Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B** **REGULAMENTO (CE) N.º 1881/2006 DA COMISSÃO**

de 19 de Dezembro de 2006

que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 364 de 20.12.2006, p. 5)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.°	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 1126/2007 da Comissão de 28 de Setembro de 2007	L 255	14	29.9.2007
►**M2**	Regulamento (CE) n.º 565/2008 da Comissão de 18 de Junho de 2008	L 160	20	19.6.2008
►**M3**	Regulamento (CE) n.º 629/2008 da Comissão de 2 de Julho de 2008	L 173	6	3.7.2008
►**M4**	Regulamento (UE) n.º 105/2010 da Comissão de 5 de Fevereiro de 2010	L 35	7	6.2.2010
►**M5**	Regulamento (UE) n.º 165/2010 da Comissão de 26 de Fevereiro de 2010	L 50	8	27.2.2010
►**M6**	Regulamento (UE) n.º 420/2011 da Comissão de 29 de Abril de 2011	L 111	3	30.4.2011
►**M7**	Regulamento (UE) n.º 835/2011 da Comissão de 19 de Agosto de 2011	L 215	4	20.8.2011
►**M8**	Regulamento (UE) n.º 1258/2011 da Comissão de 2 de Dezembro de 2011	L 320	15	3.12.2011
►**M9**	Regulamento (UE) n.º 1259/2011 da Comissão de 2 de Dezembro de 2011	L 320	18	3.12.2011
►**M10**	Regulamento (UE) n.º 219/2012 da Comissão de 14 de março de 2012	L 75	5	15.3.2012
►**M11**	Regulamento (UE) n.º 594/2012 da Comissão de 5 de julho de 2012	L 176	43	6.7.2012
►**M12**	Regulamento (UE) n.º 1058/2012 da Comissão de 12 de novembro de 2012	L 313	14	13.11.2012
►**M13**	Regulamento (UE) n.º 1067/2013 da Comissão de 30 de outubro de 2013	L 289	56	31.10.2013
►**M14**	Regulamento (UE) n.º 212/2014 da Comissão de 6 de março de 2014	L 67	3	7.3.2014
►**M15**	Regulamento (UE) n.º 362/2014 da Comissão de 9 de abril de 2014	L 107	56	10.4.2014
►**M16**	Regulamento (UE) n.º 488/2014 da Comissão de 12 de maio de 2014	L 138	75	13.5.2014
►**M17**	Regulamento (UE) n.º 696/2014 da Comissão de 24 de junho de 2014	L 184	1	25.6.2014
►**M18**	Regulamento (UE) n.º 1327/2014 da Comissão de 12 de dezembro de 2014	L 358	13	13.12.2014
►**M19**	Regulamento (UE) 2015/704 da Comissão de 30 de abril de 2015	L 113	27	1.5.2015
►**M20**	Regulamento (UE) 2015/1005 da Comissão de 25 de junho de 2015	L 161	9	26.6.2015
►**M21**	Regulamento (UE) 2015/1006 da Comissão de 25 de junho de 2015	L 161	14	26.6.2015

►**M22**	Regulamento (UE) 2015/1125 da Comissão de 10 de julho de 2015	L 184	7	11.7.2015
►**M23**	Regulamento (UE) 2015/1137 da Comissão de 13 de julho de 2015	L 185	11	14.7.2015
►**M24**	Regulamento (UE) 2015/1933 da Comissão de 27 de outubro de 2015	L 282	11	28.10.2015
►**M25**	Regulamento (UE) 2015/1940 da Comissão de 28 de outubro de 2015	L 283	3	29.10.2015

Retificado por:

►**C1**	Retificação, JO L 210 de 11.8.2010, p. 36 (165/2010)			

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 1881/2006 DA COMISSÃO

de 19 de Dezembro de 2006

que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 315/93 do Conselho, de 8 de Fevereiro de 1993, que estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios [1], nomeadamente o n.º 3 do artigo 2.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 466/2001 da Comissão, de 8 de Março de 2001, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios [2], foi substancialmente alterado em várias ocasiões. É necessário alterar novamente os teores máximos de certos contaminantes, no sentido de ter em conta novas informações e desenvolvimentos no Codex Alimentarius. O texto deve, simultaneamente e sempre que necessário, ser clarificado. O Regulamento (CE) n.º 466/2001 deve, portanto, ser substituído.

(2) A fim de proteger a saúde pública, é essencial manter os contaminantes a níveis que sejam aceitáveis do ponto de vista toxicológico.

(3) Atendendo às disparidades entre as legislações dos Estados-Membros para alguns contaminantes e ao risco daí decorrente de distorções da concorrência, são necessárias medidas de âmbito comunitário para salvaguardar a unidade do mercado, no respeito do princípio da proporcionalidade.

(4) Devem ser definidos teores máximos rigorosos que sejam razoavelmente possíveis mediante a prossecução de boas práticas agrícolas, de pesca e de fabrico, tendo em conta o risco relacionado com o consumo dos alimentos. No caso dos contaminantes que sejam considerados como substâncias cancerígenas genotóxicas ou em casos em que a exposição actual da população ou dos grupos vulneráveis da população se aproxime ou exceda a dose admissível, devem definir-se teores máximos a um nível que seja tão baixo quanto razoavelmente possível (ALARA). Estas abordagens garantem que os operadores das empresas do sector alimentar apliquem medidas para evitar ou reduzir ao máximo a contaminação, a fim de proteger a saúde pública. Além disso, é adequado, para efeitos de protecção da saúde de lactentes e de crianças jovens, que constituem um grupo vulnerável, estabelecer teores máximos o mais reduzidos possível, alcançáveis através de uma selecção rigorosa das matérias-primas utilizadas no fabrico de alimentos para lactentes e crianças jovens. Esta selecção rigorosa das matérias-primas é também adequada para a produção de alguns géneros alimentícios específicos, tais como sêmea para consumo humano directo.

---

[1] JO L 37 de 13.2.1993, p. 1. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

[2] JO L 77 de 16.3.2001, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 199/2006 (JO L 32 de 4.2.2006, p. 32).

▼B

(5) Para permitir que os teores máximos sejam aplicados a géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e compostos, sempre que não tenham sido definidos teores máximos específicos a nível comunitário, os operadores de empresas do sector alimentar devem fornecer a concentração específica e os factores de diluição acompanhados pelos dados experimentais adequados que justificam o factor proposto.

(6) Para assegurar uma protecção eficaz da saúde pública, os produtos que contenham contaminantes que excedam os teores máximos não devem ser colocados no mercado como tal, nem após mistura com outros géneros alimentícios, nem utilizados como ingredientes noutros alimentos.

(7) É reconhecido que a triagem ou outros tratamentos físicos permitem reduzir o teor de aflatoxinas das remessas de amendoins, frutos de casca rija, frutos secos e milho. Para minimizar os efeitos no comércio, é conveniente permitir teores de aflatoxinas mais elevados para os produtos em causa, quando estes não se destinem ao consumo humano directo ou a ingrediente dos géneros alimentícios. Nesses casos, os teores máximos de aflatoxinas devem ser fixados tendo em conta a eficácia dos tratamentos acima mencionados para reduzir o teor de aflatoxinas nos amendoins, frutos de casca rija, frutos secos e milho para níveis inferiores aos limites máximos fixados para aqueles produtos destinados ao consumo humano directo ou a serem utilizados como ingredientes em géneros alimentícios.

(8) Para permitir o controlo efectivo da aplicação dos teores máximos de certos contaminantes em determinados géneros alimentícios importa prever disposições adequadas de rotulagem para estes casos.

(9) Devido às condições climatéricas em determinados Estados-Membros, é difícil garantir que os teores máximos para a alface e os espinafres frescos não sejam ultrapassados. Deve ser concedido um período transitório a estes Estados-Membros para que possam continuar a autorizar a comercialização de alface e espinafres frescos cultivados e destinados ao consumo no respectivo território com teores de nitratos superiores aos teores máximos. Os produtores de alface e espinafres estabelecidos em Estados-Membros a que tenham sido concedidas as autorizações acima mencionadas devem alterar progressivamente os respectivos métodos de cultivo, aplicando as boas práticas agrícolas recomendadas a nível nacional.

(10) Certas espécies piscícolas originárias da região do Báltico podem conter elevados níveis de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina. Uma proporção significativa destas espécies piscícolas originárias da região do Báltico não cumprirão os teores máximos e ver-se-iam, por isso, excluídas do regime alimentar. Há indicações de que excluir o peixe do regime alimentar pode ter um impacto negativo na saúde na região do Báltico.

▼B

(11) A Suécia e a Finlândia possuem um sistema capaz de assegurar que os consumidores sejam plenamente informados das recomendações dietéticas relativas às restrições ao consumo de peixe da região do Báltico pelos grupos vulneráveis identificados da população, a fim de evitar potenciais riscos para a saúde. Por conseguinte, é adequado conceder uma derrogação à Finlândia e à Suécia para colocar no mercado durante um período transitório certas espécies piscícolas originárias da região do Báltico e destinadas ao consumo no respectivo território com um teor de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina superiores aos estabelecidos no presente regulamento. Devem ser aplicadas as medidas necessárias para garantir que o peixe e os produtos à base de peixe que não cumprem os teores máximos não sejam comercializados noutros Estados-Membros. A Finlândia e a Suécia comunicam anualmente à Comissão os resultados da monitorização dos teores de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina no peixe da região do Báltico e as medidas para reduzir a exposição humana a dioxinas e PCB sob a forma de dioxina da referida região.

(12) Para garantir que os teores máximos são controlados uniformemente, devem ser aplicados pelas autoridades competentes em toda a Comunidade os mesmos critérios de amostragem e de desempenho de análise. Além disso, importa que os resultados analíticos sejam notificados e interpretados uniformemente. As medidas relativas à amostragem e análise especificadas no presente regulamento prevêem normas uniformes sobre a notificação e interpretação.

(13) Para certos contaminantes, os Estados-Membros e as partes interessadas devem monitorizar e notificar os teores e informar quanto aos progressos da aplicação das medidas preventivas, para permitir à Comissão avaliar a necessidade de alterar as medidas existentes ou de adoptar medidas adicionais.

(14) Qualquer teor máximo adoptado a nível comunitário pode ser reexaminado para ter em conta a evolução dos conhecimentos científicos e técnicos, bem como os progressos resultantes da aplicação das boas práticas agrícolas, de pesca e de fabrico.

(15) A sêmea e o gérmen podem ser comercializados para consumo humano directo, pelo que é adequado estabelecer um teor máximo para o desoxinivalenol e a zearalenona nestes produtos.

(16) O Codex Alimentarius fixou recentemente um teor máximo para o chumbo no peixe que a Comunidade aceitou. Importa, por conseguinte, alterar em conformidade a actual disposição relativa ao chumbo no peixe.

(17) 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]), define géneros alimentícios de origem animal, pelo que as entradas relativas aos géneros alimentícios de origem animal devem ser em alguns casos alteradas em conformidade com a terminologia utilizada no referido regulamento.

([1]) JO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Rectificação no JO L 226 de 25.6.2004, p. 22. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1662/2006 da Comissão (JO L 320 de 18.11.2006, p. 1).

▼B

(18) É necessário prever que os teores máximos de contaminantes não se apliquem aos géneros alimentícios que tenham sido legalmente colocados no mercado comunitário antes da data de aplicação destes teores máximos.

(19) No que se refere aos nitratos, os produtos hortícolas constituem a principal fonte de ingestão de nitratos para o ser humano. O Comité Científico da Alimentação Humana (CCAH), no seu parecer de 22 de Setembro de 1995 ([1]), declarou que a ingestão total de nitratos é habitualmente bastante inferior à dose diária admissível (DDA) de 3,65 mg/kg de peso corporal. Recomendou, contudo, a continuação dos esforços para reduzir a exposição aos nitratos através dos alimentos e da água.

(20) Visto que as condições climatéricas têm uma grande influência nos níveis de nitratos em certos produtos hortícolas, tais como a alface e os espinafres, devem, por isso, ser fixados diferentes teores máximos de nitratos consoante a estação do ano.

(21) No que se refere às aflatoxinas, o CCAH afirmou, no seu parecer de 23 de Setembro de 1994, que as aflatoxinas são substâncias cancerígenas genotóxicas ([2]). Com base nesse parecer, é adequado limitar o teor total de aflatoxinas dos alimentos (somatório das aflatoxinas B_1, B_2, G_1 e G_2), bem como o teor individual da aflatoxina B_1, sendo este sem dúvida o composto mais tóxico. No que se refere à aflatoxina M_1 em alimentos destinados a lactentes e crianças jovens, deve ser considerada uma possível redução do teor máximo actual à luz da evolução dos procedimentos analíticos.

