2004;
- b) Dos requisitos específicos aplicáveis aos *Pectinidae*, aos gastrópodes marinhos e aos equinodermes que não se alimentam por filtração apanhados fora das zonas de produção classificadas, estabelecidos no capítulo IX dessa secção.».

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 9 de setembro de 2022.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado e retificado do seguinte modo:

1) Na secção II, capítulo VI, o ponto 7 passa a ter a seguinte redação:

«7. Para além das informações sobre a cadeia alimentar a apresentar em conformidade com o anexo II, secção III, do presente regulamento, o certificado sanitário estabelecido no anexo IV, capítulo 2, do Regulamento de Execução (UE) 2020/2235 tem de acompanhar o animal abatido até ao matadouro ou à instalação de desmancha, ou ser enviado antecipadamente em qualquer formato.».

2) A secção VII é alterada do seguinte modo:

a) O capítulo IX passa a ter a seguinte redação:

«CAPÍTULO IX: REQUISITOS ESPECÍFICOS APLICÁVEIS AOS PECTINÍDEOS, GASTRÓPODES MARINHOS E EQUINODERMES QUE NÃO SE ALIMENTAM POR FILTRAÇÃO APANHADOS FORA DAS ZONAS DE PRODUÇÃO CLASSIFICADAS

Os operadores das empresas do setor alimentar que apanhem pectinídeos, gastrópodes marinhos e equinodermes que não se alimentam por filtração fora das zonas de produção classificadas ou que procedam ao seu manuseamento devem cumprir os requisitos seguintes:

1. Os pectinídeos, os gastrópodes marinhos e os equinodermes que não se alimentam por filtração não podem ser colocados no mercado a menos que tenham sido apanhados e manuseados em conformidade com o capítulo II, parte B, e cumpram as normas estabelecidas no capítulo V, tal como demonstrado por um sistema de autocontrolos por parte dos operadores das empresas do setor alimentar que exploram uma lota, um centro de expedição ou um estabelecimento de transformação.
 2. Além do disposto no ponto 1, sempre que a autoridade competente disponha de dados provenientes de programas oficiais de monitorização que lhe permitam classificar os pesqueiros — se adequado, em cooperação com os operadores das empresas do setor alimentar — as disposições contidas no capítulo II, parte A, são, por analogia, aplicáveis aos pectinídeos.
 3. Os pectinídeos, os gastrópodes marinhos e os equinodermes que não se alimentam por filtração só podem ser colocados no mercado para consumo humano através de uma lota, de um centro de expedição ou de um estabelecimento de transformação. Sempre que manipulem pectinídeos e/ou os referidos gastrópodes marinhos e/ou equinodermes, os operadores das empresas do setor alimentar que explorem esses estabelecimentos devem informar a autoridade competente e, no que se refere aos centros de expedição, devem cumprir os requisitos pertinentes fixados nos capítulos III e IV.
 4. Os operadores de empresas do setor alimentar que manipulem pectinídeos, gastrópodes marinhos e equinodermes que não se alimentam por filtração têm de cumprir os seguintes requisitos:
 - a) Os requisitos em matéria de documentação estabelecidos no capítulo I, pontos 3 a 7, quando aplicável. Neste caso, o documento de registo tem de indicar claramente a localização da zona, juntamente com o sistema utilizado para descrever as coordenadas, em que foram apanhados os pectinídeos e/ou os gastrópodes marinhos vivos e/ou os equinodermes vivos; ou
 - b) Os requisitos do capítulo VI, ponto 2, relativos ao fecho de todas as embalagens de pectinídeos vivos, gastrópodes marinhos vivos e equinodermes vivos expedidos para venda a retalho e os requisitos do capítulo VII relativos à marca de identificação e à rotulagem.»;
- b) No capítulo X, no modelo de documento de registo de moluscos bivalves vivos, equinodermes vivos, tunicados vivos e gastrópodes marinhos vivos, as notas explicativas são alteradas do seguinte modo:
- i) o conteúdo da casa I.3 passa a ter a seguinte redação:

«Fornecedor

Indicar o nome e endereço (rua, cidade e região, província ou estado, consoante o caso), país e código ISO do país do estabelecimento de origem. No caso das zonas de produção, indicar a zona autorizada pelas autoridades competentes (AC). No caso dos pectinídeos, gastrópodes marinhos ou equinodermes vivos, indicar a localização da zona de apanha.

