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

►**B**

REGULAMENTO (UE) N.º 165/2010 DA COMISSÃO

de 26 de Fevereiro de 2010

que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, no que diz respeito às aflatoxinas

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 50 de 27.2.2010, p. 8)

Rectificado por:

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

▼B

REGULAMENTO (UE) N.º 165/2010 DA COMISSÃO

de 26 de Fevereiro de 2010

que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, no que diz respeito às aflatoxinas

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (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 artigo 2.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

(1) O 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 ([2]), estabelece os teores máximos permitidos de aflatoxina B1 e do total de aflatoxinas (aflatoxina B1 + G1 + B2 + G2), em diversos géneros alimentícios.

(2) É necessário alterar certos teores máximos de aflatoxinas em determinados géneros alimentícios, a fim de ter em conta os mais recentes desenvolvimentos do Codex Alimentarius e as novas informações vindas a lume em estudos científicos recentes.

(3) O Codex Alimentarius estabeleceu um teor de 15 μg/kg para o total de aflatoxinas nas amêndoas, nas avelãs e nos pistácios destinados a transformação subsequente, e um teor de 10 μg/kg para o total de aflatoxinas nas amêndoas, nas avelãs e nos pistácios prontos a consumir ([3]).

(4) O Painel Científico dos Contaminantes da Cadeia Alimentar (painel Contam) da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA), adoptou, em 25 de Janeiro de 2007, um parecer sobre o potencial aumento dos riscos para a saúde do consumidor devido ao possível aumento dos actuais teores máximos de aflatoxinas nas amêndoas, nas avelãs, nos pistácios e nos produtos derivados ([4]). O painel Contam concluiu que alterar os teores máximos do total de aflatoxinas de 4 para 8 ou 10 μg/kg nas amêndoas, nas avelãs e nos pistácios teria efeitos modestos sobre as estimativas da exposição alimentar, o risco de cancro e as Margens de Exposição (MOE) calculadas. Além disso, o painel concluiu que a exposição às aflatoxinas de todas as fontes deveria ser tão baixa quanto razoavelmente possível, dado que as aflatoxinas são genotóxicas e cancerígenas. Os dados disponíveis

([1]) JO L 37 de 13.2.1993, p. 1.
([2]) JO L 364 de 20.12.2006, p. 5.
([3]) Norma Geral do Codex para os Contaminantes e Toxinas Presentes nos Alimentos (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf
([4]) *The EFSA Journal* (2007) 446, p. 1-127. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/CONTAM%20_op_ej446_aflatoxins_en.pdf?ssbinary = true

▼B

indicam que seria possível reduzir a exposição alimentar total às aflatoxinas se se reduzisse o número de alimentos altamente contaminados que chegam ao mercado, graças a uma aplicação mais eficaz da legislação, e se se diminuísse a exposição a fontes alimentares diferentes das amêndoas, das avelãs e dos pistácios.

(5) O painel Contam adoptou, em 16 de Junho de 2009, uma declaração sobre os efeitos na saúde pública do aumento dos teores do total de aflatoxinas de 4 μg/kg para 10 μg/kg em frutos de casca rija diferentes das amêndoas, das avelãs e dos pistácios ([1]). O painel concluiu que, com base na informação disponível em 2007, a saúde pública não seria adversamente afectada pelo aumento dos teores do total de aflatoxinas de 4 μg/kg para 10 μg/kg noutros frutos de casca rija, incluindo as castanhas do Brasil. Tendo em conta os debates em curso no âmbito do Codex Alimentarius sobre os teores máximos de aflatoxinas nas castanhas do Brasil, afigura-se apropriado alinhar o teor de aflatoxinas nestes frutos com os teores definidos pelo Codex para as amêndoas, as avelãs e os pistácios.

(6) O Codex Alimentarius apenas estabelece um teor máximo para o total de aflatoxinas. O teor correspondente de aflatoxina B1 foi determinado graças à utilização da base de dados relativa à ocorrência de aflatoxinas nos alimentos usada pela AESA para a avaliação da exposição.

