

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.º	página	data
► <u>M1</u>	Regulamento (CE) n.º 1126/2007 da Comissão de 28 de Setembro de 2007	L 255	14	29.9.2007
► <u>M2</u>	Regulamento (CE) n.º 565/2008 da Comissão de 18 de Junho de 2008	L 160	20	19.6.2008
► <u>M3</u>	Regulamento (CE) n.º 629/2008 da Comissão de 2 de Julho de 2008	L 173	6	3.7.2008
► <u>M4</u>	Regulamento (UE) n.º 105/2010 da Comissão de 5 de Fevereiro de 2010	L 35	7	6.2.2010
► <u>M5</u>	Regulamento (UE) n.º 165/2010 da Comissão de 26 de Fevereiro de 2010	L 50	8	27.2.2010
► <u>M6</u>	Regulamento (UE) n.º 420/2011 da Comissão de 29 de Abril de 2011	L 111	3	30.4.2011

Rectificado por:

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

**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 justifiquem 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 climáticas 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 prevêm 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 climáticas 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 B₁, B₂, G₁ e G₂), bem como o teor individual da aflatoxina B₁, sendo este sem dúvida o composto mais tóxico. No que se refere à aflatoxina M₁ 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 (AES) 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_ocratoxin_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 efectuem 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 corporal, do nivalenol em Outubro de 2000 (8) que fixa uma

(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 B₁ (FB₁), (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 B₁, B₂ e B₃ (emitido em 4 de Abril de 2003) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

(8) 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

▼B

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

- (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» ⁽³⁾.
- (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 B₃, já que as medidas relativas, em particular, ao desoxinivalenol e às fumonisinas B₁ e B₂ também protegeriam a população humana de uma exposição inaceitável ao 3-acetildesoxinivalenol, ao 15-acetildesoxinivalenol e à fumonisina B₃ 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 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

⁽²⁾ 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

⁽³⁾ 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 B₁ e B₂. 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 B₁ e B₂, 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.

⁽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

▼B

- (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⁽¹⁾. Vários Estados-Membros emitiram também aconselhamento nesta matéria relevante para a respectiva população.
- (44) No que se refere ao estanho inorgânico, o Comité Científico da Alimentação Humana concluiu, no seu parecer de 12 de Dezembro de 2001⁽²⁾, 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⁽³⁾, actualizando o seu parecer de 16 de Dezembro de 1994⁽⁴⁾, 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 sobre os teores de 3-MCPD e substâncias relacionadas nos géneros alimentícios»⁽⁵⁾. 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.

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

(2) 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

(3) 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

(4) 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

(5) 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

▼B

- (48) Assim, devem ser fixados teores máximos para os 3-MCPD nas proteínas vegetais hidrolisadas (PVH) e no milho 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 ⁽¹⁾, que actualiza o seu parecer de 22 de Novembro de 2000 ⁽²⁾, 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 ⁽³⁾, indicam que uma proporção considerável da população comunitária apresenta uma ingestão alimentar excessiva em relação à DSA.

⁽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. 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

⁽²⁾ 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

⁽³⁾ 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

- (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.
- (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, conseqüentemente, 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.

⁽¹⁾ JO L 42 de 14.2.2006, p. 26.

▼B

- (57) No que se refere aos hidrocarbonetos aromáticos policíclicos, o CCAH concluiu, no seu parecer de 4 de Dezembro de 2002 ⁽¹⁾, 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 ⁽²⁾.
- (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, 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 fumaça, 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» ⁽³⁾. 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 fumaça 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.

⁽¹⁾ 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

⁽²⁾ 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

⁽³⁾ 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

- (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 respeito 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 alimentos.
- (64) 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

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.

▼ B

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.

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;

▼M5

- 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 apostado 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.

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.



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

Derrogações temporárias

1. Em derrogação ao artigo 1.º, a Bélgica, a Irlanda, os Países Baixos e o Reino Unido podem autorizar, até 31 de Dezembro de 2008, a colocação no mercado de espinafres frescos cultivados e destinados ao consumo no respectivo território com teores de nitratos superiores aos teores máximos fixados no ponto 1.1 do anexo.

2. Em derrogação ao artigo 1.º, a Irlanda e o Reino Unido podem autorizar, até 31 de Dezembro de 2008, a colocação no mercado de alfaces frescas cultivadas e destinadas ao consumo no respectivo território e colhidas ao longo de todo o ano com teores de nitratos superiores aos teores máximos fixados no ponto 1.3 do anexo.

