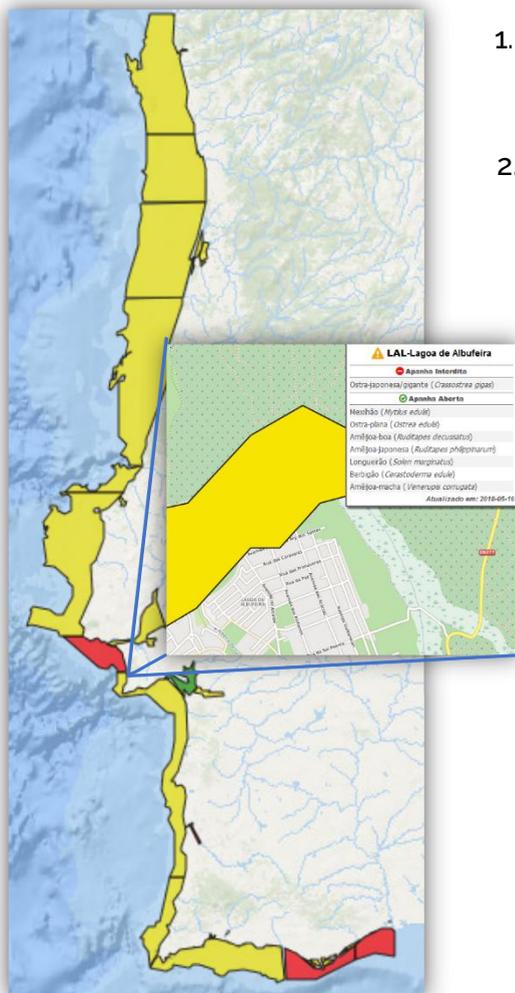


GUIA DE CONSUMO DE MOLUSCOS BIVALVES, EQUINODERMES, TUNICADOS E GASTRÓPODES MARINHOS PROVENIENTES DE ZONAS DE PRODUÇÃO DE PORTUGAL CONTINENTAL



1. Consultar o mapa das interdições atualizado diariamente em:
www.ipma.pt/pt/bivalves/index.jsp
2. Em caso de compra, ver na etiqueta de compra, qual a espécie e a zona de produção (ZDP)



3. Selecionar a zona de produção e confirmar se a apanha ou comercialização da espécie está interdita ou aberta
4. Se a espécie estiver **interdita**, **não apanhar/consumir**
5. Se a espécie estiver **aberta**, pode-se **apanhar/consumir**

QUAIS OS TIPOS DE CONTAMINAÇÃO QUE PODEM INTERDITAR O CONSUMO/COMERCIALIZAÇÃO?

BIOTOXINAS MARINHAS

Limite Regulamentar (Reg. (CE) N.º 853/2004, Reg. (EU) N.º 786/2013))

Amnésicas (ASP)	20 mg de AD+AE/kg
Lipofílicas (DSP)	160 µg equivalentes de ácido ocadáico/kg
Paralisantes (PSP)	800 µg equivalentes de saxitoxina/kg

METAIS CONTAMINANTES

Limite Regulamentar (Reg. (CE) N.º 1881/2006)

Cádmio	1 mg/kg
Chumbo	1,5 mg/kg
Mercúrio	0,5 mg/kg

FITOPLÂNCTON NOCIVO

A deteção de fitoplâncton nocivo na água permite prever a contaminação dos bivalves por biotoxinas marinhas.

MICROBIOLOGIA

Estatuto Sanitário	Limite Legal (Reg. (CE) N.º 854/2004, Reg. (CE) N.º 1021/2008 e Reg. (EU) 2015/2285)	Observações
Classe A	≤ 230 <i>E. coli</i> (NMP/100 g)	Os bivalves podem ser apanhados e comercializados para consumo humano direto
Classe B	> 230 e ≤ 4.600 <i>E. coli</i> (NMP/100 g)	Os bivalves podem ser apanhados e destinados a depuração, transposição ou transformação em unidade industrial
Classe C	> 4.600 e ≤ 46.000 <i>E. coli</i> (NMP/100 g)	Os bivalves podem ser apanhados e destinados a transposição prolongada ou transformação em unidade industrial
Proibido	> 46.000 <i>E. coli</i> (NMP/100 g)	Não é autorizada a apanha de moluscos bivalves