

II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

COMISSÃO

RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO

de 19 de Dezembro de 2003

relativa a um programa coordenado de controlo oficial dos géneros alimentícios para 2004

[notificada com o número C(2003) 4878]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2004/24/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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 deverão incidir, nomeadamente, na conformidade com a legislação comunitária em matéria de géneros alimentícios, que é especialmente concebida para proteger a saúde pública e os interesses dos consumidores e para garantir 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⁾, alterada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽³⁾, 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,

RECOMENDA:

1. No decurso de 2004, os Estados-Membros devem realizar inspecções e controlos incluindo, sempre que indicado, a recolha de amostras e respectiva análise laboratorial, com o objectivo de:
 - avaliar a segurança bacteriológica de queijos produzidos a partir de leite cru ou termizado,
 - avaliar a segurança bacteriológica da carne fresca refrigerada de aves de capoeira no que se refere à *Campylobacter* termófila,
 - avaliar a segurança bacteriológica e toxicológica de especiarias.
2. Embora a presente recomendação não estabeleça frequências de amostragem e/ou de inspecção, os Estados-Membros deverão garantir que essas 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 formulários estabelecidos no anexo. Esta informação deverá ser enviada à Comissão até 1 de Maio de 2005 e deverá ser acompanhada de um relatório explicativo que deverá incluir comentários sobre os resultados e sobre as medidas de execução tomadas.

⁽¹⁾ JO L 186 de 30.6.1989, p. 23.

⁽²⁾ JO L 290 de 24.11.1993, p. 14.

⁽³⁾ JO L 284 de 31.10.2003, p. 1.

4. Os géneros alimentícios a serem analisados ao abrigo do presente programa deverão ser submetidos a laboratórios que satisfaçam o disposto 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 nomear outros laboratórios que disponham de capacidade para efectuar as referidas análises.
5. Segurança bacteriológica de queijos produzidos a partir de leite cru ou termizado.

5.1. Âmbito do programa

Os queijos contaminados produzidos a partir de leite cru ou termizado têm sido responsáveis por surtos de intoxicação alimentar em humanos provocada por vários tipos de bactérias tais como *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* verotoxigénica e enterotoxinas de *Staphylococcus*.

A Comunidade possui uma longa tradição de produção e de consumo de queijos à base de leite cru. No sentido de dar continuidade a esta tradição, garantindo ao mesmo tempo a segurança dos alimentos, foram efectuadas melhorias consideráveis no sistema de produção, recolha e armazenagem de leite cru utilizado para a produção de queijos. Os operadores alimentares envolvidos atribuem especial atenção em termos de higiene e controlo ao longo de todo o processo de produção.

O objectivo deste elemento do programa é investigar a segurança microbiológica de queijos produzidos a partir de leite cru ou termizado, a fim de promover um elevado nível de protecção do consumidor e de recolher informações quanto à prevalência de organismos patogénicos e microrganismos indicadores naqueles produtos. Esta investigação refere-se a um programa com a duração de um ano que será acompanhada, durante o seu segundo ano, por um programa mais amplo em matéria de segurança bacteriológica dos queijos. A finalidade deste programa mais amplo é estabelecer a contaminação de base noutras categorias de queijo, por forma a permitir alcançar conclusões significativas sobre o risco específico de queijos produzidos a partir de leite cru ou termizado. Os resultados das investigações desta primeira parte sobre queijos produzidos a partir de leite cru e termizado serão analisados e divulgados tendo em conta os resultados das conclusões gerais neste sector que se tornarão disponíveis após o segundo ano.

5.2. Amostragem e método de análise

As investigações devem envolver queijos frescos, de pasta mole e de pasta semi-dura produzidos a partir de leite cru ou termizado. As autoridades competentes dos Estados-Membros deverão colher amostras representativas destes produtos, tanto a nível da produção como do comércio a retalho, incluindo produtos importados, para detectar a presença de *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* e *Campylobacter* termófila e a enumeração de *Staphylococcus aureus* e de *Escherichia coli*. Caso se detecte

Listeria monocytogenes, deverá proceder-se à enumeração do número destas bactérias. Sempre que se recolham amostras a nível do comércio a retalho, os testes podem limitar-se à presença de *Salmonella* e de *Campylobacter* termófila e a enumeração de *Listeria monocytogenes*. As amostras, cada uma constituída por cem gramas, no mínimo, ou por um queijo caso este tenha menos de cem gramas, deverão ser manuseadas de forma higiénica, colocadas em recipientes refrigerados e enviadas imediatamente ao laboratório para análise.