3. Em derrogação ao artigo 1.º, a França pode autorizar, até 31 de Dezembro de 2008, a colocação no mercado de alfaces frescas cultivadas e destinadas ao consumo no respectivo território e colhidas de 1 de Outubro a 31 de Março com teores de nitratos superiores aos teores máximos fixados no ponto 1.3 do anexo.

4. Em derrogação ao artigo 1.º, a Finlândia e a Suécia podem autorizar, até 31 de Dezembro de 2011, a colocação no mercado de salmão-do-atlântico (*Salmo salar*), arenque (*Clupea harengus*), lampreia de rio (*Lampetra fluviatilis*), truta (*Salmo trutta*), salvelino ártico (*Salvelinus spp.*) e ovas de coregono branco (*Coregonus albula*) com origem na região do Báltico, e destinados ao consumo no respectivo território, com teores de dioxinas e/ou níveis do somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina 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 dessas espécies de peixe da região do Báltico pelos grupos vulneráveis identificados da população, a fim de evitar eventuais riscos para a saúde. A Finlândia e a Suécia comunicam anualmente à Comissão, até 31 de Março, os resultados da monitorização dos teores de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina no peixe da região do Báltico, obtidos no ano anterior, e informam-na das medidas tomadas para reduzir a exposição humana a dioxinas e PCB sob a forma de dioxina com origem no peixe da referida região.

A Finlândia e Suécia continuam a aplicar as medidas necessárias para garantir que o peixe e os produtos à base de peixe que não cumprem os requisitos previstos no ponto 5.3 do anexo não são comercializados noutros Estados-Membros.

▼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.

*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 anualmente, até 30 de Junho, os resultados à Comissão. A Comissão porá esses resultados à disposição dos Estados-Membros.

▼M6

2. Os Estados-Membros e as partes interessadas comunicam anualmente à Comissão os resultados das investigações efectuadas e os progressos conseguidos na aplicação de medidas preventivas destinadas a evitar contaminações por ocratoxina A, desoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas B₁ e B₂ e toxinas T-2 e HT-2. A Comissão transmitirá os resultados aos restantes Estados-Membros. Os dados conexos relativos à ocorrência são comunicados à AESA.

3. Os Estados-Membros notificam a Comissão dos resultados relativos a aflatoxinas obtidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1152/2009 da Comissão ⁽⁷⁾. Os Estados-Membros devem notificam a AESA dos resultados relativos ao furano, ao carbamato de etilo, às substâncias perfluoroalquiladas e à acrilamida obtidos em conformidade com as Recomendações 2007/196/CE ⁽⁸⁾, 2010/133/UE ⁽⁹⁾, 2010/161/UE ⁽¹⁰⁾ e 2010/307/UE ⁽¹¹⁾ da Comissão.

4. Os dados relativos à ocorrência de contaminantes recolhidos pelos Estados-Membros são igualmente notificados à AESA, se for caso disso.

▼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.

⁽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⁾ JO L 313 de 28.11.2009, p. 40.

⁽⁸⁾ JO L 88 de 29.3.2007, p. 56.

⁽⁹⁾ JO L 52 de 3.3.2010, p. 53.

⁽¹⁰⁾ JO L 68 de 18.3.2010, p. 22.

⁽¹¹⁾ JO L 137 de 3.6.2010, p. 4.

▼B*Artigo 11.º***Medidas transitórias**

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

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 B₁ e B₂ 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.

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⁾

Secção 1: Nitratos

Géneros alimentícios ⁽¹⁾		Teores máximos (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Espinafres frescos (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Colhidos de 1 de Outubro a 31 de Março	3 000
		Colhidos de 1 de Abril a 30 de Setembro	2 500
1.2	Espinafres conservados, ultracongelados ou congelados		2 000
1.3	Alface fresca (<i>Lactuca sativa</i> 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	4 500
		alface do campo	4 000
		Colhida de 1 de Abril a 30 de Setembro:	
		alface cultivada em estufa	3 500
		alface do campo	2 500
1.4	Alface do tipo «Iceberg»	Alface cultivada em estufa	2 500
		Alface do campo	2 000
1.5	Alimentos à base de cereais transformados e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Secção 2: Micotoxinas

