

REGULAMENTOS

REGULAMENTO (UE) N.º 1276/2011 DA COMISSÃO

de 8 de Dezembro de 2011

que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere ao tratamento para eliminar parasitas viáveis em produtos da pesca destinados ao consumo humano

(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 (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⁾, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 1,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras específicas para os operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Este regulamento determina, designadamente, que os operadores das empresas do sector alimentar só podem colocar no mercado da União Europeia produtos de origem animal que tenham sido preparados e manipulados exclusivamente em estabelecimentos que cumpram os requisitos pertinentes definidos no seu anexo III.
- (2) A parte D do capítulo III da secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece que os operadores das empresas do sector alimentar têm de garantir que certos produtos da pesca, incluindo os a consumir crus ou praticamente crus, são submetidos a tratamento por congelação para eliminar parasitas viáveis que possam representar um risco para a saúde do consumidor.
- (3) Em Abril de 2010, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos adoptou um parecer científico sobre a avaliação do risco de parasitas nos produtos da pesca ⁽²⁾ (parecer da EFSA). O referido parecer inclui informações relativamente aos casos em que os produtos da pesca podem apresentar um risco sanitário no que diz respeito à presença de parasitas viáveis. O parecer da EFSA analisa também os efeitos de diversos tratamentos destinados a eliminar estes parasitas nos produtos da pesca.
- (4) Apesar de o parecer da EFSA indicar que todos os peixes selvagens marinhos ou de água doce, pescados, devem ser considerados como em risco de conterem parasitas viáveis que representam um risco sanitário para os seres humanos se esses produtos se destinarem a ser consumidos crus ou praticamente crus, no caso de os dados epidemiológicos mostrarem que os pesqueiros não representam um risco sanitário no que diz respeito à presença de parasitas, a autoridade competente pode adoptar medidas nacionais que autorizem a isenção do tratamento por congelação exigido, no caso dos produtos da pesca capturados em meio natural. Essas medidas nacionais devem ser comunicadas à Comissão.
- (5) O parecer da EFSA conclui que nos locais em que se cria salmão-do-Atlântico de viveiro em jaulas flutuantes ou em tanques de terra, e alimentados com alimentos compostos para animais, com pouca probabilidade de conterem parasitas vivos, o risco de infecção por larvas de *anisakids* é negligenciável, a menos que ocorram alterações nas práticas de cultura. Embora o parecer conclua que não estão disponíveis dados de monitorização suficientes relativos a qualquer outro peixe de viveiro, a EFSA estabeleceu critérios que permitem considerar que os produtos da pesca da aquicultura não apresentam um risco sanitário no que diz respeito à presença de parasitas.
- (6) Por conseguinte, se forem seguidos os mesmos procedimentos de criação baseados nesses critérios, os produtos da pesca de viveiro, que não salmão-do-Atlântico, podem ser considerados como apresentando um risco negligenciável de parasitas que possam constituir um risco sanitário para o consumidor. Consequentemente, esses produtos da pesca de viveiro podem igualmente ser isentos dos requisitos de congelação, assegurando-se simultaneamente o elevado nível de protecção sanitária.
- (7) Assim, é conveniente alterar os requisitos estabelecidos na parte D do capítulo III da secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, a fim de ter em conta certos pontos do novo parecer científico incluído no parecer da EFSA, bem como a experiência técnica ganha.
- (8) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010; 8(4):1543.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.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 obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 8 de Dezembro de 2011.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

No anexo III, secção VIII, capítulo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, a parte D passa a ter a seguinte redacção:

«D. REQUISITOS RELATIVOS AOS PARASITAS

1. Os operadores das empresas do sector alimentar que colocarem no mercado os seguintes produtos da pesca derivados de peixes ósseos ou moluscos cefalópodes:
 - a) Produtos da pesca para serem consumidos crus ou
 - b) Produtos da pesca marinados, salgados e quaisquer outros produtos da pesca tratados, se o tratamento for insuficiente para eliminar o parasita viável,têm de garantir que a matéria-prima ou o produto acabado são submetidos a um tratamento por congelação para eliminar parasitas viáveis que possam constituir um risco para a saúde do consumidor.
2. Para parasitas que não trematodes, o tratamento por congelação tem de consistir na redução da temperatura em todas as partes do produto, no mínimo, até:
 - a) – 20 °C durante, no mínimo, 24 horas; ou
 - b) – 35 °C durante, no mínimo, 15 horas.
3. Os operadores de empresas do sector alimentar não necessitam de realizar o tratamento por congelação estabelecido no ponto 1, no caso dos produtos da pesca:
 - a) Que tiverem sido submetidos, ou que se destinem a ser submetidos antes de serem consumidos, a um tratamento térmico que elimine os parasitas viáveis. No caso de parasitas que não trematodes, o produto é aquecido a uma temperatura interna de 60 °C ou mais durante, no mínimo, um minuto;
 - b) Que foram preservados como produtos da pesca congelados durante um período suficientemente longo para eliminar os parasitas viáveis;
 - c) Provenientes de capturas em meio natural, desde que:
 - i) Existam dados epidemiológicos disponíveis que indiquem que os pesqueiros de origem não apresentam um risco sanitário no que diz respeito à presença de parasitas; e
 - ii) A autoridade competente assim o autorizar;
 - d) Derivados da aquicultura, cultivados desde embriões e alimentados exclusivamente com alimentos que não possam conter parasitas viáveis que apresentem um risco sanitário, e que cumpram um dos seguintes requisitos:
 - i) Foram criados exclusivamente num ambiente indemne de parasitas viáveis; ou
 - ii) O operador do sector alimentar verifica através dos procedimentos aprovados pela autoridade competente que os produtos da pesca não representam um risco sanitário no que respeita à presença de parasitas viáveis.
4. a) Aquando da sua colocação no mercado, excepto se forem fornecidos ao consumidor final, os produtos da pesca referidos no ponto 1 têm de ser acompanhados de um documento emitido pelo operador do sector alimentar que realiza o tratamento por congelação, em que se indica o tipo de tratamento por congelação a que os produtos foram submetidos;
- b) Antes de colocar no mercado os produtos da pesca referidos no ponto 3, alíneas c) e d), que não foram submetidos ao tratamento por congelação ou que não se destinem a ser submetidos, antes de serem consumidos, a um tratamento que elimine os parasitas viáveis que apresentam um risco sanitário, um operador do sector alimentar tem de assegurar que os produtos da pesca são originários de um pesqueiro ou de aquicultura conforme às condições específicas referidas num desses pontos. Esta disposição pode ser cumprida mediante a inclusão de informações no documento comercial ou mediante qualquer outra informação que acompanhe os produtos da pesca.».