

COMISSÃO

RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO de 10 de Janeiro de 2003

relativa a um programa coordenado de controlo oficial dos géneros alimentícios para 2003

[notificada com o número C(2002) 5556]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2003/10/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

RECOMENDA:

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

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 n.º 3 do seu artigo 14.º,

Após consulta do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

Considerando o seguinte:

- (1) É necessário, com vista ao bom funcionamento do mercado interno, elaborar programas coordenados de inspecção dos géneros alimentícios a nível comunitário, concebidos para melhorar a aplicação harmonizada dos controlos oficiais por parte dos Estados-Membros.
- (2) Os referidos programas incidem, nomeadamente, na conformidade com a legislação comunitária, na protecção da saúde pública, nos interesses dos consumidores e nas boas práticas comerciais.
- (3) O artigo 3.º da Directiva 93/99/CEE do Conselho, de 29 de Outubro de 1993, relativa a medidas adicionais respeitantes ao controlo oficial dos géneros alimentícios ⁽²⁾ exige que os laboratórios referidos no artigo 7.º da Directiva 89/397/CEE satisfaçam os critérios instituídos pela norma europeia EN 45000, actualmente substituída pela EN ISO 17025:2000.
- (4) Os resultados da execução simultânea dos programas nacionais e dos programas coordenados poderão proporcionar informações e experiência susceptíveis de servir de base a legislação e a actividades de controlo futuras,

1. No decurso de 2003, os Estados-Membros deverão realizar inspecções e controlos incluindo, sempre que indicado, a colheita de amostras e respectiva análise laboratorial, com o objectivo de:
 - verificar se o azeite está clara e correctamente rotulado, de acordo com a regulamentação comunitária,
 - avaliar a segurança de determinados produtos da pesca (segurança bacteriológica dos crustáceos e moluscos cozidos e nível de histamina em espécies de peixe das famílias *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* e *Coryphaenidae*).
2. Embora a presente recomendação não estabeleça frequências de amostragem e/ou de inspecção, os Estados-Membros deverão garantir que estas são realizadas em número suficiente para proporcionar uma panorâmica desta situação em cada Estado-Membro.
3. Com o objectivo de aumentar a comparabilidade dos resultados, os Estados-Membros deverão fornecer as informações solicitadas, utilizando os modelos de fichas de registo constantes dos anexos da presente recomendação. Esta informação deverá ser enviada à Comissão até 1 de Maio de 2004 e deverá ser acompanhada de um relatório explicativo.
4. Os géneros alimentícios submetidos a análise ao abrigo do presente programa deverão ser analisados por laboratórios que satisfaçam as disposições previstas no artigo 3.º da Directiva 93/99/CEE. Contudo, se não existirem tais laboratórios capazes de efectuar determinadas análises contidas na presente recomendação nos Estados-Membros, estes poderão também nomear outros laboratórios que disponham de capacidade para efectuar as referidas análises.

⁽¹⁾ JO L 186 de 30.6.1989, p. 23.

⁽²⁾ JO L 290 de 24.11.1993, p. 14.

5. Rotulagem de azeite

5.1. Âmbito do programa

Em 2001, foi identificado um problema de contaminação com hidrocarbonetos aromáticos policíclicos [HAP como, por exemplo, o benzo(a)pireno] no azeite de baixa qualidade, conhecido por óleo de bagaço de azeitona. Nas suas investigações, os Estados-Membros descobriram um problema de rotulagem para diferentes categorias de azeite, havendo confusão entre óleo de bagaço de azeitona, azeite e azeite virgem. Esta situação criou dificuldades na gestão do problema da contaminação. Foram encontrados rótulos incorrectos ou enganosos no que respeita à(s) categoria(s) do azeite nos produtos vendidos. Além disso, foi identificada uma eventual mistura ilegal de azeites de baixa qualidade em produtos de mais alta qualidade. Este facto não só induz os consumidores em erro, mas também constitui um risco para a saúde pública, se estiver presente azeite de baixa qualidade contaminado.

Este elemento do programa tem por objectivo verificar se os produtos do azeite estão correctamente rotulados, a fim de garantir que não é praticada uma mistura ilegal com azeites de baixa qualidade eventualmente contaminados, o que poderia colocar a saúde dos consumidores em risco. Ajudar-se-á, assim, a gerir riscos decorrentes de eventuais azeites contaminados e a evitar que os consumidores sejam induzidos em erro.

