

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 15/09/2023 | Edição: 177 | Seção: 1 | Página: 82

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

## PORTARIA SDA/MAPA Nº 884, DE 6 DE SETEMBRO DE 2023

Aprova o Programa Nacional de Moluscos Bivalves Seguros - MoluBiS, que estabelece o controle higiênico-sanitário dos moluscos bivalves destinados ao consumo humano ou animal, o seu monitoramento e sua fiscalização.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.049446/2021-45, resolve:

Art. 1º Aprovar o Programa Nacional de Moluscos Bivalves Seguros - MoluBiS, com a finalidade de estabelecer, em âmbito nacional, o controle higiênico-sanitário dos moluscos bivalves destinados ao consumo humano ou animal, conforme os requisitos mínimos necessários para a garantia de inocuidade e qualidade, bem como monitoramento e a fiscalização do atendimento destes requisitos.

### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Programa MoluBiS abrange as etapas de retirada, trânsito e processamento de moluscos bivalves, destinados ao consumo humano ou animal.

§ 1º A fiscalização das etapas de retirada e trânsito, no que concerne à saúde animal, cabe aos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas.

§ 2º A fiscalização da etapa de processamento cabe ao órgão de inspeção oficial, no âmbito do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

### CAPÍTULO II

#### DAS DEFINIÇÕES

Art. 3º Para os fins do Programa MoluBiS, entende-se por:

I - acabamento: etapa do processamento de moluscos bivalves vivos em ambientes naturais ou instalações de estabelecimentos processadores, com vistas à limpeza de suas conchas, remoção de areia, lama ou lodo, a preservação ou melhoria das suas características organolépticas e alcance de boas condições de vitalidade ao longo do processo produtivo;

II - afinação: etapa do processamento de moluscos bivalves vivos, na qual os animais provenientes de uma área de vigilância com categoria "Liberada sob condição" são transportados para zonas de afinação, onde permanecem em ambiente natural durante o tempo necessário para a eliminação ou redução de micro-organismos contaminantes a níveis aceitáveis para o consumo humano;

III - águas continentais: aquelas que correm ou se acumulam na superfície dos continentes, formando lagos, lagoas e rios;

IV - alerta: condição especial além da vigilância de rotina, deflagrada em áreas de vigilância que tenham resultados de contagem de microalgas nocivas acima do esperado para a região, podendo implicar na intensificação de coleta de amostras de água, de moluscos bivalves e no acionamento de pontos de coleta secundários;



V - área de vigilância: espaço geográfico contemplando extração ou cultivos de moluscos bivalves em ambiente natural, viveiros ou tanques de cultivo, nos quais os procedimentos de retirada encontram-se condicionados a resultados de ensaios laboratoriais microbiológicos, de ficotoxinas, de contaminantes inorgânicos e de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos, obtidos de pelo menos um ponto de coleta;

VI - cianotoxinas: grupo de toxinas produzidas principalmente por cianobactérias, também conhecidas como microalgas azuis ou verdes, comumente associadas a ambientes de água doce expostos a altos níveis de matéria orgânica em suspensão que propiciam a multiplicação desordenada dessas espécies e, por conseguinte, a produção de toxinas;

VII - contaminantes: agentes microbiológicos, compostos orgânicos e inorgânicos, ou quaisquer outras substâncias indesejáveis nas partes comestíveis dos moluscos bivalves ou na água que, quando presentes em concentrações acima do limite pré-estabelecido nos alimentos, podem causar intoxicação ou doenças nos humanos ou nos animais;

VIII - depuração: processo aplicado aos moluscos bivalves com a finalidade de reduzir sua contaminação microbiana a níveis aceitáveis para o consumo humano por meio da manutenção de moluscos bivalves vivos por um período de tempo aprovado, em ambiente controlado da estação depuradora de moluscos bivalves, com água salgada natural ou artificial, tratada ou não tratada, adequada ao processo;

IX - estabelecimento processador: estabelecimento de pescado e derivados registrado no órgão de inspeção oficial no qual são realizadas as etapas do processamento;

X - estação depuradora: estabelecimento processador registrado no órgão de inspeção oficial destinado às etapas de recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves;

XI - eventos excepcionais: situações imprevistas que possam levar à contaminação microbiológica, química ou física de moluscos bivalves, tornando-os impróprios para o consumo;

XII - ficotoxinas: substâncias tóxicas termoestáveis produzidas por variadas espécies de microalgas nocivas que, no processo de filtração, são incorporadas pelos moluscos bivalves, destacando-se dentre elas as saxitoxina e derivados, ácido ocadáico e derivados, yessotoxinas, azaspirácidos, ácido domóico e brevetoxinas;

XIII - laboratórios credenciados: laboratórios públicos ou privados, homologados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária para realizar ensaios laboratoriais em atendimento, de forma complementar, às demandas dos programas e controles oficiais do referido Ministério, no âmbito do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA;

XIV - laboratórios oficiais: Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária, incluindo suas unidades avançadas que realizam ensaios laboratoriais necessários para o atendimento às demandas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura e Pecuária, no âmbito do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

XV - manual estadual do Programa: elaborado pela Superintendência Federal de Agricultura em conjunto com os Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas, aprovado pela Secretaria de Defesa Agropecuária, específico para cada Unidade Federativa e de acordo com as particularidades de cada região, para a orientação de detalhes da vigilância prevista no Programa MoluBiS;

XVI - hidrocarbonetos policíclicos aromáticos: contaminantes químicos de composição orgânica, sendo alguns de alto potencial carcinogênico, originados em ambientes naturais ou gerados durante a combustão incompleta ou pirólise de matéria orgânica em vários processos industriais;

XVII - moluscos bivalves: animais invertebrados aquáticos filtradores, caracterizados pela presença de concha carbonatada composta de duas valvas, tais como ostras, mexilhões, vieiras e berbigões;

XVIII - ponto de coleta: local com coordenadas pré-definidas e raio máximo de 50 metros para tomada de amostras de moluscos bivalves e de água utilizadas no programa;



