

REGULAMENTO (UE) 2021/382 DA COMISSÃO**de 3 de março de 2021****que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alergénios alimentares, à redistribuição dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos****(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 13.º, n.º 1, alíneas c) e d),

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, tendo em conta o princípio de que é necessário garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária. Por conseguinte, os operadores das empresas do setor alimentar devem cumprir as disposições gerais de higiene previstas nos anexos I e II do referido regulamento.
- (2) Em 30 de outubro de 2014, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») atualizou o seu parecer científico sobre a avaliação dos alergénios alimentares e dos respetivos ingredientes para efeitos de rotulagem ⁽²⁾, indicando que a presença de alergias alimentares na Europa foi estimada entre 3 % e 4 %, tanto para adultos como para crianças. A Autoridade concluiu que, embora as alergias alimentares afetem uma proporção relativamente pequena da população, uma reação alérgica pode ser grave ou até potencialmente fatal e que é cada vez mais evidente que as pessoas com alergias ou intolerâncias alimentares sofrem uma redução muito significativa da qualidade de vida.
- (3) Em setembro de 2020, a Comissão do *Codex Alimentarius* adotou um código de conduta em matéria de gestão de alergénios alimentares para os operadores de empresas do setor alimentar (CXC 80-2020), incluindo recomendações sobre a mitigação dos alergénios alimentares através de uma abordagem harmonizada na cadeia alimentar com base em requisitos gerais de higiene.
- (4) Tendo em conta a adoção da norma mundial CXC 80-2020 e as expectativas dos consumidores e dos parceiros comerciais de que os alimentos produzidos na UE cumpram pelo menos esta norma mundial, é necessário incluir requisitos que introduzam boas práticas de higiene para evitar ou limitar a presença de substâncias que provocam alergias ou intolerâncias, referidas no anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, em equipamentos, veículos e/ou contentores utilizados para a recolha, o transporte ou a armazenagem de géneros alimentícios. Uma vez que a contaminação dos géneros alimentícios pode ocorrer tanto ao nível da produção primária como nas fases posteriores a essa produção, ambos os anexos I e II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 devem ser alterados.
- (5) A Estratégia do Prado ao Prato para um sistema alimentar justo, saudável e amigo do ambiente, adotada pela Comissão, é um elemento central da iniciativa Pacto Ecológico Europeu. A redução do desperdício alimentar é um dos objetivos da Estratégia do Prado ao Prato, que também contribuirá para a realização de uma economia circular. A redistribuição do excedente alimentar para consumo humano, em especial através de doações de alimentos, quando for seguro fazê-lo, garante o melhor aproveitamento dos recursos alimentares próprios para consumo, evitando simultaneamente o desperdício alimentar.
- (6) Em 27 de setembro de 2018, a Autoridade adotou um segundo parecer científico sobre as abordagens da análise dos perigos para determinados estabelecimentos do comércio a retalho e para doações de alimentos ⁽³⁾. O parecer refere que as doações de alimentos apresentam vários novos desafios em matéria de segurança dos alimentos a nível retalhista e recomenda, portanto, vários requisitos gerais adicionais em matéria de higiene. Por conseguinte, é necessário estabelecer determinados requisitos para promover e facilitar a redistribuição de alimentos, garantindo simultaneamente a sua segurança para os consumidores.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.⁽²⁾ <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf>⁽³⁾ *EFSA Journal* 2018; 16(11):5432.

- (7) Em setembro de 2020, a Comissão do *Codex Alimentarius* adotou uma revisão da sua norma mundial «Princípios gerais de higiene alimentar» (CXC 1-1969). A versão revista da norma CXC 1-1969 introduz o conceito de «cultura de segurança dos alimentos» como princípio geral. A cultura de segurança dos alimentos reforça a segurança dos alimentos, sensibilizando os trabalhadores dos estabelecimentos do setor alimentar e melhorando o seu comportamento. Várias publicações científicas demonstraram esse impacto na segurança dos alimentos.
- (8) Tendo em conta a revisão da norma mundial e as expectativas dos consumidores e dos parceiros comerciais de que os alimentos produzidos na UE cumpram pelo menos essa norma mundial, é necessário incluir no Regulamento (CE) n.º 852/2004 requisitos gerais em matéria da cultura de segurança dos alimentos.
- (9) O Regulamento (CE) n.º 852/2004 deve ser alterado em conformidade.
- (10) 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

Os anexos I e II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 são alterados 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 3 de março de 2021.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

- 1) O anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004 é alterado do seguinte modo:

Na parte A, secção II, é inserido o seguinte ponto 5-A:

«5-A. Os equipamentos, os veículos e/ou os contentores utilizados para a recolha, o transporte ou a armazenagem de uma das substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, não devem ser utilizados para a colheita, o transporte ou a armazenagem de alimentos que não contenham essa substância ou produto, a menos que o equipamento, o veículo e/ou os contentores tenham sido limpos e controlados, pelo menos em relação à ausência de quaisquer detritos visíveis dessa substância ou produto.».

