

REGULAMENTO (UE) 2020/205 DA COMISSÃO
de 14 de fevereiro de 2020
que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 no que diz respeito a *Salmonella* em carne de répteis

(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 4.º, n.º 4,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão ⁽²⁾ estabelece os critérios microbiológicos para certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do setor alimentar na aplicação das medidas de higiene gerais e específicas referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004.
- (2) Em especial, o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 estabelece critérios de segurança dos géneros alimentícios que definem a aceitabilidade de um produto ou de um lote de géneros alimentícios aplicável aos produtos colocados no mercado. O referido regulamento não estabelece critérios de segurança dos géneros alimentícios para a carne de répteis.
- (3) O «relatório de síntese da União Europeia sobre as tendências e origens das zoonoses, dos agentes zoonóticos e dos surtos de origem alimentar em 2016» ⁽³⁾, publicado pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) e o Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças, refere que a salmonelose humana é a segunda doença de origem alimentar mais notificada na União, com cerca de 95 000 casos comunicados anualmente.
- (4) Em 2007, a EFSA adotou um parecer científico sobre os riscos para a saúde pública decorrentes do consumo humano de carne de répteis ⁽⁴⁾, segundo o qual os répteis são reservatórios bem conhecidos de espécies de *Salmonella*. O parecer científico analisa as práticas agrícolas e observa uma elevada taxa de transporte intestinal documentada nos crocodilianos vivos, que se reflete numa taxa de contaminação igualmente elevada na sua carne fresca e congelada. O parecer científico conclui que a *Salmonella* é considerada o perigo bacteriano mais relevante que pode ocorrer na carne de répteis e constitui um risco significativo para a saúde pública.
- (5) A produção de carne de répteis na União é limitada, mas, de acordo com os dados disponíveis na base de dados de referência do Eurostat para as estatísticas detalhadas do comércio internacional de mercadorias (Comext) ⁽⁵⁾, as importações provenientes de países terceiros de carne fresca, refrigerada ou congelada e de miudezas comestíveis de répteis têm registado uma tendência ascendente nos últimos dez anos, com um aumento superior a 50 % da quantidade importada durante o período de 2007 a 2017 e uma média anual de importações na União de cerca de 100 toneladas.
- (6) Tendo em conta o potencial risco significativo para a saúde decorrente da possível presença de *Salmonella* na carne de répteis, o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 deve estabelecer um critério de segurança dos géneros alimentícios para a carne de répteis. Este critério de segurança dos géneros alimentícios deve obrigar os operadores das empresas do setor alimentar a tomar medidas nas fases anteriores da produção de carne de répteis que contribuam para a redução da presença de todos os serótipos de *Salmonella* relevantes em termos de saúde pública.
- (7) A norma internacional EN/ISO 6579-1 é o método horizontal para a deteção de *Salmonella* nos géneros alimentícios e nos alimentos para animais. O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 estabelece que essa norma constitui o método de análise de referência para os critérios de segurança dos géneros alimentícios relativos a *Salmonella*. Por conseguinte, deve ser estabelecida como o método de análise de referência para verificar a conformidade com um critério de segurança dos alimentos respeitante a *Salmonella* na carne de répteis.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (JO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

⁽³⁾ EFSA Journal 2017;15(12):5077.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2007) 578, 1-55.

⁽⁵⁾ Códigos 0208 50 00 e 0210 93 00 da Nomenclatura Combinada, tal como definidos no Regulamento de Execução (UE) 2017/1925 da Comissão que altera o anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho relativo à nomenclatura pautal e estatística e à pauta aduaneira comum (JO L 282 de 31.10.2017, p. 1).

- (8) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.
- (9) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é alterado do seguinte modo:

1) No artigo 2.º, é aditada a seguinte alínea q):

- «q) “Carne de répteis”: a carne de répteis tal como definida no artigo 2.º, ponto 16), do Regulamento Delegado (UE) 2019/625 da Comissão (*).

(*) Regulamento Delegado (UE) 2019/625 da Comissão, de 4 de março de 2019, que complementa o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos requisitos para a entrada na União de remessas de determinados animais e mercadorias destinados ao consumo humano (JO L 131 de 17.5.2019, p. 18).».

2) O anexo I é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

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

Feito em Bruxelas, em 14 de fevereiro de 2020.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é alterado do seguinte modo:

1) No capítulo 1, é aditada a seguinte entrada 1.30:

Categoria de alimentos	Microrganismos/respetivas toxinas e metabolitos	Plano de amostragem		Limites		Método de análise de referência	Fase em que o critério se aplica
		n	c	m	M		
«1.30. Carne de répteis	<i>Salmonella</i>	5	0	Não detetada em 25 g		EN ISO 6579-1	Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil»

2) No capítulo 1, a nota de rodapé n.º 2 passa a ter a seguinte redação:

«(2) Nas entradas 1.1-1.24, 1.27a, 1.28-1.30 m = M.».