XIX - processamento: contempla as etapas de recepção, acabamento ou depuração, lavagem, manipulação, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem e expedição de moluscos bivalves ou seus produtos, realizadas em estabelecimentos processadores;

XX - retirada: ato de remover, extrair, coletar moluscos bivalves de locais de cultivo ou bancos naturais com a finalidade de consumo humano ou animal;

XXI - serviço oficial de saúde animal: autoridades governamentais nas instâncias federal e estadual, pertencentes ao Ministério da Agricultura e Pecuária e aos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas, responsáveis pela coordenação, regulamentação, execução ou supervisão dos planos de vigilância oficial em saúde animal, planos nacionais de vigilância para detecção precoce, planos de contingência e dos programas nacionais de controle de doenças animais;

XXII - tratamento pelo calor: utilização das técnicas de cocção, esterilização pelo calor úmido ou demais processos aprovados pelo órgão de inspeção oficial que garantam a inocuidade dos moluscos a serem consumidos;

XXIII - zona de acabamento: área de ambiente natural marinho, lagunar, estuarino ou de águas continentais, claramente delimitada por boias, postes ou quaisquer outros meios fixos, utilizada exclusivamente para o acabamento; e

XXIV - zona de afinação: área de ambiente natural marinho, lagunar, estuarino ou de águas continentais, claramente delimitada por boias, postes ou quaisquer outros meios fixos e utilizada exclusivamente para a afinação.

### CAPÍTULO III

Art. 4º O Programa MoluBiS contempla os aspectos estruturados sob a denominação de Vigilância sobre Contaminantes e Trânsito de Moluscos Bivalves e Requisitos de Inspeção Industrial e Sanitária dos Estabelecimentos de Processamento de Moluscos Bivalves, na forma dos Capítulos IV a XI desta Portaria.

### CAPÍTULO IV

#### VIGILÂNCIA SOBRE CONTAMINANTES E TRÂNSITO DE MOLUSCOS BIVALVES

Art. 5º A execução da vigilância de contaminantes do Programa MoluBiS deve ocorrer nas áreas de vigilância, baseando-se na determinação da concentração de:

- I - contaminantes microbiológicos em moluscos bivalves;
- II - microalgas nocivas produtoras de toxinas na água;
- III - ficotoxinas contaminantes em moluscos bivalves;
- IV - contaminantes inorgânicos em moluscos bivalves; e
- V - hidrocarbonetos policíclicos aromáticos em moluscos bivalves;

§ 1º A critério da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária, poderão ser publicadas normas complementares que incluam a vigilância de outros contaminantes ou patógenos específicos que possam representar risco à saúde humana ou animal.

§ 2º Os resultados da vigilância devem condicionar a estratégia de novas coletas e o controle da retirada de moluscos bivalves.

### CAPÍTULO V

#### DA VIGILÂNCIA

Art. 6º A localização das áreas de vigilância, dos pontos de coleta e o plano de amostragem para a detecção de contaminantes devem ser definidos em normas estaduais e descritos no manual estadual do Programa.

Art. 7º A vigilância de contaminantes microbiológicos é baseada na concentração de *Escherichia coli* (E. coli) por meio da determinação do número mais provável - NMP em amostras de moluscos bivalves.



Art. 8º A vigilância de microalgas nocivas deve ser realizada por meio da identificação morfológica no nível taxonômico de gênero e, se possível, de espécie, além da contagem de células em amostras de água das áreas de vigilância.

§ 1º A vigilância de microalgas nocivas deve dar suporte na tomada de decisão em relação à vigilância de ficotoxinas contaminantes em moluscos bivalves, não sendo os seus resultados determinantes da situação de retirada de cada área de vigilância.

§ 2º Os resultados da contagem de células de microalgas nocivas devem indicar diferentes níveis de alerta, que podem implicar na intensificação da coleta de amostras de água ou de moluscos para análises específicas.

Art. 9º A vigilância de ficotoxinas contaminantes deve ser baseada na determinação ou estimativa da concentração de ficotoxinas (saxitoxina (eq-STX.2HCL), ácido ocadáico (eq-AO), ácido domóico (AD) e azaspirácidos (AZP)) produzidas por microalgas nocivas nas partes comestíveis dos moluscos bivalves.

Art. 10º A vigilância de contaminantes inorgânicos deve ser estabelecida por meio da determinação das concentrações de cádmio, chumbo e mercúrio nas partes comestíveis dos moluscos bivalves.

Art. 11. A vigilância de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos deve ser estabelecida por meio da determinação das concentrações de benzo(a)pireno e da soma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno nas partes comestíveis de moluscos bivalves.

Art. 12. Para garantia da qualidade da matéria-prima, outros parâmetros amparados tecnicamente para a vigilância de contaminantes poderão ser estabelecidos pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

#### Seção I

##### Das amostras de moluscos bivalves e de água

Art. 13. As amostras de moluscos bivalves devem ser compostas de indivíduos vivos, de tamanho comercial e da espécie considerada sentinela para a vigilância de contaminantes.

§ 1º Os animais definidos como sentinelas são os mexilhões da espécie *Perna perna*, admitindo-se, na sua ausência, a espécie presente no local que, de acordo com estudos técnico-científicos, acumula os maiores níveis de contaminantes e atua como indicadora de contaminação.

§ 2º Além das espécies consideradas sentinelas de cada área de vigilância, podem também ser selecionadas outras espécies cultivadas ou extraídas no local para vigilância por espécie ou tomada de decisão para controle de retirada.

§ 3º As espécies consideradas sentinelas de cada área de vigilância, bem como as selecionadas para vigilância por espécie, devem estar descritas no manual estadual do Programa.

Art. 14. Para as análises de *E. coli*, cada amostra deve conter a quantidade mínima de moluscos bivalves, que estejam com as valvas íntegras e completamente fechadas, suficiente para se obter 100 (cem) g de partes comestíveis.

Art. 15. Para as análises de ficotoxinas contaminantes, a quantidade de moluscos bivalves a ser coletada deve estar condicionada ao método de determinação da concentração a ser empregado.

