

## REGULAMENTO (UE) N.º 558/2010 DA COMISSÃO

de 24 de Junho de 2010

que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

(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 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<sup>(1)</sup>, e, nomeadamente, o seu artigo 10.º, n.º 1,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras de higiene específicas aplicáveis aos alimentos de origem animal. Este regulamento determina, designadamente, que os operadores das empresas do sector alimentar só podem colocar no mercado produtos de origem animal que tenham sido preparados e manipulados exclusivamente em estabelecimentos que cumpram os requisitos relevantes definidos no seu anexo III.
- (2) O capítulo VII da secção I do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 dispõe que a carne de ungulados domésticos pode ser transportada antes de atingir a temperatura exigida nesse regulamento, se a autoridade competente assim o autorizar para permitir o fabrico de produtos específicos, e sob determinadas condições.
- (3) Os conhecimentos aceites relativos aos critérios microbiológicos e de temperatura adequados mostram que seria útil aplicar uma disposição semelhante ao fabrico de *foie gras*, a fim de permitir a utilização de métodos de fabrico tradicionais.
- (4) A congelação imediatamente após o abate e a refrigeração minimiza o crescimento de bactérias e, por conseguinte, a carga microbiológica após a descongelação. Tal como estabelecido para a carne de ungulados domésticos, a carne de aves de capoeira e de lagomorfos destinada a congelação deveria também ser congelada sem demora injustificada após o abate e a refrigeração. Por conseguinte, convém alterar o capítulo V da secção II do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 em conformidade.
- (5) As regras previstas no capítulo II da secção VII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 incluem requisitos específicos aplicáveis aos moluscos bivalves vivos, equinodermes vivos, tunicados vivos e gastrópodes marinhos vivos no que respeita à classificação microbiológica das zonas de produção.

- (6) Em conformidade com o artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho<sup>(2)</sup>, os Estados-Membros devem assegurar que a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos, equinodermes vivos, tunicados vivos e gastrópodes marinhos vivos sejam submetidas a controlos oficiais de acordo com o disposto no anexo II desse regulamento.
- (7) O anexo II do referido regulamento prevê que as zonas de produção sejam classificadas em função do nível de contaminação fecal. Os animais que se alimentam por filtração, como os moluscos bivalves, podem acumular microrganismos que constituem um risco para a saúde pública.
- (8) Os gastrópodes marinhos não são, em geral, animais que se alimentam por filtração. Por conseguinte, o risco de acumulação de microrganismos relacionados com a contaminação fecal pode ser considerado remoto. Além disso, não houve qualquer informação epidemiológica que estabelecesse uma ligação entre as disposições para a classificação das zonas de produção e os riscos para a saúde pública associados a gastrópodes marinhos que não se alimentam por filtração. Por esta razão, esses gastrópodes marinhos devem ser excluídos das disposições relativas à classificação das zonas de produção estabelecidas no capítulo II da secção VII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
- (9) O capítulo VI da secção VII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece apenas que as embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos destinadas ao consumidor devem ser fechadas e permanecer fechadas depois de deixarem o centro de expedição e até serem apresentadas para venda ao consumidor final. Por conseguinte, as restantes embalagens de moluscos bivalves vivos não são abrangidas por esta disposição. No interesse da saúde pública, é adequado alterar a referida disposição de modo a prever que todas as embalagens em questão devam permanecer fechadas até serem apresentadas ao consumidor final.
- (10) O capítulo IX da secção VII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos específicos aplicáveis aos pectinídeos colhidos fora das zonas de produção classificadas. Estes requisitos devem aplicar-se igualmente aos gastrópodes marinhos vivos que não se alimentam por filtração. O ponto 4 do referido capítulo estabelece regras específicas para o acondicionamento de pectinídeos. É adequado que os requisitos aplicáveis às embalagens de moluscos bivalves vivos quando do transporte entre o centro de expedição e o ponto de venda a retalho se apliquem igualmente aos pectinídeos e gastrópodes marinhos que não se alimentam por filtração colhidos fora das zonas de produção classificadas.

<sup>(1)</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.<sup>(2)</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 206.

