

RECOMENDAÇÕES

RECOMENDAÇÃO (UE) 2017/84 DA COMISSÃO

de 16 de janeiro de 2017

relativa à monitorização de hidrocarbonetos de óleos minerais nos alimentos e em materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, nomeadamente o artigo 292.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Os hidrocarbonetos de óleos minerais (MOH) são compostos químicos obtidos principalmente a partir do petróleo bruto, mas também produzidos sinteticamente a partir do carvão, do gás natural e da biomassa. Os MOH podem estar presentes nos alimentos por via da contaminação ambiental, dos lubrificantes para maquinaria utilizada durante a colheita e a produção alimentar, dos auxiliares tecnológicos, dos aditivos alimentares e dos materiais em contacto com os alimentos. Os MOH de qualidade alimentar são tratados de forma a reduzir ao mínimo os hidrocarbonetos aromáticos de óleos minerais (MOAH).
- (2) Em 2012, o Painel Científico dos Contaminantes da Cadeia Alimentar (painel CONTAM) da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) concluiu ⁽¹⁾ que o impacto potencial dos diversos grupos de MOH na saúde humana é muito variável. Os MOAH podem atuar como substâncias cancerígenas genotóxicas, ao passo que alguns hidrocarbonetos saturados de óleos minerais (MOSH) são suscetíveis de se acumular nos tecidos humanos e podem produzir efeitos adversos no fígado. Visto que alguns MOAH são considerados mutagénicos e cancerígenos, é importante organizar a monitorização dos MOH de modo a compreender melhor a presença relativa de MOSH e MOAH nos alimentos que mais contribuem para a exposição por via alimentar.
- (3) Dado que se suspeita que a migração a partir de materiais em contacto com os alimentos, como as embalagens de papel e cartão, contribui significativamente para a exposição total, a monitorização deverá incluir os alimentos pré-embalados, o material de embalagem e a presença de barreiras funcionais, bem como o equipamento utilizado para a armazenagem e a transformação. Alguns parâmetros, como o tempo de armazenagem e as condições de armazenagem, podem aumentar a migração dos MOH da embalagem para os alimentos. Atendendo a que os MOH são mais fáceis de detetar em quantidades elevadas, a estratégia de amostragem deve utilizar esses parâmetros quando a migração for mais elevada.
- (4) Para garantir a fiabilidade dos dados analíticos obtidos, os Estados-Membros devem assegurar a disponibilidade de equipamento analítico adequado e devem adquirir experiência suficiente na análise dos MOH, tanto nos alimentos como nos materiais em contacto com os alimentos, antes de produzirem resultados analíticos.
- (5) A fim de assegurar a aplicação uniforme da presente recomendação, o laboratório de referência da União Europeia para os materiais em contacto com os alimentos (LR-UE) deve fornecer orientações complementares às autoridades competentes dos Estados-Membros e outras partes interessadas, incluindo orientações sobre as informações que podem ser recolhidas durante as investigações e sobre os métodos de amostragem e análise,

ADOTOU A PRESENTE RECOMENDAÇÃO:

1. Os Estados-Membros devem monitorizar a presença dos MOH nos alimentos em 2017 e 2018, com a participação ativa dos operadores das empresas do setor alimentar bem como dos fabricantes, transformadores e distribuidores de materiais em contacto com os alimentos e de outras partes interessadas. A monitorização deve abranger gorduras animais, pão, produtos de pastelaria fina, cereais de pequeno-almoço, produtos de confeitaria (incluindo o chocolate) e cacau, carne de peixe, produtos à base de peixe (peixe enlatado), grãos destinados ao consumo humano, gelados e sobremesas, sementes de oleaginosas, massas alimentícias, produtos derivados de cereais, leguminosas, enchidos, frutos de casca rija, óleos vegetais, bem como os materiais em contacto com esses alimentos.