Art. 16. Para as análises de contaminantes inorgânicos e hidrocarbonetos policíclicos aromáticos, cada amostra deve conter a quantidade de indivíduos suficiente para se obter 500 (quinhentos) g de partes comestíveis de moluscos bivalves.

Art. 17. Para a identificação morfológica e contagem de microalgas nocivas, cada amostra deve conter 250 (duzentos e cinquenta) mL de água.

Art. 18. As quantidades de moluscos bivalves e de água que compõem cada amostra podem ser adequadas a outros métodos que venham a ser implementados e devem estar descritas no manual estadual do Programa.

#### Seção II



## Da coleta, remessa, recepção e armazenamento das amostras

Art. 19. A coleta e a remessa das amostras da vigilância devem ser realizadas por:

I - médicos veterinários do serviço oficial de saúde animal;

II - demais servidores do serviço oficial de saúde animal mediante treinamento e publicação de ato normativo; ou

III - profissional privado, desde que devidamente habilitado, mediante treinamento e publicação de ato normativo.

Parágrafo único. A habilitação dos profissionais privados deve atender ao disposto em regulamentação específica.

Art. 20. Em cada área de vigilância devem ser definidos um ou mais pontos de coleta, que podem ser classificados como primários ou secundários, a depender do plano amostral estabelecido em cada região.

Parágrafo único. Serão considerados primários os pontos de coleta de rotina e secundários aqueles adicionais, acionados quando do acompanhamento em situações de alerta ou de ocorrência de eventos excepcionais

Art. 21. Cada ponto de coleta deve ser estabelecido preferencialmente no local em que, de acordo com estudos técnico-científicos, são esperadas as maiores concentrações de cada tipo de contaminante.

§ 1º Na ausência de estudos disponíveis, os locais dos pontos de coleta devem ser estabelecidos a critério dos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas.

§ 2º A localização de cada ponto de coleta deve estar descrita no manual estadual do Programa.

Art. 22. Em cada ponto de coleta devem ser coletadas amostras da espécie considerada sentinela.

§ 1º No caso de vigilância por espécie, outras espécies cultivadas ou extraídas na área de vigilância devem ser igualmente coletadas, respeitando-se os mesmos critérios de periodicidade.

§ 2º Em casos de determinação de concentração de contaminantes nas amostras da espécie sentinela, acima dos limites estabelecidos nesta Portaria, indivíduos de tamanho comercial das demais espécies cultivadas ou extraídas em locais onde não há vigilância por espécie podem ser igualmente coletados e analisados para auxílio na tomada de decisão.

Art. 23. A quantidade de amostras de moluscos bivalves a ser coletada, por ponto de coleta, deve estar condicionada ao método laboratorial utilizado e ser descrita no manual estadual do Programa.

Art. 24. Para as análises de E. coli em moluscos bivalves deve ser coletada pelo menos uma amostra por espécie de cada área de vigilância, de acordo com as seguintes frequências:

I - quinzenal onde ocorre vigilância oficial há menos de 18 (dezoito) meses; ou

II - mensal onde ocorre vigilância oficial há mais de 18 (dezoito) meses.

Art. 25. Para as análises de ficotoxinas contaminantes, deve ser coletada pelo menos uma amostra por espécie de cada área de vigilância com periodicidade quinzenal.

Parágrafo único. A frequência de coletas deve ser aumentada de acordo com os níveis de alerta da área.

Art. 26. Para as análises de contaminantes inorgânicos e hidrocarbonetos policíclicos aromáticos, deve ser coletada pelo menos uma amostra por espécie de cada área de vigilância com periodicidade anual.

Parágrafo único. A frequência de coletas deve ser aumentada em regiões com histórico de contaminação.

Art. 27. Frequências diferentes de coleta de amostras de moluscos bivalves em cada área de vigilância poderão ser adotadas, desde que a alternativa seja tecnicamente amparada por estudo científico ou publicações técnico-científicas e aprovada pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da



## Agricultura e Pecuária.

Art. 28. A frequência de coleta de amostras em cada ponto de coleta deve estar descrita no manual estadual do Programa.

Art. 29. Juntamente com a coleta de moluscos bivalves para a determinação da concentração de ficotoxinas contaminantes, devem ser coletadas amostras de água, para identificação morfológica e contagem de microalgas nocivas, das áreas de vigilância e dados ambientais.

§ 1º Em cada área de vigilância, deve ser coletada pelo menos uma amostra utilizando mangueira de coleta de água <sup>[1]</sup> e pelo menos uma utilizando rede de fitoplâncton <sup>[2]</sup> , devendo ambas serem fixadas com lugol neutro.

§ 2º Os dados ambientais, referentes às amostras de água, a serem coletados e registrados nos formulários de coleta são:

- I - temperatura (°C), utilizando-se um termômetro ou sonda multiparâmetro;
- II - salinidade, utilizando-se um refratômetro de salinidade <sup>[3]</sup> ou sonda multiparâmetro; e
- III - transparência (m), utilizando-se um disco de Secchi <sup>[4]</sup> .

Art. 30. Para a remessa, as amostras de moluscos bivalves e de água devem ser devidamente embaladas, lacradas, acondicionadas e encaminhadas aos laboratórios com as respectivas vias do formulário de acompanhamento preenchido e assinado pelo responsável pela coleta, conforme modelo definido pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

§ 1º As amostras de moluscos bivalves devem ser transportadas ao laboratório, sob refrigeração constante à temperatura entre 0 °C (zero grau Celsius) e 10°C (dez graus Celsius), podendo ser admitido o congelamento em situações excepcionais e a critério do serviço oficial de saúde animal.

§ 2º O acondicionamento e o transporte das amostras destinadas às análises de E. coli devem ser realizados de modo a evitar o congelamento, respeitando-se o intervalo ideal de até de 24 (vinte e quatro) horas entre a coleta e o início da análise laboratorial e não se excedendo o prazo máximo permitido de 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 31. Na recepção, o laboratório deve verificar a conformidade das amostras em relação aos critérios estabelecidos na presente norma ou em normas complementares, devendo ser rejeitadas nos casos de não conformidade.