- (11) No ponto A do capítulo III da secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 são fixadas condições para o manuseamento de produtos da pesca frescos. A definição de produtos da pesca frescos prevista no ponto 3.5 do anexo I do referido regulamento não abrange os produtos da pesca descongelados não transformados nem os produtos da pesca frescos aos quais tenham sido adicionados aditivos alimentares, em conformidade com a legislação pertinente, a fim de assegurar a conservação. Por razões de coerência da legislação da União, devem aplicar-se a estes produtos os mesmos requisitos que aos produtos da pesca frescos.
- (12) O ponto 2 do capítulo VII e o ponto 1, alínea b), do capítulo VIII da secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 prevêm, para o peixe inteiro congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, uma derrogação ao requisito geral de manutenção de uma temperatura não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  aplicável aos produtos da pesca congelados. No que respeita ao peixe congelado em salmoura, deve ser atingida uma temperatura não superior a  $-9^{\circ}\text{C}$ .
- (13) Quando o peixe inteiro congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas é retirado da salmoura utilizada no processo de congelação não é necessário reduzir ainda a temperatura por outros meios para não mais de  $-18^{\circ}\text{C}$ , de acordo com as práticas comuns aplicadas na utilização de salmoura para congelação de peixe inteiro destinado ao fabrico de conservas.
- (14) O ponto 1 do capítulo I da secção XIV e o ponto 1 do capítulo I da secção XV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelecem requisitos aplicáveis às matérias-primas utilizadas para a produção de gelatina e de colagénio destinados a utilização nos géneros alimentícios.
- (15) Em Janeiro de 2005, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos publicou um parecer científico sobre a segurança do colagénio e sobre um método de transformação para a sua produção <sup>(1)</sup>. Em conformidade com este parecer, a utilização de ossos para a produção de colagénio não deve ser considerada um risco para a saúde pública. Por conseguinte, é adequado estabelecer requisitos de transformação conformes com o parecer da AESA e especificar que os ossos utilizados como matérias-primas não podem ser matérias de risco especificadas, tal como definidas no Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Maio de 2001, que estabelece regras para a prevenção, o controlo e a erradicação de determinadas encefalopatias espongiformes transmissíveis <sup>(2)</sup>. O ponto 1 do capítulo I da secção XV do anexo III deve ser alterado em conformidade.
- (16) Por razões de coerência da legislação da União, o ponto 1 do capítulo I e o ponto 1 do capítulo III da secção XIV do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 devem ser alterados em conformidade no que se refere às matérias-primas para a produção de gelatina.
- (17) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 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 directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 24 de Junho de 2010.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> Parecer do Painel Científico dos Riscos Biológicos (BIOHAZ) sobre a segurança do colagénio e sobre um método de transformação para a produção de colagénio, adoptado em 26 de Janeiro de 2005.

<sup>(2)</sup> JO L 147 de 31.5.2001, p. 1.

## ANEXO

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado do seguinte modo:

1. Na secção II, capítulo V, os pontos 3 e 4 passam a ter a seguinte redacção:

- «3. Assim que estiver desmanchada e, se for caso disso, embalada, a carne deve ser refrigerada até atingir uma temperatura não superior a 4 °C.
4. A carne deve atingir uma temperatura não superior a 4 °C antes do transporte e ser mantida a essa temperatura durante o transporte. No entanto, se a autoridade competente assim o autorizar, os fígados destinados à produção de *foie gras* podem ser transportados a uma temperatura superior a 4 °C, desde que:
  - a) Esse transporte seja efectuado de acordo com os requisitos especificados pela autoridade competente no que respeita ao transporte de um determinado estabelecimento para outro; e
  - b) A carne deixe imediatamente o matadouro, ou uma sala de desmancha, e o transporte não dure mais de duas horas.
5. A carne de aves de capoeira e de lagomorfos destinada a congelação deve ser congelada sem demora injustificada.
6. A carne exposta deve ser armazenada e transportada separadamente da carne embalada, a menos que seja armazenada ou transportada em alturas diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem ou de transporte não possam ser fonte de contaminação para a carne.».

2. A secção VII é alterada do seguinte modo:

a) No trecho introdutório dessa secção, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. A presente secção é aplicável aos moluscos bivalves vivos. Com excepção das disposições em matéria de depuração, aplica-se igualmente aos equinodermes vivos, tunicados vivos e gastrópodes marinhos vivos. As disposições relativas à classificação das zonas de produção estabelecidas no capítulo II, parte A, da presente secção não são aplicáveis aos gastrópodes marinhos vivos que não se alimentam por filtração.».

b) No capítulo VI, o ponto 2 passa a ter a seguinte redacção:

«2. Todas as embalagens de moluscos bivalves vivos que saem dos centros de expedição ou se destinam a outro centro de expedição devem ser fechadas. As embalagens de moluscos bivalves vivos destinados a venda a retalho directa devem permanecer fechadas até serem apresentadas para venda ao consumidor final.».

c) O capítulo IX passa a ter a seguinte redacção:

«CAPÍTULO IX: REQUISITOS ESPECÍFICOS APLICÁVEIS AOS PECTINÍDEOS E AOS GASTRÓPODES MARINHOS QUE NÃO SE ALIMENTAM POR FILTRAÇÃO COLHIDOS FORA DAS ZONAS DE PRODUÇÃO CLASSIFICADAS

Os operadores das empresas do sector alimentar que apanhem pectinídeos e gastrópodes marinhos que não se alimentam por filtração fora das zonas de produção classificadas ou que procedam ao seu manuseamento devem cumprir os requisitos seguintes:

