

RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO

de 11 de Março de 1994

relativa a um programa coordenado de controlos oficiais de géneros alimentícios para 1994

(94/175/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, o segundo travessão do seu artigo 155º,

Tendo em conta a Directiva 89/397/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios⁽¹⁾, e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 14º,

Após consulta do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios,

Considerando que, tendo em vista o bom funcionamento do mercado interno, é necessário estabelecer programas coordenados de controlos dos géneros alimentícios ao nível comunitário;

Considerando que tais programas se destinam não apenas a controlar o cumprimento da legislação comunitária mas igualmente a determinar se os géneros alimentícios são próprios para consumo;

Considerando que a execução simultânea de programas nacionais e de programas coordenados permitirá adquirir uma experiência que, na fase actual, é ainda muito limitada,

RECOMENDA QUE OS ESTADOS-MEMBROS PROCEDAM, EM 1994, À RECOLHA DE AMOSTRAS DOS SEGUINTE PRODUTOS E À ANÁLISE DOS PARÂMETROS ESPECIFICADOS:

1. Aflatoxina B1 nos produtos que podem conter esta toxina, especialmente os destinados a crianças;
2. *Lysteria monocytogenes* nas pastas à base de carne vendidas a retalho;
3. Adulteração dos produtos congelados à base de pescado;
4. Adulteração dos queijos de cabra e de ovelha.

Exposição de motivos do programa coordenado de controlos para 1994

O programa coordenado de controlos previsto no nº 3 do artigo 14º da Directiva 89/397/CEE será executado pela segunda vez em 1994.

A pedido dos Estados-membros, a Comissão discutiu longamente o programa para 1994 com os peritos técnicos dos Estados-membros.

Tal como no ano transacto, a escolha dos controlos a efectuar é reflexo de problemas que se colocam actualmente na Comunidade, relacionados com a protecção da saúde pública e dos interesses dos consumidores e com a lealdade das transacções comerciais.

De modo a não sobrecarregar o orçamento dos custos laboratoriais em alguns Estados-membros, a Comissão decidiu limitar este ano a quatro o número de controlos a efectuar.

Acompanha cada um dos controlos um método de análise proposto. No que diz respeito à amostragem, não foram fixados padrões uniformes. O número de amostras recolhidas deve ser suficiente para fornecer uma imagem geral do mercado dos géneros alimentícios em questão em cada Estado-membro.

O número de amostras e os métodos de análise utilizados devem ser indicados ou descritos resumidamente nos formulários de resposta anexos.

I. Aflatoxina B1 nos produtos que podem conter esta toxina, especialmente os destinados a crianças

A aflatoxina B1 é uma toxina cancerígena produzida pelos fungos *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*. Estas análises têm por objectivo determinar os teores de aflatoxina B1 nos produtos que podem conter esta toxina, especialmente os destinados a crianças.

II. *Lysteria monocytogenes* nas pastas à base de carne vendidas a retalho

Está comprovado que a *Lysteria monocytogenes* é uma bactéria patogénica que ocorre nos alimentos, podendo ser transmitida aos seres humanos por diversos géneros alimentícios. Os vários estudos efectuados têm revelado que o número de casos de listeriose tem vindo a crescer, aumentando o risco de infecção, sobretudo das crianças, pessoas idosas, mulheres grávidas e doentes imunodeprimidos.

III. Adulteração dos produtos congelados à base de pescado

A maior parte dos produtos congelados à base de peixe, como o peixe em pedaços de diversas formas regulares e os filetes de peixe, ou de crustáceos, como os camarões, os lagostins e os caranguejos, são fabricados a partir de blocos de pescado congelados. Agora que alguns peixes populares, como o bacalhau e a arinca (*Melanogrammus aeglefinus*), passaram a ser peixes caros, há indicações de que os produtores de blocos estão a substituir os peixes mais caros por variedades mais baratas. O estudo a efectuar deve analisar uma larga gama de produtos à base de

(1) JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 23.

pescado congelado, verificando se as espécies declaradas nos rótulos correspondem às espécies efectivamente presentes. De modo a limitar o âmbito do estudo, este incidirá especificamente nos produtos à base de bacalhau, de arinca e de lagostins.

IV. Adulteração dos queijos de cabra e de ovelha

Estas análises têm por objectivo específico detectar a utilização ilícita de leite de vaca na produção de queijos de cabra e de ovelha. Serão examinados produtos em cujo

rótulo figure uma declaração relativa ao tipo de leite utilizado. Para além da amostragem e das análises, poderá ser útil inspeccionar as empresas do ramo.

Feito em Bruxelas, em 11 de Março de 1994.

Pela Comissão

Martin BANGEMANN

Membro da Comissão

ANEXO

Programa coordenado de controlos, previstos no nº 3 do artigo 14º da Directiva 89/397/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios

Estado-membro :

I. Aflatoxina B1 nos produtos que podem conter esta toxina e se destinam especialmente às crianças

	Número de amostras analisadas	Não detectável - < 10	$10^{-1} < 10^2$	$10^2 - 2 \times 10^2$	$2 \times 10^2 - 4 \times 10^2$	$4 \times 10^2 < 10^3$	Limite ou valor-guia de rejeição	Base jurídica
Produtos								

Método de análise utilizado (se não for o método proposto)

Programa coordenado de controlos, previstos no nº 3 do artigo 14º da Directiva 89/397/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios

Estado-membro :

II. *Listeria monocytogenes* em pastas à base de carne vendidas a retalho

	Número de amostras analisadas	Não detectável - < 10	$10^{-1} < 10^2$	$10^2 - 10^3$	$10^3 < 10^4$	$10^4 < 10^5$	$10^5 < 10^6$	$10^6 - 10^7$	Limite ou valor-guia de rejeição	Base jurídica
<i>Listeria monocytogenes</i> em 25 g										

Método de análise utilizado (se não for o método proposto)

Programa coordenado de controlos, previstos no nº 3 do artigo 14º da Directiva 89/397/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios

Estado-membro :

III. Adulteração dos produtos congelados à base de pescado, em 1994

	Número de amostras analisadas	Número de amostras rejeitadas	Base jurídica da rejeição
I.1. Análise de produtos rotulados como produto à base de bacalhau			
I.2. Análise de produtos rotulados como produto à base de arinca			
I.3. Análise de produtos rotulados como produto à base de lagostins			

Método de análise utilizado (se não for o método proposto)

Programa coordenado de controlos, previstos no nº 3 do artigo 14º da Directiva 89/397/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios

Estado-membro :

IV A. Adulteração de queijos de cabra e de ovelha em 1994

	Número de amostras analisadas	Número de amostras rejeitadas	Base jurídica da rejeição
I. Análise da adulteração de queijos de ovelha			
I.1. Análise de proteínas do leite de vaca			
II. Análise da adulteração de queijos de cabra			
II.1. Análise de proteínas do leite de vaca			
I.2. Método de análise utilizado (se não for o método proposto)			

Programa coordenado de controlos, previstos no nº 3 do artigo 14º da Directiva 89/397/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios

Estado-membro :

IV B. Adulteração de queijos de cabra e de ovelha em 1994

Inspecção local

	Número de empresas inspeccionadas	Número de casos de adulteração detectados	Base jurídica da rejeição
I. Inspecção local — produtores de queijo de ovelha			
I.1. Inspecção da utilização de leite de vaca			
II. Inspecção local — produtores de queijo de cabra			
II.1. Inspecção da utilização de leite de vaca			
III. Manutenção dos registos obrigatórios das existências (riscar o que não interessar)		Sim / Não	