

REGULAMENTO (CE) N.º 1020/2008 DA COMISSÃO
de 17 de Outubro de 2008

que altera os anexos II e 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 e o Regulamento (CE) n.º 2076/2005 no que diz respeito à marca de identificação, ao leite cru e aos produtos lácteos, bem como aos ovos e ovoprodutos e a certos produtos da pesca

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

permitem utilizar água limpa no manuseamento do peixe, em especial no manuseamento de produtos da pesca a bordo dos navios.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade 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 9.º e o n.º 1 do artigo 10.º,

- (3) O artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2005, que estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004⁽³⁾ prevê que, até 31 de Dezembro de 2009, os estabelecimentos em terra também podem utilizar água limpa.

Considerando o seguinte:

(1) As disposições relativas à marca de identificação estabelecidas no anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 geraram confusão na identificação dos produtos produzidos na Comunidade e dos produtos produzidos fora da Comunidade. Por conseguinte, é conveniente clarificar essas disposições, a fim de assegurar a sua correcta aplicação. Porém, para não perturbar o comércio dos produtos de origem animal em questão, deve prever-se que os produtos aos quais tiver sido aplicada, até 1 de Novembro de 2009, uma marca de identificação, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, podem ser importados para a Comunidade até 31 de Dezembro de 2009.

(2) Não obstante o princípio geral estabelecido no n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, mediante o qual os operadores das empresas do sector alimentar não podem utilizar, sempre que a higiene assim o exigir, nenhuma substância além da água potável, estão previstas, na parte A do anexo I e no capítulo VII do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios⁽²⁾ e na parte II do capítulo I e nos capítulos III e IV da secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, disposições que

- (4) Há muito que se reconhece cientificamente que a utilização de água do mar tem interesse tecnológico para os produtos da pesca, na medida em que ajuda a manter intactas as suas características organolépticas ao eliminar o risco de choque osmótico.

- (5) A utilização de água do mar limpa para manusear e lavar produtos da pesca não representa um risco para a saúde pública desde que os procedimentos de controlo, em particular os baseados nos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos (HACCP), tenham sido desenvolvidos e implementados por operadores das empresas do sector alimentar para assegurar a conformidade com a definição de água do mar limpa dada pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004. Convém, pois, suprimir o artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 e tornar permanente a disposição transitória prevista nesse regulamento respeitante à utilização de água do mar limpa. A secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterada em conformidade.

- (6) A secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estipula os requisitos que regem a produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, incluindo o óleo de peixe.

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Rectificação no JO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

⁽²⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1. Rectificação no JO L 226 de 25.6.2004, p. 3.

⁽³⁾ JO L 338 de 22.12.2005, p. 83.