Deverá ser 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. No entanto, para a detecção de *Salmonella* recomenda-se a versão mais recente da Norma ISO 6785 ou EN/ISO 6579, para a detecção de *Listeria monocytogenes* recomenda-se a versão mais recente da norma EN/ISO 11290-1, para a detecção de *Campylobacter* termófila recomenda-se a versão mais recente da ISO 10272:1995, para a enumeração de *Staphylococcus aureus* recomenda-se a versão mais recente da EN/ISO 6888-1 ou 2 e para a enumeração de *Escherichia coli* recomenda-se a versão mais recente da Norma ISO 11866-2,3 ou ISO 16649-1,2. Podem também ser utilizados métodos complementares equivalentes, reconhecidos pelas autoridades competentes.

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

Os resultados dos controlos deverão constar do modelo das fichas de registo estabelecido no anexo I.

6. Segurança bacteriológica da carne fresca refrigerada de aves de capoeira no que se refere à *Campylobacter* termófila

6.1. Âmbito do programa

A *Campylobacter* termófila constitui uma causa bacteriana importante de doenças relacionadas com a alimentação nos humanos. O número de casos notificados em humanos tem vindo a aumentar durante os últimos anos e os estudos epidemiológicos revelam que a carne de aves de capoeira é uma fonte importante de infecção e que uma proporção significativa da carne fresca de aves de capoeira para consumo humano se encontra contaminada com esta bactéria.

Não se dispõe, actualmente, de dados científicos suficientes para estabelecer um critério na legislação comunitária para a *Campylobacter* e estão a ser desenvolvidos outros estudos tendentes a uma melhor compreensão da epidemiologia deste patógeno e do papel desempenhado por outros produtos animais e por outros alimentos em geral.

O objectivo deste elemento do programa é avaliar a segurança microbiológica de carne fresca de aves de capoeira, a fim de promover um elevado nível de protecção do consumidor e de recolher informações quanto à prevalência desta bactéria em tais produtos.

6.2. Amostragem e método de análise

As investigações devem envolver carne fresca refrigerada de aves de capoeira, nomeadamente galinha e peru. As autoridades competentes dos Estados-Membros deverão colher amostras representativas destes produtos, tanto a nível do matadouro como do comércio a retalho, incluindo produtos importados para detectar a presença de *Campylobacter* termófila. As amostras, de 10 gramas cada uma colhida da pele do pescoço antes de as carcaças serem refrigeradas ou, sempre que as amostras sejam colhidas a nível do comércio a retalho, 25 gramas ou 25 centímetros quadrados de carne do peito, deverão ser manuseadas de forma higiénica, colocadas em recipientes refrigerados e enviadas imediatamente para o laboratório para análise. Além disso, no sentido de se obter uma melhor comparabilidade dos dados, recomenda-se a realização da amostragem durante o período compreendido entre Maio e Outubro.

Deverá ser 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. No entanto, para a detecção da *Campylobacter* termófila recomenda-se a versão mais recente da Norma ISO 10272:1995. Podem também ser utilizados métodos complementares equivalentes, reconhecidos pelas autoridades competentes.

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

Os resultados destes controlos deverão constar do modelo das fichas de registo estabelecido no anexo II.

7. Segurança bacteriológica e toxicológica de especiarias

7.1. Âmbito do programa

As especiarias, as ervas aromáticas e os condimentos vegetais (especiarias) são importantes pelo seu sabor, cor e aroma característicos. Contudo, as especiarias podem conter um elevado número de microrganismos, incluindo bactérias, bolores e leveduras patogénicas. Se não forem tratadas adequadamente, podem resultar numa rápida deterioração dos alimentos que devem supostamente melhorar. As especiarias foram consideradas como uma das fontes primárias de surtos alimentares quando adicionadas a alimentos nos quais era possível a continuação do crescimento dos patogéneos. Esta possibilidade é maior quando as especiarias são utilizadas em alimentos que não podem ser cabalmente submetidos a tratamento térmico. A contaminação com determinadas estirpes de bolores pode também resultar na produção de toxinas, tais como as aflatoxinas, as quais, caso ultrapassem os teores estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 466/2001 da Comissão, de 8 de Março de 2001, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios⁽¹⁾, podem colocar riscos graves para a saúde do consumidor.

Os objectivos deste elemento do programa consistem em avaliar a segurança bacteriológica e toxicológica das especiarias, recolher informação sobre a prevalência dos microrganismos patogénicos e verificar que as especiarias colocadas no mercado não ultrapassam os limites de aflatoxinas estabelecidos na legislação comunitária, a fim de garantir um elevado nível de protecção do consumidor.