5.2. Amostragem e método de análise

As autoridades competentes dos Estados-Membros deverão efectuar controlos, incluindo, quando possível, verificações documentais, a nível da produção, antes da colocação no mercado, a nível do comércio a retalho, a fim de abranger produtos para venda directa ao consumidor, e também em determinados pontos, por exemplo a nível de vendas por grosso, a fim de abranger produtos destinados à restauração. Os controlos destinam-se a verificar se a rotulagem dos azeites é rigorosa no que diz respeito à ou às categorias de azeite contido no produto, atendendo à Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios⁽¹⁾, ao Regulamento n.º 136/66/CEE do Conselho, de 22 de Setembro de 1966, que estabelece uma organização comum de mercado no sector das matérias gordas⁽²⁾ e ao Regulamento (CE) n.º 1019/2002 da Comissão, de 13 de Junho de 2002, relativo às normas de comercialização do azeite⁽³⁾.

Devem colher-se e analisar-se amostras de produtos para determinar as componentes do azeite relativamente ao Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão⁽⁴⁾ e ao Regulamento (CE) n.º 796/2002 da Comissão⁽⁵⁾.

O nível geral da amostragem é deixado ao critério das autoridades competentes dos Estados-Membros.

Os resultados dos controlos deverão constar do modelo das fichas de registo incluído no anexo I da presente recomendação.

6. Segurança dos produtos da pesca: segurança bacteriológica de crustáceos e moluscos cozidos

6.1. Âmbito do programa

É frequentemente crítica a qualidade microbiológica dos crustáceos e dos moluscos cozidos. Habitualmente, estes produtos podem fomentar o desenvolvimento de uma vasta variedade de microrganismos. Além disso, determinadas características específicas da sua produção, tais como a cozedura a bordo de navios de pesca, a refrigeração com água do mar, o manuseamento intenso e períodos de transporte prolongados, tornam estes produtos susceptíveis de uma contaminação e de um desenvolvimento microbiológicos indesejáveis.

A Decisão 93/51/CEE da Comissão⁽⁶⁾ estabelece alguns critérios microbiológicos para estes produtos. Entre estes critérios encontram-se os respeitantes ao produto final para o *Staphylococcus aureus* e a *Salmonella*, bem como critérios de transformação para a *Escherichia coli*, coliformes termotolerantes e bactérias mesófilas aeróbias. Recentemente prestou-se particular atenção ao risco para a saúde humana associado à presença de *Vibrio parahaemolyticus* patogénico neste tipo de produtos. No entanto, não existem actualmente informações científicas suficientes que permitam estabelecer um critério na legislação comunitária para esta combinação de organismo patogénico/produto.

O objectivo deste elemento do programa é investigar a segurança microbiológica de crustáceos e moluscos cozidos, a fim de promover um elevado nível de protecção do consumidor e de recolher informações quanto à prevalência de organismos patogénicos e microrganismos indicadores nestes produtos.

6.2. Amostragem e método de análise

As investigações devem incidir nos crustáceos e moluscos cozidos antes da sua colocação no mercado, ao nível da produção e quando já se encontram no mercado. As autoridades competentes dos Estados-Membros deverão colher amostras representativas destes produtos, tanto a nível da produção como do comércio a retalho, para detectar a presença de *Salmonella* e a enumeração de *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e contagem total de *Vibrio parahaemolyticus*. As amostras, cada uma de cem gramas, no mínimo, deverão ser manuseadas de forma higiénica, colocadas em recipientes refrigerados e enviadas imediatamente ao laboratório para análise.

O nível geral da amostragem é deixado ao critério das autoridades competentes dos Estados-Membros.

⁽¹⁾ JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

⁽²⁾ JO 172 de 30.9.1966, p. 3025/66.

⁽³⁾ JO L 155 de 14.6.2002, p. 27.

⁽⁴⁾ JO L 248 de 5.9.1991, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 128 de 15.5.2002, p. 8.

⁽⁶⁾ JO L 13 de 21.1.1993, p. 11.

É permitida aos laboratórios a utilização de um método à sua escolha, desde que os seus níveis de desempenho estejam de acordo com o objectivo a alcançar. Contudo, recomenda-se a versão mais recente da norma ISO 6579 para a detecção de *Salmonella*, a versão mais recente da norma EN/ISO 6888-1,2 para a detecção de *Staphylococcus aureus*, a versão mais recente da norma ISO 16649-1,2,3 para a detecção de *Escherichia coli* e a versão mais recente da norma ISO 8914 com a técnica NMP ⁽¹⁾ para a detecção de *Vibrio parahaemolyticus*. Podem também ser utilizados métodos complementares equivalentes, reconhecidos pelas autoridades competentes.

Os resultados destes controlos deverão constar do modelo de fichas de registo incluído no anexo II da presente recomendação.