(22) No que se refere à Ocratoxina A (OTA), o CCAH adoptou um parecer científico em 17 de Setembro de 1998 ([3]). Foi efectuada uma avaliação sobre o consumo diário de OTA pela população comunitária ([4]) no âmbito da Directiva 93/5/CEE do Conselho, de 25 de Fevereiro de 1993, relativa à assistência dos Estados-Membros à Comissão e à sua cooperação na análise científica de questões relacionadas com os produtos alimentares ([5]) (SCOOP). A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) adoptou, a pedido da Comissão, um parecer científico actualizado relativo à ocratoxina A nos alimentos, em 4 de Abril de 2006 ([6]), tendo em conta nova informação científica, tendo daí derivado uma dose semanal admissível (DSA) de 120 ng/kg de peso corporal.

([1]) Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana, 38.ª série, Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre nitratos e nitritos, pp. 1-33, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

([2]) Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana, 35.ª série, Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre aflatoxinas, ocratoxina A e patulina, pp. 45-50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

([3]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre a Ocratoxina A (emitido em 17 de Setembro de 1998) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

([4]) Relatórios sobre tarefas SCOOP, Tarefa 3.2.7 «Avaliação do consumo diário de Ocratoxina A pela população dos Estados-Membros da UE» http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

([5]) JO L 52 de 4.3.1993, p. 18.

([6]) Parecer do painel científico da AESA sobre contaminantes na cadeia alimentar emitido em resposta a um pedido da Comissão relacionado com a ocratoxina A nos alimentos http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en1.pdf

▼B

(23) Com base nestes pareceres, é apropriado fixar teores máximos para cereais, produtos à base de cereais, uvas passas, café torrado, vinho, sumo de uva e alimentos para lactentes e crianças jovens, os quais contribuem todos de forma significativa para a exposição geral dos seres humanos à OTA ou para a exposição de grupos vulneráveis de consumidores, tais como as crianças.

(24) A conveniência de fixar um teor máximo para a OTA em géneros alimentícios tais como frutos secos à excepção de uvas passas, cacau e produtos à base de cacau, especiarias, produtos à base de carne, café verde, cerveja e alcaçuz, bem como a revisão dos teores máximos existentes, nomeadamente no que se refere à OTA em uvas passas e sumo de uva, será considerada à luz do recente parecer científico da AESA.

(25) No que se refere à patulina, o CCAH aprovou, na sua reunião de 8 de Março de 2000, a dose diária admissível máxima provisória (DDAMP) de 0,4 μg/kg de peso corporal para a patulina ([1]).

(26) Em 2001, foi efectuada uma tarefa SCOOP intitulada «Avaliação do consumo diário de patulina pela população dos Estados-Membros da UE» no âmbito da Directiva 93/5/CEE ([2]).

(27) Com base nessa avaliação e tendo em conta a DDAMP, devem ser fixados teores máximos para a patulina em determinados géneros alimentícios, no sentido de proteger os consumidores de uma contaminação inaceitável. Estes teores máximos devem ser revistos e, se necessário, reduzidos tendo em conta o progresso do conhecimento científico e tecnológico e da aplicação a Recomendação 2003/598/CE da Comissão, de 11 de Agosto de 2003, relativa à prevenção e redução da contaminação por patulina do sumo de maçã e do sumo de maçã usado como ingrediente noutras bebidas ([3]).

(28) No que se refere às toxinas Fusarium, o CCAH adoptou vários pareceres que efectuam a avaliação do desoxinivalenol em Dezembro de 1999 ([4]), que fixa uma dose diária admissível (DDA) de 1 μg/kg de peso corporal, da zearalenona em Junho de 2000 ([5]), que fixa uma DDA temporária de 0,2 μg/kg de peso corporal, das fumonisinas em Outubro de 2000 ([6]) (actualizado em Abril de 2003 ([7]) que fixa uma DDA de 2 μg/kg de peso

([1]) Acta da 120.ª reunião do Comité Científico da Alimentação Humana, realizada em 8-9 de Março de 2000 em Bruxelas; Declaração em acta relativa à patulina. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

([2]) Relatórios sobre tarefas SCOOP, Tarefa 3.2.8 «Avaliação do consumo diário de patulina pela população dos Estados-Membros da UE» http://ec.europa.eu//food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

([3]) JO L 203 de 12.8.2003, p. 34.

([4]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre as toxinas Fusarium, Parte 1: Desoxinivalenol (DON), (emitido em 2 de Dezembro de 1999) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

([5]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre as toxinas Fusarium, Parte 2: Zearalenona (ZEA), (emitido em 22 de Junho de 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

([6]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre as toxinas Fusarium, Parte 3: Fumonisina B_1 (FB_1), (emitido em 17 de Outubro de 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

([7]) Parecer actualizado do Comité Científico da Alimentação Humana sobre as Fumonisinas B_1, B_2 e B_3 (emitido em 4 de Abril de 2003) http://ec.europa.eu//food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

▼B

corporal, do nivalenol em Outubro de 2000 ([1]) que fixa uma DDA transitória de 0,7 μg/kg de peso corporal, das toxinas T-2 e HT-2 em Maio de 2001 ([2]) que fixa uma DDA transitória combinada de 0,06 μg/kg de peso corporal e dos tricotecenos enquanto grupo em Fevereiro de 2002 ([3]).

(29) No âmbito da Directiva 93/5/CEE, foi efectuada e concluída em Setembro de 2003 a tarefa SCOOP «Recolha de dados sobre a ocorrência da toxinas Fusarium nos alimentos e avaliação da ingestão alimentar pela população dos Estados-Membros da UE» ([4]).

(30) Com base nos pareceres científicos e na avaliação da ingestão alimentar, é adequado fixar teores máximos de desoxinivalenol, zearalenona e fumonisinas. No que se refere às fumonisinas, os resultados da vigilância de controlo das colheitas recentes indicam que o milho e os produtos à base de milho podem estar altamente contaminados por fumonisinas e importa tomar medidas para evitar que esse milho e esses produtos à base de milho, inaceitáveis devido à sua elevada contaminação, possam entrar na cadeia alimentar.

(31) As estimativas relativas à ingestão indicam que a presença de toxinas T-2 e HT-2 pode constituir um problema para a saúde pública. Por conseguinte, é necessário e altamente prioritário desenvolver um método fiável e sensível, recolher mais dados relativos à ocorrência e reforçar a investigação sobre os factores implicados na presença de toxinas T-2 e HT-2 nos cereais e nos produtos à base de cereais, em particular na aveia e nos produtos à base de aveia.

(32) Não é necessário considerar medidas específicas relativas ao 3-acetildesoxinivalenol, ao 15-acetildesoxinivalenol e à fumonisina B_3, já que as medidas relativas, em particular, ao desoxinivalenol e às fumonisinas B_1 e B_2 também protegeriam a população humana de uma exposição inaceitável ao 3-acetildesoxinivalenol, ao 15-acetildesoxinivalenol e à fumonisina B_3 dada a ocorrência simultânea destes compostos. O mesmo se aplica ao nivalenol, para o qual se pode observar um certo grau de ocorrência simultânea com o desoxinivalenol. Além disso, estima-se que a exposição humana ao nivalenol é significativamente inferior à DDA temporária. A limitada informação disponível relativa aos demais tricotecenos considerados na tarefa SCOOP acima mencionada, como o 3-acetildesoxinivalenol, o 15-acetildesoxinivalenol, a fusarenona-X, o T2-triol, o diacetoxiscirpenol, o neosolaniol, o monoacetoxiscirpenol e o verrucol, indica que não ocorrem de forma generalizada e que os níveis constatados são geralmente baixos.

([1]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre as toxinas Fusarium, Parte 4: Nivalenol, (emitido em 19 de Outubro de 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

([2]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre as toxinas Fusarium, Parte 5: Toxina T-2 e toxina HT-2, (adoptado em 30 de Maio de 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

([3]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre as toxinas Fusarium, Parte 6: Avaliação de grupo de toxina T-2, HT-2, do nivalenol e do desoxinivalenol (adoptado em 26 de Fevereiro de 2002) http://ec.europa.eu//food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

([4]) Relatórios sobre tarefas SCOOP, Tarefa 3.2.10 «Recolha de dados sobre a ocorrência de toxinas Fusarium nos alimentos e avaliação da ingestão alimentar pela população dos Estados-Membros da UE» http://ec.europa.eu/food/fs//scoop/task3210.pdf

▼B

(33) As condições climatéricas durante o crescimento, em particular durante a floração, exercem uma influência importante sobre o teor de toxinas Fusarium. Contudo, as boas práticas agrícolas, em que os factores de risco estão reduzidos ao mínimo, podem impedir até certo ponto a contaminação por fungos *Fusarium*. A Recomendação 2006/583/CE da Comissão, de 17 de Agosto de 2006, relativa à prevenção e à redução de toxinas Fusarium em cereais e produtos à base de cereais ([1]), contém princípios gerais para a prevenção e a redução da contaminação por toxinas Fusarium (zearalenona, fumonisinas e tricotecenos) nos cereais, a aplicar através do desenvolvimento de códigos de práticas nacionais com base nestes princípios.

(34) Devem ser fixados teores máximos de toxinas Fusarium para cereais não transformados colocados no mercado para uma primeira fase de transformação. Os procedimentos de limpeza, triagem e secagem não são considerados como uma primeira fase de transformação, visto não ser praticada qualquer acção física no grão propriamente dito. O descasque deve ser considerado como uma primeira fase de transformação.

(35) Visto que o grau de remoção das toxinas Fusarium dos cereais não transformados através da limpeza e da transformação pode variar, é adequado fixar teores máximos para os produtos à base de cereais destinados ao consumidor final, bem como para os principais ingredientes alimentares derivados de cereais, para que exista uma legislação aplicável no interesse da protecção da saúde pública.

(36) No que se refere ao milho, não são ainda conhecidos todos os factores envolvidos na formação de toxinas Fusarium, nomeadamente a zearalenona e as fumonisinas B_1 e B_2. Assim, é concedido aos operadores das empresas do sector alimentar da cadeia cerealífera um prazo para investigar as fontes de formação destas micotoxinas e identificar as medidas de gestão a adoptar para impedir a sua presença tanto quanto razoavelmente possível. Propõe-se a aplicação a partir de 2007 de teores máximos baseados nos dados disponíveis relativos à ocorrência, no caso de não terem sido fixados até essa altura teores máximos específicos com base em novas informações sobre a ocorrência e formação.

(37) Tendo em conta os baixos teores de contaminação por toxinas Fusarium detectados no arroz, não são propostos teores máximos nem para o arroz, nem para os produtos à base de arroz.

(38) Deve ser considerada até 1 de Julho de 2008 uma revisão dos teores máximos de desoxinivalenol, zearalenona e fumonisinas B_1 e B_2, bem como da conveniência de fixar um teor máximo para as toxinas T-2 e HT-2 em cereais e produtos à base de cereais, tendo em conta os progressos do conhecimento científico e tecnológico sobre estas toxinas nos alimentos.

([1]) JO L 234 de 29.8.2006, p. 35.

▼B

(39) No que se refere ao chumbo, o CCAH adoptou, em 19 de Junho de 1992 ([1]), um parecer que aprova a dose semanal admissível provisória (DSAP) de 25 μg/kg de peso corporal proposta pela OMS em 1986. O CCAH concluiu no seu relatório que o nível médio presente nos géneros alimentícios não parece colocar um risco imediato.

(40) No âmbito da Directiva 93/5/CEE, foi efectuada e concluída em 2004 a tarefa SCOOP 3.2.11 «Avaliação da exposição alimentar ao arsénio, cádmio, chumbo e mercúrio da população dos Estados-Membros da UE» ([2]). À luz desta avaliação e do parecer emitido pelo CCAH, é adequado tomar medidas destinadas a reduzir o mais possível a presença de chumbo nos alimentos.

(41) No que se refere ao cádmio, o CCAH aprovou, no seu parecer de 2 de Junho de 1995 ([3]), a DSAP de 7 μg/kg de peso corporal e recomendou que se envidassem maiores esforços no sentido de reduzir a exposição alimentar ao cádmio, uma vez que os géneros alimentícios são a principal fonte de ingestão de cádmio pelos seres humanos. A tarefa SCOOP 3.2.11 efectuou uma avaliação da exposição alimentar. À luz desta avaliação e do parecer emitido pelo CCAH, é adequado tomar medidas destinadas a reduzir o mais possível a presença de cádmio nos alimentos.

