

REGULAMENTO (UE) 2019/1870 DA COMISSÃO**de 7 de novembro de 2019****que altera e corrige o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 no que diz respeito aos teores máximos de ácido erúxico e de ácido cianídrico em determinados géneros alimentícios****(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 os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, incluindo o teor de ácido erúxico em determinados géneros alimentícios.
- (2) Em 21 de setembro de 2016, o Painel Científico dos Contaminantes da Cadeia Alimentar (CONTAM) da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) adotou um parecer científico sobre o ácido erúxico nos alimentos para animais e nos géneros alimentícios ⁽³⁾. A EFSA estabeleceu uma dose diária admissível (DDA) de 7 mg/kg de peso corporal (pc) por dia para o ácido erúxico. Os níveis mais elevados de exposição alimentar foram observados para lactentes e outras crianças com níveis de exposição superiores à DDA, o que pode indicar um risco para indivíduos jovens com uma elevada exposição ao ácido erúxico.
- (3) Os dados sobre a presença de ácido erúxico em óleos e gorduras vegetais indicam que, para a maior parte dos óleos e gorduras vegetais, podem ser obtidos níveis inferiores através da aplicação de boas práticas, por exemplo, utilizando variedades com baixo teor de ácido erúxico. Por conseguinte, é conveniente reduzir o teor máximo para os óleos vegetais, com exceção do óleo de camelina, do óleo de mostarda e do óleo de borragem, até ao nível estabelecido pelo *Codex Alimentarius* para o óleo de colza com baixo teor de ácido erúxico ⁽⁴⁾.
- (4) No que se refere ao óleo de camelina, ao óleo de mostarda e ao óleo de borragem, foram apresentadas provas de que não é possível obter níveis mais baixos aplicando boas práticas, uma vez que, para estas espécies, não existem variedades cujo teor de ácido erúxico seja inferior ao teor máximo proposto para os outros óleos vegetais. Por conseguinte, e dado que estes óleos são de menor importância para a exposição humana do que outros óleos vegetais, o teor máximo de ácido erúxico no óleo de camelina, no óleo de mostarda e no óleo de borragem deve permanecer inalterado. Além disso, para evitar o encerramento de pequenas empresas e de microempresas em determinados Estados-Membros, é conveniente isentar da aplicação do teor máximo o óleo de mostarda produzido e consumido localmente em pequenas quantidades, mediante aceitação da autoridade competente.
- (5) Dado que o teor máximo de óleos e gorduras vegetais se aplica também aos óleos vegetais utilizados como ingredientes em géneros alimentícios, não é necessário estabelecer um teor máximo de ácido erúxico nos alimentos que contenham óleos e gorduras vegetais adicionados.
- (6) Dada a elevada concentração de ácido erúxico na mostarda, existe o risco de uma exposição significativa ao ácido erúxico através do consumo de mostarda. Por conseguinte, é conveniente estabelecer um teor máximo de ácido erúxico na mostarda.

⁽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).⁽³⁾ *EFSA Journal* 2016;14(11):4593⁽⁴⁾ *Standard for named vegetable oils* (Norma para óleos vegetais designados) (CODEX STAN 210-1999), *Codex Alimentarius*.

- (7) O Regulamento Delegado (UE) 2016/127 da Comissão ⁽⁵⁾ já estabeleceu teores máximos de ácido erúico em fórmulas para lactentes e fórmulas de transição. Por razões de clareza, o teor máximo de ácido erúico nas fórmulas para lactentes e nas fórmulas de transição estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 1881/2006 deve ser suprimido.
- (8) No Regulamento (UE) 2017/1237 da Comissão ⁽⁶⁾, não é fixada uma unidade de medida para o teor máximo de ácido cianídrico. Por conseguinte, é conveniente corrigir este erro, a fim de garantir a segurança jurídica.
- (9) Por conseguinte, o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 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

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

Artigo 2.º

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

Artigo 3.º

Os géneros alimentícios enumerados no anexo do presente regulamento que tenham sido legalmente colocados no mercado antes da entrada em vigor do presente regulamento podem permanecer no mercado até à sua data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização.

Artigo 4.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 7 de novembro de 2019.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽⁵⁾ Regulamento Delegado (UE) 2016/127 da Comissão, de 25 de setembro de 2015, que completa o Regulamento (UE) n.º 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito aos requisitos específicos em matéria de composição e informação aplicáveis às fórmulas para lactentes e fórmulas de transição e no que diz respeito aos requisitos em matéria de informação sobre a alimentação de lactentes e crianças pequenas (JO L 25 de 2.2.2016, p. 1).

⁽⁶⁾ Regulamento (UE) 2017/1237 da Comissão, de 7 de julho de 2017, que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 no que diz respeito ao teor máximo de ácido cianídrico em caroços de alperce não transformados inteiros, triturados, moídos, partidos, picados, colocados no mercado para o consumidor final (JO L 177 de 8.7.2017, p. 36).

ANEXO I

Na secção 8 do anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006, a entrada 8.1 passa a ter a seguinte redação:

Géneros alimentícios ⁽¹⁾		Teor máximo (g/kg)
«8.1	Ácido erúxico, incluindo ácido erúxico ligado em gordura	
8.1.1	Óleos e gorduras vegetais colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios, com exceção do óleo de camelina, do óleo de mostarda e do óleo de borragem	20,0
8.1.2	Óleo de camelina, óleo de mostarda ⁽¹⁾ e óleo de borragem	50,0
8.1.3	Mostarda (condimento)	35,0

⁽¹⁾ Mediante aceitação da autoridade competente, o teor máximo não se aplica ao óleo de mostarda produzido e consumido localmente.»

ANEXO II

Na secção 8 do anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006, a entrada 8.3 passa a ter a seguinte redação:

	Géneros alimentícios ⁽¹⁾	Teor máximo (mg/kg)
«8.3	Ácido cianídrico, incluindo ácido cianídrico ligado em glicósidos cianogénicos	
8.3.1	Caroços de alperce não transformados inteiros, triturados, moídos, partidos, picados, colocados no mercado para o consumidor final ⁽²⁾ ⁽⁵⁵⁾	20,0

(1) “Produtos não transformados”, conforme definidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

(2) “Colocação no mercado” e “consumidor final”, conforme definidos no 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).»