Art. 32. Outros procedimentos de coleta e remessa de amostras de moluscos bivalves e de água adotados, além daqueles descritos nesta norma, devem estar descritos em manuais estaduais do Programa.

Art. 33. Outros complementares de recepção e armazenamento de amostras de moluscos bivalves e de água devem estar previstos em manuais disponibilizados pela Coordenação Geral de Apoio Laboratorial do Ministério da Agricultura e Pecuária.

### Seção III

#### Dos métodos analíticos, dos relatórios de ensaio e dos laboratórios

Art. 34. Para as análises de microalgas nocivas devem ser realizadas a identificação das espécies por microscopia ótica e a contagem pelo método aprovado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 35. Para as análises de contaminantes nos moluscos bivalves, os métodos utilizados devem ser:

- I. Aprovados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e descritos em norma específica;
- II. Validados conforme Manual de Garantia da Qualidade Analítica Resíduos e Contaminantes em Alimentos, disponibilizado pela Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial do Ministério da Agricultura e Pecuária e aprovado por esta; ou
- III. Reconhecidos por órgãos de referência, desde que tenham o seu desempenho comprovado internamente pelo laboratório conforme Manual de Garantia da Qualidade Analítica Resíduos e Contaminantes em Alimentos, disponibilizado pela Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial do Ministério



da Agricultura e Pecuária e que sejam aprovados por esta.

Art. 36. A critério dos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas, pode ser requerida a confirmação de resultados de testes rápidos em laboratório oficial ou credenciado, devendo prevalecer o resultado do método considerado confirmatório.

Art. 37. Os métodos laboratoriais ou de diagnóstico rápido utilizados devem ser definidos pela Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 38. Os relatórios de ensaio dos laboratórios, além das informações referentes aos requisitos comuns para relatórios de ensaio previstos para laboratórios oficiais e credenciados, devem conter:

- I - identificação da área de vigilância de origem da amostra;
- II - identificação do ponto de coleta de origem da amostra; e
- III - resultados expressos nas unidades de medida utilizadas nesta Portaria.

Art. 39. Para fins de fiscalização e vigilância oficial, apenas os laboratórios oficiais e credenciados podem realizar os ensaios previstos nesta Portaria, observando-se os respectivos escopos de credenciamento, do Ministério da Agricultura e Pecuária.

#### Seção IV

Dos níveis de contaminação por *Escherichia coli* e da classificação das áreas de vigilância

Art. 40. Todas as áreas de vigilância para *E. coli* devem ser classificadas de acordo com o nível de contaminação, com base na série temporal de resultados de análises de amostras de moluscos bivalves.

§ 1º A classificação de áreas de vigilância pode ser feita de maneira independente para diferentes espécies de moluscos bivalves, devendo, na ausência de vigilância por espécie, prevalecer a classificação baseada naquela considerada sentinela de cada área respectiva.

§ 2º Para as áreas de vigilância para *E. coli* onde não existe histórico de resultados de análises, ou que tiveram a sua classificação suspensa, a classificação deve ser feita após a obtenção de, pelo menos, 12 (doze) resultados obtidos mediante inspeções com coleta e envio de amostras para análise laboratorial, com frequência mínima quinzenal e tolerância máxima de três dias úteis nos casos fortuitos que determinem a impossibilidade de coleta ou envio de amostras.

§ 3º A contagem de resultados será reiniciada sempre que a frequência mínima e sua tolerância máxima não forem respeitados.

Art. 41. A partir da classificação inicial, as áreas de vigilância para *E. coli* devem ter a sua classificação revisada com base em série temporal contendo 24 (vinte e quatro) resultados a cada novo resultado de análise obtido, observando-se a frequência de coleta estabelecida.

§ 1º Nos 24 (vinte e quatro) resultados mencionados no caput deste artigo, não se incluem os 12 (doze) resultados considerados na classificação inicial da área.

§ 2º Após a obtenção de 24 (vinte e quatro) resultados, a revisão da classificação deve sempre considerar os últimos 24 (vinte e quatro) resultados obtidos, observando-se a frequência mínima quinzenal de coleta até o 18º (décimo oitavo) mês e mensal a partir do 19º (décimo nono) mês de vigilância e tolerância máxima de três dias úteis nos casos fortuitos que determinem a impossibilidade de coleta ou envio de amostras.

§ 3º A contagem de resultados será reiniciada sempre que a frequência mínima e sua tolerância máxima não forem respeitados.

§ 4º O número de resultados considerados para as revisões de classificação pode ser alterado, desde que a alternativa seja tecnicamente amparada por estudo científico ou publicações técnico-científicas e aprovada pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 42. As áreas de vigilância devem ser classificadas considerando-se intervalos pré-definidos de número mais provável - NMP de *E. coli* por 100 (cem) g de partes comestíveis, de acordo com as seguintes categorias:

- I - Classe A;



II - Classe B; ou

III - Classe C.

§ 1º As áreas de vigilância Classe A devem ter todos os resultados da série temporal menores ou iguais a 700 (setecentos) NMP de E. coli e 80% (oitenta por cento) dos resultados menores ou iguais a 230 (duzentos e trinta) NMP de E. coli.

§ 2º As áreas de vigilância que não atenderem aos critérios da Classe A podem ser classificadas como Classe B, desde que todos os resultados da série temporal sejam menores ou iguais a 46.000 (quarenta e seis mil) NMP de E. coli e 90% (noventa por cento) das amostras tenham resultado menor ou igual a 4.600 (quatro mil e seiscentos) NMP de E. coli.

§ 3º As áreas de vigilância que não atenderem aos critérios das Classes A ou B podem ser classificadas como Classe C, desde que todos os resultados da série temporal sejam menores ou iguais a 46.000 (quarenta e seis mil) NMP de E. coli.

Art. 43. As áreas de vigilância que não atenderem aos critérios de classificação pré-definidos devem ser denominadas como Classificação Suspensa

Parágrafo único. Quando o resultado NMP de E. coli por 100 (cem) g de partes comestíveis de moluscos bivalves em uma amostra for superior ao limite estabelecido para a Classe C, a área de vigilância será denominada como Classificação Suspensa e deverá ser iniciado novo processo de classificação.