(42) No que se refere ao mercúrio, a AESA adoptou, em 24 de Fevereiro de 2004 ([4]), um parecer relacionado com o mercúrio e o metilmercúrio nos alimentos e adoptou a dose semanal admissível provisória de 1,6 μg/kg de peso corporal. O metilmercúrio é a forma química mais preocupante e pode constituir mais de 90 % do mercúrio total presente no peixe e no marisco. Tendo em conta o resultado da tarefa SCOOP 3.2.11, a AESA concluiu que os níveis de mercúrio constatados nos alimentos, à excepção do peixe e do marisco, eram menos preocupantes. As formas de mercúrio presentes nesses outros alimentos não são em geral o metilmercúrio, pelo que são consideradas como de risco inferior.

(43) Para além da fixação de teores máximos, o aconselhamento orientado ao consumidor é uma abordagem adequada no caso do metilmercúrio para a protecção de grupos vulneráveis da população. Assim, foi disponibilizada uma nota de informação sobre o metilmercúrio no peixe e nos produtos da pesca, que responde a esta necessidade, no sítio Web da Direcção-Geral da Saúde e Defesa do Consumidor da Comissão Europeia ([5]). Vários Estados-Membros emitiram também aconselhamento nesta matéria relevante para a respectiva população.

([1]) Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana, 32.ª série, Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre o «Risco potencial para a saúde colocado pela presença de chumbo nos alimentos e nas bebidas», pp. 7-8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

([2]) Relatórios sobre tarefas SCOOP, Tarefa 3.2.11 «Avaliação da exposição alimentar ao arsénio, cádmio, chumbo e mercúrio da população dos Estados-Membros da UE» http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

([3]) Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana, 36.º série, Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre o cádmio, pp. 67-70, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Parecer do Painel Científico dos Contaminantes da Cadeia Alimentar da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) sobre um pedido da Comissão relacionado com o mercúrio e o metilmercúrio nos alimentos (adoptado em 24 de Fevereiro de 2004) http://www.efsa.eu.int//science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

([5]) http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

▼B

(44) No que se refere ao estanho inorgânico, o Comité Científico da Alimentação Humana concluiu, no seu parecer de 12 de Dezembro de 2001 ([1]), que os níveis de estanho inorgânico de 150 mg/kg nas bebidas em lata e 250 mg/kg noutros alimentos em lata podem causar irritação gástrica em alguns indivíduos.

(45) Para proteger a saúde pública deste risco para a saúde, é necessário fixar teores máximos para o estanho inorgânico presente em alimentos e bebidas em lata. Até que sejam tornados disponíveis dados sobre a sensibilidade dos lactentes e das crianças jovens ao estanho inorgânico presente nos alimentos, é necessário, numa base de precaução, proteger a saúde deste grupo populacional vulnerável e fixar teores máximos mais baixos.

(46) No que se refere ao 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), o CCAH adoptou em 30 de Maio de 2001 um parecer relativo ao 3-MCPD nos alimentos ([2]), actualizando o seu parecer de 16 de Dezembro de 1994 ([3]), com base em nova informação científica e fixou uma dose diária admissível (DDA) de 2 μg/kg de peso corporal para o 3-MCPD.

(47) No âmbito da Directiva 93/5/CEE, foi efectuada e concluída em Junho de 2004 a tarefa SCOOP «Recolha e compilação de dados dobre os teores de 3-MCPD e substâncias relacionadas nos géneros alimentícios» ([4]). As principais fontes de 3-MCPD na ingestão alimentar são o molho de soja e os produtos à base de molho de soja. Outros alimentos ingeridos em grandes quantidades, tais como pão e massas, contribuíram também significativamente em alguns países para a ingestão, devido mais a um elevado consumo do que à presença de teores elevados de 3-MCPD nesses alimentos.

(48) Assim, devem ser fixados teores máximos para os 3-MCPD nas proteínas vegetais hidrolisadas (PVH) e no molho de soja, tendo em conta o risco relacionado com o consumo destes alimentos. Solicita-se aos Estados-Membros que examinem a ocorrência de 3-MCPD em outros géneros alimentícios a fim de ponderar a necessidade de fixar teores máximos para outros géneros alimentícios.

(49) No que se refere às dioxinas e aos PCB, o CCAH adoptou, em 30 de Maio de 2001, um parecer sobre dioxinas e PCB sob a forma de dioxina nos alimentos ([5]), que actualiza o seu parecer de

([1]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre os riscos agudos colocados pelo estanho em alimentos em lata (emitido em 12 de Dezembro de 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

([2]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre o 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), que actualiza o parecer do CCAH de 1994 (emitido em 30 de Maio de 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

([3]) Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana, 36 série, Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre o 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), pp. 31-34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Relatórios sobre tarefas SCOOP, Tarefa 3.2.9 «Recolha e compilação de dados sobre teores da ocorrência de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) e substâncias relacionadas nos géneros alimentícios», p. 256 http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

([5]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre a avaliação do risco das dioxinas e dos PCB sob a forma de dioxina nos alimentos. Actualização baseada em novas informações científicas disponíveis desde a adopção do parecer do CCAH de 22 de Novembro de 2000 (emitido em 30 de Maio de 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

▼B

22 de Novembro de 2000 ([1]), que fixa uma dose semanal admissível (DSA) de 14 pg de equivalente tóxico OMS (TEQ-OMS)/kg de peso corporal para as dioxinas e os PCB sob a forma de dioxina.

(50) No âmbito do presente regulamento, o termo dioxinas abrange um conjunto de 75 dibenzo-p-dioxinas policloradas (PCDD) e 135 compostos afins de dibenzofuranos policlorados (PCDF), dos quais 17 suscitam apreensão a nível toxicológico. Os bifenilos policlorados (PCB) são um grupo de 209 diferentes compostos afins que se podem dividir em dois grupos, de acordo com as suas propriedades toxicológicas: 12 destes compostos afins apresentam propriedades toxicológicas semelhantes às dioxinas, sendo por conseguinte denominados «PCB sob a forma de dioxina». Os restantes PCB não apresentam uma toxicidade semelhante à das dioxinas, tendo um perfil toxicológico diferente.

(51) Cada composto da família das dioxinas ou dos PCB sob a forma de dioxina apresenta um nível diferente de toxicidade. Para possibilitar a soma das toxicidades destes diferentes compostos afins, introduziu-se o conceito de factores de equivalência de toxicidade (TEF) por forma a facilitar a avaliação dos riscos bem como o controlo regulamentar. Significa pois que o resultado analítico relativo a todos os compostos afins de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina que provocam apreensão se exprime em termos de uma unidade quantificável: «concentração tóxica equivalente de TCDD» (TEQ).

(52) As estimativas da exposição, tendo em conta a tarefa SCOOP «Avaliação da indigestão alimentar de dioxinas e PCB relacionados, pela população dos Estados-Membros da UE», concluída em Junho de 2000 ([2]), indicam que uma proporção considerável da população comunitária apresenta uma ingestão alimentar excessiva em relação à DSA.

(53) Embora, do ponto de vista toxicológico, qualquer teor fixado se devesse aplicar tanto às dioxinas como aos PCB sob a forma de dioxina, os teores máximos fixados a nível comunitário em 2001 referiam-se apenas às dioxinas e não aos PCB sob a forma de dioxina, atendendo a que os dados disponíveis acerca da prevalência destes últimos eram, à data, muito limitados. No entanto, desde 2001, tornaram-se disponíveis mais dados sobre a presença de PCB sob a forma de dioxina, pelo que foram fixados em 2006 teores máximos para o somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina, por se tratar da abordagem mais adequada do ponto de vista toxicológico. A fim de garantir uma transição harmoniosa, convém continuar a aplicar os teores em vigor para as dioxinas durante um período transitório, paralelamente aos teores fixados para o somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina. Os géneros alimentícios devem respeitar durante esse período transitório os teores máximos para as dioxinas e os teores máximos para o somatório das dioxinas e dos PCB sob a forma de dioxina. A questão da supressão dos teores máximos específicos para as dioxinas será tratada até 31 de Dezembro de 2008.

([1]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre a avaliação do risco das dioxinas e dos PCB sob a forma de dioxina nos alimentos (emitido em 22 de Novembro de 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

([2]) Relatórios sobre tarefas SCOOP, Tarefa 3.2.5 «Avaliação do consumo diário de dioxinas e PCB relacionados, pela população dos Estados-Membros da UE» http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

(54) A fim de incentivar uma abordagem dinâmica conducente à redução das dioxinas e dos PCB sob a forma de dioxina presentes na alimentação humana e animal, foram fixados níveis de intervenção na Recomendação 2006/88/CE da Comissão, de 6 de Fevereiro de 2006, relativa à redução da presença de dioxinas, furanos e PCB nos alimentos para animais e nos géneros alimentícios ([1]). Estes níveis de intervenção são um instrumento ao serviço das autoridades competentes e dos operadores para determinar as situações nas quais se justifica identificar uma fonte de contaminação e adoptar medidas com vista à sua redução ou eliminação. Uma vez que as fontes de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina são diferentes, convém definir níveis de intervenção distintos para as dioxinas, por um lado, e para os PCB sob a forma de dioxina, por outro lado. Esta abordagem dinâmica para reduzir activamente as dioxinas e os PCB sob a forma de dioxina presentes nos alimentos para animais e para consumo humano e, consequentemente, os teores máximos aplicáveis deve ser revista após um período de tempo determinado com o objectivo de fixar níveis inferiores. Por conseguinte, será equacionada a redução significativa dos teores máximos para o somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina até 31 de Dezembro de 2008.

(55) Os operadores têm de se empenhar em aumentar as suas capacidades de remover dioxinas, furanos e PCB sob a forma de dioxina do óleo marinho. O teor sensivelmente inferior cuja fixação será examinada até 31 de Dezembro de 2008 fundamentar-se-á nas possibilidades técnicas do procedimento de descontaminação mais eficaz.

(56) No que respeita à fixação de teores máximos para outros géneros alimentícios até 31 de Dezembro de 2008, será dedicada uma especial atenção à necessidade de fixar teores máximos inferiores específicos para dioxinas e PCB sob a forma de dioxina nos alimentos para lactentes e crianças jovens, tendo em conta os dados obtidos no âmbito dos dados da monitorização dos teores de dioxinas e PCB sob a forma de dioxina em alimentos para lactentes e crianças jovens, realizados em 2005, 2006 e 2007.

(57) No que se refere aos hidrocarbonetos aromáticos policíclicos, o CCAH concluiu, no seu parecer de 4 de Dezembro de 2002 ([2]), que alguns hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH) são substâncias cancerígenas genotóxicas. O Comité Misto FAO-OMS de Peritos em Aditivos Alimentares (JECFA) efectuou em 2005 uma avaliação dos riscos dos PAH e estimou Margens de Exposição (MOE) para os PAH como uma base para aconselhamento sobre compostos que sejam genotóxicos e cancerígenos ([3]).

(58) Segundo o CCAH, o benzo(a)pireno pode ser utilizado como marcador relativamente à ocorrência e ao efeito de PAH cancerígenos nos géneros alimentícios, incluindo também benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno, benzo(j)fluoranteno, benzo(k)fluoranteno, benzo(g,h,i)perileno, criseno, ciclopenta(c,d)pireno, dibenzo[a,h]antraceno, dibenzo(a,e)pireno, dibenzo(a,h)pireno,

([1]) JO L 42 de 14.2.2006, p. 26.

([2]) Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre o risco para a saúde humana dos hidrocarbonetos aromáticos policíclicos nos alimentos (emitido em 4.12.2002). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

([3]) Avaliação de determinados contaminantes dos alimentos — Relatório do Comité Misto FAO-OMS de Peritos em Aditivos Alimentares. 64.ª reunião, Roma 8-17 de Fevereiro de 2005, pp. 1-6 e pp. 61-81.
WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 — http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

▼B

dibenzo(a,i)pireno, dibenzo(a,l)pireno, indeno(1,2,3-cd)pireno e 5-metilcriseno. São necessárias novas análises sobre as proporções relativas destes PAH nos alimentos, para fundamentar a conveniência de manter o benzo(a)pireno como marcador, aquando de uma futura revisão. Além disso, o benzo(c)fluoreno deve ser analisado segundo uma recomendação do JECFA.

(59) Os PAH podem contaminar os alimentos durante processos de fumagem, aquecimento e secagem que permitam um contacto directo entre os produtos de combustão e os alimentos. Além disso, a poluição ambiental pode provocar a contaminação com PAH, nomeadamente no peixe e nos produtos da pesca.

(60) No âmbito da Directiva 93/5/CEE, foi realizada em 2004 uma tarefa SCOOP específica intitulada «Recolha de dados sobre a ocorrência de PAH nos alimentos» ([1]). Constataram-se teores elevados em frutos secos, óleos de bagaço de azeitona, peixe fumado, óleos de semente de uva, produtos à base de carne fumada, moluscos frescos, e especiarias/molhos e condimentos.

