

REGULAMENTO (UE) N.º 105/2010 DA COMISSÃO**de 5 de Fevereiro de 2010****que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, no que diz respeito à ocratoxina A****(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 ⁽²⁾ fixa teores máximos para certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.
- (2) A pedido da Comissão, o Painel Científico dos Contaminantes da Cadeia Alimentar da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) adoptou, em 4 de Abril de 2006, um parecer científico actualizado relativo à ocratoxina A (OTA) nos alimentos ⁽³⁾ tomando em consideração novas informações científicas, tendo daí derivado uma dose semanal admissível (DSA) de 120 ng/kg de peso corporal.
- (3) Está previsto no Regulamento (CE) n.º 1881/2006 que se deve considerar, à luz do recente parecer científico da AESA, 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.
- (4) Com base no parecer adoptado pela AESA, os teores máximos existentes parecem adequados para proteger a saúde pública, pelo que é oportuno tê-los em devida conta. No que diz respeito aos géneros alimentícios ainda não abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1881/2006, foi considerado necessário e adequado para a protecção de saúde pública estabelecer teores máximos para a ocratoxina A nos géneros alimentícios que constituem factores significativos de exposição à OTA (para a população inteira, para um grupo vulnerável da população ou para uma parte significativa da população) ou nos géneros alimentícios que não são necessariamente factores significativos de exposição à OTA mas relativamente aos quais há provas de que contêm um teor muito elevado de OTA. É adequado fixar um teor máximo nestes casos, a fim de se evitar que os produtos muito contaminados entrem na cadeia alimentar.
- (5) Com base na informação disponível, não parece necessário para a protecção da saúde pública fixar um teor máximo de OTA para os frutos secos à excepção de uvas passas, cacau e produtos à base de cacau, produtos à base de carne, incluindo miudezas comestíveis e produtos à base de sangue, e vinhos licorosos, dado que não são factores significativos de exposição à OTA e só raramente se detectaram nesses produtos teores elevados de OTA. No caso do café verde e da cerveja, a presença da OTA já é controlada numa outra fase mais adequada da cadeia de produção (respectivamente, café torrado e malte).
- (6) Foram observados em diversas ocasiões teores muito elevados de OTA em especiarias e alcaçuz. É por conseguinte adequado fixar um teor máximo para as especiarias e o alcaçuz.
- (7) Há indícios recentes de que em alguns dos principais países produtores de especiarias que exportam para a União não se aplicam medidas de prevenção nem controlos oficiais para controlar a presença de ocratoxina A nas especiarias. A fim de proteger a saúde pública, é adequado estabelecer sem tardar um teor máximo para a ocratoxina A em especiarias. Para que os países produtores possam pôr em vigor medidas de prevenção e para não perturbar o comércio de modo inaceitável, deve ser estabelecido provisoriamente um teor máximo mais elevado, aplicável a curto prazo, antes da entrada em vigor do teor máximo que reflecta um nível alcançável mediante a aplicação de boas práticas. É adequado que se proceda a uma avaliação da viabilidade, nas diferentes regiões de produção no mundo, dos teores para a ocratoxina A mediante a aplicação de boas práticas, antes da entrada em vigor do teor mais rigoroso.
- (8) É adequado continuar a monitorização da OTA em géneros alimentícios para os quais não se fixou um teor máximo e, caso se detectem com regularidade teores invulgarmente elevados de OTA, ponderar, se for caso disso, a fixação de um teor máximo para a OTA nesses géneros alimentícios.
- (9) O Regulamento (CE) n.º 1881/2006 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.
- (10) 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 37 de 13.2.1993, p. 1.⁽²⁾ JO L 364 de 20.12.2006, p. 5.⁽³⁾ http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/cortam_op_ej365_ocratoxin_a_food_en.pdf

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

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

1. O ponto 2.2.11 é substituído pelo seguinte:

«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.	Alçaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> e outras espécies)	
2.2.12.1.	Raiz de alçaçuz, ingrediente para infusão de ervas aromáticas	20 µg/kg
2.2.12.2.	Extracto de alçaçuz ⁽⁴²⁾ , para utilização em alimentos, sobretudo em bebidas e produtos de confeitaria	80 µg/kg»

2. É aditada a seguinte nota de rodapé:

«⁽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 alçaçuz.»

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

Feito em Bruxelas, em 5 de Fevereiro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

Artigo 2.º

As partes interessadas comunicam à Comissão os resultados das investigações efectuadas, incluindo dados relativos à ocorrência, e os progressos conseguidos na aplicação de medidas preventivas destinadas a evitar a contaminação das especiarias por ocratoxina A.

Os Estados-Membros devem comunicar regularmente à Comissão se se detectou a presença de ocratoxina A nas especiarias.

A Comissão disponibilizará esta informação aos Estados-Membros com vista a uma avaliação, antes da entrada em vigor do teor mais rigoroso, da viabilidade, nas diferentes regiões de produção no mundo, do teor mais rigoroso para a ocratoxina A nas especiarias mediante a aplicação de boas práticas.

Artigo 3.º

O presente regulamento não se aplica a produtos que foram colocados no mercado numa data anterior a 1 de Julho de 2010, em conformidade com as disposições aplicáveis nessa data.

O teor máximo para a ocratoxina A estabelecido no ponto 2.2.11 do anexo que é aplicável a partir de 1 de Julho de 2012 não se aplica a produtos que foram colocados no mercado numa data anterior a 1 de Julho de 2012, em conformidade com as disposições aplicáveis nessa data.

O ónus da prova da data na qual os produtos foram colocados no mercado recai sobre o operador da empresa do sector alimentar.

Artigo 4.º

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 Julho de 2010.