Art. 44. O serviço oficial de saúde animal pode excluir da série temporal utilizada para determinar a classificação de uma área de vigilância, os resultados considerados fora do intervalo esperado, desde que ocasionados por eventos excepcionais de duração máxima de 30 (trinta) dias.

#### Seção V

Dos níveis de alerta de ocorrência de microalgas nocivas na água

Art. 45. A observação de incremento significativo das populações de microalgas nocivas implica no aumento da frequência de coleta de água e de moluscos bivalves para a determinação da concentração de ficotoxinas contaminantes, a depender de diferentes níveis de alerta estabelecidos no manual estadual do Programa.

Art. 46. Devem ser estabelecidos, no mínimo, dois níveis de alerta diferentes em relação a intervalos de valores de contagem de microalgas nocivas e definidos no manual estadual do Programa.

§1º O primeiro nível de alerta, considerado mais baixo, implica na intensificação da coleta de amostras de água.

§2º Níveis de alerta posteriores, considerados mais altos que o primeiro nível de alerta, implicam na intensificação da coleta de amostras de moluscos e no acionamento de pontos de coleta secundários de vigilância.

Art. 47. Os resultados das análises de microalgas nocivas na água não são determinantes, por si só, da proibição de retirada de moluscos, esta última condicionada ao que determina o Artigo 55 desta Portaria.

#### Seção VI

Dos limites de ficotoxinas

Art. 48. Os limites máximos permitidos de ficotoxinas contaminantes nas partes comestíveis de moluscos bivalves são:

I - 0,8 mg/kg (2HCL) de equivalente de saxitoxina (eq-STX.2HCL);

II - 0,16 mg/kg de equivalente ao ácido ocadáico (eq-AO);

III - 20 mg/kg de ácido domóico (AD); e

IV - 0,16 mg/kg de equivalente aos azaspirácidos (eq-AZP);

§ 1º Para moluscos bivalves de água doce aplica-se apenas o limite estabelecido no inciso I do presente artigo.





§ 2º A critério da Secretaria de Defesa Agropecuária, poderão ser publicadas normas complementares que definam limites máximos permitidos para outras ficotoxinas que não as relacionadas no caput deste artigo.

Art. 49. Em cultivos de moluscos bivalves de água doce, deve ser implementada a vigilância de cianobactérias e cianotoxinas, respeitando-se os limites definidos em legislação específica de qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade do Ministério da Saúde.

#### Seção VII

Dos limites de contaminantes inorgânicos e de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos

Art. 50. Devem ser considerados os limites permitidos de cádmio, chumbo e mercúrio, nas partes comestíveis de moluscos bivalves, definidos em legislação específica.

Art. 51. Os limites máximos permitidos de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos nas partes comestíveis de moluscos bivalves são:

I - 5 µg/kg de benzo(a)pireno; e

II - 30 µg/kg da soma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno.

Parágrafo único. A critério da Secretaria de Defesa Agropecuária, poderão ser publicadas normas complementares que definam limites permitidos para outros hidrocarbonetos policíclicos aromáticos que não os relacionados no caput deste artigo.

#### CAPÍTULO VI

##### DO CONTROLE DA RETIRADA DE MOLUSCOS BIVALVES

Art. 52. Os resultados da vigilância de contaminantes devem ser utilizados para a determinação da situação de retirada de moluscos bivalves, sendo possíveis as seguintes categorias:

I - liberada;

II - liberada sob condição; ou

III - proibida.

Parágrafo único. As categorias de situação de retirada podem ser estabelecidas para diferentes espécies, desde que implementada a vigilância por espécie, caso contrário, deve prevalecer a situação de retirada referente à espécie considerada sentinela em toda a área de vigilância.

Art. 53. A retirada liberada refere-se aos moluscos bivalves provenientes de:

I - áreas de vigilância Classe A;

II - zonas de acabamento; ou

III - zonas de afinação.

Art. 54. A retirada liberada sob condição refere-se aos moluscos bivalves provenientes de áreas de vigilância Classe B ou C que não serão transferidos para zonas de afinação.

Art. 55. A retirada proibida aplica-se aos moluscos bivalves provenientes de:

I - áreas de vigilância com classificação suspensa ou que não passaram pelo processo de classificação;

II - áreas de vigilância às quais as amostras de moluscos bivalves apresentaram concentrações de ficotoxinas contaminantes, contaminantes inorgânicos ou hidrocarbonetos policíclicos aromáticos superiores aos limites definidos nas Seções VI e VII do Capítulo II desta Portaria; ou

III - áreas de vigilância em água doce cujas amostras apresentarem concentrações de cianotoxinas acima dos limites estabelecidos em legislação específica de qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade do Ministério da Saúde.

§ 1º A situação de retirada proibida pelas condições expostas nos incisos II e III do presente artigo pode retornar à situação de liberada ou liberada sob condição, após a obtenção de dois resultados consecutivos que comprovem a mudança de categoria, respeitando-se o intervalo mínimo de 72 (setenta e duas) horas entre as coletas e observando-se as respectivas espécies de referência.



§ 2º Na situação de retirada proibida devido à presença de ficotoxinas contaminantes identificada exclusivamente nas espécies de moluscos bivalves consideradas sentinelas, as demais espécies podem ser retiradas, desde que os resultados decorrentes da realização diária de testes rápidos, executados previamente à retirada, estejam conformes.

Art. 56. A situação de retirada proibida implica na interrupção da emissão de Guia de Trânsito Animal - GTA ou de Formulário de Origem do Pescado - FOP pelos estabelecimentos contidos na área de vigilância, durante o período em que estiver nesta situação e observando-se as respectivas espécies de referência.

Art. 57. Os estabelecimentos contidos nas áreas de vigilância com situação de retirada proibida devem ser interditados, por meio de autos de interdição, durante o período em que estiverem nesta situação.

§ 1º Além das informações comuns referentes aos requisitos de emissão, os autos de interdição devem discriminar a identificação oficial das áreas de vigilância, os contaminantes e as espécies ou grupos taxonômicos aos quais a interdição se refere.

§ 2º Os moluscos bivalves provenientes de áreas de situação de retirada proibida não poderão ser movimentados, podendo ser recolhidos e encaminhados à destruição <sup>[5]</sup> pesquisa científica ou fins que excluam o consumo humano e animal, mediante autorização dos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas.

Art. 58. A desinterdição dos estabelecimentos deve se efetivar após a emissão de autos de desinterdição, tendo-se como referência relatórios de ensaio laboratoriais oficiais referentes aos contaminantes e intervalos de coleta previstos nesta Portaria, bem como as espécies consideradas sentinela e as utilizadas na vigilância por espécie.

Art. 59. A critério dos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas, podem ser interditadas e desinterditadas, por meio de ato normativo estadual, as áreas de vigilância com situação de retirada proibida onde ocorre extrativismo e não for possível a interdição individual de estabelecimentos.

Art. 60. A critério dos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas, a obtenção de resultado não conforme <sup>[6]</sup> de ficotoxinas contaminantes na espécie sentinela pode não ser determinante da proibição da retirada de outras espécies da área, desde que ocorra a vigilância por espécie e que os resultados estejam conformes.

Art. 61. As medidas de controle da retirada de moluscos bivalves podem ser revistas a qualquer tempo por motivo de fato superveniente ou de interesse público.

Parágrafo único. Caberá à Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária o estabelecimento de instrumentos complementares quanto ao controle da retirada de moluscos bivalves.

## CAPÍTULO VII

### DAS ZONAS DE ACABAMENTO E DE AFINAÇÃO E DO TRÂNSITO DE MOLUSCOS BIVALVES

Art. 62. As zonas de acabamento e de afinação devem estar devidamente delimitadas, devendo ambas atenderem aos mesmos níveis de contaminação definidos para áreas de vigilância Classe A, conforme disposto no Art. 42 desta Portaria.

§ 1º As zonas de acabamento e de afinação devem estar separadas entre si e das áreas de cultivo e extração por uma distância mínima que reduza o risco de contaminação, descrita no manual estadual do Programa.

§ 2º As zonas de acabamento e de afinação devem respeitar a densidade máxima de moluscos bivalves, descrita no manual estadual do Programa.

Art. 63. As finalidades de acabamento e de afinação devem estar registradas nos cadastros dos estabelecimentos de aquicultura junto aos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas.

## Seção I



Do trânsito de moluscos bivalves a partir dos locais de retirada para as zonas de acabamento ou afinação.

Art. 64. O trânsito de moluscos bivalves para zonas de acabamento apenas pode ser realizado a partir de áreas de vigilância Classe A ou de zonas de afinação.

Art. 65. O trânsito de moluscos bivalves para zonas de afinação apenas pode ser realizado a partir de áreas de vigilância Classes B ou C, devendo a afinação ser realizada observando a seguinte periodicidade:

I - inferior a dois meses, para moluscos bivalves oriundos de áreas de vigilância Classe B; ou

II - igual ou superior a dois meses, para moluscos bivalves oriundos de áreas de vigilância Classe C.

§ 1º O período de afinação de moluscos deve ter eficácia na redução da contaminação microbiológica comprovada por estudo científico aprovado pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária, devendo os respectivos períodos serem publicados em norma estadual.

§ 2º O período de afinação de moluscos provenientes de áreas de vigilância Classe C pode ser reduzido, desde que a eficácia na redução da contaminação microbiológica seja comprovada por estudo científico aprovado pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária, devendo os respectivos períodos serem publicados em norma estadual.

Art. 66. Não é permitido o trânsito de moluscos bivalves para zonas de acabamento ou de afinação a partir de áreas de vigilância com classificação Suspensa.

Art. 67. O trânsito dos moluscos bivalves para zonas de acabamento ou de afinação a partir dos locais de cultivo e extração deve estar acompanhado de Guia de Trânsito Animal - GTA.

Parágrafo único. Fica dispensada a emissão da Guia de Trânsito Animal - GTA quando o trânsito de moluscos bivalves se der entre estabelecimentos aquícolas contíguos pertencentes à mesma pessoa física ou jurídica.

## Seção II

Do trânsito dos moluscos bivalves para os estabelecimentos processadores.

Art. 68. O trânsito dos moluscos bivalves para os estabelecimentos processadores deve ser acompanhado de Guia de Trânsito Animal - GTA e ser proveniente de:

I - áreas de retirada liberada;

II - áreas de retirada liberada sob condição;

III - Zona de acabamento; ou

IV - Zona de afinação,

§ 1º A destinação dos moluscos bivalves após o recebimento pelo estabelecimento processador deve observar o disposto no art. 75 desta Portaria;

§ 2º A classificação da área de vigilância ou a indicação de zona de acabamento ou de afinação, caso se apliquem, e a situação de retirada devem constar no campo "Observação" da Guia de Trânsito Animal - GTA, que é equivalente ao campo aberto da Guia de Trânsito Animal eletrônica.

§ 3º Quando o estabelecimento aquícola <sup>[7]</sup> encontrar-se em área reconhecida pelos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas como contígua à do estabelecimento processador e ambos pertencem à mesma pessoa jurídica, a classificação da área de vigilância ou a indicação de zona de acabamento ou afinação, caso se apliquem, assim como a situação de retirada, devem constar no item 6 do Formulário de Origem do Pescado - FOP conforme Anexo III da Instrução Normativa MPA nº 4 de 04/02/2015.

## CAPÍTULO VIII

### DA PUBLICIDADE DAS AÇÕES E RESULTADOS DA VIGILÂNCIA



Art. 69. Todo resultado laboratorial deve ser comunicado pelos laboratórios ao Órgão Estadual de Sanidade Agropecuária e à Superintendência Federal de Agricultura da respectiva unidade federativa em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.