1. Os pectinídeos e os gastrópodes marinhos que não se alimentam por filtração só podem ser colocados no mercado caso tenham sido colhidos e manuseados em conformidade com o capítulo II, parte B, e cumpram os requisitos fixados no capítulo V, tal como comprovado por um sistema de autocontrolos.
2. Além disso, sempre que a autoridade competente disponha de dados provenientes de programas oficiais de monitorização que lhe permitam classificar os pesqueiros — se adequado, em cooperação com os operadores das empresas do sector alimentar — as disposições contidas na parte A do capítulo II serão, por analogia, aplicáveis aos pectinídeos.
3. Os pectinídeos e os gastrópodes marinhos que não se alimentam por filtração só podem ser colocados no mercado para consumo humano através de uma lota, de um centro de expedição ou de um estabelecimento de transformação. Sempre que manipulem pectinídeos e/ou os referidos gastrópodes marinhos, os operadores das empresas do sector alimentar que explorem esses estabelecimentos devem informar a autoridade competente e, no que se refere aos centros de expedição, devem cumprir os requisitos pertinentes fixados nos capítulos III e IV.
4. Os operadores de empresas do sector alimentar que manipulem pectinídeos e gastrópodes marinhos vivos que não se alimentam por filtração devem cumprir:
  - a) Os requisitos em matéria de documentação estabelecidos nos pontos 3 a 7 do capítulo I, quando aplicável. Neste caso, o documento de registo deve indicar claramente a localização da zona em que foram colhidos os pectinídeos e/ou gastrópodes marinhos vivos; ou
  - b) Os requisitos do ponto 2 do capítulo VI relativos ao fecho de todas as embalagens de pectinídeos vivos e gastrópodes marinhos vivos expedidos para venda a retalho e os requisitos do capítulo VII relativos à marca de identificação e à rotulagem.».

3. A secção VIII é alterada do seguinte modo:

a) No trecho introdutório dessa secção, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. A presente secção não é aplicável a moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos se forem colocados no mercado vivos. À excepção dos capítulos I e II, é aplicável a esses animais quando estes não são colocados no mercado vivos, devendo nesse caso ter sido obtidos de acordo com a secção VII.

A presente secção é aplicável aos produtos da pesca descongelados não transformados e aos produtos da pesca frescos aos quais tenham sido adicionados aditivos alimentares, em conformidade com a legislação da União.».

b) No capítulo VII, o ponto 2 passa a ter a seguinte redacção:

«2. Os produtos da pesca congelados devem ser mantidos a uma temperatura não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ , em todos os pontos do produto; no entanto, o peixe inteiro inicialmente congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas pode ser mantido a uma temperatura não superior a  $-9^{\circ}\text{C}$ .».

c) No capítulo VIII, a alínea b) do ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«b) Os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe inteiro inicialmente congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ , em todos os pontos do produto, com possíveis breves subidas de  $3^{\circ}\text{C}$ , no máximo.».

4. Na secção XIV, capítulo I, a alínea a) do ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«a) Ossos, que não sejam matérias de risco especificadas tal como definidas no artigo 3.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho (\*).

(\*) JO L 147 de 31.5.2001, p. 1.».

5. A secção XV é alterada do seguinte modo:

a) No capítulo I, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. Para a produção de colagénio destinado a ser utilizado nos géneros alimentícios, podem ser utilizadas as seguintes matérias-primas:

a) Ossos, que não sejam matérias de risco especificadas tal como definidas no artigo 3.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 999/2001;

b) Peles e couros de ruminantes de criação;

c) Peles de suínos;

d) Pele de aves de capoeira;

e) Tendões e nervos;

f) Peles e couros de caça selvagem; e

g) Pele e espinhas de peixe.».

b) No capítulo III, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. O processo de produção de colagénio deve garantir que:

a) Todas as matérias de ossos de ruminantes nascidos, criados ou abatidos em países ou regiões com um risco de EEB controlado ou indeterminado, definido em conformidade com o artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 999/2001, sejam submetidas a um processo que assegure que todas essas matérias sejam finamente trituradas e desengorduradas com água quente e tratadas com ácido clorídrico diluído (a uma concentração de 4 %, no mínimo, e com  $\text{pH} < 1,5$ ) durante um período de, pelo menos, dois dias; este tratamento deve ser seguido do ajustamento do pH através de um tratamento ácido ou alcalino, seguido de uma ou mais passagens por água, de filtração e de extrusão ou de qualquer processo equivalente aprovado;

b) As matérias-primas diferentes das referidas na alínea a) devem ser submetidas a um tratamento que inclua a lavagem, o ajustamento do pH através de um tratamento ácido ou alcalino, seguido de uma ou mais passagens por água, de filtração e de extrusão ou de qualquer processo equivalente aprovado; a extrusão poderá não se realizar ao fabricar colagénio de baixa massa molecular a partir de matérias-primas não provenientes de ruminantes.».