Se aplicável, indicar o número de registo ou de aprovação do estabelecimento. Indicar a atividade (produtor, centro de depuração, centro de expedição, lota ou atividades intermediárias).

Se o lote de moluscos bivalves vivos for expedido de um centro de depuração/centro de expedição ou, no caso de pectinídeos, gastrópodes marinhos e equinodermes que não se alimentem por filtração apanhados fora das zonas de produção classificadas, de uma lota, indicar o número de aprovação e o endereço do centro de depuração/centro de expedição ou da lota.»

ii) o conteúdo da casa I.7 passa a ter a seguinte redação:

«Proveniente de um centro de depuração/centro de expedição ou de uma lota

Se o lote de moluscos bivalves vivos for expedido de um centro de depuração/centro de expedição ou, no caso de pectinídeos, gastrópodes marinhos e equinodermes que não se alimentem por filtração apanhados fora das zonas de produção classificadas, de uma lota, indicar o número de aprovação e o endereço do centro de depuração/centro de expedição ou da lota.

Se for expedido de um centro de depuração, indicar a duração da depuração e as datas em que o lote entrou no centro de depuração e saiu deste. Riscar o que não interessa.»

3) A secção VIII é alterada do seguinte modo:

a) No preâmbulo, o ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

«1. A presente secção não é aplicável a moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos se forem colocados no mercado vivos. À exceção dos capítulos I e II, é aplicável a esses animais quando estes não são colocados no mercado vivos, devendo nesse caso ter sido obtidos de acordo com a secção VII.

Para efeitos da presente secção, entende-se por «super-refrigeração» um processo através do qual a temperatura do produto da pesca fresco é reduzida para uma temperatura entre o ponto de congelação inicial do peixe e cerca de 1 a 2 °C inferior abaixo desse mesmo ponto.

A presente secção é aplicável aos produtos da pesca descongelados não transformados e aos produtos da pesca frescos aos quais tenham sido adicionados aditivos alimentares, em conformidade com a legislação da União.»

b) No capítulo III, o ponto A passa a ter a seguinte redação:

«A. REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DA PESCA FRESCOS

1. Os produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados podem ser transportados e armazenados em água refrigerada a bordo dos navios. Também podem continuar a ser transportados em água refrigerada após o desembarque, e ser transportados de estabelecimentos de aquicultura, até chegarem ao estabelecimento em terra que proceda a qualquer atividade que não o transporte ou a triagem. Quando forem utilizados recipientes de polietileno de tripla camada cheios de água e gelo, os produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados podem ser transportados após a chegada ao estabelecimento em terra que proceda a qualquer atividade que não o transporte, desde que sejam cumpridos os requisitos do capítulo VIII, ponto 1, alínea a).
2. Sempre que os produtos refrigerados e não embalados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após terem chegado a um estabelecimento em terra, devem ser armazenados sob gelo em instalações adequadas ou, no caso de produtos da pesca frescos inteiros ou eviscerados, em recipientes de polietileno de tripla camada constituídos por material isolante cheios de gelo e água.
3. Deve ser readicionado gelo sempre que necessário. Quando se utilizam recipientes de polietileno de tripla camada cheios de água e gelo, estes devem estar limpos e não danificados. A água deve estar a uma temperatura tão próxima quanto possível de 0 °C e todos os peixes devem ficar submersos. O gelo deve cobrir toda a superfície da água no interior dos contentores, de forma a que todos os peixes se encontrem abaixo da camada de gelo.
4. Os produtos frescos embalados devem ser refrigerados a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

5. As operações como o descabeçamento e a evisceração devem ser efetuadas de modo higiénico. Sempre que a evisceração for possível do ponto de vista técnico e comercial, deverá ser efetuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque. Imediatamente a seguir a essas operações, os produtos devem ser cuidadosamente lavados.
6. As operações como a filetagem e o corte devem ser efetuadas de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação. Os filetes e postas devem ser embalados e, sempre que necessário, acondicionados e devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.
7. Deve assegurar-se que os contentores utilizados para a distribuição ou a armazenagem em gelo dos produtos da pesca frescos preparados e não embalados permitem que a água de fusão do gelo seja escoada e não fique em contacto com qualquer produto da pesca.»;

c) No capítulo VIII, o ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

«1. Durante o transporte, os produtos da pesca devem ser mantidos às temperaturas exigidas, nomeadamente:

