

**REGULAMENTO (UE) 2022/1370 DA COMISSÃO****de 5 de agosto de 2022****que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 no que diz respeito aos teores máximos de ocratoxina A 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 <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 2.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão <sup>(2)</sup> fixa os teores máximos de certos contaminantes, incluindo de ocratoxina A, presentes nos géneros alimentícios.
- (2) A ocratoxina A é uma micotoxina produzida naturalmente por fungos dos géneros *Aspergillus* e *Penicillium* e é encontrada como contaminante numa grande variedade de géneros alimentícios, como cereais e produtos à base de cereais, grãos de café, frutos secos, vinho e sumo de uva, especiarias e alçaçuz. A ocratoxina A forma-se durante a secagem ao sol e o armazenamento das colheitas. A formação pode ser evitada através da aplicação de boas práticas de secagem e armazenamento.
- (3) Em 2020, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») adotou uma atualização do parecer científico sobre ocratoxina A nos géneros alimentícios <sup>(3)</sup>. A Autoridade considerou que não era adequado estabelecer um valor de orientação baseado na saúde para a ocratoxina A e que, consequentemente, a dose semanal admissível de 120 ng/kg de peso corporal (pc), tal como estabelecido pela Autoridade em 2006, já não é válida. A Autoridade concluiu ainda que as margens de exposição calculadas para os efeitos cancerígenos da ocratoxina A indicam uma possível preocupação de saúde para determinados grupos de consumidores.
- (4) O Regulamento (CE) n.º 1881/2006 já fixou teores máximos para a ocratoxina A para determinados géneros alimentícios. Tendo em conta que a ocratoxina A foi encontrada em géneros alimentícios para os quais ainda não foi fixado um teor máximo e que contribuem para a exposição humana à ocratoxina A, é adequado fixar um teor máximo também para estes géneros alimentícios, tais como frutos secos, à exceção de passas de uvas, determinados produtos de alçaçuz, plantas aromáticas secas, determinados ingredientes para infusões de plantas, determinadas sementes de oleaginosas, pistácios e cacau em pó. Mesmo que a relação entre o teor de ocratoxina A no malte e nas bebidas não alcoólicas à base de malte, bem como em tâmaras secas e xarope de tâmara, deva ainda ser esclarecida, é também adequado fixar desde já um teor máximo nas bebidas não alcoólicas à base de malte e no xarope de tâmara. Tendo igualmente em conta os dados de ocorrência disponíveis, é adequado reduzir os atuais teores máximos de ocratoxina A em determinados géneros alimentícios, tais como produtos de panificação, passas de uvas, café torrado e café solúvel. Além disso, as disposições em vigor relativas à ocratoxina A em determinadas especiarias foram alargadas a todas as especiarias. No que se refere ao queijo e ao presunto, é adequado proceder a uma monitorização adicional da presença de ocratoxina A antes do estabelecimento de teores máximos.
- (5) O Regulamento (CE) n.º 1881/2006 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.
- (6) A fim de permitir que os operadores económicos se preparem para as novas regras introduzidas pelo presente regulamento, é adequado prever um prazo razoável até que sejam aplicáveis os novos teores máximos. É igualmente adequado prever um período transitório para os géneros alimentícios legalmente colocados no mercado antes da data de aplicação do presente regulamento.
- (7) 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,

<sup>(1)</sup> JO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> *Scientific Opinion on the risk assessment of ocratoxina A in food* (não traduzido para português). *EFSA Journal* 2020; 18(5):6113, 150 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6113>

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

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

*Artigo 2.º*

Os géneros alimentícios enumerados no anexo legalmente colocados no mercado antes de 1 de janeiro de 2023 podem permanecer no mercado até à respetiva data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo.

*Artigo 3.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 aplicável a partir de 1 de janeiro de 2023.

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

Feito em Bruxelas, em 5 de agosto de 2022.