7.2. Amostragem e método de análise

As autoridades competentes dos Estados-Membros deverão colher amostras representativas de especiarias a nível da importação, ao nível da produção/estabelecimentos de embalagem, a nível comércio grossista, em estabelecimentos que utilizam especiarias na preparação dos alimentos e a nível do comércio a retalho para detectar:

- a) A contagem de *Enterobacteriaceae*, a presença de *Salmonella* e a enumeração de *Bacillus cereus* e de *Clostridium perfringens*.

A contagem de *Enterobacteriaceae* é utilizada como um indicador de possível irradiação ou outros tratamentos semelhantes das especiarias. As amostras, cada uma constituída por cem gramas, no mínimo, ou por uma embalagem, caso esta tenha menos de cem gramas, deverão ser manuseadas de forma higiénica e enviadas imediatamente ao laboratório para análise. 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 6579:2002 para a detecção de *Salmonella*, recomenda-se a versão mais recente da Norma ISO 5552:1997 para a enumeração de *Enterobacteriaceae*, recomenda-se a versão mais recente da Norma ISO 7932:1993 para a enumeração de *Bacillus cereus* e recomenda-se a versão mais recente da Norma ISO 7937:1997 para a enumeração de *Clostridium perfringens*. Podem também ser utilizados métodos complementares equivalentes, reconhecidos pelas autoridades competentes.

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

Deverão constar do modelo das fichas de registo estabelecido no anexo III, secções 1 e 2, os resultados dos controlos seguintes;

- b) Aflatoxinas: os teores não ultrapassam o limite máximo estabelecido na legislação comunitária

As amostras e as análises deverão ser executadas de acordo com a Directiva 98/53/CE da Comissão, de 16 de Julho de 1998, que fixa os métodos de colheita de amostras e os métodos de análise para o controlo oficial dos teores de certos contaminantes nos géneros alimentícios⁽²⁾. Em conformidade com o disposto na referida directiva, o tamanho da amostra deverá ser compreendido entre 1 e 10 kg, dependendo do tamanho do lote a ser controlado.

⁽¹⁾ JO L 77 de 16.3.2001, p. 1.

⁽²⁾ JO L 201 de 17.7.1998, p. 93.

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

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

Feito em Bruxelas, em 19 de Dezembro de 2003.

Pela Comissão
David BYRNE
Membro da Comissão

ANEXO I

Segurança bacteriológica de queijos produzidos a partir de leite cru ou termizado

Estado-Membro: _____

Grupos bacteriológicos / critérios ⁽¹⁾	Fase de amostragem	Identificação do produto	Número de amostras	Resultados das análises ⁽²⁾				Medidas tomadas (número e tipo) ⁽³⁾
				S	A	I		
<i>Salmonella spp.</i> N = 5 c = 0 Ausente em 25 g	Produção	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						
	Retalho	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						
<i>Campylobacter</i> termófilo n = 5 c = 0 Ausente em 25 g	Produção	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						
	Retalho	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Produção	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						
	Retalho	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Produção	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						
	Retalho	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						
				A	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Ausente em 25 g	Produção	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						
	Retalho	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)						
		Queijo de pasta mole curado						
		Queijo de pasta semi-dura						

⁽¹⁾ O número de amostras a colher pode ser reduzido aquando da amostragem a nível do comércio a retalho. Sempre que seja efectuada uma amostragem reduzida, tal facto deverá ser mencionado no relatório.

⁽²⁾ S = Satisfatório, A = Aceitável, I = Insatisfatório, A = Ausente, P = Presente. No que respeita a *Staphylococcus aureus* e a *Escherichia coli*, o resultado é satisfatório se todos os valores observados forem < m, aceitável se um máximo de c valores se encontrar entre m e M e insatisfatório se um ou mais valores forem > M ou mais do que c valores estiverem entre m e M.

⁽³⁾ Relativamente à notificação de medidas de execução, recomenda-se a utilização das seguintes categorias: advertência verbal, advertência escrita, necessidade de melhoria do controlo interno, necessidade de retirada do produto, sanção administrativa, acção judicial, etc.

ANEXO II

Segurança microbiológica de carne fresca de aves de capoeira
(relativamente a *Campylobacter* termófila)

Estado-Membro: _____

Bactérias patogénicas/critérios ⁽¹⁾	Fase de amostragem	Identificação do produto	Número de amostras	Resultados das análises ⁽²⁾		Medidas tomadas (número e tipo) ⁽²⁾
				Ausente	Presente	
<i>Campylobacter</i> termófilo n=5 c=0 Ausente em 25 g	Produção	Galinha doméstica/frango				
		Peru				
	Retalho	Galinha doméstica/frango				
		Peru				

⁽¹⁾ O número de amostras a colher pode ser reduzido aquando da amostragem a nível do comércio a retalho. Sempre que seja efectuada uma amostragem reduzida, tal facto deverá ser mencionado no relatório.