Art. 70. Devem ser disponibilizadas na página virtual do serviço veterinário oficial de cada unidade federativa, as seguintes informações:

I - localização do parque aquícolas e pontos georreferenciados destinados à malacocultura, indicando as espécies cultivadas e a ocorrência de bancos naturais;

II - mapa das áreas de vigilância com as respectivas classificações quanto aos níveis de contaminação por E. coli para cada espécie de molusco bivalve envolvida na vigilância;

III - mapa das áreas de vigilância, contemplando as respectivas situações de retirada, segundo a espécie de molusco bivalve; e

IV - histórico de resultados laboratoriais e dados ambientais da vigilância de contaminantes.

Art. 71. Deve ser estabelecida a comunicação direta entre o Órgão Estadual de Sanidade Agropecuária na unidade federativa e a autoridade estadual de saúde para notificação de situações de risco à saúde pública, referentes ao consumo de moluscos bivalves.

-----

[1] Mangueira transparente e flexível, de média pressão, com válvula em uma extremidade e peso na extremidade oposta, utilizada para coletar amostras da coluna d'água dos pontos de coleta para contagem de microalgas nocivas. O comprimento deve ser compatível com a profundidade das estruturas dos cultivos de cada região;

[2] Rede de formato cônico com abertura de malha de 20 µm (vinte micrômetros) e coletor acoplado ao vértice para a coleta tracionada de amostras concentradas de água para análise qualitativa de organismos planctônicos vegetais, que incluem as microalgas;

[3] Instrumento óptico portátil utilizado para a medição do índice de refração da luz numa substância translúcida, portanto, capaz de indicar a salinidade da água;

[4] Disco de 20 (vinte) cm de diâmetro com quadrantes pintados de preto e branco, de forma alternada, ligado pelo ponto central a uma corda graduada ou fita métrica, especialmente desenvolvido para leitura a olho nu e estimativa da transparência da água quando submerso;

[5] Incineração, enterramento ou qualquer outro procedimento aprovado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária para a eliminação de contaminantes presentes nos moluscos bivalves sem aproveitamento condicional;

[6] Conjunto de dados constante em relatório de ensaio laboratorial com identificação de valores superiores aos limites máximos estabelecidos nesta norma ou em normas complementares para resguardo da saúde humana e animal;

[7] estabelecimento cadastrado no Órgão Estadual de Sanidade Agropecuária na unidade federativa no qual são produzidos moluscos bivalves, podendo incluir as zonas de acabamento e as zonas de afinação.

## CAPÍTULO IX

### REQUISITOS DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS DE PROCESSAMENTO DE MOLUSCOS BIVALVES

Art. 72. Para o processamento de moluscos bivalves, independentemente do mercado pretendido (municipal, estadual, interestadual ou internacional), os animais devem ser destinados a estabelecimento processador registrado junto ao órgão de inspeção correspondente (municipal, estadual ou federal), de acordo com os requisitos estabelecidos na legislação específica.

Art. 73. Os estabelecimentos processadores devem implementar programas de autocontrole, conforme disposto em legislação específica.



Art. 74. Devem ser observados, no que for pertinente ao processamento de moluscos bivalves, os requisitos gerais definidos no Decreto nº. 9.013, de 29 de março de 2017 e suas atualizações ou em legislação correlata dos órgãos de inspeção estaduais e municipais, de acordo com o âmbito de comercialização dos produtos.

## CAPÍTULO X

### DA DESTINAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA

Art. 75. A destinação da matéria-prima e o tipo de processamento ao qual será submetida devem estar contemplados nos programas de autocontrole dos estabelecimentos processadores, considerando as situações de retirada definidas nos art. 53 e 54 desta Portaria.

§ 1º Os moluscos bivalves provenientes de retirada liberada podem ser destinados ao consumo sem a necessidade de depuração em estação depuradora, mediante prévia inspeção.

§ 2º Os moluscos bivalves provenientes de áreas de vigilância Classe B que não forem transferidos para zonas de afinação devem ser submetidos a tratamento pelo calor ou depuração em estação depuradora.

§ 3º Os moluscos bivalves provenientes de áreas de vigilância Classe C que não serão transferidos para zonas de afinação devem ser submetidos a tratamento pelo calor ou processamento que garanta a inocuidade do produto final.

§ 4º Os moluscos bivalves, provenientes de áreas de vigilância Classe B ou C, podem ser submetidos ao acabamento no estabelecimento processador antes do tratamento pelo calor ou processamento que garanta a inocuidade do produto final.

§ 5º Excepcionalmente, vieiras provenientes de áreas de retirada liberada sob condição podem ser destinadas ao consumo sem a necessidade de tratamento pelo calor ou depuração em estação depuradora, desde que tenham suas vísceras e gônadas totalmente removidas.

## CAPÍTULO XI

### DOS REQUISITOS DE PROCESSAMENTO

#### Seção I

##### Dos critérios de aceitação da matéria-prima

Art. 76. Os processadores de moluscos bivalves devem manter cadastro atualizado de fornecedor de matéria-prima devidamente licenciado e instalado em local monitorado.

Art. 77. Somente podem ser submetidos a processamento lotes de moluscos bivalves com retirada definida como liberada ou liberada sob condição, conforme disposto nos Artigos 53 e 54 desta Portaria.

Art. 78. Os lotes recebidos nos estabelecimentos processadores devem estar acondicionados, identificados e acompanhados de documentação com as seguintes informações:

I - identificação do local de retirada (nome do local, código do estabelecimento, parque aquícola, área aquícola e município);

II - classificação da área de vigilância (Classes A, B ou C) ou indicação de zona de acabamento ou de afinação;

III - situação da retirada (liberada ou liberada sob condição);

IV - data da última coleta da vigilância;

V - data e horário da retirada;

VI - período de afinação realizado, se o lote for proveniente de zona de afinação;

VII - identificação do estabelecimento processador e período de depuração realizado, se o lote for proveniente de estação depuradora;

VIII - relação das espécies de moluscos bivalves e sua quantidade; e

IX - identificação e destinação do lote.



## Seção II

### Da depuração e do acabamento da matéria-prima em estabelecimento processador

Art. 79. A depuração em estação depuradora deve ser realizada quando necessário, dependendo da espécie de molusco bivalve a ser processada, da classificação da área de vigilância e da situação de retirada.

Parágrafo único. Os moluscos bivalves provenientes de áreas de vigilância Classe C não podem ser destinados à depuração em estação depuradora.