- (7) Tem havido dificuldades na aplicação desses requisitos específicos em alguns Estados-Membros. Foram igualmente encontrados problemas no que respeita ao óleo de peixe importado de países terceiros. Essas dificuldades dizem principalmente respeito aos requisitos aplicáveis às matérias-primas, com vista a assegurar a sua adequação à produção de óleo de peixe destinado ao consumo humano e a práticas de fabrico de alimentos normalmente utilizadas na indústria do óleo de peixe. Por conseguinte, é conveniente clarificar essas disposições, a fim de harmonizar a sua aplicação. A secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterada em conformidade.
- (8) O parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, adoptado em 30 de Agosto de 2004, sobre os contaminantes da cadeia alimentar relacionados com a toxicidade dos produtos da pesca pertencentes à família *Gempylidae*, demonstrou que os produtos da pesca pertencentes a essa família, em particular *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, podem ter efeitos gastrointestinais adversos se não forem consumidos em certas condições. O capítulo V da secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 fixa condições de comercialização específicas para esses produtos da pesca.
- (9) Essas condições aplicam-se a produtos da pesca frescos, preparados e transformados derivados dessas espécies. No entanto, poderão ocorrer riscos semelhantes para o consumidor devidos aos produtos da pesca congelados derivados da família dos *Gempylidae*. Convém, pois, exigir condições de protecção e de informação semelhantes para esses produtos da pesca congelados. A secção VIII do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterada em conformidade.
- (10) A alínea a) do ponto 1 da parte III do capítulo II da secção IX do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 prevê que os operadores das empresas do sector alimentar que fabricam produtos lácteos devem assegurar que o leite cru de vaca, antes da transformação, cumpre um critério respeitante a limites.
- (11) A observância desse limite é particularmente importante para a segurança alimentar sempre que o leite tenha de ser tratado termicamente por um processo de pasteurização ou por um processo que seja menos rigoroso que a pasteurização e não tiver sido tratado termicamente dentro de um prazo pré-determinado. Em tais circunstâncias, a aplicação desses tratamentos térmicos não tem efeito bactericida suficiente, o que pode levar a uma deterioração precoce do produto lácteo resultante.
- (12) O artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 estabelece uma disposição transitória que visa limitar a essas circunstâncias a verificação do cumprimento deste critério. Convém, pois, suprimir o artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 e tornar permanente essa disposição transitória. A secção IX do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterada em conformidade.
- (13) A secção X do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras de higiene específicas para ovos e ovoprodutos. Em conformidade com o ponto 2 do capítulo I dessa secção, os ovos devem ser armazenados e transportados à temperatura, de preferência constante, mais adequada para assegurar uma conservação óptima das suas propriedades higiénicas.
- (14) O n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 prevê que os Estados-Membros que, antes de 1 de Janeiro de 2006, tenham aplicado requisitos nacionais em matéria de temperaturas em instalações de armazenamento de ovos e veículos para transporte de ovos entre essas instalações de armazenamento possam continuar a aplicar esses requisitos até 31 de Dezembro de 2009. Uma vez que esta possibilidade não interfere com os objectivos de segurança dos alimentos fixados no Regulamento (CE) n.º 853/2004, é adequado tornar permanente essa disposição transitória.
- (15) Além disso, nos termos do ponto 1 da parte II do capítulo II da secção X do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os ovos fendidos podem ser utilizados para o fabrico de ovoprodutos em determinadas condições. O n.º 2 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 prevê que os operadores das empresas do sector alimentar podem utilizar ovos fendidos para a produção de ovos líquidos num estabelecimento aprovado para esse fim, desde que o estabelecimento de produção ou centro de embalagem os tenha entregue directamente e os ovos sejam partidos o mais rapidamente possível. Uma vez que a utilização de ovos fendidos para a produção de ovos líquidos não representa um risco para a saúde pública nessas condições, é adequado tornar permanente essa disposição transitória.
- (16) O artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 2076/2005 deve, pois, ser suprimido e a secção X do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterada em conformidade.
- (17) Os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 2076/2005 devem, pois, ser alterados em conformidade.

(18) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

Artigo 3.º

No Regulamento (CE) n.º 2076/2005, são suprimidos os artigos 11.º, 12.º e 13.º

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 4.º

Os produtos de origem animal aos quais tiver sido aplicada, até 1 de Novembro de 2009, uma marca de identificação, em conformidade com o ponto 8 da parte B da secção I do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004, podem ser importados para a Comunidade até 31 de Dezembro de 2009.

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 5.º

O presente regulamento entra em vigor no décimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Artigo 2.º

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento.

Todavia, a alínea b) do ponto 1 do anexo I é aplicável a partir de 1 de Novembro de 2009.

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

Feito em Bruxelas, em 17 de Outubro de 2008.

Pela Comissão
Androulla VASSILIOU
Membro da Comissão

ANEXO I

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

1. A secção I é alterada do seguinte modo:

a) A parte A é alterada do seguinte modo:

i) o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. A marca de identificação deve ser aposta antes de o produto deixar o estabelecimento de produção.»

ii) o ponto 3 passa a ter a seguinte redacção:

«3. Não é necessária uma marca de identificação para as embalagens de ovos se for aplicado um código do centro de embalagem em conformidade com a parte A do anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 (*).

_____ (*) JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.»;

b) O ponto 8 da parte B passa a ter a seguinte redacção:

«8. Quando aplicada num estabelecimento situado na Comunidade, a marca deve ser de forma oval e incluir a abreviatura CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK ou WE.

