

Direção de Serviços de Segurança Alimentar / DGAV

Esclarecimento
11/2013

Assunto: **COMERCIALIZAÇÃO DE REBENTOS**

A presente nota de esclarecimento pretende elucidar os operadores de empresas do setor alimentar sobre os requisitos a cumprir na comercialização e produção de rebentos e sementes destinadas à produção de rebentos.

Na sequência de intoxicações alimentares ocorridas na Europa, por *E. coli* produtora de toxina *Shiga* em 2011, associadas ao consumo de rebentos, a Comissão Europeia aprovou um conjunto de diplomas para regulamentar este setor que são aplicáveis desde 1 de Julho de 2013 .



*«Rebentos,
o produto obtido pela germinação de sementes e o seu
crescimento em água ou outro meio, colhido antes do
aparecimento de folhas verdadeiras e destinado a ser comido
inteiro, incluindo a semente.»*

Produtores nacionais de rebentos:

As explorações agrícolas onde são produzidos rebentos têm de:

- Estar aprovados pela DGAV, em conformidade com o artigo 6º do Regulamento (CE) n.º 852/2004;
- Cumprir os requisitos constantes no Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004 (produção primária) e no Anexo do novo Regulamento (CE) n.º 210/2013.

As aprovações são concedidas na sequência de pelo menos uma visita *in loco* e estão dependentes do cumprimento dos requisitos acima referidos, que se baseiam nas condições de laboração que as instalações devem adotar em matéria de higiene (Anexo).

Os produtores devem assim solicitar a aprovação à DGAV ou às Autoridades Competentes das regiões autónomas.

Operadores industriais e comerciais:

Os operadores de estabelecimentos que embalam, transformam e comercializam rebentos crus devem assegurar que os lotes destes produtos são:

- Provenientes de explorações agrícolas aprovadas pela DGAV, caso se trate de explorações nacionais, ou aprovadas pelas respetivas Autoridades Competentes, caso se trate de explorações de outros Estados Membros;
- Acompanhados de um certificado conforme o modelo estabelecido no anexo do Regulamento (CE) nº 211/2013, caso se trate de remessas de rebentos importadas de países terceiros. Este requisito aplica-se também às sementes importadas destinadas à produção de rebentos.

Os operadores devem assim obter garantias dos seus fornecedores do cumprimento destes requisitos.

Nova Legislação - aplicável desde 1 Julho de 2013:

[Regulamento de Execução \(CE\) n.º 208/2013](#) da Comissão, de 11 de março de 2013 , relativo aos requisitos de rastreabilidade dos rebentos e das sementes destinadas à produção de rebentos

[Regulamento \(UE\) n.º 209/2013](#) da Comissão, de 11 de março de 2013 , que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 no que diz respeito aos critérios microbiológicos aplicáveis a rebentos e às regras de amostragem de carcaças de aves de capoeira e carne fresca de aves de capoeira

[Regulamento \(CE\) n.º 210/2013](#) da Comissão, de 11 de março de 2013 , prevê um conjunto de regras relativas à aprovação de estabelecimentos que produzem rebentos, nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho

[Regulamento \(CE\) n.º 211/2013](#) da Comissão, de 11 de março de 2013 , relativo aos requisitos de certificação aplicáveis às importações na União de rebentos e de sementes destinadas à produção de rebentos

Consulte os novos Regulamentos, compre rebentos de instalações aprovadas, exija o certificado no caso de remessas importadas, implemente os requisitos de higiene determinados, articule com os serviços da Autoridade Competente, solicite a aprovação e contribua assim para um elevado nível de proteção da saúde pública.

Contactos:

Portugal continental

DGAV – Direção Geral de Alimentação e Veterinária

DSSA – Direção de Serviços de Segurança Alimentar

e-mail: seguranca.alimentar@dgav.pt

Tel. 21 4464061 Fax: 21 4464099

Açores

DRDA - Direção Regional de Desenvolvimento Agrário

e-mail: info.drda@azores.gov.pt

Tel. 295404200 / 295404330 Fax: 295216272

Madeira

DRADRM - Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural da Madeira

e-mail: dradr.sra@gov-madeira.pt

Tel. 291204201 Fax: 291225708

Anexo - Requisitos necessários à aprovação

A. Requisitos gerais

Os operadores que produzem ou colhem rebentos tomam as medidas adequadas para:

Assegurar que os produtos são protegidos de contaminações.

Controlar a contaminação pelo ar, solo, água, fertilizantes, produtos fitossanitários e biocidas e encaminhamento de resíduos.

Manter limpas as instalações, equipamentos, contentores, grades, e veículos (se necessário desinfetadas).

Assegurar a higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais, e biolimpeza desses produtos.

Utilizar água potável ou água limpa.

Assegurar que os trabalhadores que manuseiam os rebentos:

- estão de boa saúde e
- recebem formação em matéria de riscos sanitários.

Prevenir a contaminação causada por animais e pragas.

Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação.

Ter em conta os resultados de análises que se possam revestir de importância para a saúde humana.

Utilizar corretamente os produtos fitossanitários e biocidas.

Promover a correção quando são identificados problemas durante os controlos oficiais.

B. Requisitos específicos

Os operadores que produzem ou colhem rebentos asseguram que:

A conceção e disposição das instalações permitem a aplicação de boas práticas de higiene (incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações).

As superfícies que entram em contacto com os géneros alimentícios (incluindo a dos equipamentos):

- São mantidas em boas condições
- Podem ser facilmente limpas (e se necessário desinfetadas).

Existem instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem de utensílios e equipamento de trabalho. Estas instalações:

- São fáceis de limpar;
- Dispõe de abastecimento adequado de água quente e fria.

Estão previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos (se necessário).

Todos os lavatórios destinados à lavagem de alimentos (ou outros equipamentos do mesmo tipo):

- Dispõe de abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;
- Estão limpos (quando necessário são desinfetados).

Todos os equipamentos com os quais as sementes e rebentos entram em contacto permitem minimizar risco de contaminação e:

- » São fabricados com materiais adequados,
- » São mantidos em boas condições de arrumação,
- » São mantidos em bom estado de conservação,
- » Permitem ser mantidos limpos (e se necessário desinfetados).

Existem procedimentos adequados que garantem que:

-
- » O estabelecimento que produz rebentos é mantido limpo (e se necessário é desinfetado).
 - » Todos os equipamentos com os quais sementes e rebentos entram em contacto são limpos eficazmente (e se necessário são desinfetados);
-

A limpeza e desinfecção do equipamento são efetuadas com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.

C. Registos

Os operadores que produzem ou colhem rebentos asseguram que:

São mantidos e conservados registos das medidas tomadas para controlar riscos de forma adequada.

As informações relevantes constantes nestes registos são disponibilizadas às Autoridades Competentes ou aos clientes, a seu pedido.

Os registos incluem informação sobre:

- a utilização de produtos fitossanitários e biocidas;
 - a ocorrência de pragas ou doenças que possam afetar a segurança dos rebentos;
 - os resultados de análises efetuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras.
-