▼ **M5**

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⁾	—

▼ M5

Géneros alimentícios ⁽¹⁾		Teores máximos (µg/kg)		
►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⁾	—
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⁾	—
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	—
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

▼ **M5**

Géneros alimentícios ⁽¹⁾		Teores máximos (µg/kg)		
2.1.14.	Especiarias das seguintes espécies: <i>Capsicum</i> spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentos, pimento em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce) <i>Piper</i> spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta) <i>Myristica fragrans</i> (noz-moscada) <i>Zingiber officinale</i> (gengibre) <i>Curcuma longa</i> (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

▼ **B**

2.2	Ocratoxina A			
2.2.1	Cereais não transformados	5,0		
2.2.2	Todos os produtos derivados de cereais não transformados, incluindo produtos à base de cereais transformados e cereais destinados ao consumo humano directo, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.2.9 e 2.2.10	3,0		
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⁾		

▼B

	Géneros alimentícios ⁽¹⁾	Teores máximos (µg/kg)
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 ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ especificamente destinados a lactentes	0,50
▼M4 2.2.11.	Especiarias <i>Capsicum</i> spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentos, pimento em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce) <i>Piper</i> spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta) <i>Myristica fragrans</i> (noz-moscada) <i>Zingiber officinale</i> (gengibre) <i>Curcuma longa</i> (curcuma) Misturas de especiarias que contenham uma ou mais das especiarias acima indicadas	30 µg/kg de 1.7.2010 a 30.6.2012 15 µg/kg a partir de 1.7.2012.
2.2.12.	Alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> 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
▼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

▼ **M1**

	Géneros alimentícios ⁽¹⁾	Teores máximos (µg/kg)
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 micron abrangidas pelos códigos NC 1103 13 ou 1103 20 40 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões > 500 micron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron abrangidas pelo código NC 1102 20 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron 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⁾

▼ **M1**

Géneros alimentícios ⁽¹⁾		Teores máximos (µg/kg)
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 micron abrangidas pelos códigos NC 1103 13 ou 1103 20 40 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões > 500 micron 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 micron abrangidas pelo código NC 1102 20 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonisin	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⁾
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 micron abrangidas pelos códigos NC 1103 13 ou 1103 20 40 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões > 500 micron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾

▼ **M1**

Géneros alimentícios ⁽¹⁾		Teores máximos (µg/kg)
2.6.6	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron abrangidas pelo código NC 1102 20 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron 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	

Secção 3: Metais

Géneros alimentícios ⁽¹⁾		Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
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 ⁽⁴⁾ ► M3 ⁽⁸⁾ ◀	0,020
3.1.3	Carne (com excepção de miudezas) de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Miudezas de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Parte comestível do peixe ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
▼ M6		
3.1.6	Crustáceos ⁽²⁶⁾ : parte comestível dos apêndices e do abdómen ⁽⁴⁴⁾ . No caso dos caranguejos e crustáceos similares (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>), a parte comestível dos apêndices.	0,50
▼ B		
3.1.7	Moluscos bivalves ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Cefalópodes (sem vísceras) ⁽²⁶⁾	1,0
▼ M6		
3.1.9	Leguminosas frescas ⁽²⁷⁾ , cereais e leguminosas secas.	0,20
3.1.10	Produtos hortícolas, com excepção de brássicas, produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas, cogumelos e algas ⁽²⁷⁾ . No caso das batatas, o teor máximo aplica-se a batatas descascadas.	0,10
3.1.11	Brássicas, produtos hortícolas de folha ⁽⁴³⁾ e os seguintes cogumelos ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (cogumelo comum), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleuroto) e <i>Lentinula edodes</i> («shiitake»).	0,30
▼ B		
3.1.12	Frutos, com excepção de bagas e frutos pequenos ⁽²⁷⁾	0,10

▼ **B**

Géneros alimentícios ⁽¹⁾		Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.1.13	Bagas e frutos pequenos ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Óleos e gorduras, incluindo a matéria gorda do leite	0,10
3.1.15	Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados reconstituídos e néctares de frutos ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Vinho (incluindo vinho espumante, com exceção do vinho licoroso), sidra, perada e vinho de frutos ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Vinho aromatizado, bebidas aromatizadas à base de vinho e cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾

▼ **M3**

3.1.18	Suplementos alimentares ⁽³⁹⁾	3,0
3.2	Cádmio	
3.2.1	Carne (com exceção de miudezas) de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Carne de cavalo, com exceção de miudezas ⁽⁶⁾	0,20
3.2.3	Fígado de bovinos, ovinos, suínos, aves de capoeira e equídeos ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Rim de bovinos, ovinos, suínos, aves de capoeira e equídeos ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Parte comestível do peixe ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , com exceção das espécies referidas nos pontos 3.2.6, 3.2.7 e 3.2.8	0,050
3.2.6	Parte comestível dos seguintes peixes ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : bonito (<i>Sarda sarda</i>) sargo-safia (<i>Diplodus vulgaris</i>) enguia (<i>Anguilla anguilla</i>) tainha-negrão (<i>Chelon labrosus</i>) chicharro ou carapau (<i>Trachurus species</i>) boquinho (<i>Luvarus imperialis</i>) sardas/cavalas (<i>Scomber species</i>) sardinha (<i>Sardina pilchardus</i>) sardinops (<i>Sardinops species</i>) atuns (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) língua (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Parte comestível dos seguintes peixes ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : judeu (<i>Auxis species</i>)	0,20
3.2.8	Parte comestível dos seguintes peixes ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : biqueirão (<i>Engraulis species</i>) espadarte (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30

▼ **M6**

3.2.9	Crustáceos ⁽²⁶⁾ : parte comestível dos apêndices e do abdómen ⁽⁴⁴⁾ . No caso dos caranguejos e crustáceos similares (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>), a parte comestível dos apêndices.	0,50
-------	--	------

▼ **M3**

Géneros alimentícios ⁽¹⁾		Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.2.10	Moluscos bivalves ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.11	Cefalópodes (sem vísceras) ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.12	Cereais, com exceção de sêmea, gérmen, trigo e arroz	0,10
3.2.13	Sêmea, gérmen, trigo e arroz	0,20
3.2.14	Grãos de soja	0,20

▼ **M6**

3.2.15	Produtos hortícolas e frutos, com exceção de produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas, couves de folha, cogumelos, produtos hortícolas de caule, raízes e tubérculos e algas ⁽²⁷⁾ .	0,050
3.2.16	Produtos hortícolas de caule, raízes e tubérculos, com exceção de aipo-rábano ⁽²⁷⁾ . No caso das batatas, o teor máximo aplica-se a batatas descascadas.	0,10
3.2.17	Produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas, couves de folha, aipo-rábano e os seguintes cogumelos ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (cogumelo comum), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleuroto) e <i>Lentinula edodes</i> («shiitake»).	0,20

▼ **M3**

3.2.18	Cogumelos, com exceção dos referidos no ponto 3.2.17 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.19	Suplementos alimentares ⁽³⁹⁾ , com exceção dos suplementos referidos no ponto 3.2.20	1,0

▼ **M6**

3.2.20	Suplementos alimentares ⁽³⁹⁾ que consistam exclusiva ou principalmente em algas secas, produtos derivados de algas ou moluscos bivalves secos.	3,0
--------	---	-----

▼ **B**

3.3	Mercurio	
-----	-----------------	--

▼ **M6**

3.3.1	Produtos da pesca ⁽²⁶⁾ e parte comestível do peixe ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , com exceção 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 (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>), aplica-se à parte comestível dos apêndices.	0,50
-------	--	------

▼ **B**

	Géneros alimentícios ⁽¹⁾	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
▼ M3		
3.3.2	Parte comestível dos seguintes peixes ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : tamboril (<i>Lophius species</i>) peixe-lobo riscado (<i>Anarhichas lupus</i>) bonito (<i>Sarda sarda</i>) enguia (<i>Anguilla species</i>) ronquinhas, olho-de-vidro, olho-de-vidro laranja (<i>Hoplostethus species</i>) lagartixa-da-rocha (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) alabote-do-atlântico (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) maruca-do-cabo (<i>Genypterus capensis</i>) espadins (<i>Makaira species</i>) areeiros (<i>Lepidorhombus species</i>) salmonetes (<i>Mullus species</i>) abadejos rosados (<i>Genypterus blacodes</i>) lúcio (<i>Esox lucius</i>) palmeta (<i>Orcynopsis unicolor</i>) fanecão (<i>Trisopterus minutus</i>) carocho (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) raia (<i>Raja species</i>) peixe-vermelho (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> e <i>S. viviparus</i>) veleiro-do-atlântico (<i>Istiophorus platypterus</i>) peixe-espada (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) bicas e gorazes (<i>Pagellus species</i>) tubarões (todas as espécies) escolares (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) esturjão (<i>Acipenser species</i>) espadarte (<i>Xiphias gladius</i>) atuns (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
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 ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Alimentos dietéticos em lata destinados a fins medicinais específicos ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ especificamente destinados a lactentes, com excepção de produtos desidratados e em pó	50