(61) Para proteger a saúde pública, é necessário estabelecer níveis máximos para o benzo(a)pireno em certos géneros alimentícios que contenham gorduras e óleos e em géneros alimentícios em que os processos de fumagem ou secagem possam ter dado origem a níveis elevados de contaminação. É igualmente necessário estabelecer teores máximos relativamente aos alimentos em que a poluição ambiental possa ter dado origem a níveis elevados de contaminação, em particular nos peixes e produtos da pesca, nomeadamente, na sequência de derrames de óleo devidos à navegação.

(62) Em alguns alimentos, tais como frutos secos e suplementos alimentares, foi encontrado benzo(a)pireno, mas os dados disponíveis são inconclusivos no que se refere aos teores que poderão ser razoavelmente alcançáveis. É necessária mais investigação para estabelecer com clareza quais os níveis que, razoavelmente, poderão ser atingidos, no que diz respeitam a esses géneros alimentícios. Entretanto, devem ser aplicados níveis máximos para o benzo(a)pireno nos ingredientes pertinentes, designadamente nos óleos e nas gorduras utilizados em suplementos alimentares.

(63) Os teores máximos de PAH e a conveniência de fixar um teor máximo para os PAH na manteiga de cacau devem ser revistos até 1 de Abril de 2007, tendo em consideração o progresso dos conhecimentos científico e tecnológico relativamente à presença de benzo(a)pireno e de outros PAH cancerígenos nos alimento.

(64) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

([1]) Relatórios sobre tarefas SCOOP, Tarefa 3.2.12 «Recolha de dados sobre a ocorrência de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos em alimentos» http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Regras gerais

1. Os géneros alimentícios enumerados no anexo não são colocados no mercado sempre que contenham um contaminante enumerado no anexo com um teor superior ao teor máximo nele fixado.

2. Os teores máximos especificados no anexo aplicam-se à parte comestível dos géneros alimentícios mencionados, salvo disposição em contrário prevista nesse anexo.

Artigo 2.º

Géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e compostos

1. Ao aplicar os teores máximos definidos no anexo a géneros alimentícios secos, diluídos, transformados ou compostos por mais de um ingrediente, tem-se em conta:

a) Alterações da concentração do contaminante provocadas por processos de secagem ou diluição;

b) Alterações da concentração do contaminante provocadas por transformação;

c) As proporções relativas dos ingredientes no produto;

d) O limite analítico de quantificação.

2. Os factores específicos de concentração ou de diluição relativos às operações de secagem, diluição, transformação e/ou mistura em questão ou para os géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos mencionados devem ser fornecidos e justificados pelo operador da empresa do sector alimentar sempre que a autoridade competente efectue um controlo oficial.

Caso o operador da empresa do sector alimentar não forneça o factor de concentração ou de diluição necessário, ou se a autoridade competente considerar esse factor inadequado à luz da justificação dada, a autoridade deve, ela própria, definir o referido factor, com base na informação disponível e com o objectivo da máxima protecção da saúde humana.

3. Os n.os 1 e 2 aplicam-se apenas quando não tiverem sido fixados teores máximos específicos a nível comunitário para esses géneros alimentícios secos, diluídos, transformados ou compostos.

4. Desde que a legislação comunitária não preveja teores máximos específicos para alimentos destinados a lactentes e crianças jovens, os Estados-Membros podem prever teores mais rigorosos.

Artigo 3.º

Proibições relativas à utilização, à mistura e à destoxificação

1. Os géneros alimentícios que não cumprem os teores máximos fixados no anexo não podem ser utilizados como ingredientes alimentares.

2. Os géneros alimentícios que cumprem os teores máximos fixados no anexo não podem ser misturados com géneros alimentícios que ultrapassam estes teores máximos.

▼B

3. Os géneros alimentícios a serem submetidos a triagem, ou outro tratamento físico destinado a reduzir os níveis de contaminação, não podem ser misturados com géneros alimentícios destinados ao consumo humano directo ou com géneros alimentícios destinados à utilização como ingrediente alimentar.

4. Os géneros alimentícios que contêm contaminantes enumerados na secção 2 do anexo (micotoxinas) não podem ser destoxificados deliberadamente por tratamentos químicos.

▼M5

Artigo 4.º

Disposições específicas relativas aos amendoins, a outras sementes oleaginosas, a frutos de casca rija, a frutos secos, ao arroz e ao milho

Os amendoins, as outras sementes oleaginosas, os frutos de casca rija, os frutos secos, o arroz e o milho que não cumpram os teores máximos adequados de aflatoxinas fixados nos pontos 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 e 2.1.11 do anexo podem ser colocados no mercado, desde que:

a) Não se destinem ao consumo humano directo nem a ser utilizados como ingrediente em géneros alimentícios;

b) Cumpram os teores máximos adequados fixados nos pontos 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 e 2.1.12 do anexo;

c) Sejam submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico, na sequência do qual os teores máximos fixados nos pontos 2.1.5, 2.1.6 e 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 e 2.1.11 do anexo não sejam ultrapassados, e de que não resultem outros resíduos nocivos;

d) Sejam rotulados de forma a demonstrar claramente a sua utilização, incluindo a menção: «Produto a ser obrigatoriamente submetido a um método de triagem ou a outro tratamento físico destinado a reduzir o nível de contaminação por aflatoxinas antes de qualquer consumo humano ou da utilização como ingrediente em géneros alimentícios». Esta indicação deve constar do rótulo de cada embalagem, caixa, etc., e do original do documento de acompanhamento. O código de identificação da remessa/lote será aposto de forma indelével no rótulo de cada embalagem, caixa, etc., da remessa e no original do documento de acompanhamento.

Artigo 5.º

Disposições específicas relativas aos amendoins, a outras sementes oleaginosas, aos respectivos produtos derivados e aos cereais

O rótulo de cada embalagem, caixa, etc., e o original do documento de acompanhamento têm de indicar claramente a utilização prevista. Este documento de acompanhamento tem de apresentar uma ligação clara com a remessa, razão pela qual deve mencionar o código de identificação desta, que consta de cada embalagem, caixa, etc., da mesma. Além disso, a actividade comercial do destinatário da remessa mencionado no documento de acompanhamento tem de ser compatível com a utilização prevista.

▼M5

Na ausência de uma indicação clara de que a respectiva utilização prevista não é o consumo humano, os teores máximos fixados nos pontos 2.1.5 e 2.1.11 do anexo são aplicáveis a todos os amendoins, outras sementes oleaginosas, respectivos produtos derivados e cereais colocados no mercado.

Quanto à excepção prevista para os amendoins e outras sementes oleaginosas destinados a serem triturados e à aplicação dos teores máximos estabelecidos no ponto 2.1.1 do anexo, essa excepção apenas se aplica às remessas das quais conste claramente a utilização e que ostentem a indicação «produto destinado a ser triturado para a produção de óleo vegetal refinado». Esta indicação deve constar do rótulo de cada embalagem, caixa, etc., e do(s) documento(s) de acompanhamento. O destino final tem de ser uma instalação de trituração.

▼B

Artigo 6.º

Disposições específicas relativas à alface

A menos que a alface cultivada em estufa («alface cultivada em estufa») seja rotulada como tal, são aplicáveis os teores máximos fixados no anexo para a alface do campo («alface do campo»).

Artigo 7.º

▼M9

Derrogações

▼M8

_____

▼M9

4. Em derrogação ao artigo 1.º, a Finlândia, a Suécia e a Letónia podem autorizar a colocação no mercado de salmão-do-atlântico (*Salmo salar*) capturado no meio natural e de produtos derivados com origem na região do Báltico, destinados ao consumo no respectivo território, com teores de dioxinas e/ou PCB sob a forma de dioxina e/ou PCB não semelhantes a dioxinas superiores aos fixados no ponto 5.3 do anexo, desde que exista um sistema que assegure que os consumidores estão plenamente informados das recomendações alimentares relativas às restrições ao consumo de salmão-do-atlântico da região do Báltico e produtos derivados pelos grupos vulneráveis identificados da população, a fim de evitar eventuais riscos para a saúde.

A Finlândia, a Suécia e a Letónia continuam a aplicar as medidas necessárias para garantir que o salmão-do-atlântico capturado no meio natural e os produtos derivados que não cumprem os requisitos previstos no ponto 5.3 do anexo não são comercializados noutros Estados-Membros.

A Finlândia, a Suécia e a Letónia comunicam anualmente à Comissão as medidas tomadas para informar eficazmente os grupos vulneráveis identificados da população das recomendações alimentares e garantir que o salmão-do-atlântico capturado no meio natural e os produtos derivados não conformes com os teores máximos não são comercializados noutros Estados-Membros. Estes Estados-Membros devem, além disso, comprovar a eficácia dessas medidas.

▼M9

5. Em derrogação ao artigo 1.º, a Finlândia e a Suécia podem autorizar a colocação no mercado de arenque capturado no meio natural com mais de 17 cm (*Clupea harengus*), salvelino árctico capturado no meio natural (*Salvelinus* spp.), lampreia de rio capturada no meio natural (*Lampetra fluviatilis*) e truta capturada no meio natural (*Salmo trutta*) e respectivos produtos derivados com origem na região do Báltico e destinados ao consumo no respectivo território, com teores de dioxinas e/ou PCB sob a forma de dioxina e/ou PCB não semelhantes a dioxinas superiores aos fixados no ponto 5.3 do anexo, desde que exista um sistema que assegure que os consumidores estão plenamente informados das recomendações alimentares relativas às restrições ao consumo de arenque com mais de 17 cm capturado no meio natural, de salvelino árctico capturado no meio natural, de lampreia de rio capturada no meio natural e de truta capturada no meio natural da região do Báltico e dos respectivos produtos derivados pelos grupos vulneráveis identificados da população, a fim de evitar eventuais riscos para a saúde.

A Finlândia, a Suécia e a Letónia continuam a aplicar as medidas necessárias para garantir que o arenque com mais de 17 cm capturado no meio natural, o salvelino árctico capturado no meio natural, a lampreia de rio capturada no meio natural, a truta capturada no meio natural e os respectivos produtos derivados que não cumprem os requisitos previstos no ponto 5.3 do anexo não são comercializados noutros Estados-Membros.

A Finlândia e a Suécia comunicam anualmente à Comissão as medidas tomadas para informar plenamente os grupos vulneráveis identificados da população das recomendações alimentares e garantir que peixe e os produtos à base de peixe não conformes com os teores máximos não são comercializados noutros Estados-Membros. Estes Estados-Membros devem, além disso, comprovar a eficácia dessas medidas.

▼M18

6. Em derrogação ao artigo 1.º, a Irlanda, a Espanha, a Croácia, Chipre, a Letónia, a Polónia, Portugal, a Roménia, a República Eslovaca, a Finlândia, a Suécia e o Reino Unido podem autorizar a colocação nos respetivos mercados de carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional, fumados no seu território e destinados ao consumo no seu território, com teores de PAH superiores aos fixados no ponto 6.1.4 do anexo, desde que esses produtos respeitem os teores máximos aplicáveis antes de 1 de setembro de 2014, ou seja, 5,0 μg/kg para o benzo(a)pireno e 30,0 μg/kg para a soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno.

Esses Estados-Membros devem continuar a monitorizar a presença de PAH na carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional e devem estabelecer programas para a aplicação de boas práticas de fumagem, quando possível, nos limites do que for economicamente viável e do que for possível sem perder as características organoléticas desses produtos.

No prazo de três anos a contar da aplicação do presente regulamento deve reexaminar-se a situação com base em todas as informações disponíveis, tendo em vista a elaboração de uma lista de carne fumada e produtos à base de carne fumados para os quais a derrogação relativa à produção e ao consumo locais continuará em vigor sem limite de tempo.

▼M18

7. Em derrogação ao artigo 1.º, a Irlanda, a Letónia, a Roménia, a Finlândia, a Suécia e o Reino Unido podem autorizar a colocação nos respetivos mercados de peixe e produtos da pesca fumados de modo tradicional, fumados no seu território e destinados ao consumo no seu território, com teores de PAH superiores aos fixados no ponto 6.1.5 do anexo, desde que esses produtos respeitem os teores máximos aplicáveis antes de 1 de setembro de 2014, ou seja, 5,0 μg/kg para o benzo(a)pireno e 30,0 μg/kg para a soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno.

Esses Estados-Membros devem continuar a monitorizar a presença de PAH no peixe e produtos da pesca fumados de modo tradicional e devem estabelecer programas para a aplicação de boas práticas de fumagem, quando possível, nos limites do que for economicamente viável e do que for possível sem perder as características organoléticas desses produtos.

No prazo de três anos a contar da aplicação do presente regulamento deve reexaminar-se a situação com base em todas as informações disponíveis, tendo em vista a elaboração de uma lista de peixe fumado e produtos da pesca fumados para os quais a derrogação relativa à produção e ao consumo locais continuará em vigor sem limite de tempo.