Art. 80. O responsável pela estação depuradora deve apresentar uma descrição detalhada do processo de depuração que contemple:

I - objetivo da depuração;

II - metodologia utilizada, incluindo informações relevantes como:

a) método de tratamento da água;

b) tempo de depuração;

c) temperatura da água;

d) salinidade da água;

e) capacidade de depuração, detalhando o número de animais ou peso por lote depurado; e

f) sistema de eliminação das águas residuais.

§ 1º Devem ser apresentadas justificativas técnicas para a escolha da metodologia, incluindo-se a capacidade de redução da contaminação por E. coli proporcionada pela depuração, considerando a carga microbiana inicial e carga microbiana final, quando pertinente.

§ 2º O método de depuração utilizado deve ter a sua eficiência comprovada para cada espécie, por meio experimental, com amostragens seriadas, encaminhadas para análise em laboratório oficial ou credenciado, realizadas na época do ano de maior risco de contaminação orgânica, que demonstre o atendimento aos limites de E. coli estabelecidos para Classe A.

Art. 81. Não poderão ser mantidas outras espécies de pescado em uma unidade de depuração onde os moluscos bivalves vivos estejam sendo depurados.

Art. 82. O acabamento a ser realizado em estabelecimento processador deve atender aos mesmos requisitos da depuração, com exceção da redução de contaminação dos moluscos bivalves, devendo atender à finalidade à qual se aplica.

Art. 83. O responsável pelo estabelecimento processador deve apresentar uma descrição detalhada do processo de acabamento que contemple:

I - objetivo do acabamento; e

II - metodologia utilizada, incluindo informações relevantes como:

a) método de tratamento da água;

b) tempo de acabamento;

c) capacidade de acabamento, detalhando o número de animais ou peso por lote acabado; e

d) sistema de eliminação das águas residuais.

## Seção III

### Da embalagem, da rotulagem e da expedição

Art. 84. As embalagens de moluscos bivalves devem ter garantida a sua inviolabilidade até a sua comercialização para o consumidor final.

Parágrafo único. A embalagem para moluscos bivalves comercializados vivos deve impedir o contato da água de degelo com os animais, quando aplicável.

Art. 85. A rotulagem deve contemplar os dizeres obrigatórios previstos em legislação específica, além das informações a seguir:



I - Espécies de moluscos bivalves, discriminando-se o nome comum e científico; e

II - No caso de moluscos bivalves vivos, além do prazo de validade, deve ser incluída a seguinte expressão: "ESTES ANIMAIS DEVEM ESTAR VIVOS NO MOMENTO DA COMPRA", de forma bem visível e distinta das demais informações.

Art. 86. Os moluscos bivalves vivos devem ser expedidos o mais rapidamente possível, para chegarem ao consumidor em condições adequadas para o consumo in natura.

Art. 87. Uma vez expedidos dos estabelecimentos processadores, os moluscos bivalves não podem ser reimmergidos em água ou retornar ao ambiente natural, devendo ser preservada a sua rastreabilidade até a comercialização.

Parágrafo único. Os moluscos bivalves vivos podem ser aspergidos com água, desde que em expositores de moluscos bivalves vivos, sem que haja mistura de lotes e empregando-se os devidos procedimentos de desinfecção do equipamento e da água utilizados.

#### Seção IV

Dos procedimentos de controle dos padrões estabelecidos de contaminantes

Art. 88. As matérias-primas e produtos finais devem respeitar os padrões microbiológicos, físico-químicos e de controles de resíduos e contaminantes fixados na presente Portaria e em legislação específica.

#### CAPÍTULO XII

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 89. A atualização dos Capítulos IV a XI da presente Portaria caberá ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 90. Amostras de moluscos bivalves podem ser aproveitadas para análises diagnósticas de interesse da defesa sanitária animal.

Art. 91. Informações das coletas e dos dados ambientais, registradas em formulários, e dos relatórios de ensaio devem estar integradas em sistemas informatizados administrados pelos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária, em conjunto com as Superintendências Federais de Agricultura de cada Unidade Federativa, para as análises espaço-temporais necessárias para a classificação de áreas de vigilância de contaminantes.

Art. 92. Caberá aos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária, no âmbito de sua Unidade Federativa, o desenvolvimento de sistemas de alerta de ocorrência de contaminantes e de outros eventos que afetem a qualidade de águas continentais, estuarinas ou marinhas no que se refere à saúde pública.

Art. 93. Caberá aos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária nas unidades federativas a coordenação de um sistema de gestão dos dados da vigilância e das respectivas medidas de controle da retirada de moluscos bivalves em cada área de vigilância.

Art. 94. Caberá aos Órgãos Estaduais de Sanidade Agropecuária estabelecer estratégias para a execução do Programa, no âmbito de sua Unidade Federativa, por meio de normas estaduais.

Parágrafo único. A implantação do Programa nas Unidades Federativas está condicionada à aprovação prévia do manual estadual do Programa pela Secretaria de Defesa Agropecuária.

Art. 95. Caberá ao Ministério da Agricultura e Pecuária o acompanhamento das ações e procedimentos relacionados à execução dessa norma nas Unidades Federativas.

Art. 96. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na aplicação da presente Portaria serão dirimidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 97. Ficam revogados:

I - a Instrução Normativa Interministerial MPA/MAPA nº 7, de 8 de maio, de 2012, publicada no DOU, de 09/05/2012, Seção 1, e retificada no DOU, de 08/6/2012, Seção 1;

II - a Portaria MPA nº 204, de 28 de junho, de 2012, publicada no DOU, de 29/06/2012, Seção 1, pág. 56;



III - a Portaria MPA nº 175, de 15 de maio, de 2013, publicada no DOU, nº 93, de 16/05/2013, Seção 1, pág. 57; e

IV - a Portaria SDA/MAPA nº 48, de 24 de maio, de 2016, publicada no DOU, nº 99, de 25/05/2016, Seção 1, pág. 1.

Art. 98. Esta Portaria entra em vigor em 1º de abril de 2024.

**MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS**

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