▼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

Secção 5: Dioxinas e PCB ⁽³¹⁾

Géneros alimentícios		Teores máximos		
		Somatório de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS) ⁽³²⁾	Somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina (PCB/ F-TEQ-OMS) ⁽³²⁾	
5.1	Carne e produtos à base de carne (com excepção das miudezas comestíveis) dos seguintes animais ⁽⁶⁾ :			
	— bovinos e ovinos	3,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾	4,5 pg/g de gordura ⁽³³⁾	
	— aves de capoeira	2,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾	4,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾	
	— suínos	1,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾	1,5 pg/g de gordura ⁽³³⁾	
5.2	Fígado de animais terrestres referidos no ponto 5.1 ⁽⁶⁾ e produtos derivados	6,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾	12,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾	
▼M6	5.3	Parte comestível do peixe e dos produtos da pesca e produtos derivados, com excepção de enguia ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾ . Para os crustáceos, o teor máximo aplica-se à parte comestível dos apêndices e do abdómen ⁽⁴⁴⁾ . No caso dos caranguejos e crustáceos similares (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>), aplica-se à parte comestível dos apêndices.	4,0 pg/g de peso fresco	8,0 pg/g de peso fresco
▼B	5.4	Parte comestível da enguia (<i>Anguilla anguilla</i>) e produtos derivados	4,0 pg/g de peso fresco	12,0 pg/g de peso fresco
	5.5	Leite cru ⁽⁶⁾ e produtos lácteos ⁽⁶⁾ , incluindo a gordura butírica	3,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾	6,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾
	5.6	Ovos de galinha e ovoprodutos ⁽⁶⁾	3,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾	6,0 pg/g de gordura ⁽³³⁾
	5.7	Gordura dos seguintes animais:		
		— bovinos e ovinos	3,0 pg/g de gordura	4,5 pg/g de gordura
		— aves de capoeira	2,0 pg/g de gordura	4,0 pg/g de gordura
		— suínos	1,0 pg/g de gordura	1,5 pg/g de gordura
	5.8	Mistura de gorduras animais	2,0 pg/g de gordura	3,0 pg/g de gordura
	5.9	Óleos e gorduras vegetais	0,75 pg/g de gordura	1,5 pg/g de gordura
	5.10	Óleos de origem marinha (óleo de peixe, óleo de fígado de peixe e óleos de outros organismos marinhos destinados ao consumo humano)	2,0 pg/g de gordura	10,0 pg/g de gordura

▼ **B**

Géneros alimentícios		Teores máximos		
		Somatório de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS) ⁽³²⁾	Somatório de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina (PCB/F-TEQ-OMS) ⁽³²⁾	
▼ M2	5.11	Fígado de peixe e produtos derivados, com excepção dos óleos de origem marinha referidos no ponto 5.10	—	25,0 pg/g de peso fresco ⁽³²⁾ ► M2 ⁽³⁸⁾ ◀

▼ **B**

Secção 6: Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos

Géneros alimentícios		Teores máximos (µg/kg de peso fresco)	
6.1	Benzo(a)pireno ⁽³⁵⁾		
6.1.1	Óleos e gorduras (com excepção da manteiga de cacau) destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingredientes alimentares	2,0	
6.1.2	Carnes fumadas e produtos fumados à base de carne	5,0	
▼ M6	6.1.3	Parte comestível de peixe fumado e produtos da pesca fumados ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , com excepção de moluscos bivalves. 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 (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) fumados, aplica-se à parte comestível dos apêndices.	5,0
▼ B	6.1.4	Parte comestível de peixe ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , com excepção de peixe fumado	2,0
▼ M6	6.1.5	Crustáceos, cefalópodes, com excepção dos fumados ⁽²⁶⁾ . Para os crustáceos, o teor máximo aplica-se à parte comestível dos apêndices e do abdómen ⁽⁴⁴⁾ . No caso dos caranguejos e crustáceos similares (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>), aplica-se à parte comestível dos apêndices.	5,0
▼ B	6.1.6	Moluscos bivalves ⁽²⁶⁾	10,0
	6.1.7	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
	6.1.8	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, incluindo leite para bebés e leite de transição ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	1,0
	6.1.9	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ especificamente destinados a lactentes	1,0