▼B

Artigo 8.º

Amostragem e análise

A amostragem e a análise para o controlo oficial dos teores máximos especificados no anexo são efectuadas em conformidade com os Regulamentos (CE) n.º 1882/2006 ([1]), (CE) n.º 401/2006 ([2]), e (CE) n.º 1883/2006 ([3]) da Comissão e com as Directivas 2001/22/CE ([4]), 2004/16/CE ([5]) e 2005/10/CE ([6]) da Comissão.

▼M25

Artigo 9.º

Monitorização e informação

1. Os Estados-Membros monitorizam os teores de nitratos presentes nos produtos hortícolas que podem conter teores significativos, nomeadamente os produtos hortícolas de folha verde, e comunicam os resultados à EFSA regularmente.

2. Os Estados-Membros apresentam à Comissão um resumo das conclusões relativas às aflatoxinas obtidas em conformidade com o Regulamento de Execução (UE) n.º 884/2014 da Comissão ([7]) e comunicam à EFSA os dados individuais relativos à ocorrência.

([1]) Ver página 25 do presente Jornal Oficial.
([2]) JO L 70 de 9.3.2006, p. 12.
([3]) Ver página 32 do presente Jornal Oficial.
([4]) JO L 77 de 16.3.2001, p. 14. Directiva alterada pela Directiva 2005/4/CE (JO L 19 de 21.1.2005, p. 50).
([5]) JO L 42 de 13.2.2004, p. 16.
([6]) JO L 34 de 8.2.2005, p. 15.
([7]) Regulamento de Execução (UE) n.º 884/2014 da Comissão, de 13 de agosto de 2014, que impõe condições especiais aplicáveis à importação de determinados géneros alimentícios e alimentos para animais provenientes de certos países terceiros devido ao risco de contaminação por aflatoxinas e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1152/2009 (JO L 242 de 14.8.2014, p. 4).

▼M25

3. Os Estados-Membros e as organizações profissionais interessadas comunicam anualmente à Comissão os resultados das investigações efetuadas e os progressos conseguidos na aplicação de medidas preventivas destinadas a evitar contaminações por desoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas B_1 e B_2 e toxinas T-2 e HT-2. A Comissão transmitirá os resultados aos restantes Estados-Membros. Os dados conexos relativos à ocorrência serão comunicados à EFSA.

4. É fortemente recomendada aos Estados-Membros e às organizações profissionais interessadas a monitorização da presença de alcaloides da cravagem nos cereais e produtos à base de cereais.

É fortemente recomendado aos Estados-Membros e às organizações profissionais interessadas que comuniquem à EFSA as suas conclusões sobre os alcaloides da cravagem até 30 de setembro de 2016. Essas conclusões devem incluir os dados relativos à ocorrência e informações específicas sobre a relação entre a presença de esclerócios da cravagem e o teor de cada alcaloide da cravagem.

A Comissão transmitirá essas conclusões aos Estados-Membros.

5. Os dados relativos à ocorrência de outros contaminantes, que não os mencionados nos n.os 1 a 4, recolhidos pelos Estados-Membros e pelas organizações profissionais interessadas, podem ser comunicados à EFSA.

6. Os dados relativos à ocorrência devem ser comunicados à EFSA, no formato de apresentação de dados da EFSA, de acordo com os requisitos das Orientações relativas à descrição normalizada de amostras respeitante a alimentos para consumo humano e animal ([1]) e os requisitos adicionais da EFSA relativos à apresentação de relatórios sobre contaminantes específicos. Se for apropriado, os dados relativos à ocorrência das organizações profissionais interessadas podem ser comunicados à EFSA num formato simplificado definido por esta agência.

▼B

Artigo 10.º

Revogação

É revogado o Regulamento (CE) n.º 466/2001.

As remissões para o regulamento revogado são consideradas como sendo feitas para o presente regulamento.

Artigo 11.º

Medidas transitórias

▼M11

O presente regulamento não se aplica aos produtos que foram colocados no mercado antes das datas referidas nas alíneas a) a f), em conformidade com as disposições aplicáveis na respetiva data:

([1]) http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm

▼B

a) 1 de Julho de 2006, no que se refere aos teores máximos de desoxinivalenol e zearalenona fixados nos pontos 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 e 2.5.7 do anexo;

▼M1

b) 1 de Outubro de 2007, no que se refere aos teores máximos de desoxinivalenol e zearalenona fixados nos pontos 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 e 2.5.10 do anexo;

▼B

c) 1 de Outubro de 2007, no que se refere aos teores máximos de fumonisinas B_1 e B_2 fixados no ponto 2.6 do anexo;

d) 4 de Novembro de 2006, no que se refere aos teores máximos do somatório de dioxinas e PCB sob a forma de dioxina fixados na secção 5 do anexo;

▼M11

e) 1 de janeiro de 2012, no que se refere aos teores máximos de PCB não semelhantes a dioxinas fixados na secção 5 do anexo;

f) 1 de janeiro de 2015, no que se refere ao teor máximo de ocratoxina A nas *Capsicum* spp. fixado no ponto 2.2.11. do anexo.

▼B

O ónus da prova da data na qual os produtos foram colocados no mercado recai sobre o operador da empresa do sector alimentar.

Artigo 12.º

Entrada em vigor e aplicação

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

É aplicável a partir de 1 de Março de 2007.

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

▼B

ANEXO

Teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (1)

▼M8

Secção 1: Nitratos

Géneros alimentícios (1)		Teores máximos (mg NO_3/kg)	
1.1	Espinafres frescos (*Spinacia oleracea*) (2)		3 500
1.2	Espinafres conservados, ultracongelados ou congelados		2 000
1.3	Alface fresca (*Lactuca sativa* L.) (alface cultivada em estufa e do campo), excluindo a alface referida no ponto 1.4	Colhida de 1 de Outubro a 31 de Março: alface cultivada em estufa alface do campo Colhida de 1 de Abril a 30 de Setembro: alface cultivada em estufa alface do campo	 5 000 4 000 4 000 3 000
1.4	Alface do tipo «Iceberg»	Alface cultivada em estufa Alface do campo	2 500 2 000
1.5	Rúcula (*Eruca sativa*, *Diplotaxis* sp, *Brassica tenuifolia*, *Sisymbrium tenuifolium*)	Colhida de 1 de Outubro a 31 de Março: Colhida de 1 de Abril a 30 de Setembro:	7 000 6 000
1.6	Alimentos à base de cereais transformados e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens (3) (4)		200

▼B

Secção 2: Micotoxinas

Géneros alimentícios (1)		Teores máximos (µg/kg)		
2.1	**Aflatoxinas**	B_1	Somatório de B_1, B_2, G_1 e G_2	M_1
2.1.1.	Amendoins e outras sementes oleaginosas (40) destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios, com excepção de: — amendoins e outras sementes oleaginosas destinados a serem triturados para a produção de óleo vegetal refinado	8,0 (5)	15,0 (5)	—
►C1 2.1.2. ◄	►C1 Amêndoas, pistácios e caroços de alperce destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios ◄	12,0 (5)	15,0 (5)	—

▼M5

▼M5

	Géneros alimentícios ([1])	Teores máximos (µg/kg)		
2.1.3.	Avelãs e castanhas do Brasil destinadas a serem submetidas a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	8,0 ([5])	15,0 ([5])	
2.1.4.	Frutos de casca rija, à excepção dos enumerados nos pontos 2.1.2 e 2.1.3, destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.5.	Amendoins e outras sementes oleaginosas ([40]) e produtos derivados da sua transformação, destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios, com excepção de: — óleos vegetais brutos destinados à refinação, — óleos vegetais refinados	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
►C1 2.1.6. ◄	►C1 Amêndoas, pistácios e caroços de alperce destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios ◄ ([41])	8,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.7.	Avelãs e castanhas do Brasil destinadas ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios ([41])	5,0 ([5])	10,0 ([5])	
2.1.8.	Frutos de casca rija, à excepção dos enumerados nos pontos 2.1.6 e 2.1.7, e produtos derivados da sua transformação, destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
▼M12				
2.1.9.	Frutos secos, à exceção de figos secos, destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5,0	10,0	—
2.1.10.	Frutos secos, à exceção de figos secos, e produtos derivados da sua transformação, destinados ao consumo humano direto ou à utilização como ingrediente de géneros alimentícios	2,0	4,0	—
▼M5				
2.1.11.	Todos os cereais e produtos derivados de cereais, incluindo produtos derivados da sua transformação, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.1.12, 2.1.15 e 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Milho e arroz destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5,0	10,0	—
2.1.13.	Leite cru ([6]), leite tratado termicamente e leite para o fabrico de produtos lácteos	—	—	0,050
2.1.14.	Especiarias das seguintes espécies: *Capsicum* spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentos, pimento em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce) *Piper* spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta) *Myristica fragrans* (noz-moscada) *Zingiber officinale* (gengibre) *Curcuma longa* (curcuma) Misturas de especiarias que contenham uma ou mais das especiarias acima indicadas	5,0	10,0	—

▼M5

	Géneros alimentícios (1)	Teores máximos (µg/kg)		
2.1.15.	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens (3) (7)	0,10	—	—
2.1.16.	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, incluindo leite para bebés e leite de transição (4) ►M20 (3) ◄	—	—	0,025
2.1.17.	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ►M20 (3) ◄ (10), especificamente destinados a lactentes	0,10	—	0,025
▼M12 2.1.18.	Figos secos	6,0	10,0	—
▼B 2.2	**Ocratoxina A**			
2.2.1	Cereais não transformados	5,0		
▼M11 2.2.2	Todos os produtos derivados de cereais não transformados, incluindo produtos à base de cereais transformados e cereais destinados ao consumo humano direto, com exceção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.13	3,0		
▼B 2.2.3	Passas de uvas (uvas de Corinto, uvas e sultanas)	10,0		
2.2.4	Café torrado, moído ou em grão, com excepção do café solúvel	5,0		
2.2.5	Café solúvel (café instantâneo)	10,0		
2.2.6	Vinho (incluindo vinho espumante e excluindo vinho licoroso e vinho com teor alcoométrico não inferior a 15 % vol.) e vinho de frutos (11)	2,0 (12)		
2.2.7	Vinho aromatizado, bebidas aromatizadas à base de vinho e cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas (13)	2,0 (12)		
2.2.8	Sumo de uva, concentrado de uva reconstituído, néctar de uva, mosto de uva e concentrado de mosto reconstituído, destinados ao consumo humano directo (14)	2,0 (12)		
2.2.9	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens (3) (7)	0,50		
2.2.10	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ►M20 (3) ◄ (10) especificamente destinados a lactentes	0,50		
▼M23 2.2.11.	Especiarias, incluindo especiarias secas			
	Piper spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta) *Myristica fragrans* (noz-moscada) *Zingiber officinale* (gengibre) *Curcuma longa* (curcuma)	15 µg/kg		
	Capsicum spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentos, pimento em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce)	20 µg/kg		
	Misturas de especiarias que contenham uma das especiarias acima indicadas	15 µg/kg		

▼B

	Géneros alimentícios ([1])	Teores máximos (µg/kg)
▼M4		
2.2.12.	Alcaçuz (*Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflate* e outras espécies)	
2.2.12.1.	Raiz de alcaçuz, ingrediente para infusão de ervas aromáticas	20 µg/kg
2.2.12.2.	Extracto de alcaçuz ([42]), para utilização em alimentos, sobretudo em bebidas e produtos de confeitaria	80 µg/kg
▼M11		
2.2.13	Glúten de trigo não vendido diretamente ao consumidor	8,0
▼B		
2.3	**Patulina**	
2.3.1	Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados reconstituídos e néctares de frutos ([14])	50
2.3.2	Bebidas espirituosas ([15]), sidra e outras bebidas fermentadas derivadas de maçãs ou que contenham sumo de maçã	50
2.3.3	Produtos sólidos à base de maçã, incluindo compota e puré de maçã, destinados ao consumo directo, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.3.4 e 2.3.5	25
2.3.4	Sumo de maçã e produtos sólidos à base de maçã, incluindo compota e puré de maçã, destinados a ser consumidos por lactentes e crianças jovens ([16]) e rotulados e vendidos enquanto tal ([4])	10,0
2.3.5	Alimentos para bebés, com excepção de alimentos à base de cereais transformados destinados a lactentes e crianças jovens ([3]) ([4])	10,0
▼M1		
2.4	**Desoxinivalenol** ([17])	
2.4.1	Cereais não transformados ([18]) ([19]) com excepção de trigo duro, aveia e milho	1 250
2.4.2	Trigo duro e aveia não transformados ([18]) ([19])	1 750
2.4.3	Milho não transformado ([18]), com excepção do milho não transformado destinado à moagem por via húmida ([37])	1 750 ([20])
2.4.4	Cereais destinados ao consumo humano directo, farinha, sêmola e gérmen de cereais, enquanto produto final comercializado para consumo humano directo, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.4.7, 2.4.8 e 2.4.9	750
2.4.5	Massas alimentícias (secas) ([22])	750
2.4.6	Pão (incluindo pequenos produtos de panificação), produtos de pastelaria, bolachas, refeições leves à base de cereais e cereais para pequeno-almoço	500
2.4.7	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens ([3]) ([7])	200
2.4.8	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões > 500 mícron abrangidas pelos códigos NC 1103 13 ou 1103 20 40 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões > 500 mícron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	750 ([20])