*Pela Comissão*  
*A Presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ANEXO

Na secção 2 do anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006, a entrada 2.2 passa a ter a seguinte redação:

|        | Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>  | Teores máximos (µg/kg) |
|--------|--|------------------------|
| «2.2   | <b>Ocratoxina A</b>  |                        |
| 2.2.1  | Cereais não transformados <sup>(18)</sup>  | 5,0                    |
| 2.2.2  | Todos os produtos derivados/transformados a partir de cereais não transformados, com exceção dos géneros alimentícios enumerados nos pontos 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.12 e 2.2.13<br>Cereais colocados no mercado para o consumidor final   | 3,0                    |
| 2.2.3  | Produtos de pastelaria, <i>snacks</i> à base de cereais e cereais para pequeno-almoço<br>— produtos que não contenham sementes de oleaginosas, frutos de casca rija nem frutos secos<br>— produtos que contenham pelo menos 20% de passas de uvas e/ou figos secos<br>— outros produtos que contenham sementes de oleaginosas, frutos de casca rija e/ou frutos secos  | 2,0<br>4,0<br>3,0      |
| 2.2.4  | Bebidas não alcoólicas à base de malte   | 3,0                    |
| 2.2.5  | Glúten de trigo não colocado no mercado para o consumidor final  | 8,0                    |
| 2.2.6  | Frutos secos<br>— passas de uvas (uvas-de-corinto, uvas passas e sultanas) e figos secos<br>— outros frutos secos  | 8,0<br>2,0             |
| 2.2.7  | Xarope de tâmara   | 15                     |
| 2.2.8  | Café torrado<br>— café torrado, moído ou em grão, com exceção do café solúvel<br>— café solúvel (café instantâneo)   | 3,0<br>5,0             |
| 2.2.9  | Vinho (incluindo vinho espumante e excluindo vinho licoroso e vinho com teor alcoométrico não inferior a 15% vol.) e vinho de frutos <sup>(11)</sup>   | 2,0 <sup>(12)</sup>    |
| 2.2.10 | Vinho aromatizado, bebidas aromatizadas à base de vinho e <i>cocktails</i> aromatizados de produtos vitivinícolas <sup>(13)</sup>  | 2,0 <sup>(12)</sup>    |
| 2.2.11 | Sumo de uva, concentrado de sumo de uva reconstituído, néctar de uva, mosto de uva e concentrado de mosto reconstituído, colocados no mercado para o consumidor final <sup>(14)</sup>  | 2,0 <sup>(12)</sup>    |
| 2.2.12 | Alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas e alimentos para bebés <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>  | 0,50                   |
| 2.2.13 | Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas <sup>(3)</sup> <sup>(10)</sup>  | 0,50                   |
| 2.2.14 | Especiarias, incluindo especiarias secas, exceto <i>Capsicum</i> spp.<br><i>Capsicum</i> spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo a malagueta, a malagueta em pó, a pimenta de caiena ou o pimentão-doce)<br>Misturas de especiarias  | 15<br>20<br>15         |
| 2.2.15 | Alcaçuz ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> e outras espécies)<br>— raiz de alcaçuz, incluindo como ingrediente em infusões de plantas<br>— extrato de alcaçuz <sup>(42)</sup> , para utilização em géneros alimentícios, sobretudo em bebidas e produtos de confeitaria<br>— produtos de confeitaria de alcaçuz contendo ≥ 97% de extrato de alcaçuz em base seca<br>— outros produtos de confeitaria de alcaçuz | 20<br>80<br>50<br>10,0 |

|        |   |      |
|--------|---|------|
| 2.2.16 | Plantas aromáticas secas  | 10,0 |
| 2.2.17 | Raízes de gengibre para utilização em infusões de plantas   | 15   |
|        | Raízes de alteia, raízes de dente-de-leão e flores de laranjeira para utilização em infusões de plantas ou em sucedâneos do café  | 20   |
| 2.2.18 | Sementes de girassol, sementes de abóbora, sementes de melão/melancia, sementes de cânhamo, sementes de soja  | 5,0  |
| 2.2.19 | Pistácios destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou da utilização como ingrediente em géneros alimentícios | 10,0 |
|        | Pistácios colocados no mercado para o consumidor final ou utilizados como ingredientes em géneros alimentícios  | 5,0  |
| 2.2.20 | Cacau em pó   | 3,0» |