(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. ◀

▼ **B**

- (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.
- (3) ► **M6** Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definido na Directiva 2006/125/CE da Comissão, de 5 de Dezembro de 2006, relativa aos alimentos à base de cereais e aos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens (JO L 339 de 6.12.2006, p. 16). ◀
- (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.
- **M3** (8) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos na Directiva 2006/141/CE da Comissão (JO L 401 de 30.12.2006, p. 1). ◀
- (9) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE da Comissão, de 25 de Março de 1999, relativa aos alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos (JO L 91 de 7.4.1999, p. 29).
- (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.
- (11) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho de 17 de Maio de 1999 que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola (JO L 179 de 14.7.1999, 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 (JO L 157 de 21.6.2005, p. 29).
- (12) O teor máximo aplica-se aos produtos provenientes das colheitas a partir de 2005.
- (13) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, de 10 de Junho de 1991, que estabelece as regras gerais relativas à definição, designação e apresentação dos vinhos aromatizados, das bebidas aromatizadas à base de vinho e dos cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas (JO L 149 de 14.6.1991, 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. 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.
- (16) ► **M6** Lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/141/CE da Comissão (JO L 401 de 30.12.2006, p. 1) e na Directiva 2006/125/CE. ◀
- (17) Para efeitos da aplicação de teores máximos de desoxivalenol, 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».
- (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 que incida sobre ou no interior do grão de cereal, com excepção da secagem. Os procedimentos de limpeza, triagem e secagem não são considerados como «primeira fase de transformação», visto não ser praticada qualquer acção física no grão de cereal propriamente dito, permanecendo a totalidade do cereal intacta após a limpeza e a triagem. Em sistemas de produção e transformação integrados, o teor máximo aplica-se aos cereais não transformados, caso se destinem à primeira fase de transformação.
- (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.

▼ B

- (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.
- (26) Géneros alimentícios abrangidos pelas categorias das alíneas c) e f) da lista constante do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 104/2000, 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
- (27) O teor máximo aplica-se após lavagem do fruto ou do produto hortícola e separação da parte comestível.
- (28) O teor máximo aplica-se aos produtos provenientes das colheitas de frutos a partir de 2001.
- (29) O teor máximo refere-se ao produto tal como é vendido.
- (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) 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 da OMS realizada em Estocolmo, Suécia, de 15 a 18 de Junho de 1997 — Van den Berg et al. (1998) «Toxic Equivalency Factors (TEFs) for PCBs, PCDDs, PCDFs for Humans and Wildlife» [Factores de equivalência tóxica (FET) para PCB, PCDD e PCDF para seres humanos e fauna selvagem]. Environmental Health Perspectives, 106 (12), 775.

Compostos afins	Valor FET	Compostos afins	Valor FET
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	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,01
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01	PCB mono-orto	
OCDD	0,0001	PCB 105	0,0001
Dibenzofuranos policlorados (PCDF)		PCB 114	0,0005
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 118	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05	PCB 123	0,0001
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5	PCB 156	0,0005
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 189	0,0001
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		

«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) O teor máximo não se aplica aos alimentos que contenham < 1 % de gordura.
- **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. ◀
- (35) O benzo(a)pireno, para o qual são apresentados teores máximos, é utilizado como marcador relativamente à ocorrência e ao efeito de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos cancerígenos. Por conseguinte, estas medidas permitem uma harmonização integral relativamente aos hidrocarbonetos aromáticos policíclicos nos alimentos enumerados em todos os Estados-Membros.
- (36) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, conforme definidos nas categorias b), c) e f) da lista do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 104/2000.

▼ B

-
- **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. ◀
- **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).
- ⁽⁴⁴⁾ Esta definição exclui o cefalotórax dos crustáceos. ◀
-