

REGULAMENTO (UE) N.º 210/2013 DA COMISSÃO**de 11 de março de 2013****relativo à aprovação de estabelecimentos que produzem rebentos, nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho****(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⁾, nomeadamente o artigo 6.º, n.º 3, alínea c),

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 852/2004 estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, nomeadamente em matéria de produção primária e atividades conexas. O mesmo regulamento estabelece que os operadores das empresas do setor alimentar devem assegurar que os estabelecimentos são aprovados pela autoridade competente, na sequência de pelo menos uma visita *in loco*, sempre que a aprovação seja exigida pela legislação nacional, pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho⁽²⁾ ou por uma decisão adotada nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004.
- (2) Na sequência dos surtos, na União, de *E. coli* produtora de toxina Shiga em maio de 2011, o consumo de rebentos foi identificado como a origem mais provável desses surtos.
- (3) Em 20 de outubro de 2011, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («AESAs») adotou um parecer científico sobre o risco constituído por *Escherichia coli* produtora de toxina Shiga (STEC) e outras bactérias patogénicas presentes em sementes e sementes germinadas⁽³⁾. No seu parecer, a AESA concluiu que a contaminação de sementes secas com agentes patogénicos bacterianos é a fonte inicial mais provável dos surtos associados a rebentos. Além disso, o parecer refere que, devido à humidade elevada e à temperatura favorável durante a germinação, os agentes patogénicos bacterianos presentes em sementes secas podem multiplicar-se durante a germinação e constituir num risco para a saúde pública.
- (4) A fim de assegurar a proteção da saúde pública na UE e tendo em conta o parecer da AESA, foram adotados o Regulamento (UE) n.º 209/2013 da Comissão⁽⁴⁾ que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão,

de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios⁽⁵⁾, o Regulamento (UE) n.º 211/2013 da Comissão⁽⁶⁾ e o Regulamento de Execução (UE) n.º 208/2013 da Comissão⁽⁷⁾.

- (5) Para além das medidas previstas nos referidos atos, os estabelecimentos que produzem rebentos devem ser sujeitos a aprovação nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004. Essas aprovações, concedidas na sequência de pelo menos uma visita *in loco*, devem garantir que os referidos estabelecimentos cumprem as regras de higiene aplicáveis, garantindo assim um elevado nível de proteção da saúde pública. A aprovação desses estabelecimentos deve depender da sua conformidade com uma série de requisitos, a fim de garantir a redução da possibilidade de contaminação na instalação onde os rebentos são produzidos.
- (6) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Para efeitos do presente regulamento, aplica-se a definição de «rebentos» do artigo 2.º do Regulamento de Execução (UE) n.º 208/2013.

Artigo 2.º

Os operadores das empresas do setor alimentar devem assegurar que os estabelecimentos que produzem rebentos são aprovados pela autoridade competente em conformidade com o artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004. A autoridade competente só deve aprovar os estabelecimentos se estes cumprirem os requisitos estabelecidos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e no anexo do presente regulamento.

Artigo 3.ºO 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 julho de 2013.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.⁽²⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.⁽³⁾ *The EFSA Journal* 2011; 9(11):2424.⁽⁴⁾ Ver página 19 do presente Jornal Oficial.⁽⁵⁾ JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.⁽⁶⁾ Ver página 26 do presente Jornal Oficial.⁽⁷⁾ Ver página 16 do presente Jornal Oficial.

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

Feito em Bruxelas, em 11 de março de 2013.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

Requisitos para a aprovação de estabelecimentos que produzem rebentos

1. A conceção e a disposição dos estabelecimentos devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações. Em particular, as superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados e as que entram em contacto com os géneros alimentícios devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas.
 2. Devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.
 3. Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria, devem estar limpos e ser, quando necessário, desinfetados.
 4. Todos os equipamentos com os quais sementes e rebentos entram em contacto devem ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação, e permitir que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, desinfetados.
 5. Devem existir procedimentos adequados para garantir que:
 - a) O estabelecimento que produz rebentos é mantido limpo e, se necessário, é desinfetado;
 - b) Todos os equipamentos com os quais sementes e rebentos entram em contacto são limpos eficazmente e, se necessário, desinfetados. A limpeza e a desinfeção do equipamento devem ser efetuadas com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.
-