

REGULAMENTO (UE) N.º 365/2010 DA COMISSÃO

de 28 de Abril de 2010

que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios no que diz respeito a *Enterobacteriaceae* no leite pasteurizado e noutros produtos lácteos líquidos pasteurizados e a *Listeria monocytogenes* no sal alimentar

(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 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 4.º, n.º 4,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios ⁽²⁾, estabelece critérios microbiológicos para certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do sector alimentar quando aplicarem as medidas de higiene gerais e específicas referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004.

(2) Em conformidade com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, os critérios microbiológicos serão reexaminados a fim de ter em conta os progressos científicos, tecnológicos e metodológicos, os microrganismos patogénicos emergentes nos géneros alimentícios e a informação obtida nas avaliações de riscos.

(3) O capítulo 1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 estabelece critérios de segurança dos géneros alimentícios no que se refere a *Listeria monocytogenes* em determinados alimentos prontos para consumo. A parte 1.3 fixa os limites para os alimentos prontos para consumo não susceptíveis de permitir o crescimento de *L. monocytogenes*, excepto os destinados a lactentes e a fins medicinais específicos. Exige-se aos operadores das empresas do sector alimentar que demonstrem o cumprimento dos critérios relativamente aos produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil.

(4) De acordo como o Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios ⁽³⁾, o sal alimentar é um alimento pronto para consumo. Segundo provas científicas, a presença e a sobrevivência de *L. monocytogenes* no sal é pouco provável em circunstâncias normais. Por conseguinte, o sal alimentar deve ser adi-

cionado à nota de rodapé 4 do capítulo 1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 que estabelece os alimentos prontos para consumo relativamente aos quais não se exige testes para a presença de *L. monocytogenes*.

(5) Em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, aplica-se um critério de higiene dos processos a *Enterobacteriaceae* no leite pasteurizado e noutros produtos lácteos líquidos pasteurizados, incluindo o método de análise de referência e limites

(6) O método de análise de referência ISO 21528-1 indicado para *Enterobacteriaceae* no leite pasteurizado e noutros produtos lácteos líquidos pasteurizados tem demonstrado ser de difícil utilização nas análises de rotina em autocontrolos dado que é um processo trabalhoso e demorado. Devido ao desenvolvimento metodológico, o método de análise de referência de *Enterobacteriaceae* no leite pasteurizado e noutros produtos lácteos líquidos deve passar a ser o ISO 21528-2, que é mais rápido e mais fácil de realizar.

(7) Os métodos de análise de referência têm efeito sobre os resultados dos testes. Por conseguinte, o limite de *Enterobacteriaceae* no leite pasteurizado e noutros produtos lácteos líquidos deve ser alterado em conformidade. A alteração deverá garantir ainda um limite de detecção suficiente no que se refere à higiene dos processos dado que problemas prováveis no processo de fabrico causariam um crescimento mais elevado de *Enterobacteriaceae*.

(8) Devido a uma recente alteração na taxonomia, o nome de *Enterobacter sakazakii* no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 deve ser alterado para *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*).

(9) Algumas das disposições eram aplicáveis até 1 de Janeiro de 2010 e novas disposições já estabelecidas no regulamento serão aplicáveis a partir dessa data. Para facilitar a legibilidade das disposições, é necessário suprimir as antigas.

(10) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.

(11) 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 opuseram às mesmas,

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

⁽³⁾ JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é alterado do seguinte modo:

1. O capítulo 1 é alterado do seguinte modo:

a) O ponto 1.5 passa a ter a seguinte redacção:

«1.5 Carne picada e preparados de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausência em 25 g	EN/ISO 6579	Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil»
--	-------------------	---	---	------------------	-------------	---

b) O ponto 1.9 passa a ter a seguinte redacção:

«1.9 Produtos à base de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausência em 25 g	EN/ISO 6579	Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil»
--	-------------------	---	---	------------------	-------------	---

c) O ponto 1.24 passa a ter a seguinte redacção:

«1.24 Fórmulas para lactentes desidratadas e alimentos dietéticos desidratados destinados a fins medicinais específicos para lactentes com menos de 6 meses ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	30	0	Ausência em 10 g	ISO/TS 22964	Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil»
---	---	----	---	------------------	--------------	---

2. Na nota de rodapé 4 do capítulo 1, é acrescentado o seguinte travessão:

«— sal alimentar».

3. A parte 2.2 do capítulo 2 é alterada do seguinte modo:

a) O ponto 2.2.1 passa a ter a seguinte redacção:

«2.2.1 Leite pasteurizado e outros produtos lácteos líquidos pasteurizados ⁽⁴⁾	Enterobacteriaceae	5	0	10 ufc/ml	ISO 21528-2	Fim do processo de fabrico	Verificação da eficácia do tratamento térmico e prevenção da recontaminação, bem como avaliação da qualidade das matérias-primas»
---	--------------------	---	---	-----------	-------------	----------------------------	---

b) A nota de rodapé (2) é substituída pela seguinte:

«⁽²⁾ Nos pontos 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 e 2.2.10 m=M».

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 28 de Abril de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO
