RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO

de 4 de Fevereiro de 2005

relativa à investigação suplementar dos teores de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos em determinados géneros alimentícios

[notificada com o número C(2005) 256]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2005/108/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, nomeadamente o segundo travessão do artigo 211.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 466/2001 [1] da Comissão, fixa os níveis máximos de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH), especificamente o benzo(a)pireno, em certos géneros alimentícios. Dadas as incertezas que ainda subsistem quanto aos níveis de PAH cancerígenos nos géneros alimentícios, o regulamento prevê uma revisão das medidas até 1 de Abril de 2007. É necessário dispor de informação que sirva de base a essa revisão.

(2) O Comité Científico da Alimentação Humana concluiu, no seu parecer de 4 de Dezembro de 2002, que alguns hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH) são substâncias cancerígenas genotóxicas. Tendo em conta os efeitos das substâncias genotóxicas independentemente do seu limiar, os níveis de PAH nos géneros alimentícios devem ser tão reduzidos quanto razoavelmente possível. O Comité Científico da Alimentação Humana concluiu que o benzo(a)pireno pode ser utilizado como marcador relativamente à ocorrência e ao efeito de PAH cancerígenos nos géneros alimentícios, tal como se encontra descrito no anexo. São necessárias novas análises sobre as proporções relativas destes PAH nos géneros alimentícios, para fundamentar a conveniência de manter o benzo(a)pireno como marcador, aquando de uma futura revisão. Estão disponíveis métodos para testar múltiplos PAH.

(3) Os PAH podem formar-se nos géneros alimentícios durante os processos de aquecimento, secagem e fumagem que permitam que os produtos da combustão entrem em contacto directo com a substância alimentar. Nos casos em que forem identificados níveis elevados de PAH em géneros alimentícios, há que investigar os métodos de produção e transformação. Por exemplo, os processos de secagem e de aquecimento a fogo descoberto, utilizados durante a produção de óleos alimentares, como o de óleo de bagaço de azeitona, podem dar origem a níveis elevados de PAH. O carvão activado pode ser utilizado para remover benzo(a)pireno durante a refinação de óleos, mas não é claro se os processos de refinação removem efectivamente todos os PAH problemáticos. Devem ser utilizados métodos de produção e de transformação que evitem a contaminação inicial de óleos em bruto com PAH.

RECOMENDA AOS ESTADOS-MEMBROS:

1) Que investiguem os respectivos níveis de benzo(a)pireno e de outros hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH), em especial os que são considerados cancerígenos pelo Comité Científico da Alimentação Humana, tal como estão enumerados no anexo [2]. Que avaliem as proporções relativas destes PAH nos géneros alimentícios enumerados no Regulamento (CE) n.º 208/2005. Que investiguem igualmente os níveis de PAH noutros géneros alimentícios que possam conter níveis elevados de PAH, como frutos secos e suplementos alimentares. Deverá ser comunicado o nível de cada PAH cancerígeno medido em amostras individuais de géneros alimentícios específicos. Por exemplo, deverão ser indicados os níveis respectivos de PAH medidos em cada amostra de óleo de bagaço de azeitona, de óleo de girassol, de peixe fumado (com nome da espécie) ou de presunto fumado. Os dados brutos serão coligidos e apresentados pela Comissão. Que comuniquem os resultados das investigações à Comissão até 31 de Outubro de 2006, para fundamentar uma revisão dos níveis máximos e a conveniência de manter o benzo(a)pireno como marcador, até 1 de Abril de 2007.

2) Que investiguem os métodos de produção e transformação utilizados para os óleos e gorduras alimentares. Nos casos em que os óleos e gorduras alimentares sejam produzidos por métodos que possam causar níveis elevados de contaminação por PAH no óleo ou gordura em bruto, como é o caso dos processos de secagem e de aquecimento a fogo descoberto, que estudem, com os produtores, métodos alternativos ou optimizados capazes de reduzir esses níveis. Que comuniquem à Comissão, até 31 de Outubro de 2006, as conclusões e os progressos, para que se evitem os métodos susceptíveis de causar contaminação.

3) Que investiguem os métodos de produção e transformação utilizados na fumagem e secagem dos géneros alimentícios. Sempre que forem utilizados métodos que possam causar níveis elevados de contaminação por PAH, que estudem, com os produtores, métodos alternativos ou optimizados capazes de reduzir esses níveis. Que comuniquem à Comissão, até 31 de Outubro de 2006, as conclusões e os progressos, para que se evitem os métodos susceptíveis de causar contaminação.

[1] JO L 77 de 16.3.2001, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 208/2005 (Ver página 3 do presente Jornal Oficial).

[2] Serão também acolhidas com agrado, sempre que se encontrem disponíveis, quaisquer novas nformações sobre os PAH para além das destacadas pelo Comité Científico da Alimentação Humana, se as mesmas tiverem implicações para a saúde pública.

4) Que investiguem a presença e a prevenção de PAH na manteiga de cacau e apresentem as conclusões à Comissão, até 31 de Outubro de 2006. É necessária informação sobre os níveis de benzo(a)pireno e de outros PAH na manteiga de cacau, sobre as origens da possível contaminação por estes e sobre as formas possíveis de reduzir a contaminação. Esta informação será utilizada para fundamentar a revisão da derrogação da manteiga de cacau actualmente enumerada no Regulamento (CE) n.º 208/2005.

5) Que forneçam informação proveniente de outras investigações das fontes ambientais de contaminação de géneros alimentícios por PAH.

Feito em Bruxelas, em 4 de Fevereiro de 2005.

Pela Comissão

Markos KYPRIANOU

Membro da Comissão

ANEXO

Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH) considerados cancerígenos pelo Comité Científico da Alimentação Humana (1), em relação aos quais é necessária uma investigação suplementar sobre os respectivos níveis relativos em certos géneros alimentícios:

benzo(a)antraceno

benzo(b)fluoranteno

benzo(j)fluoranteno

benzo(k)fluoranteno

benzo(g,h,i)perileno

benzo(a)pireno

criseno

ciclopenta(c,d)pireno

dibenzo(a,h)antraceno

dibenzo(a,e)pireno

dibenzo(a,e)pireno

dibenzo(a,i)pireno

dibenzo(a,l)pireno

indeno(1,2,3-cd)pireno

5-metilcriseno