▼M1

Géneros alimentícios ([1])		Teores máximos (µg/kg)
2.4.9	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 mícron abrangidas pelo código NC 1102 20 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 mícron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	1 250 ([20])
2.5	**Zearalenona** ([17])	
2.5.1	Cereais não transformados ([18]) ([19]) com excepção do milho	100
2.5.2	Milho não transformado ([18]), com excepção do milho não transformado destinado à moagem por via húmida ([37])	350 ([20])
2.5.3	Cereais destinados ao consumo humano directo, farinha, sêmola e gérmen de cereais, enquanto produto final comercializado para consumo humano directo, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 e 2.5.10	75
2.5.4	Óleo de milho refinado	400 ([20])
2.5.5	Pão (incluindo pequenos produtos de panificação), produtos de pastelaria, bolachas, refeições leves à base de cereais e cereais para pequeno-almoço, com excepção de refeições leves à base de milho e cereais para pequeno-almoço à base de milho	50
2.5.6	Milho destinado ao consumo humano directo, refeições leves à base de milho e cereais para pequeno-almoço à base de milho	100 ([20])
2.5.7	Alimentos transformados à base de cereais (com excepção de alimentos transformados à base de milho) e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens ([3]) ([7])	20
2.5.8	Alimentos transformados à base de milho destinados a lactentes e crianças jovens ([3]) ([7])	20 ([20])
2.5.9	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões > 500 mícron abrangidas pelos códigos NC 1103 13 ou 1103 20 40 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões > 500 mícron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	200 ([20])
2.5.10	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 mícron abrangidas pelo código NC 1102 20 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 mícron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	300 ([20])
2.6	**Fumonisinas**	Somatório de B_1 e B_2
2.6.1	Milho não transformado ([18]), com excepção do milho não transformado destinado à moagem por via húmida ([37])	4 000 ([23])
2.6.2	Milho destinado ao consumo humano directo, alimentos à base de milho para consumo humano directo, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.6.3 e 2.6.4	1 000 ([23])

▼M1

	Géneros alimentícios (1)	Teores máximos (µg/kg)
2.6.3	Cereais para pequeno-almoço à base de milho e refeições leves à base de milho	800 (23)
2.6.4	Alimentos transformados à base de milho e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens (3) (7)	200 (23)
2.6.5	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões > 500 mícron abrangidas pelos códigos NC 1103 13 ou 1103 20 40 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões > 500 mícron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	1 400 (23)
2.6.6	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 mícron abrangidas pelo código NC 1102 20 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 mícron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	2 000 (23)
▼B		
2.7	**Toxinas T-2 e HT-2** (17)	Somatório das toxinas T-2 e HT-2
2.7.1	Cereais não transformados (18) e produtos à base de cereais	
▼M14		
2.8	**Citrinina**	
2.8.1	Suplementos alimentares à base de arroz fermentado com levedura vermelha *Monascus purpureus*	2 000 (*)
▼M25		
2.9.	**Esclerócios da cravagem e alcaloides da cravagem**	
2.9.1.	Esclerócios da cravagem	
2.9.1.1.	Cereais não transformados (18), com exceção do milho e do arroz	0,5 g/kg (*)
2.9.2.	Alcaloides da cravagem (**)	
2.9.2.1.	Cereais não transformados (18), com exceção do milho e do arroz	— (***)
2.9.2.2.	Produtos da moagem de cereais, com exceção dos produtos da moagem do milho e do arroz	— (***)
2.9.2.3.	Pão (incluindo pequenos produtos de panificação), produtos de pastelaria, bolachas, refeições leves à base de cereais, cereais para pequeno-almoço e massas alimentícias	— (***)
2.9.2.4.	Alimentos à base de cereais destinados a lactentes e crianças jovens	— (***)

▼B

Secção 3: Metais

	Géneros alimentícios (1)	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
▼M20		
3.1	Chumbo	
3.1.1	Leite cru (6), leite tratado termicamente e leite para o fabrico de produtos lácteos	0,020
3.1.2	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição	
	comercializadas sob forma de pó (3) (29)	0,050
	comercializadas sob forma líquida (3) (29)	0,010
3.1.3	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens (3) (29) à exceção dos mencionados em 3.1.5	0,050

▼**M20**

Géneros alimentícios ([1])		Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.1.4	Alimentos destinados a fins medicinais específicos ([3]) especificamente destinados a lactentes e crianças jovens	
	comercializados sob forma de pó ([29])	0,050
	comercializados sob forma líquida ([29])	0,010
3.1.5	Bebidas destinadas a lactentes e crianças jovens rotuladas e vendidas enquanto tal, à exceção das mencionadas em 3.1.2 e 3.1.4	
	comercializadas sob forma líquida ou forma a reconstituir de acordo com instruções do fabricante, incluindo sumos de frutos ([4])	0,030
	a preparar por infusão ou decocção ([29])	1,50
3.1.6	Carne (com exceção de miudezas) de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira ([6])	0,10
3.1.7	Miudezas de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira ([6])	0,50
3.1.8	Parte comestível do peixe ([24]) ([25])	0,30
3.1.9	Cefalópodes ([52])	0,30
3.1.10	Crustáceos ([26]) ([44])	0,50
3.1.11	Moluscos bivalves ([26])	1,50
3.1.12	Cereais e leguminosas	0,20
3.1.13	Produtos hortícolas, com exceção de couves de folha, salsifis, produtos hortícolas de folha e plantas aromáticas frescas, cogumelos, algas e frutos de hortícolas ([27]) ([53])	0,10
3.1.14	Couves de folha, salsifis, produtos hortícolas de folha excluindo ervas aromáticas frescas e os seguintes cogumelos: *Agaricus bisporus* (cogumelo comum), *Pleurotus ostreatus* (pleuroto), *Lentinula edodes* («shiitake») ([27])	0,30
3.1.15	Frutos de hortícolas	
	milho doce ([27])	0,10
	à exceção de milho doce ([27])	0,05
3.1.16	Frutos, com exceção de airelas, groselhas, bagas de sabugueiro-preto e medronhos ([27])	0,10
3.1.17	Airelas, groselhas, bagas de sabugueiro-preto e medronhos ([27])	0,20

▼M20

	Géneros alimentícios (1)	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.1.18	Óleos e gorduras, incluindo a matéria gorda do leite	0,10
3.1.19	Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados reconstituídos e néctares de frutos	
	exclusivamente de bagas e outros frutos pequenos (14)	0,05
	de frutos com exceção de bagas e outros frutos pequenos (14)	0,03
3.1.20	Vinho (incluindo vinho espumante, com exceção do vinho licoroso), sidra, perada e vinho de frutos (11)	
	produtos provenientes das colheitas de frutos de 2001 até às colheitas de frutos de 2015	0,20
	produtos provenientes das colheitas de frutos a partir de 2016	0,15
3.1.21	Vinho aromatizado, bebidas aromatizadas à base de vinho e cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas (13)	
	produtos provenientes das colheitas de frutos de 2001 até às colheitas de frutos de 2015	0,20
	produtos provenientes das colheitas de frutos a partir de 2016	0,15
3.1.22	Suplementos alimentares (39)	3,0
3.1.23	Mel	0,10

▼M16

3.2	**Cádmio**	
3.2.1	Produtos hortícolas e frutos, com exceção de raízes e tubérculos, produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas, couves de folha, produtos hortícolas de caule, cogumelos e algas (27)	0,050
3.2.2	Raízes e tubérculos (exceto aipo-rábano, pastinagas, salsifis e rábanos), produtos hortícolas de caule (com exceção de aipos) (27). No caso das batatas, o limite máximo aplica-se a batatas descascadas	0,10
3.2.3	Produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas, couves de folha, aipos, aipo-rábano, pastinagas, salsifis e os seguintes cogumelos (27): *Agaricus bisporus* (cogumelo comum), *Pleurotus ostreatus* (pleuroto) e *Lentinula edodes* («shiitake»)	0,20
3.2.4	Cogumelos, com exceção dos referidos no ponto 3.2.3 (27)	1,0
3.2.5	Grãos de cereais, com exceção de trigo e arroz	0,10

▼M16

Géneros alimentícios ([1])		Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.2.6	— Grãos de trigo, grãos de arroz — Sêmea de trigo e gérmen de trigo para consumo direto — Grãos de soja	0,20
3.2.7	Produtos específicos de cacau e de chocolate como indicados *infra* ([49])	
	— Chocolate de leite com < 30 % de matéria seca total de cacau	0,10 a partir de 1 de janeiro de 2019
	— Chocolate com < 50 % de matéria seca total de cacau; chocolate de leite com ≥ 30 % de matéria seca total de cacau	0,30 a partir de 1 de janeiro de 2019
	— Chocolate com ≥ 50 % de matéria seca total de cacau	0,80 a partir de 1 de janeiro de 2019
	— Cacau em pó vendido ao consumidor final ou como ingrediente em cacau em pó açucarado vendido ao consumidor final (chocolate para bebidas)	0,60 a partir de 1 de janeiro de 2019
3.2.8	Carne (com exceção de miudezas) de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira ([6])	0,050
3.2.9	Carne de cavalo, com exceção de miudezas ([6])	0,20
3.2.10	Fígado de bovino, ovino, suíno, aves de capoeira e cavalo ([6])	0,50
3.2.11	Rim de bovino, ovino, suíno, aves de capoeira e cavalo ([6])	1,0
3.2.12	Parte comestível do peixe ([24]) ([25]), com exceção das espécies referidas nos pontos 3.2.13, 3.2.14 e 3.2.15	0,050
3.2.13	Parte comestível dos seguintes peixes ([24]) ([25]): carapau (espécie *Scomber*), atum (espécies *Thunnus*, *Katsuwonus pelamis*, *Euthynnus*) e *Sicyopterus lagocephalus*	0,10
3.2.14	Parte comestível dos seguintes peixes ([24]) ([25]): judeu (espécie *Auxis*)	0,15
3.2.15	Parte comestível dos seguintes peixes ([24]) ([25]): biqueirão (espécie *Engraulis*) espadarte (*Xiphias gladius*) sardinha (*Sardina pilchardus*)	0,25
3.2.16	Crustáceos ([26]): músculo dos apêndices e do abdómen ([44]). No caso dos caranguejos e crustáceos similares (*Brachyura* e *Anomura*), a parte comestível dos apêndices	0,50
3.2.17	Moluscos bivalves ([26])	1,0
3.2.18	Cefalópodes (sem vísceras) ([26])	1,0

▼M16

	Géneros alimentícios ([1])	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.2.19	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição ►M20 ([3]) ◄ ([29])	
	— Fórmulas em pó fabricadas a partir de proteínas ou hidrolisados de proteínas do leite de vaca	0,010 a partir de 1 de janeiro de 2015
	— Fórmulas líquidas fabricadas a partir de proteínas ou hidrolisados de proteínas do leite de vaca	0,005 a partir de 1 de janeiro de 2015
	— Fórmulas em pó fabricadas a partir de isolados de proteína de soja ou de uma mistura destes com proteínas do leite de vaca	0,020 a partir de 1 de janeiro de 2015
	— Fórmulas líquidas fabricadas a partir de isolados de proteína de soja ou de uma mistura destes com proteínas do leite de vaca	0,010 a partir de 1 de janeiro de 2015
3.2.20	Alimentos à base de cereais transformados e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens ([3]) ([29])	0,040 a partir de 1 de janeiro de 2015
3.2.21	Suplementos alimentares ([39]), com exceção dos suplementos referidos no ponto 3.2.22	1,0
3.2.22	Suplementos alimentares ([39]) que consistam exclusiva ou principalmente em algas secas, produtos derivados de algas ou moluscos bivalves secos	3,0

▼B

3.3	**Mercúrio**	

▼M6

3.3.1	Produtos da pesca ([26]) e parte comestível do peixe ([24]) ([25]), com excepção das espécies referidas no ponto 3.3.2. Para os crustáceos, o teor máximo aplica-se à parte comestível dos apêndices e do abdómen ([44]). No caso dos caranguejos e crustáceos similares (*Brachyura* e *Anomura*), aplica-se à parte comestível dos apêndices.	0,50

