

REGULAMENTO (UE) N.º 835/2011 DA COMISSÃO**de 19 de Agosto de 2011****que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 no que diz respeito aos teores máximos de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos presentes nos géneros alimentícios****(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 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios ⁽²⁾, estabelece teores máximos para o benzo(a)pireno em diversos géneros alimentícios.
- (2) O benzo(a)pireno pertence ao grupo dos hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH) e, com base num parecer científico do antigo Comité Científico da Alimentação Humana (CCAH) ⁽³⁾, é utilizado como marcador relativamente à ocorrência e ao efeito de PAH cancerígenos nos géneros alimentícios. No seu parecer de Dezembro de 2002, o CCAH recomendou que são necessárias mais análises sobre a proporção relativa destes PAH nos alimentos para uma futura revisão da adequabilidade de manter o benzo(a)pireno como marcador.
- (3) No âmbito da Recomendação 2005/108/CE da Comissão ⁽⁴⁾, os Estados-Membros recolheram novos dados relativamente à ocorrência de PAH cancerígenos nos géneros alimentícios. A Comissão solicitou à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) que reexaminasse o parecer do CCAH tendo em conta os novos dados sobre a ocorrência, outras novas informações científicas pertinentes, bem como a abordagem da margem de exposição (ME). Neste reexame, solicitou-se à AESA que reavaliasse a adequabilidade de manter o benzo(a)pireno como marcador.
- (4) O Painel Científico dos Contaminantes da Cadeia Alimentar (painel CONTAM) da AESA, adoptou, em

9 de Junho de 2008, um parecer sobre os hidrocarbonetos aromáticos policíclicos ⁽⁵⁾. Neste parecer, a AESA concluiu que o benzo(a)pireno não é um marcador adequado para a ocorrência de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos nos alimentos e que um sistema de quatro substâncias específicas (PAH4 ⁽⁶⁾) ou de oito substâncias específicas (PAH8 ⁽⁷⁾) representaria os indicadores mais adequados dos PAH nos alimentos. A AESA também concluiu que um sistema de oito substâncias (PAH8) não representaria um grande valor acrescentado em comparação com um sistema de quatro substâncias (PAH4).

- (5) Além disso, o painel CONTAM concluiu, utilizando a abordagem da margem de exposição (ME), que a preocupação é reduzida para a saúde dos consumidores nos níveis estimados de exposição alimentar média. No entanto, para consumidores de alto nível, as ME aproximavam-se ou eram inferiores a 10 000, o que indica uma preocupação potencial para a saúde dos consumidores.
- (6) Com base nas conclusões da AESA, não é possível manter o sistema actual de utilização do benzo(a)pireno como único marcador para o grupo dos hidrocarbonetos aromáticos policíclicos. Por conseguinte, é necessária uma alteração do Regulamento (CE) n.º 1881/2006.
- (7) Devem ser introduzidos novos teores máximos para a soma de quatro substâncias (PAH4) (benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno), mantendo, no entanto, um teor máximo diferenciado para o benzo(a)pireno.
- (8) Um tal sistema asseguraria que os teores de PAH nos alimentos fossem mantidos em níveis que não suscitem preocupação em termos de saúde e que a quantidade de PAH também pudesse ser controlada nas amostras em que o benzo(a)pireno não é detectável, mas em que estão presentes outros PAH.
- (9) O teor máximo diferenciado para o benzo(a)pireno é mantido para assegurar a comparabilidade com dados anteriores e futuros. Após um determinado tempo de aplicação desta alteração e com base em novos dados que serão gerados no futuro, deve ser reavaliada a necessidade de manter um teor máximo diferenciado para o benzo(a)pireno.

⁽¹⁾ JO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 364 de 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ Parecer do Comité Científico da Alimentação Humana sobre o risco para a saúde humana dos hidrocarbonetos aromáticos policíclicos nos alimentos (emitido em 4 de Dezembro de 2002).

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽⁴⁾ JO L 34 de 8.2.2005, p. 43.

⁽⁵⁾ *The EFSA Journal* (2008) 724, 1-114.

⁽⁶⁾ Benzo(a)pireno, criseno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno.

⁽⁷⁾ Benzo(a)pireno, criseno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno, benzo(k)fluoranteno, benzo(g,h,i)perileno, dibenz(a,h)antraceno e indeno(1,2,3-c,d)pireno.

- (10) No que se refere à soma das quatro substâncias (PAH4), devem ser utilizadas concentrações a níveis inferiores como base para as decisões em matéria de conformidade.
- (11) Os teores máximos respeitantes aos hidrocarbonetos aromáticos policíclicos devem ser seguros e tão baixos quanto razoavelmente possível (ALARA), tendo por base boas práticas de fabrico e boas práticas agrícolas/de pesca. Os novos dados relativos à ocorrência de PAH mostram que os valores de base de PAH são inferiores aos anteriormente previstos em alguns produtos alimentares. Por conseguinte, os teores máximos de benzo(a)pireno foram adaptados a fim de reflectir valores de base inferiores em moluscos bivalves frescos e fumados.
- (12) Os dados relativos ao peixe fumado e à carne fumada também revelaram que é possível alcançar teores máximos inferiores. Não obstante, talvez seja necessário, nalguns casos, fazer algumas adaptações relativamente à actual tecnologia de fumação. Por conseguinte, deve ser estabelecido um procedimento em duas fases para a carne fumada e o peixe fumado que conceda uma transição de dois anos a partir da data de aplicação do presente regulamento antes de os teores máximos inferiores serem aplicáveis.
- (13) Verificou-se que as espadilhas fumadas e as espadilhas fumadas em lata contêm teores de PAH mais elevados do que outros peixes fumados. Devem ser estabelecidos teores máximo específicos para as espadilhas fumadas e as espadilhas fumadas em lata, a fim de reflectir o que é possível alcançar relativamente a estes géneros alimentícios.
- (14) Anteriormente, foi estabelecido um nível máximo para o benzo(a)pireno na «parte comestível de peixe, com excepção de peixe fumado» como indicador para uma potencial poluição ambiental. Não obstante, provou-se que os PAH são rapidamente metabolizados no peixe fresco e que não se acumulam na parte comestível do peixe. Por conseguinte, deixa de ser adequado manter um teor máximo para os PAH no peixe fresco.
- (15) Detectaram-se teores elevados de PAH em alguns tipos de carne tratada termicamente e de produtos à base de carne tratada termicamente vendidos ao consumidor final. Estes teores são evitáveis se se utilizarem condições de transformação e equipamentos adequados. Assim, é apropriado estabelecer teores máximo para os PAH na carne e nos produtos à base de carne que foram submetidos a um tratamento térmico conhecido por dar potencialmente origem à formação de PAH, ou seja, apenas grelhados na grelha ou em «barbecue».
- (16) A manteiga de cacau foi temporariamente isenta do teor máximo existente para o benzo(a)pireno em óleos e gorduras ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006 e estava prevista a realização, até 1 de Abril de 2007, de uma revisão da adequabilidade da fixação de um teor máximo para os PAH na manteiga de cacau. A revisão foi adiada enquanto se aguardava o resultado da reavaliação científica dos PAH então em curso pela AESA.
- (17) A manteiga de cacau contém teores de PAH mais elevados do que outros óleos e gorduras. Isto deve-se sobretudo a práticas de secagem inapropriadas dos grãos de cacau e ao facto de a manteiga de cacau não poder ser refinada como outros óleos e gorduras vegetais. A manteiga de cacau é um componente principal dos produtos de cacau crus (p. ex., grãos de cacau, pasta de cacau, granulado de cacau ou licor de cacau) e está presente no chocolate e noutros produtos à base de cacau muitas vezes consumidos por crianças. Por conseguinte, contribui para a exposição humana, sobretudo a exposição das crianças. É necessário, portanto, estabelecer teores máximos para os PAH em grãos de cacau e em produtos derivados, incluindo igualmente a manteiga de cacau.
- (18) Os teores máximos para os PAH em grãos de cacau devem ser estabelecidos em níveis tão baixos quanto for razoavelmente possível e tendo em conta as possibilidades tecnológicas actuais dos países produtores. Devem ser estabelecidos com base na gordura, uma vez que os PAH concentram-se na fracção gorda, na manteiga de cacau. Para dar tempo aos países produtores para fazerem melhoramentos tecnológicos a fim de se adaptarem a estes níveis máximos, a data de aplicação dos teores máximos para os grãos de cacau e produtos derivados deve ser adiada. Além disso, deve ser aplicável a estes produtos um teor máximo mais elevado para a soma das quatro substâncias. Após um período de transição de dois anos, deve ser aplicado um teor máximo mais baixo. Os teores de PAH nos grãos de cacau e produtos derivados devem ser monitorizados regularmente com vista a avaliar a possibilidade de reduzir ainda mais os teores máximos no futuro.
- (19) Os dados revelaram que o óleo de coco pode conter quantidades mais elevadas de PAH4 do que outros óleos e gorduras vegetais. Isto deve-se à presença de teores proporcionalmente mais elevados de benz(a)antraceno e criseno que não podem ser facilmente removidos durante a refinação do óleo de coco. Os teores máximos específicos no óleo de coco devem, portanto, ser estabelecidos em níveis tão baixos quanto for razoavelmente possível e tendo em conta as possibilidades tecnológicas actuais dos países produtores. Dado que se esperam melhoramentos técnicos nos países produtores, os teores de PAH no óleo de coco devem ser monitorizados regularmente com vista a avaliar a possibilidade de se fixarem teores mais baixos no futuro.
- (20) Os dados actuais sobre a ocorrência de PAH em cereais e vegetais são limitados. Os dados disponíveis indicam que os cereais e os vegetais contêm teores bastante baixos de PAH. Os teores baixos verificados nos dados actualmente disponíveis sobre a ocorrência não justificam a fixação imediata de teores máximos. Não obstante, a AESA identificou os cereais e os vegetais como contribuindo de forma importante para a exposição humana devido ao seu elevado consumo. Por conseguinte, os teores de PAH nesses dois grupos de produtos deve continuar a ser monitorizada. Com base em mais dados, avaliar-se-á a necessidade de fixar teores máximos.