⁽²⁾ Relativamente à notificação de medidas de execução, recomenda-se a utilização das seguintes categorias: advertência verbal, advertência escrita, necessidade de melhoria do controlo interno, necessidade de retirada do produto, sanção administrativa, acção judicial, etc.

ANEXO III

SECÇÃO 1

Segurança bacteriológica das especiarias

Estado-Membro: _____

Grupos bacteriológicos/critérios (1)	Fase de amostragem	Identificação do produto	Número de amostras	Resultados das análises (2)			Medidas tomadas (número e tipo) (3)
				S	A	I	
<i>Salmonella spp.</i> N = 5 c = 0 Ausente em 25 g	Importação ou Produção/embalagem ou Por grosso	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
	Estabelecimento (que utiliza grandes quantidades de especiarias para a preparação de alimentos)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
	Retalho	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
<i>Bacillus cereus</i> N = 5 c = 1 M = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Importação ou Produção/embalagem ou Por grosso	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
	Estabelecimento (que utiliza grandes quantidades de especiarias para a preparação de alimentos)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
	Retalho	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					

(1) O número de amostras a colher pode ser reduzido aquando da amostragem a nível do comércio a retalho. Sempre que seja efectuada uma amostragem reduzida, tal facto deverá ser mencionado no relatório.

(2) S = Satisfatório(s), A = Aceitável(eis), I = Insatisfatório(s). No que respeita a *Bacillus cereus* e a *Clostridium perfringens*, o resultado é satisfatório se todos os valores observados forem $\leq m$, aceitável se um máximo de c valores se encontrar entre m e M e insatisfatório se um ou mais valores forem $> M$ ou mais do que c valores estiverem entre m e M.

(3) Relativamente à notificação de medidas de execução, recomenda-se a utilização das seguintes categorias: advertência verbal, advertência escrita, necessidade de melhoria do controlo interno, necessidade de retirada do produto, sanção administrativa, acção judicial, etc.

SECÇÃO 2

Segurança bacteriológica das especiarias

Estado Membro: _____

Grupos bacteriológicos / critérios ⁽¹⁾	Fase de amostragem	Identificação do produto	Número de amostras	Resultados das análises ⁽²⁾			Medidas tomadas (número e tipo) ⁽³⁾
				S	A	I	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Importação ou Produção/embalagem ou Por grosso	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
	Estabelecimento (que utiliza grandes quantidades de especiarias para a preparação de alimentos)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
	Retalho	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Importação ou Produção/embalagem ou Por grosso	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
	Estabelecimento (que utiliza grandes quantidades de especiarias para a preparação de alimentos)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					
	Retalho	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noz-moscada/Gengibre/Curcuma					
		Outras especiarias e ervas aromáticas					

⁽¹⁾ O número de amostras a colher pode ser reduzido aquando da amostragem a nível do comércio a retalho. Sempre que seja efectuada uma amostragem reduzida, tal facto deverá ser mencionado no relatório.

⁽²⁾ S = Satisfatório(s), A = Aceitável(eis), I = Insatisfatório(s). No que respeita a *Bacillus cereus* e a *Clostridium perfringens*, o resultado é satisfatório se todos os valores observados forem < m, aceitável se um máximo de c valores se encontrar entre m e M e insatisfatório se um ou mais valores forem > M ou mais do que c valores estiverem entre m e M.

⁽³⁾ Relativamente à notificação de medidas de execução, recomenda-se a utilização das seguintes categorias: advertência verbal, advertência escrita, necessidade de melhoria do controlo interno, necessidade de retirada do produto, sanção administrativa, acção judicial, etc.

ANEXO IV

Segurança toxicológica das especiarias

Estado-Membro: _____

Fase de amostragem	Identificação do produto	Número de amostras	Resultados das análises						Medidas tomadas (número e tipo) (1)
			Aflatoxina B1 (µg/kg)			Aflatoxina total (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Importação ou Estabelecimento de embalagem ou Grossista	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Noz-moscada/Gengibre/Curcuma								
	Outras especiarias e ervas aromáticas								
Estabelecimento (que utiliza grandes quantidades de especiarias para a preparação de alimentos)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Noz-moscada/Gengibre/Curcuma								
	Outras especiarias e ervas aromáticas								
Retailho	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Noz-moscada/Gengibre/Curcuma								
	Outras especiarias e ervas aromáticas								

(1) Relativamente à notificação de medidas de execução, recomenda-se a utilização das seguintes categorias: advertência verbal, advertência escrita, necessidade de melhoria do controlo interno, necessidade de retirada do produto, sanção administrativa, acção judicial, etc.