▼M3

3.3.2	Parte comestível dos seguintes peixes ([24]) ([25]): tamboril (*Lophius species*) peixe-lobo riscado (*Anarhichas lupus*) bonito (*Sarda sarda*) enguia (*Anguilla species*) ronquinhas, olho-de-vidro, olho-de-vidro laranja (*Hoplostethus species*) lagartixa-da-rocha (*Coryphaenoides rupestris*) alabote-do-atlântico (*Hippoglossus hippoglossus*) maruca-do-cabo (*Genypterus capensis*) espadins (*Makaira species*) areeiros (*Lepidorhombus species*) salmonetes (*Mullus species*) abadejos rosados (*Genypterus blacodes*) lúcio (*Esox lucius*) palmeta (*Orcynopsis unicolor*)	1,0

▼M3

	Géneros alimentícios ([1])	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
	fanecão (*Trisopterus minutus*) carocho (*Centroscymnus coelolepis*) raia (*Raja species*) peixe-vermelho (*Sebastes marinus*, *S. mentella* e *S. viviparus*) veleiro-do-atlântico (*Istiophorus platypterus*) peixe-espada (*Lepidopus caudatus*, *Aphanopus carbo*) bicas e gorazes (*Pagellus species*) tubarões (todas as espécies) escolares (*Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens*) esturjão (*Acipenser species*) espadarte (*Xiphias gladius*) atuns (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*)	
3.3.3	Suplementos alimentares ([39])	0,10

▼B

3.4	**Estanho (na forma inorgânica)**	
3.4.1	Géneros alimentícios enlatados, com excepção de bebidas	200
3.4.2	Bebidas em lata, incluindo sumos de frutos e de produtos hortícolas	100
3.4.3	Alimentos para bebés e alimentos à base de cereais transformados em lata destinados a lactentes e crianças jovens, com excepção de produtos desidratados e em pó ([3]) ([29])	50
3.4.4	Fórmulas para lactentes em lata e fórmulas de transição em lata (incluindo leite para bebés e leite de transição), com excepção de produtos desidratados e em pó ►M20 ([3]) ◄ ([29])	50
3.4.5	Alimentos dietéticos em lata destinados a fins medicinais específicos ►M20 ([3]) ◄ ([29]) especificamente destinados a lactentes, com excepção de produtos desidratados e em pó	50

▼M21

3.5	**Arsénio (na forma inorgânica)** ([50]) ([51])	
3.5.1	Arroz branqueado não estufado (arroz polido ou branco)	0,20
3.5.2	Arroz estufado e arroz descascado	0,25
3.5.3	*Waffles* de arroz, *wafers* de arroz, biscoitos de arroz e bolos de arroz	0,30
3.5.4	Arroz para a produção de alimentos destinados a lactentes e crianças jovens ([53])	0,10

▼B

Secção 4: 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD)

	Géneros alimentícios ([1])	Teores máximos (µg/kg)
4.1	Proteínas vegetais hidrolisadas ([30])	20
4.2	Molho de soja ([30])	20

▼M9

Secção 5: Dioxinas e PCB (31)

	Géneros alimentícios	Teores máximos		
		Somatório de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS) (32)	Somatório de dioxinas e pcb sob a forma de dioxina (PCDD//F-PCB-TEQ-OMS) (32)	Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6) (32)
5.1	Carne e produtos à base de carne (com excepção das miudezas comestíveis) dos seguintes animais (6):			
	— bovinos e ovinos	2,5 pg/g de gordura (33)	4,0 pg/g de gordura (33)	40 ng/g de gordura (33)
	— aves de capoeira	1,75 pg/g de gordura (33)	3,0 pg/g de gordura (33)	40 ng/g de gordura (33)
	— suínos	1,0 pg/g de gordura (33)	1,25 pg/g de gordura (33)	40 ng/g de gordura (33)
▼M13				
5.2	Fígado de animais terrestres referidos no ponto 5.1, com exceção de ovinos, e produtos derivados	0,30 pg/g de peso fresco	0,50 pg/g de peso fresco	3,0 ng/g de peso fresco
	Fígado de ovinos e produtos derivados	1,25 pg/g de peso fresco	2,00 pg/g de peso fresco	3,0 ng/g de peso fresco
▼M19				
5.3	Parte comestível do peixe e dos produtos da pesca e produtos derivados (25) (34), com exceção de: — enguia capturada no meio natural — galhudo-malhado (*Squalus acanthias*) capturado no meio natural — peixe de água doce capturado no meio natural, com exceção das espécies diádromas capturadas em água doce — fígado de peixe e produtos derivados — óleos de origem marinha Para os crustáceos, o teor máximo aplica-se à parte comestível dos apêndices e do abdómen (44). No caso dos caranguejos e crustáceos similares (*Brachyura* e *Anomura*), aplica-se à parte comestível dos apêndices.	3,5 pg/g de peso fresco	6,5 pg/g de peso fresco	75 ng/g de peso fresco
▼M9				
5.4	Parte comestível de peixes de água doce, capturados no meio natural, com excepção de espécies diádromas capturadas em água doce, e respectivos produtos (25)	3,5 pg/g de peso fresco	6,5 pg/g de peso fresco	125 ng/g de peso fresco
▼M19				
5.4A	Parte comestível do galhudo-malhado (*Squalus acanthias*) capturado no meio natural, e produtos derivados (34)	3,5 pg/g de peso fresco	6,5 pg/g de peso fresco	200 ng/g de peso fresco

▼M19

	Géneros alimentícios	Teores máximos		
		Somatório de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS) ([32])	Somatório de dioxinas e pcb sob a forma de dioxina (PCDD/F-PCB-TEQ-OMS) ([32])	Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6) ([32])
▼M9				
5.5	Parte comestível da enguia (*Anguilla anguilla*), capturada no meio natural, e produtos derivados	3,5 pg/g de peso fresco	10,0 pg/g de peso fresco	300 ng/g de peso fresco
5.6	Fígado de peixe e produtos derivados, com excepção dos óleos de origem marinha referidos no ponto 5.7	—	20,0 pg/g de peso fresco ([38])	200 ng/g de peso fresco ([38])
5.7	Óleos de origem marinha (óleo de peixe, óleo de fígado de peixe e óleos de outros organismos marinhos destinados ao consumo humano)	1,75 pg/g de gordura	6,0 pg/g de gordura	200 ng/g de gordura
5.8	Leite cru([6]) e produtos lácteos([6]), incluindo a gordura butírica	2,5 pg/g de gordura ([33])	5,5 pg/g de gordura ([33])	40 ng/g de gordura ([33])
5.9	Ovos de galinha e ovoprodutos ([6])	2,5 pg/g de gordura ([33])	5,0 pg/g de gordura ([33])	40 ng/g de gordura ([33])
5.10	Gordura dos seguintes animais:			
	— bovinos e ovinos	2,5 pg/g de gordura	4,0 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura
	— aves de capoeira	1,75 pg/g de gordura	3,0 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura
	— suínos	1,0 pg/g de gordura	1,25 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura
5.11	Mistura de gorduras animais	1,5 pg/g de gordura	2,50 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura
5.12	Óleos e gorduras vegetais	0,75 pg/g de gordura	1,25 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura
5.13	Alimentos destinados a lactentes e crianças de tenra idade ([4])	0,1 pg/g de peso fresco	0,2 pg/g de peso fresco	1,0 ng/g de peso fresco

▼M22

Secção 6: Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos

	Géneros alimentícios	Teores máximos (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno	Benzo(a)pireno	Soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno ([45])
6.1.1	Óleos e gorduras (com exceção da manteiga de cacau e do óleo de coco) destinados ao consumo humano direto ou à utilização como ingredientes alimentares	2,0	10,0

▼**M22**

Géneros alimentícios		Teores máximos (µg/kg)	
6.1.2	Grãos de cacau e produtos derivados	5,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2013.	35,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2013 até 31.3.2015 30,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2015.
6.1.3	Óleo de coco destinado ao consumo humano direto ou como ingrediente alimentar	2,0	20,0
6.1.4	Carne fumada e produtos à base de carne fumada	5,0 até 31.8.2014 2,0 a partir de 1.9.2014.	30,0 a partir de 1.9.2012 até 31.8.2014 12,0 a partir de 1.9.2014.
6.1.5	Parte comestível de peixe fumado e produtos da pesca fumados ([25]) ([36]), com exceção dos produtos da pesca enumerados nos pontos 6.1.6 e 6.1.7. Para os crustáceos fumados, o teor máximo aplica-se à parte comestível dos apêndices e do abdómen ([44]). No caso dos caranguejos e crustáceos similares (*Brachyura* e *Anomura*) fumados, aplica-se à parte comestível dos apêndices	5,0 até 31.8.2014 2,0 a partir de 1.9.2014.	30,0 a partir de 1.9.2012 até 31.8.2014 12,0 a partir de 1.9.2014.
6.1.6	Espadilhas fumadas e espadilhas fumadas em lata ([25]) ([47]) (*Sprattus sprattus*); arenque-do-báltico fumado ≤ 14 cm de comprimento e arenque-do-báltico fumado em lata ≤ 14 cm de comprimento ([25]) ([47]) (*Clupea harengus membras*); *Katsuobushi* (bonito seco, *Katsuwonus pelamis*); moluscos bivalves (frescos, refrigerados ou congelados) ([26]); carne tratada termicamente e produtos à base de carne tratada termicamente ([46]) vendidos ao consumidor final	5,0	30,0
6.1.7	Moluscos bivalves ([36]) (fumados)	6,0	35,0
6.1.8	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens ([3]) ([29])	1,0	1,0
6.1.9	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, incluindo leite para bebés e leite de transição ►**M20** ([3]) ◄ ([29])	1,0	1,0
6.1.10	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ►**M20** ([3]) ◄ ([29]), especificamente destinados a lactentes	1,0	1,0
▼**M24** 6.1.11	Fibra de cacau e produtos derivados de fibra de cacau, destinados à utilização como ingrediente em géneros alimentícios	3,0	15,0

▼**M11**

Secção 7: Melamina e seus análogos estruturais

Géneros alimentícios		Teores máximos (mg/kg)
7.1.	Melamina	
7.1.1.	Géneros alimentícios, com exceção das fórmulas para lactentes e fórmulas de transição ([48])	2,5
7.1.2.	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, em pó	1

▼M17

Secção 8: Toxinas endógenas das plantas

Géneros alimentícios ([1])		Teores máximos (g/kg)
8.1	Ácido erúcico	
8.1.1	Óleos e gorduras vegetais	50 (**)
8.1.2	Alimentos que contenham óleos e gorduras vegetais adicionados, com exceção dos alimentos referidos no ponto 8.1.3	50 (**)
8.1.3	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição ►M20 ([3]) ◄	10 (**)

▼B

►M14 (*) O teor máximo deve ser revisto antes de 1 de janeiro de 2016 à luz das informações sobre a exposição à citrinina provocada por outros géneros alimentícios e de informações atualizadas sobre a toxicidade da citrinina, em especial no que se refere à carcinogenicidade e à genotoxicidade. ◄

►M17 (**) O teor máximo refere-se ao teor de ácido erúcico, calculado sobre o teor total de ácidos gordos na fase gorda do alimento. ◄

►M25 (***) A amostragem deve ser efetuada de acordo com anexo I, ponto B, do Regulamento (CE) n.º 401/2006 da Comissão (JO L 70 de 9.3.2006, p. 12).

A análise deve ser efetuada através de exame microscópico.

(****) Soma de 12 alcaloides da cravagem: ergocristina/ergocristinina; ergotamina/ergotaminina; ergocriptina/ergocriptinina; ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergocornina/ergocorninina.

(*****) Até 1 de julho de 2017, deverão ser considerados, para estas categorias de géneros alimentícios, teores máximos apropriados e exequíveis, que garantam um elevado nível de proteção da saúde humana. ◄

([1]) No que se refere aos frutos, produtos hortícolas e cereais é feita referência aos géneros alimentícios enumerados na categoria relevante, tal como definido no Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Directiva 91/414/CEE do Conselho (JO L 70 de 16.3.2005, p. 1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 178/2006 (JO L 29 de 2.2.2006, p. 3). Isto significa, por exemplo, que o trigo mourisco (*Fagopyrum* spp.) se encontra incluído em «Cereais» e que os produtos à base de trigo mourisco se encontram incluídos em «Produtos à base de cereais». ►M3 O teor máximo para os frutos não é aplicável aos frutos de casca rija. ◄

([2]) Os teores máximos não se aplicam aos espinafres frescos destinados a transformação e transportados a granel directamente da exploração agrícola para a unidade transformadora.