- 2) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 é alterado do seguinte modo:

- a) A introdução passa a ter a seguinte redação:

«INTRODUÇÃO

Os capítulos V, V-A, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XI-A e XII aplicam-se a todas as fases da produção, transformação e distribuição de alimentos. Os restantes capítulos aplicam-se do seguinte modo:

- o capítulo I aplica-se a todas as instalações do setor alimentar, exceto as abrangidas pelo capítulo III,
- o capítulo II aplica-se a todos os locais onde se procede à preparação, tratamento ou transformação dos alimentos, exceto as salas de refeições e as instalações a que se aplica o capítulo III,
- o capítulo III aplica-se às instalações enumeradas no cabeçalho desse capítulo,
- o capítulo IV aplica-se a todos os meios de transporte.»;

- b) Após o capítulo V, é inserido o seguinte capítulo V-A:

«CAPÍTULO V-A

Redistribuição de alimentos

Os operadores das empresas do setor alimentar podem redistribuir os alimentos para fins de doação, sob reserva das seguintes condições:

- 1) Os operadores das empresas do setor alimentar devem controlar regularmente se os alimentos sob a sua responsabilidade não são prejudiciais para a saúde e se são próprios para consumo humano em conformidade com o artigo 14.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 178/2002 (*). Se o controlo efetuado for satisfatório, os operadores das empresas do setor alimentar podem redistribuir os alimentos em conformidade com o ponto 2):
 - em relação aos alimentos para os quais é aplicada uma data-limite de consumo em conformidade com o artigo 24.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, antes do termo dessa data,
 - em relação aos alimentos para os quais é aplicada uma data de durabilidade mínima em conformidade com o artigo 2.º, n.º 2, alínea r), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, até essa data, ou após essa data, ou
 - em relação aos alimentos para os quais não é exigida uma data de durabilidade mínima em conformidade com o anexo X, ponto 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, em qualquer momento indicado.
- 2) Os operadores das empresas do setor alimentar que manuseiem alimentos referidos no ponto 1 devem avaliar se os alimentos não são prejudiciais para a saúde e se são próprios para consumo humano, tendo em conta, pelo menos, os seguintes elementos:
 - a data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo, garantindo um prazo de validade restante suficiente para permitir a redistribuição e a utilização seguras pelo consumidor final,
 - a integridade da embalagem, se aplicável,
 - as condições de armazenagem e transporte adequadas, incluindo os requisitos de temperatura aplicáveis,
 - a data de congelação em conformidade com o anexo II, secção IV, ponto 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho (**), se aplicável,
 - as condições organoléticas,

— a garantia de rastreabilidade em conformidade com o Regulamento de Execução (UE) n.º 931/2011 da Comissão (***) , no caso de produtos de origem animal.

- (*) Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1).
- (**) Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (JO L 139 de 30.4.2004, p. 55).
- (***) Regulamento de Execução (UE) n.º 931/2011 da Comissão, de 19 de setembro de 2011, relativo aos requisitos de rastreabilidade estabelecidos pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho para os géneros alimentícios de origem animal (JO L 242 de 20.9.2011, p. 2).»;

c) Ao capítulo IX é aditado o seguinte ponto 9:

«9. Os equipamentos, os veículos e/ou os contentores utilizados para a transformação, o manuseamento, o transporte ou a armazenagem de uma das substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, não devem ser utilizados para a transformação, o manuseamento, o transporte ou a armazenagem de alimentos que não contenham essa substância ou produto, a menos que o equipamento, o veículo e/ou os contentores tenham sido limpos e controlados, pelo menos, em relação à ausência de quaisquer detritos visíveis dessa substância ou produto.»;

d) Após o capítulo XI, é inserido o seguinte capítulo XI-A:

«CAPÍTULO XI-A

Cultura de segurança dos alimentos

1. Os operadores das empresas do setor alimentar devem estabelecer, manter e apresentar elementos de prova relativos a uma cultura de segurança dos alimentos adequada, cumprindo os seguintes requisitos:
 - a) Compromisso da gerência, em conformidade com o ponto 2, e de todos os trabalhadores no sentido da produção e da distribuição seguras de alimentos;
 - b) Liderança que conduza à produção de alimentos seguros e ao envolvimento de todos os trabalhadores nas práticas de segurança dos alimentos;
 - c) Sensibilização de todos os trabalhadores da empresa em relação aos perigos para a segurança dos alimentos e à importância da segurança e higiene dos alimentos;
 - d) Comunicação aberta e clara entre todos os trabalhadores da empresa durante uma atividade e entre atividades consecutivas, incluindo a comunicação de desvios e expectativas;
 - e) Disponibilidade de recursos suficientes para garantir o manuseamento seguro e higiénico dos alimentos.
2. O compromisso da gerência consiste em:
 - a) Assegurar que as funções e responsabilidades são claramente comunicadas no âmbito de cada atividade da empresa do setor alimentar;
 - b) Manter a integridade do sistema de higiene dos alimentos quando são planeadas e implementadas alterações;
 - c) Verificar se os controlos são realizados em tempo útil e de forma eficiente e se a documentação está atualizada;
 - d) Assegurar que os trabalhadores recebem formação adequada e são devidamente supervisionados;
 - e) Garantir a conformidade com os requisitos regulamentares aplicáveis;
 - f) Incentivar a melhoria contínua do sistema de gestão da empresa relativo à segurança dos alimentos, tomando em consideração, quando aplicável, os progressos em matéria de ciência, tecnologia e melhores práticas.
3. A implementação da cultura de segurança dos alimentos deve ter em conta a natureza e a dimensão da empresa do setor alimentar.».