- a) Os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados e os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente. Quando forem utilizados recipientes de polietileno de tripla camada cheios de água e gelo para o transporte de produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados, o gelo deve estar presente durante a armazenagem/transporte, devendo a temperatura ser controlada durante esse processo. O tempo de transporte e armazenagem dos produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados em recipientes de polietileno de tripla camada cheios de água e gelo não deve exceder três dias;
- b) Os produtos da pesca congelados, com exceção do peixe inteiro inicialmente congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante não superior a -18 °C , em todos os pontos do produto, com possíveis breves subidas de 3 °C , no máximo;
- c) Sempre que o processo de super-refrigeração for utilizado para transportar os produtos da pesca frescos, é autorizado o seu transporte em caixas sem gelo, desde que essas caixas indiquem claramente que contêm produtos da pesca super-refrigerados. Durante o transporte, os produtos da pesca super-refrigerados devem respeitar os requisitos de temperatura, que deve variar entre $-0,5$ e -2 °C no centro do produto. O tempo de transporte e armazenagem dos produtos da pesca super-refrigerados não devem exceder 5 dias.».

4) A secção X é alterada do seguinte modo:

a) No capítulo I, o ponto 3 passa a ter a seguinte redação:

«3. Os ovos devem ser entregues ao consumidor num prazo máximo de 28 dias após a postura.»;

b) Ao capítulo I é aditado o seguinte ponto 4:

«4. Para os ovos produzidos por galinhas da espécie *Gallus gallus*, a «data de durabilidade mínima», tal como definida no artigo 2.º, n.º 2, alínea r), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, é fixada em, no máximo, 28 dias após a postura. Se for indicado o período de postura, esta data deve ser determinada a partir do primeiro dia desse período.».

5) A secção XVI passa a ter a seguinte redação:

«SECÇÃO XVI: PRODUTOS ALTAMENTE REFINADOS

1) Os operadores das empresas do setor alimentar que fabricam os seguintes produtos de origem animal altamente refinados devem assegurar-se de que o tratamento das matérias-primas utilizadas elimina qualquer risco para a saúde pública ou animal:

- a) Sulfato de condroitina;
- b) Ácido hialurónico;
- c) Outros produtos cartilagosos hidrolisados;
- d) Quitosano;
- e) Glucosamina;
- f) Coalho;

- g) Ictiocola;
 - h) Aminoácidos autorizados como aditivos alimentares em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (*);
 - i) Aromas alimentares autorizados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (**);
 - j) Derivados de gorduras.
- 2) As matérias-primas usadas no fabrico dos produtos altamente refinados referidos no ponto 1 devem provir de:
- a) Animais, incluindo as suas penas, que foram abatidos num matadouro e cuja carne foi considerada própria para consumo humano, na sequência de inspeções *ante mortem* e *post mortem*; ou
 - b) Produtos da pesca que cumpram o disposto na secção VIII; ou
 - c) Gorduras fundidas e torresmos conformes com a secção XII, ou lã, caso estes produtos sejam submetidos a um dos seguintes processos:
 - 1) Transesterificação ou hidrólise a uma temperatura de, pelo menos, 200 °C e à pressão correspondente adequada, durante, pelo menos, 20 minutos (glicerol, ácidos gordos e ésteres);
 - 2) Saponificação com NaOH 12 M:
 - em processo descontínuo: a 95 °C durante três horas, ou
 - em processo contínuo: a 140 °C e uma pressão de 2 bar (2 000 hPa), durante oito minutos; ou
 - 3) Hidrogenação a 160 °C e à pressão de 12 bar (12 000 hPa), durante 20 minutos.

O cabelo humano não pode ser usado como fonte para o fabrico de aminoácidos.

(*) Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

(**) Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios (JO L 354 de 31.12.2008, p. 34).».