

REGULAMENTO (UE) 2015/1933 DA COMISSÃO**de 27 de outubro de 2015****que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 no que diz respeito aos teores máximos de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos presentes em fibras de cacau, chips de banana, suplementos alimentares, plantas aromáticas secas e especiarias secas****(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 (CEE) n.º 315/93 do Conselho, de 8 de fevereiro de 1993, que estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 2.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão ⁽²⁾ fixa teores máximos para certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.
- (2) De acordo com esse regulamento, os teores máximos de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH) devem ser seguros e tão baixos quanto razoavelmente possível, tendo por base boas práticas de fabrico, secagem e agrícolas/de pesca.
- (3) As fibras de cacau são um produto à base de cacau específico produzido a partir de cascas de grãos de cacau e contêm teores de PAH mais elevados do que os produtos à base de cacau produzidos a partir de granulado de cacau. As fibras de cacau e os produtos derivados são produtos intermédios na cadeia alimentar, que são utilizados como ingrediente na preparação de géneros alimentícios de baixo teor calórico, ricos em fibras. É adequado estabelecer teores de PAH específicos para as fibras de cacau e produtos derivados. Dado o baixo teor de matéria gorda destes produtos, é conveniente estabelecer teores máximos numa base de peso fresco.
- (4) Os *chips* de banana são utilizados em cereais de pequeno-almoço e produtos de confeitaria, bem como consumidos em refeições ligeiras. Recentemente, foram detetados teores elevados de PAH em *chips* de banana. Estes valores estão relacionados com a utilização de óleo de coco na fritura dos *chips* de banana. Por conseguinte, é conveniente estabelecer teores máximos de PAH para os *chips* de banana. Como primeiro passo, devido a insuficiência de dados de ocorrência, estes teores máximos correspondem aos teores máximos de óleo de coco destinado ao consumo humano direto ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios. Os teores máximos devem ser revistos num prazo de dois anos, tendo em conta os dados de ocorrência disponíveis.
- (5) Foram detetados teores elevados de PAH em certos suplementos alimentares que contêm ou derivam de ingredientes de origem vegetal. A presença de teores elevados nestes suplementos alimentares está relacionada com más práticas de secagem aplicadas a esses ingredientes de origem vegetal. Estes teores são evitáveis mediante a aplicação de boas práticas. Por conseguinte, é conveniente estabelecer teores máximos para os PAH nestes produtos, que sejam alcançáveis mediante a aplicação de boas práticas de secagem e que assegurem um nível elevado de proteção da saúde humana.
- (6) Apurou-se igualmente que os suplementos alimentares que contêm ou são derivados de própolis, geleia real e espirulina contêm, em certos casos, teores elevados de PAH, que têm sido associados à aplicação de más práticas. Uma vez que os baixos teores podem ser alcançados mediante a aplicação de boas práticas, é conveniente fixar teores máximos para os PAH nesses produtos.
- (7) Foram também detetados teores elevados de PAH em plantas aromáticas secas e especiarias secas, igualmente relacionados com a aplicação de más práticas de secagem. Por conseguinte, é conveniente fixar teores máximos de PAH em plantas aromáticas secas e especiarias secas. Os métodos tradicionais de fumagem e transformação aplicados no caso do pimentão e do cardamomo fumados resultam em teores elevados de PAH. Dado que o consumo destas especiarias é reduzido, e a fim de permitir que estes produtos fumados permaneçam no mercado, é conveniente isentar dos teores máximos estas especiarias.

⁽¹⁾ JO L 37 de 13.2.1993, p. 1.⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão, de 19 de dezembro de 2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (JO L 364 de 20.12.2006, p. 5).

- (8) Deve ser previsto um prazo razoável para que os Estados-Membros e os operadores das empresas do setor alimentar se adaptem aos novos requisitos estabelecidos no presente regulamento.
- (9) O Regulamento (CE) n.º 1881/2006 deve, por conseguinte, 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

O anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

Os géneros alimentícios enumerados no anexo do presente regulamento, com exceção dos mencionados no ponto 6.1.11, colocados legalmente no mercado antes de 1 de abril de 2016, podem continuar a ser comercializados depois dessa data até à respetiva data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização.

Artigo 3.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 aplicável a partir de 1 de abril de 2016, com exceção dos géneros alimentícios referidos no ponto 6.1.11, para os quais o teor máximo é aplicável a partir da data de entrada em vigor do presente regulamento.

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

Feito em Bruxelas, em 27 de outubro de 2015.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

A secção 6: «Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos», do anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006 é alterada do seguinte modo:

1) O ponto 6.1.2 passa a ter a seguinte redação:

«6.1.2	Grãos de cacau e produtos derivados, com exceção dos produtos referidos no ponto 6.1.11	5,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2013.	35,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2013 até 31.3.2015 30,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2015»
--------	---	--	---

2) São aditados os seguintes pontos 6.1.11, 6.1.12, 6.1.13, 6.1.14 e 6.1.15:

«6.1.11	Fibra de cacau e produtos derivados de fibra de cacau, destinados à utilização como ingrediente em géneros alimentícios	3,0	15,0
6.1.12	<i>Chips</i> de banana	2,0	20,0
6.1.13	Suplementos alimentares que contenham ingredientes de origem vegetal e suas preparações ⁽³⁹⁾ (*) (**) Suplementos alimentares que contenham própolis, geleia real, espirulina ou suas preparações ⁽³⁹⁾	10,0	50,0
6.1.14	Plantas aromáticas secas	10,0	50,0
6.1.15	Especiarias secas, com exceção de cardamomo e <i>Capsicum</i> spp fumado.	10,0	50,0

(*) As preparações de origem vegetal (*) são preparações obtidas a partir de espécies botânicas (por exemplo, plantas inteiras, partes de plantas, plantas fragmentadas ou cortadas) através de vários processos (por exemplo, prensagem, compressão, extração, fracionamento, destilação, concentração, secagem e fermentação). A presente definição inclui plantas pulverizadas ou em pó, partes de plantas, algas, fungos e líquenes, tinturas, extratos, óleos essenciais (à exceção dos óleos vegetais referidos no ponto 6.1.1), sucos espremidos e exsudados transformados.

(**) O teor máximo não se aplica a suplementos alimentares que contenham óleos vegetais. Os óleos vegetais utilizados como ingrediente de suplementos alimentares devem respeitar o teor máximo estabelecido no ponto 6.1.1.»