⁽¹⁾ Painel dos Contaminantes da Cadeia Alimentar (CONTAM) da AESA; Parecer científico sobre os hidrocarbonetos de óleos minerais nos alimentos. *EFSA Journal* 2012;10(6):2704. p. 185 pp., doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. A fim de assegurar a aplicação uniforme da presente recomendação e tendo em vista a produção de resultados de monitorização fiáveis e comparáveis, devem seguir-se orientações específicas desenvolvidas pelo LR-UE no contexto da presente recomendação (as «orientações»). Uma vez que essas orientações ainda não existem, os Estados-Membros devem colaborar com o LR-UE para, em conjunto, elaborarem tais orientações de acordo com as suas necessidades em matéria de desenvolvimento de capacidades de análise.
3. Os Estados-Membros devem efetuar a amostragem de alimentos em conformidade com o disposto no Regulamento (CE) n.º 333/2007 da Comissão ⁽¹⁾. A amostragem deve incluir um número proporcionado de alimentos pré-embalados. A amostragem dos materiais em contacto com os alimentos deve ser realizada em conformidade com as melhores práticas que sejam adequadas para os materiais e objetos específicos, como exposto nas orientações. Devem ser investigadas outras fontes possíveis de MOH relacionadas com a utilização de outros materiais em contacto com os alimentos na cadeia de abastecimento, por exemplo durante o armazenamento ou a transformação, sempre que exista uma indicação clara de que estes contribuem para a presença de MOH. A amostragem de géneros alimentícios pré-embalados deve centrar-se nas mercadorias que estão mais próximas do final do prazo de durabilidade mínima e sempre que a armazenagem ou a transformação decorram em condições de relativo calor.
4. As amostras devem ser analisadas tal como comercializadas. No caso dos géneros alimentícios pré-embalados, o nível de hidrocarbonetos de óleos minerais deve ser determinado tanto nos alimentos como nos materiais que estão em contacto com os mesmos, se esses materiais forem a fonte suspeita dos MOH detetados. Deve ser prestada especial atenção às diferenças entre os MOSH e os MOAH e à interpretação dos resultados analíticos, para assegurar que os dados produzidos são fiáveis e comparáveis. Os Estados-Membros que pretendam analisar a presença de MOSH e MOAH nos alimentos e nos materiais em contacto com os alimentos podem solicitar a assistência técnica do laboratório de referência da UE para os materiais em contacto com os alimentos.
5. Sempre que forem detetados MOH nos alimentos, os Estados-Membros devem realizar investigações nos estabelecimentos do setor alimentar a fim de determinar a fonte ou fontes possíveis. Essas investigações devem, sempre que possível, abranger os sistemas utilizados pelo operador da empresa que possam afetar ou controlar a contaminação (por exemplo, métodos de produção e transformação, análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP) ou sistemas ou medidas semelhantes aplicados para impedir essa presença).
6. Nos casos em que os MOH são detetados em materiais em contacto com os alimentos, ou têm origem nesses materiais, os Estados-Membros devem recolher dados sobre tais materiais (por exemplo, tipo e composição do material de embalagem, presença de barreira funcional, prazo de validade dos alimentos embalados) e proceder a investigações mais aprofundadas nos estabelecimentos dos fabricantes, transformadores e distribuidores de materiais em contacto com os alimentos a fim de verificar quais os sistemas aplicados pelas empresas em causa (por exemplo, métodos de produção e transformação de materiais em contacto com os alimentos e documentação exigida ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 2023/2006 da Comissão ⁽²⁾ relativo às boas práticas de fabrico) tal como indicado nas orientações.
7. Os Estados-Membros, os operadores de empresas do setor alimentar, os fabricantes, transformadores e distribuidores de materiais em contacto com os alimentos e as outras partes interessadas devem fornecer à AESA os dados de monitorização expressos com base na massa total, com as informações e no formato eletrónico previstos pela AESA para compilação numa base de dados única. Devem, de preferência, apresentar os dados de monitorização até 1 de outubro de 2017, e posteriormente até 1 de outubro de 2018. Os últimos resultados devem ser apresentados até 28 de fevereiro de 2019. Os dados relativos à ocorrência respeitantes a 2016 potencialmente disponíveis que ainda não tenham sido apresentados devem ser comunicados de acordo com as mesmas modalidades com a maior brevidade possível.

Feito em Bruxelas, em 16 de janeiro de 2017.

Pela Comissão

Vytenis ANDRIUKAITIS

Membro da Comissão

⁽¹⁾ Regulamento (CE) n.º 333/2007 da Comissão, de 28 de março de 2007, que estabelece métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial dos teores de chumbo, cádmio, mercúrio, estanho na forma inorgânica, 3-MCPD e benzo(a)pireno nos géneros alimentícios (JO L 88 de 29.3.2007, p. 29).

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 2023/2006 da Comissão, de 22 de dezembro de 2006, relativo às boas práticas de fabrico de materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos (JO L 384 de 29.12.2006, p. 75).