

REGULAMENTO (UE) 2015/1474 DA COMISSÃO**de 27 de agosto de 2015****relativo à utilização de água quente reciclada para remover a contaminação microbiológica à superfície de carcaças****(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 ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 3.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) A Diretiva 98/83/CE do Conselho ⁽²⁾ tem por objetivo proteger a saúde humana dos efeitos nocivos resultantes de qualquer contaminação da água destinada ao consumo humano, assegurando a sua salubridade e limpeza. As partes A e B do seu anexo I definem os parâmetros microbiológicos e químicos que devem ser preenchidos pela água destinada ao consumo humano.
- (2) O Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽³⁾ estabelece regras gerais destinadas aos operadores das empresas do setor alimentar em matéria de higiene dos géneros alimentícios, tomando em particular consideração o princípio relativo à implementação geral de procedimentos baseados na análise do risco e pontos de controlo críticos (HACCP).
- (3) O Regulamento (CE) n.º 852/2004 define como «água potável» a água que cumpre os requisitos estabelecidos na Diretiva 98/83/CE.
- (4) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras específicas destinadas aos operadores das empresas do setor alimentar em matéria de higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Determina que os operadores das empresas do setor alimentar não podem utilizar nenhuma substância além de água potável para remover a contaminação à superfície dos produtos de origem animal, exceto se a utilização dessa substância tiver sido aprovada de acordo com esse regulamento.
- (5) O Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁴⁾ estabelece regras específicas para a organização dos controlos oficiais dos produtos de origem animal destinados ao consumo humano e, nomeadamente, estabelece que estes devem incluir auditorias das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados nos princípios HACCP.
- (6) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão ⁽⁵⁾ estabelece os critérios microbiológicos para certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do setor alimentar quando aplicarem as medidas de higiene gerais e específicas referidas no Regulamento (CE) n.º 852/2004.
- (7) Em 30 de setembro de 2010, o Painel Científico dos Riscos Biológicos da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («EFSA») adotou um parecer científico sobre a segurança e a eficácia da utilização de água quente reciclada como técnica de descontaminação de carcaças ⁽⁶⁾.
- (8) No seu parecer, a EFSA conclui que a água quente reciclada tem a mesma eficácia que a água potável quente para a redução da contaminação microbiológica à superfície e, relativamente à sua utilização, considera-se que os principais riscos relevantes são os riscos microbiológicos associados a determinados esporos de bactérias termorresistentes.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ Diretiva 98/83/CE do Conselho, de 3 de novembro de 1998, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano (JO L 330 de 5.12.1998, p. 32).

⁽³⁾ 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).

⁽⁴⁾ Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano (JO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

⁽⁵⁾ 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).

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010; 8(9):1827.

- (9) Estes riscos podem ser controlados garantindo que a água quente reciclada é sujeita a um regime mínimo de temperatura/tempo de aquecimento e a um regime de renovação que garantam que os parâmetros microbiológicos e químicos estão de acordo com os requisitos da água potável, tal como estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e, por conseguinte, o risco da água quente reciclada não é superior ao da água potável quente.
- (10) Além disso, a EFSA identifica e define os critérios HACCP para obter a eficácia esperada da água quente reciclada e para controlar os eventuais riscos. Em particular, estes critérios incluem a obrigação de os operadores das empresas do setor alimentar coligirem dados sobre a presença e a potencial acumulação de determinados esporos de bactérias na água quente reciclada utilizada para remover a contaminação microbiológica à superfície de carcaças.
- (11) Atendendo ao parecer da EFSA, tendo em conta que a água quente reciclada pode constituir um instrumento suplementar para alcançar os objetivos dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004, (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 2073/2005 e a sua utilização tem um valor acrescentado por motivos ambientais e de poupança de energia, é conveniente aprovar a utilização de água quente reciclada pelos operadores de empresas do setor alimentar para remover a contaminação microbiológica à superfície de carcaças.
- (12) No entanto, a utilização de água quente reciclada não deve afetar a obrigação do operador de uma empresa do setor alimentar de cumprir os requisitos da legislação da União em matéria de higiene dos alimentos, conforme estabelecidos nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004, (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 2073/2005. A referida utilização deve ser integrada em sistemas baseados nos princípios HACCP e não deve, em caso algum, ser considerada como uma substituição das boas práticas de higiene de abate e dos procedimentos operacionais ou como alternativa para o cumprimento dos requisitos desses regulamentos.
- (13) 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 operadores das empresas do setor alimentar podem utilizar água quente reciclada para eliminar a contaminação microbiológica à superfície de carcaças, em conformidade com as condições de utilização estabelecidas no 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 27 de agosto de 2015.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

Parte I — Condições de utilização de água quente reciclada para remover a contaminação microbiológica à superfície de carcaças

1. A água quente reciclada deve ser obtida a partir do aquecimento e da reciclagem de água potável num sistema fechado e separado.
2. A água reciclada deve ser submetida:
 - a) a um regime mínimo de temperatura/tempo de aquecimento antes da sua aplicação nas carcaças, o qual deve garantir a conformidade com os parâmetros microbiológicos da água potável;
 - b) a um regime de renovação com a frequência adequada, incluindo, se for caso disso, a remoção de partículas macroscópicas, a filtração e a adição de água potável, o qual deve garantir a conformidade com os parâmetros químicos da água potável.
3. A água quente reciclada só deve ser aplicada a carcaças inteiras ou meias-carcaças de ungulados domésticos e caça de criação, em condições controladas e verificadas.
4. A água quente reciclada não deve ser aplicada a carcaças com uma contaminação fecal visível.
5. A aplicação de água quente reciclada em carcaças não deve resultar em qualquer modificação física irreversível da carne.
6. A aplicação de água quente reciclada em carcaças deve ser efetuada antes de as carcaças serem colocadas na câmara de refrigeração.
7. As condições referidas nos pontos 2 e 3 devem ser integradas nos procedimentos baseados nos princípios da análise do risco e pontos de controlo críticos (HACCP), incluindo, pelo menos, os critérios estabelecidos na parte II.

Parte II — Critérios HACCP mínimos e parâmetros de controlo

1. A amostragem das carcaças para a avaliação da conformidade, na aceção do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, deve ser efetuada antes da aplicação de água quente reciclada nas carcaças.
 2. O regime mínimo de temperatura/tempo de aquecimento aplicado à água reciclada antes da sua aplicação nas carcaças deve ser monitorizado continuamente através de medições instrumentais, documentadas e registadas.
 3. A conformidade da água reciclada aplicada às carcaças com os parâmetros microbiológicos e químicos estabelecidos para a água potável deve ser periodicamente verificada através de ensaios da água, documentados e registados.
 4. A conformidade da água reciclada aplicada às carcaças com o parâmetro indicador de *Clostridium perfringens* estabelecido para a água potável deve ser verificada através de uma monitorização periódica, documentada e registada.
-