- (21) Detectaram-se níveis elevados de PAH em alguns suplementos alimentares. Contudo, os níveis são variáveis e dependem do tipo específico de suplemento alimentar. São necessários e devem ser recolhidos mais dados sobre os suplementos alimentares. Assim que estes dados estiverem disponíveis, avaliar-se-á a necessidade de fixar teores máximos de PAH em suplementos alimentares.
- (22) Convém conceder aos Estados-Membros e às empresas do sector alimentar tempo suficiente para se adaptarem aos teores máximos fixados pelo presente regulamento. A data de aplicação do presente regulamento deve, por conseguinte, ser diferida. Deve ser previsto um período transitório para os produtos já colocados no mercado antes da data de aplicação das alterações introduzidas pelo presente regulamento.
- (23) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal e nem o Parlamento Europeu nem o Conselho se lhes opuseram,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

1. Os géneros alimentícios que não respeitam os teores máximos aplicáveis a partir de 1 de Setembro de 2012 nos termos da secção 6, «*Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos*», do anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006, com a redacção que lhe foi dada pelo presente regulamento, que tenham sido colocados legalmente no mercado antes de 1 de Setembro de 2012, po-

dem continuar a ser comercializados depois dessa data até à respectiva data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização.

2. Os géneros alimentícios que não respeitam os teores máximos aplicáveis a partir de 1 de Setembro de 2014 nos termos dos pontos 6.1.4 e 6.1.5 do anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006, com a redacção que lhe foi dada pelo presente regulamento, que tenham sido colocados legalmente no mercado antes de 1 de Setembro de 2014, podem continuar a ser comercializados depois dessa data até à respectiva data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização.

3. Os géneros alimentícios que não respeitam os teores máximos aplicáveis a partir de 1 de Abril de 2013 nos termos do ponto 6.1.2 do anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006, com a redacção que lhe foi dada pelo presente regulamento, que tenham sido colocados legalmente no mercado antes de 1 de Abril de 2013, podem continuar a ser comercializados depois dessa data até à respectiva data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização.

4. Os géneros alimentícios que não respeitam o teor máximo aplicável a partir de 1 de Abril de 2015 nos termos do ponto 6.1.2 do anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006, com a redacção que lhe foi dada pelo presente regulamento, que tenham sido colocados legalmente no mercado antes de 1 de Abril de 2015, podem continuar a ser comercializados depois dessa data até à respectiva data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização.

Artigo 3.º

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

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Setembro de 2012.

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

Feito em Bruxelas, em 19 de Agosto de 2011.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

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

(1) A secção 6: *Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos* passa a ter a seguinte redacção:

«Secção 6: *Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos*»

Géneros alimentícios		Teores máximos (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno	Benzo(a)pireno	Soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Óleos e gorduras (com excepção da manteiga de cacau e do óleo de coco) destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingredientes alimentares	2,0	10,0
6.1.2	Grãos de cacau e produtos derivados	5,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2013	35,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2013 até 31.3.2015 30,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2015
6.1.3	Óleo de coco destinado ao consumo humano directo ou como ingrediente alimentar	2,0	20,0
6.1.4	Carne fumada e produtos à base de carne fumada	5,0 até 31.8.2014 2,0 a partir de 1.9.2014	30,0 a partir de 1.9.2012 até 31.8.2014 12,0 a partir de 1.9.2014
6.1.5	Parte comestível de peixe fumado e produtos da pesca fumados ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , com excepção dos produtos da pesca enumerados nos pontos 6.1.6 e 6.1.7. Para os crustáceos fumados, o teor máximo aplica-se à parte comestível dos apêndices e do abdómen ⁽⁴⁴⁾ . No caso dos caranguejos e crustáceos similares (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) fumados, aplica-se à parte comestível dos apêndices	5,0 até 31.8.2014 2,0 a partir de 1.9.2014	30,0 a partir de 1.9.2012 até 31.8.2014 12,0 a partir de 1.9.2014
6.1.6	Espadilhas fumadas e espadilhas fumadas em lata ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>sprattus sprattus</i>); moluscos bivalves (frescos refrigerados ou congelados) ⁽²⁶⁾ ; carne tratada termicamente e produtos à base de carne tratada termicamente ⁽⁴⁶⁾ vendidos ao consumidor final	5,0	30,0
6.1.7	Moluscos bivalves ⁽³⁶⁾ (fumados)	6,0	35,0
6.1.8	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, incluindo leite para bebés e leite de transição ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0

Géneros alimentícios		Teores máximos ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	
6.1.10	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ⁽⁹⁾ (²⁹), especificamente destinados a lactentes	1,0	1,0

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

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

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

(2) É suprimida a nota de rodapé (³⁵).