(7) O parecer da AESA sobre as aflatoxinas indica que as sementes oleaginosas e produtos derivados contribuem de forma importante para a exposição humana às aflatoxinas. A AESA conclui que a exposição às aflatoxinas de todas as fontes deve ser tão baixa quanto for razoavelmente possível. Além disso, as notificações enviadas através do Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF) indicam teores elevados de aflatoxinas nas sementes oleaginosas, como as sementes de girassol, as sementes de melão, etc. Por conseguinte, propõe-se que seja igualmente estabelecido um teor máximo para as sementes oleaginosas diferentes dos amendoins, em conformidade com os teores máximos em vigor para estes últimos. Todavia, dado que as aflatoxinas são quase completamente eliminadas no processo de refinação dos óleos vegetais, há que excluir as sementes oleaginosas, incluindo os amendoins, destinadas a serem trituradas para a produção de óleo vegetal refinado e o óleo vegetal refinado.

(8) Foi estabelecido um teor máximo de 2 μg/kg para a aflatoxina B1 e de 4 μg/kg para o total de aflatoxinas para todos os cereais e para todos os produtos derivados de cereais, à excepção do milho destinado a ser submetido a triagem ou a outro tratamento físico antes do consumo humano; para esse milho foi estabelecido um teor máximo de 5 μg/kg para a aflatoxina B1 e de 10 μg/kg para o total de aflatoxinas. O arroz com casca contém frequentemente teores de aflatoxinas ligeiramente superiores aos teores máximos permitidos. Após o branqueamento – processo que retira a casca –, os teores de aflatoxinas no arroz branqueado situam-se abaixo dos teores máximos. Assim, é apropriado aplicar ao arroz a mesma abordagem actualmente aplicada ao milho e definir um

([1]) Declaração do Painel Científico dos Contaminantes da Cadeia Alimentar, a pedido da Comissão Europeia, sobre os efeitos na saúde pública do aumento dos teores do total de aflatoxinas de 4 μg/kg para 10 μg/kg em frutos de casca rija diferentes das amêndoas, das avelãs e dos pistácios. *The EFSA Journal* (2009) 1168, p. 1-11. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Statement/contam_statement_ej1168_aflatoxin_other_treenuts_en,0.pdf?ssbinary = true

▼B

teor máximo mais elevado de aflatoxina B1 e do total de aflatoxinas para o arroz destinado a ser submetido a triagem ou a outro tratamento físico antes do consumo humano, ou a ser utilizado como ingrediente em géneros alimentícios.

(9) Os teores máximos são aplicáveis à parte comestível dos frutos de casca rija. Contudo, estudos científicos recentes demonstraram que uma parte da contaminação por aflatoxinas pode ser encontrada na casca das castanhas do Brasil. Por conseguinte, há que alterar a nota de rodapé do anexo relativa ao procedimento a seguir caso sejam analisados frutos de casca rija inteiros (com casca), para ter em conta estas informações científicas recentes.

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Regulamento (CE) n.º 1881/2006 é alterado do seguinte modo:

1. O artigo 4.º passa a ter a seguinte redacção:

«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.»

▼B

2. O artigo 5.º passa a ter a seguinte redacção:

«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.

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.»

3. O anexo é alterado do seguinte modo:

a) A subsecção 2.1 (Aflatoxinas) é substituída pelo texto do anexo do presente regulamento.

b) A nota de rodapé n.º 5 passa a ter a seguinte redacção:

«([5]) 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.»

c) São aditadas as seguintes notas de rodapé:

«([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.»

Artigo 2.º

O presente regulamento não se aplica aos caroços de alperce, às sementes oleaginosas diferentes dos amendoins e aos respectivos produtos derivados que tenham sido colocados no mercado numa data anterior à data de aplicação, em conformidade com as disposições aplicáveis nessa data.

▼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 3.º

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

É aplicável a partir da data de entrada em vigor.

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

▼B

ANEXO

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.	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])	—
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.	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])	—
2.1.9.	Frutos 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	—

▼B

Géneros alimentícios ([1])		Teores máximos (µg/kg)		
2.1.10.	Frutos secos e produtos derivados da sua transformação destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios	2,0	4,0	—
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	—
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]) ([8])	—	—	0,025
2.1.17.	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ([9]) ([10]), especificamente destinados a lactentes	0,10	—	0,025»