7. Segurança dos produtos da pesca: níveis de histamina em determinadas espécies de peixe

7.1. Âmbito do programa

A ingestão de produtos da pesca que contenham elevados níveis de histamina pode provocar doenças no consumidor. A histamina e outras aminas formam-se com o desenvolvimento de determinadas bactérias em resultado de condições inadequadas de tempo e de temperatura e de práticas anti-higiénicas durante a recolha, o armazenamento, a transformação e a distribuição de produtos da pesca. Os peixes das famílias *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* e *Coryphaenidae*, que incluem o atum, a sardinha, a cavala e a sarda, a orelha-do-mar, etc., são os mais afectados neste caso de intoxicação alimentar, devido ao seu elevado teor do aminoácido histidina, que é considerado o precursor da histamina. A Directiva 91/493/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca ⁽²⁾, estabelece requisitos de segurança no que diz respeito a limites autorizados para a histamina, amostragem e métodos de análise.

O objectivo deste elemento do programa consiste em verificar se os níveis de histamina dos produtos da pesca colocados no mercado não ultrapassam os estabelecidos pela legislação comunitária, a fim de garantir um elevado nível de protecção do consumidor.

7.2. Amostragem e método de análise

Os Estados-Membros deverão efectuar controlos a nível das lotas e dos mercados grossistas, dos estabelecimentos de produção e a nível retalhista, a fim de verificar se os níveis de histamina dos produtos da pesca não ultrapassam os níveis de histamina pormenorizados *infra*. As verificações deverão incidir nos peixes das famílias *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* e *Coryphaenidae*, quer frescos quer congelados, preparados, transformados e conservados.

Nos termos da Directiva 91/493/CEE, devem ser colhidas nove amostras de cada lote. Estas devem preencher os seguintes requisitos:

- o valor médio não deve ultrapassar 100 ppm,
- duas amostras poderão apresentar um valor superior a 100 ppm, mas inferior a 200 ppm,
- nenhuma amostra deve ter um valor superior a 200 ppm.

Todavia, os produtos que tiverem sido submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura poderão apresentar níveis histamínicos superiores, desde que não excedam o dobro dos valores indicados *supra*.

A análise deverá ser realizada em conformidade com métodos fiáveis e cientificamente reconhecidos, como o método de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC).

O nível geral da amostragem é deixado ao critério das autoridades competentes dos Estados-Membros.

Os resultados dos seguintes controlos deverão constar do modelo de fichas de registo incluído no anexo III da presente recomendação.

Feito em Bruxelas, em 10 de Janeiro de 2003.

Pela Comissão

David BYRNE

Membro da Comissão

⁽¹⁾ Utilizar uma técnica NMP (número mais provável) de 3 x 3 com água de peptonas alcalinas (APA) como meio de enriquecimento da forma a seguir indicada. Preparar uma suspensão inicial do alimento a 10⁻¹ bem como duas diluições decimais desta última (o que resultará em suspensões 10⁻² e 10⁻³), usando a APA como solvente. Para cada diluição, adicionar 1 ml a três tubos, contendo, cada um, 9 ml de APA não diluída. Os procedimentos de incubação, subcultura e identificação devem ser realizados de acordo com a norma ISO 8914. O resultado de qualquer tubo onde se confirme a presença de *V. parahaemolyticus* é considerado positivo. Os quadros de NMP constam do anexo B da ISO 4831. Se se multiplicar o índice NMP por 10, obtém-se a contagem de *V. parahaemolyticus* por grama.

⁽²⁾ JO L 268 de 24.9.1991, p. 15.

ANEXO II

SEGURANÇA DOS PRODUTOS DA PESCA
SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS COZIDOS

Estado-Membro:

BACTÉRIAS PATOGENICAS	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS	RESULTADOS DAS ANÁLISES (1)			MEDIDAS TOMADAS (NÚMERO)										
			S	A	I	Nenhuma	Advertência verbal	Advertência escrita	Necessários melhores controles internos	Exigida retirada do produto	Sanção administrativa	Acção judicial	Outras			
														Produção	Retailho	
<i>Salmonella spp.</i> n= 5 c= 0 Ausente em 25 g																
<i>Staphylococcus aureus</i> n= 5 c= 2 m= 100 cfu/g M= 1 000 cfu/g																
<i>Escherichia coli</i> n= 5 c= 1 m= 100 cfu/g M= 1000 cfu/g																
Contagem total de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (2) n= 5 c= 2 m= 10 cfu/g M= 100 cfu/g																

(1) S = Satisfatório(s), A = Aceitável(éis), I = Insatisfatório(s). No que respeita a *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e *Vibrio parahaemolyticus*, o resultado é satisfatório se todos os valores observados forem < 3 m, aceitável se um máximo de c valores se encontrar entre 3 m e 10 m (= M) e insatisfatório se um ou mais valores forem > M ou mais do que c valores estiverem entre 3 m e M.

(2) O objectivo da investigação é a recolha de informações sobre os níveis destas bactérias nos crustáceos e moluscos cozidos na União Europeia e o critério recomendado é um indicador de higiene na produção e no manuseamento. O critério deve apenas ser usado a título de orientação.