Essas abreviaturas não devem ser incluídas nas marcas aplicadas em produtos importados para a Comunidade de estabelecimentos situados fora da Comunidade.»

2. A secção III é alterada do seguinte modo:

a) O ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. Os operadores dos matadouros não devem aceitar animais nas suas instalações a menos que tenham solicitado e recebido as informações pertinentes sobre a cadeia alimentar contida nos registos mantidos na exploração de proveniência de acordo com o Regulamento (CE) n.º 852/2004.»

b) No ponto 3, a frase introdutória passa a ter a seguinte redacção:

«3. As informações pertinentes sobre a cadeia alimentar referidas no ponto 1 devem incluir, em especial:»

ANEXO II

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

1. A secção VIII é alterada do seguinte modo:

a) A introdução passa a ter a seguinte redacção:

i) o ponto 2 passa a ter a seguinte redacção:

«2. O capítulo III, partes A, C e D, o capítulo IV, parte A, e o capítulo V são aplicáveis ao comércio retalhista.»

ii) no n.º 3, ao primeiro parágrafo é aditada a seguinte alínea c):

«c) No caso do fornecimento de água, complementam os requisitos do capítulo VII do anexo II desse regulamento; pode ser utilizada água do mar limpa para manusear e lavar produtos da pesca, para produzir gelo utilizado para refrigerar produtos da pesca e para arrefecer rapidamente os crustáceos e moluscos após a sua cozedura.»

b) A parte II do capítulo I é alterada do seguinte modo:

i) no ponto 2, é suprimida a segunda frase,

ii) o ponto 5 é suprimido,

iii) o ponto 6 passa a ter a seguinte redacção:

«6. Quando os peixes forem descabeçados e/ou eviscerados a bordo, essas operações devem ser efectuadas de modo higiénico, assim que possível após a captura, e os produtos devem ser lavados imediatamente e cuidadosamente. Nesse caso, as vísceras e as partes que possam representar um perigo para a saúde pública devem ser separadas assim que possível e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano. Os fígados e as ovas destinados ao consumo humano devem ser conservados sob gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente, ou ser congelados.»

c) O capítulo III é alterado do seguinte modo:

i) o ponto 2 da parte A passa a ter a seguinte redacção:

«2. As operações como o descabeçamento e a evisceração devem ser efectuadas de modo higiénico. Sempre que a evisceração for possível do ponto de vista técnico e comercial, deverá ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque. Imediatamente a seguir a essas operações, os produtos devem ser cuidadosamente lavados.»

ii) a parte E é suprimida;

d) O capítulo IV passa a ter a seguinte redacção:

«CAPÍTULO IV: REQUISITOS APLICÁVEIS A CERTOS PRODUTOS DA PESCA TRANSFORMADOS

Os operadores das empresas do sector alimentar têm de garantir o cumprimento dos seguintes requisitos nos estabelecimentos que manuseiam certos produtos da pesca transformados.

A. REQUISITOS PARA A COZEDURA DE CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS

1. A cozedura deve ser sempre seguida de um arrefecimento rápido. Se não for empregue qualquer outro método de conservação, o arrefecimento deve prosseguir até se atingir a temperatura de fusão do gelo.

2. O descasque deve ser efectuado de modo higiénico, evitando a contaminação do produto. Se esta operação for feita manualmente, o pessoal deve prestar especial atenção à lavagem das mãos.

3. Após o descasque, os produtos cozidos devem ser imediatamente congelados ou refrigerados, o mais rapidamente possível, à temperatura estabelecida no capítulo VII.

B. REQUISITOS APLICÁVEIS AO ÓLEO DE PEIXE DESTINADO AO CONSUMO HUMANO

1. As matérias-primas utilizadas na preparação de óleo de peixe destinado ao consumo humano devem:

- a) Ser provenientes de estabelecimentos, incluindo navios, registados ou aprovados ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 852/2004 ou do presente regulamento;
- b) Derivar de produtos da pesca que sejam próprios para consumo humano e que cumpram o disposto na presente secção;
- c) Ser transportadas e armazenadas em boas condições de higiene;
- d) Ser refrigeradas logo que possível e mantidas às temperaturas estabelecidas no capítulo VII.