►M20 ([3]) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no Regulamento (UE) n.º 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de junho de 2013, relativo aos alimentos para lactentes e crianças pequenas, aos alimentos destinados a fins medicinais específicos e aos substitutos integrais da dieta para controlo do peso e que revoga a Diretiva 92/52/CEE do Conselho, as Diretivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE da Comissão, a Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e os Regulamentos (CE) n.º 41/2009 e (CE) n.º 953/2009 da Comissão (JO L 181 de 29.6.2013, p. 35). ◄

([4]) Os teores máximos referem-se aos produtos prontos para consumo (comercializados como tal ou reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).

([5]) ►M5 Os teores máximos são aplicáveis à parte comestível dos amendoins e dos frutos de casca rija. Se forem analisados amendoins e frutos de casca rija inteiros (com casca), ao calcular-se o teor de aflatoxinas deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível, excepto no caso das castanhas do Brasil. ◄

([6]) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no 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 (JO L 226 de 25.6.2004, p. 22).

([7]) O teor máximo refere-se à matéria seca. A matéria seca é determinada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 401/2006.

►M20 ——————— ◄

([10]) O teor máximo refere-se, no caso do leite e dos produtos lácteos, aos produtos prontos a usar (comercializados como tal ou reconstituídos segundo as instruções do fabricante) e no caso de outros produtos que não o leite e os produtos lácteos, à matéria seca. A matéria seca é determinada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 401/2006.

►M20 ([11]) Vinho e vinho espumante, tal como definidos no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho (JO L 347 de 20.12.2013, p. 671). ◄

▼B

([12]) O teor máximo aplica-se aos produtos provenientes das colheitas a partir de 2005.

►M20 ([13]) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no Regulamento (UE) n.º 251/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativo à definição, descrição, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas dos produtos vitivinícolas aromatizados e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho (JO L 84 de 20.3.2014, p. 14).

O teor máximo de OTA aplicável a estas bebidas depende da proporção de vinho e/ou mosto de uva presente no produto acabado. ◄

([14]) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos na Directiva 2001/112/CE do Conselho, de 20 de Dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana (JO L 10 de 12.1.2002, p. 58).

([15]) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho, de 29 de Maio de 1989, que estabelece as regras gerais relativas à definição, à designação e à apresentação das bebidas espirituosas (JO L 160 de 12.6.1989, p. 1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Protocolo relativo às condições e regras de admissão da República da Bulgária e da Roménia à União Europeia.

►M20 ([16]) Lactentes e crianças jovens, tal como definidos no Regulamento (UE) n.º 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de junho de 2013, relativo aos alimentos para lactentes e crianças pequenas, aos alimentos destinados a fins medicinais específicos e aos substitutos integrais da dieta para controlo do peso e que revoga a Diretiva 92/52/CEE do Conselho, as Diretivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE da Comissão, a Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e os Regulamentos (CE) n.º 41/2009 e (CE) n.º 953/2009 da Comissão (JO L 181 de 29.6.2013, p. 35). ◄

([17]) Para efeitos da aplicação de teores máximos de desoxinivalenol, zearalenona e toxinas T-2 e HT-2 fixados nos pontos 2.4, 2.5 e 2.7, o arroz não está incluído em «Cereais» e os produtos à base de arroz não estão incluídos em «Produtos à base de cereais».

►M25 ([18]) Os teores máximos aplicam-se aos cereais não transformados introduzidos no mercado para uma primeira fase de transformação.

Entende-se por «primeira fase de transformação» qualquer tratamento físico ou térmico do grão ou da sua superfície, com exceção da secagem. Os procedimentos de limpeza, incluindo-a escovagem, de triagem e de secagem não são considerados «primeira fase de transformação», uma vez que o grão inteiro permanece intacto após a limpeza e a triagem.

A escovagem consiste na limpeza dos cereais escovando-os e/ou esfregando-os vigorosamente.

Em caso de escovagem na presença de esclerócios da cravagem, os cereais devem ser submetidos a um primeira limpeza antes deste procedimento. A escovagem, executada em combinação com um aspirador de pó, deve ser seguida de uma triagem por cor, antes da moagem.

Os sistemas de produção e transformação integrados são sistemas em que todos os lotes de cereais utilizados na produção são limpos, triados e transformados no mesmo estabelecimento. Nestes sistemas de produção e transformação integrados, o teor máximo aplica-se aos cereais não transformados após a limpeza e a triagem, mas antes da primeira fase de transformação.

Os operadores do setor alimentar devem assegurar a conformidade através do seu procedimento HACCP, com base no qual devem estabelecer e aplicar um procedimento eficaz de monitorização neste ponto crítico de controlo. ◄

([19]) O teor máximo aplica-se aos cereais colhidos e tomados a cargo, a partir da campanha de comercialização de 2005/2006, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 824/2000 da Comissão, de 19 de Abril de 2000, que fixa os procedimentos de tomada a cargo dos cereais pelos organismos de intervenção e os métodos de análise para a determinação da qualidade (JO L 100 de 20.4.2000, p. 31), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1068/2005 (JO L 174 de 7.7.2005, p. 65).

►M1 ([20]) O teor máximo é aplicável a partir de 1 de Outubro de 2007. ◄

►M1 ——————— ◄

([22]) Entende-se por «Massas alimentícias (secas)», massas alimentícias com um teor de água de cerca de 12 %.

([23]) O teor máximo é aplicável a partir de 1 de Outubro de 2007.

([24]) O peixe enumerado nesta categoria, conforme definido na categoria a), com excepção do fígado de peixe abrangido pelo código NC 03027000, da lista constante no artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 104/2000 (JO L 17 de 21.1.2000, p. 22), com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto relativo às condições de adesão da República Checa, da República da Estónia, da República de Chipre, da República da Letónia, da República da Lituânia, da República da Hungria, da República de Malta, da República da Polónia, da República da Eslovénia e da República Eslovaca e às adaptações dos Tratados em que se funda a União Europeia (JO L 236 de 23.9.2003, p. 33). No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplicam-se os n.ºs 1 e 2 do artigo 2.º

([25]) Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro.

►M22 ([26]) Géneros alimentícios abrangidos pelas categorias c) e i) da lista do anexo I do Regulamento (UE) n.º 1379/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de dezembro de 2013, que estabelece a organização comum dos mercados dos produtos da pesca e da aquicultura, altera os Regulamentos (CE) n.º 1184/2006 e (CE) n.º 1224/2009 do Conselho e revoga o Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho (JO L 354 de 28.12.2013, p. 1), conforme adequado (espécies como enumeradas na entrada relevante). No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplicam-se os n.ºs 1 e 2 do artigo 2.º. No caso de *Pecten maximus*, o teor máximo aplica-se apenas ao músculo adutor e à gónada. ◄

([27]) O teor máximo aplica-se após lavagem do fruto ou do produto hortícola e separação da parte comestível.

►M20 ——————— ◄

([29]) O teor máximo refere-se ao produto tal como é vendido.

▼B

(30) Indica-se o teor máximo para o produto líquido contendo 40 % de matéria seca, correspondente a um teor máximo de 50 µg/kg na matéria seca. É necessário ajustar o teor proporcionalmente em função do conteúdo de matéria seca dos produtos.

(31) ►M9 Dioxinas [somatório das dibenzo-para-dioxinas policloradas (PCDD) e dos dibenzofuranos policlorados (PCDF), expresso em equivalente tóxico OMS com base nos factores de equivalência tóxica da OMS (FET-OMS)], e somatório das dioxinas e dos PCB sob a forma de dioxina [somatório de PCDD, PCDF e bifenilos policlorados (PCB) expresso em equivalente tóxico OMS com base nos FET-OMS)]. FET-OMS para avaliação dos riscos para o ser humano com base nas conclusões da reunião de peritos do Programa Internacional de Segurança Química (IPCS) da OMS realizada em Genebra, em Junho de 2005 [Martin van den Berg et al., *The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds* (Reavaliação de 2005 pela OMS dos factores de equivalência tóxica – FET – em humanos e mamíferos respeitantes às dioxinas e aos compostos sob a forma de dioxina), Toxicological Sciences 93(2), 223–241 (2006)].

Compostos afins	Valor do TEF	Compostos afins	Valor do TEF
Dibenzo-p-dioxinas policloradas (PCDD)		**PCB sob a forma de dioxina: PCB não-orto + PCB mono-orto**	
2,3,7,8-TCDD	1	*PCB não-orto*	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
Dibenzofuranos policlorados (PCDF)		*PCB mono-orto*	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abreviaturas utilizadas: «T» = tetra; «Pe» = penta; «Hx» = hexa; «Hp» = hepta; «O» = octo; «CDD» = clorodibenzodioxina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobifenilo. ◄

(32) Limites superiores de concentração: as concentrações ditas «superiores» são calculadas considerando iguais ao limite de quantificação todos os valores dos diferentes compostos afins inferiores a este limite.

(33) ►M9 O teor máximo expresso em relação à matéria gorda não se aplica aos alimentos que contenham < 2 % de gordura. No caso dos alimentos que contêm menos de 2 % de matéria gorda, o teor máximo aplicável é o teor estabelecido com base no produto correspondente ao teor estabelecido com base no produto para o género alimentício que contém 2 % de gordura, calculado a partir do teor máximo estabelecido para a matéria gorda mediante a aplicação da seguinte fórmula:

teor máximo expresso por produto para os géneros alimentícios que contêm menos de 2 % de matéria gorda = teor máximo expresso em relação à matéria gorda para esse género alimentício × 0,02. ◄

►M2 (34) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, conforme definidos nas categorias a), b), c), e) e f) da lista constante do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 104/2000, com excepção do fígado de peixe referido no ponto 5.11. ◄

►M7 ——————— ◄

►M22 (36) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, conforme definidos nas categorias b), c) e i) da lista do anexo I do Regulamento (UE) n.º 1379/2013. ◄

►M1 (37) A isenção aplica-se apenas ao milho relativamente ao qual seja evidente, nomeadamente através da rotulagem ou do local de destino, que vai ser usado unicamente num processo de moagem por via húmida (produção de amido). ◄

►M2 (38) No caso de conservas de fígado de peixe, o teor máximo aplica-se a todo o conteúdo comestível da lata. ◄

►M3 (39) O teor máximo refere-se ao suplemento alimentar tal como é vendido. ◄

▼B

►M5 (40) As sementes oleaginosas abrangidas pelos códigos NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 e produtos derivados NC 1208; as sementes de melão são abrangidas pelo código ex 1207 99.

(41) Caso os produtos derivados/transformados o sejam exclusivamente, ou quase exclusivamente, dos frutos de casca rija em questão, os teores máximos estabelecidos para os frutos de casca rija correspondentes aplicam-se igualmente aos produtos derivados/transformados. Nos outros casos, aplica-se o artigo 2.º, n.os 1 e 2, aos produtos derivados/transformados. ◄

►M4 (42) O teor máximo aplica-se ao extracto puro e não diluído, produzido de forma a que 1 kg de extracto seja obtido a partir de 3 a 4 kg de raiz de alcaçuz. ◄

►M6 (43) O teor máximo relativo aos produtos hortícolas de folha não se aplica às plantas aromáticas frescas (abrangidas pelo número de código 0256000 no anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005). ◄

►M20 (44) Parte comestível dos apêndices e do abdómen. Esta definição exclui o cefalotórax dos crustáceos. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (*Brachyura* e *Anomura*): a parte comestível dos apêndices. ◄

►M7 (45) As concentrações para os limites inferiores são calculadas com base no pressuposto de que todos os valores das quatro substâncias abaixo do limite de quantificação são zero.

(46) Carne e produtos à base de carne que foram submetidos a um tratamento térmico que dê potencialmente origem à formação de PAH, ou seja, apenas grelhados na grelha ou em «barbecue».

(47) Para o produtos em lata, a análise será realizada em todo o conteúdo da lata. No que se refere ao nível máximo para todo o produto composto, é aplicável o artigo 2.º, n.º 1, alínea c), e o artigo 2.º, n.º 2. ◄

►M11 (48) O teor máximo não se aplica aos alimentos relativamente aos quais possa ser provado que o teor de melamina superior a 2,5 mg/kg é a consequência da utilização autorizada da ciromazina como inseticida. O teor de melamina não deve exceder o teor de ciromazina. ◄

►M16 (49) Para os produtos específicos de cacau e de chocolate são aplicáveis as definições estabelecidas no anexo I, parte A, pontos 2, 3 e 4, da Diretiva 2000/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de junho de 2000, relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana (JO L 197 de 3.8.2000, p. 19). ◄

►M21 (50) Soma de As(III) e As(V).

(51) Arroz, arroz descascado, arroz branqueado e arroz estufado, tal como definidos na norma Codex 198-1995. ◄

►M20 (52) O teor máximo aplica-se ao animal tal como é vendido sem vísceras.

(53) No caso das batatas, o teor máximo aplica-se a batatas descascadas. ◄