Em derrogação do estipulado na alínea a) do ponto 1, o operador do sector alimentar poderá não refrigerar os produtos da pesca quando forem usados directamente produtos da pesca inteiros na preparação de óleo de peixe destinado ao consumo humano e se a matéria-prima for transformada dentro das 36 horas que se seguem à sua colocação a bordo, desde que sejam cumpridos os critérios de frescura e o valor de azoto básico volátil total (ABVT) dos produtos da pesca não transformados não ultrapassar os limites estipulados no ponto 1 do capítulo I da secção II do anexo II do Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão (*).

2. O processo de produção para o óleo de peixe deve garantir que todas as matérias-primas destinadas à produção de óleo de peixe bruto são sujeitas a um tratamento incluindo, se necessário, etapas de aquecimento, pressão, separação, centrifugação, transformação, refinação e purificação antes de serem colocadas no mercado para o consumidor final.
3. Um operador de uma empresa do sector alimentar pode produzir e armazenar óleo de peixe destinado ao consumo humano e óleo de peixe e farinha de peixe não destinados ao consumo humano no mesmo estabelecimento, desde que as matérias primas e o processo de produção sejam conformes aos requisitos aplicáveis ao óleo de peixe destinado ao consumo humano.
4. Na pendência da fixação de legislação comunitária específica, os operadores das empresas do sector alimentar devem cumprir as regras nacionais aplicáveis ao óleo de peixe colocado no mercado para o consumidor final.

(*) JO L 338 de 22.12.2005, p. 27.»;

e) O capítulo V é alterado do seguinte modo:

i) no primeiro parágrafo é aditada a seguinte frase:

«Os requisitos das partes B e D não se aplicam aos produtos da pesca inteiros usados directamente na preparação de óleo de peixe destinado ao consumo humano.»,

ii) na parte E, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. Não deverão ser colocados no mercado os produtos da pesca derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*.

Os produtos da pesca frescos, preparados, congelados e transformados pertencentes à família *Gempylidae*, em especial *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, só podem ser colocados no mercado acondicionados ou embalados e devem ser adequadamente rotulados de modo a fornecer informações ao consumidor sobre a preparação ou a forma de cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos.

O nome científico dos produtos da pesca deve acompanhar o nome comum no rótulo.».

2. Na parte III do capítulo II da secção IX, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:
- «1. Os operadores de empresas do sector alimentar que fabriquem produtos lácteos devem tomar medidas para assegurar que, imediatamente antes do tratamento térmico e se for ultrapassado o período de aceitação especificado nos procedimentos baseados nos princípios HACCP:
- a) O leite cru de vaca utilizado para preparar produtos lácteos apresente uma contagem em placas a 30 °C inferior a 300 000 por ml; e
- b) O leite de vaca tratado termicamente utilizado para preparar produtos lácteos apresente uma contagem em placas a 30 °C inferior a 100 000 por ml.».
3. A secção X é alterada do seguinte modo:
- a) No capítulo I, o ponto 2 passa a ter a seguinte redacção:
- «2. Os ovos devem ser armazenados e transportados à temperatura, de preferência constante, mais adequada para assegurar uma conservação óptima das suas propriedades higiénicas, a menos que a entidade competente imponha requisitos nacionais em matéria de temperaturas em instalações de armazenamento de ovos e veículos para transporte de ovos entre essas instalações de armazenamento.»;
- b) No parte II do capítulo II, o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:
- «1. As cascas dos ovos utilizados no fabrico de ovoprodutos devem estar completamente desenvolvidas e não apresentar fendas. No entanto, os ovos fendidos podem ser utilizados para o fabrico de ovos líquidos ou ovoprodutos caso o estabelecimento de produção ou um centro de embalagem os entregue directamente a um estabelecimento aprovado para o fabrico de ovos líquidos ou a um estabelecimento de transformação, onde devem ser partidos logo que possível.».
-