

Bruxelas, XXX SWD (2015) 79 [...](2015) XXX

DOCUMENTO DE TRABALHO DOS SERVIÇOS DA COMISSÃO

DOCUMENTO DE ORIENTAÇÃO ILUSTRATIVO SOBRE AS CONDIÇÕES DE IMPORTAÇÃO E TRÂNSITO E OS CONTROLOS DE CERTOS PRODUTOS COMPOSTOS E DE PRODUTOS QUE POSSAM ERRONEAMENTE SER CONSIDERADOS PRODUTOS COMPOSTOS ORIGINÁRIOS DE PAÍSES TERCEIROS

O presente documento foi elaborado exclusivamente para fins informativos. Não foi adotado nem aprovado pela Comissão Europeia. Os leitores devem, por conseguinte, tomar todas as precauções necessárias antes de fazer uso dessas informações, que utilizarão por sua conta e risco.

PT PT

OBJETIVO DO DOCUMENTO

O presente documento é dirigido sobretudo às autoridades competentes dos Estados-Membros, em especial nos postos de inspeção fronteiriços, e às autoridades competentes de países terceiros a título informativo. Visa fornecer orientações sobre as condições de importação e de trânsito e os controlos de determinados produtos compostos que contenham produtos transformados de origem animal e produtos vegetais, bem como de produtos que contenham diferentes produtos de origem animal e de produtos que contenham produtos não transformados de origem animal e produtos vegetais.

NOTA

O presente documento é um documento em evolução e poderá ser atualizado sempre que necessário de forma a tomar em consideração as experiências e informações das autoridades competentes, em especial dos postos de inspeção fronteiriços e do Serviço Alimentar e Veterinário (SAV) da Direção-Geral da Saúde e da Segurança dos Alimentos da Comissão.

O Tribunal de Justiça da União Europeia constitui a autoridade judiciária da UE e é a instituição que interpreta o direito da União Europeia em último recurso.

ABREVIATURAS E DEFINIÇÕES UTILIZADAS NO DOCUMENTO DE ORIENTAÇÃO

SA	Saúde animal
PIF	Posto de inspeção fronteiriço na aceção da Diretiva 97/78/CE do Conselho
PC	Produto composto
DVCE	Documento veterinário comum de entrada para os produtos de origem animal, tal como estabelecido no anexo III do Regulamento (CE) n.º 136/2004 da Comissão
DG SANTE	Direção-Geral da Saúde e da Segurança dos Alimentos
EFSA	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos
UE	União Europeia
НАССР	Análise de perigos e pontos críticos de controlo
СН	Todos os produtos para consumo humano
EM	Estado-Membro
JO	Jornal Oficial da União Europeia
SP	Saúde pública
PTOA	Produto transformado de origem animal
Mensagem RASFF	Mensagem utilizada no Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais da Comissão Europeia
PT	País terceiro
TRACES	Trade Control and Expert System - sistema informático veterinário integrado introduzido pela Decisão 2004/292/CE da Comissão

ÍNDICE

1.	OBJETIVO				
2.	INT	RODUÇ	ÃO	6	
	2.1.	Produto	os transformados de origem animal versus produtos compostos	7	
	2.2.		os que podem erroneamente ser considerados produtos	9	
		2.2.1.	Produtos fabricados a partir de produtos não transformados de origem animal e produtos vegetais	9	
		2.2.2.	Combinações de produtos de origem animal	10	
3.	CON	NDIÇÕES	S DE IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS COMPOSTOS	10	
	3.1.		ões em matéria de saúde animal aplicáveis à importação de os compostos	10	
	3.2.		ões em matéria de saúde pública aplicáveis à importação de os compostos	11	
		3.2.1.	Requisitos de base em matéria de higiene alimentar	11	
		3.2.2.	Outros requisitos de higiene alimentar	12	
	3.3.	Requisi	itos em matéria de fitossanidade	13	
	3.4.	.4. Outros requisitos sanitários			
	3.5.		nização das condições em matéria de saúde animal e de saúde aplicáveis a determinados produtos compostos	14	
4.			S DE IMPORTAÇÃO DE DETERMINADOS PRODUTOS	14	
	4.1.	_	n dos produtos transformados de origem animal (PTOA) los para a produção de produtos compostos	14	
	4.2.	Origen	n dos produtos compostos	15	
	4.3.		cio triangular dos produtos compostos enumerados no artigo 1, do Regulamento (UE) n.º 28/2012	16	
5.			OS DE IMPORTAÇÃO E DE TRÂNSITO NOS POSTOS DE FRONTEIRIÇOS APROVADOS DA UE	17	
6.	CONTROLOS DE IMPORTAÇÃO APLICÁVEIS A DETERMINADOS PRODUTOS COMPOSTOS				
7.	EXE	EMPLOS	DE APLICAÇÃO DAS CONDIÇÕES E CONTROLOS	26	
	7.1.	Produto	os compostos enumerados no anexo II da Decisão 2007/275/CE	26	
	7.2.	Exemp	los de produtos compostos	26	
		7.2.1.	Que contêm produtos à base de carne	26	
		7.2.2.	Que contêm produtos lácteos	27	

	7.2.3. Que contêm quaisquer outros PTOA	27
8.	INFORMAÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS SOBRE OS CONTROLOS DE IMPORTAÇÃO E DE TRÂNSITO	27
	Anexo I	29
	Anexo II	32
	Anexo III	33

1. **OBJETIVO**

O presente documento de orientação visa alcançar um entendimento comum nos Estados-Membros quanto à execução dos procedimentos de controlo da importação e do trânsito para as remessas de produtos compostos provenientes de países terceiros. As orientações devem clarificar as condições de importação e de trânsito aplicáveis a determinados produtos compostos que contenham produtos transformados de origem animal e produtos vegetais, bem como a produtos que contenham diferentes produtos de origem animal e a produtos que contenham produtos não transformados de origem animal e produtos vegetais.

O presente documento de orientação complementa as informações constantes dos seguintes documentos de orientação:

«Key questions related to import requirements and the EU rules on food hygiene and official food controls» (Questões-chave relativas às exigências de importação e às regras da UE em matéria de higiene e controlos oficiais dos géneros alimentícios)¹, publicado em:

http://ec.europa.eu/food/safety/international affairs/trade/docs/interpretation imp orts.pdf

«Documento de orientação sobre a aplicação de determinadas disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal»², publicado em:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide en.htm

2. Introdução

Para fins de higiene dos alimentos, os alimentos que contenham simultaneamente produtos de origem vegetal e produtos transformados de origem animal denominam-se «produtos compostos» e estão abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, e pelo artigo 6.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 853/2004³. Estão definidos no artigo 2.º, alínea a), da Decisão 2007/275/CE da Comissão⁴ como:

«género alimentício destinado ao consumo humano que contém tanto produtos transformados de origem animal como produtos de origem vegetal e inclui aqueles em que a transformação do produto primário é parte integrante da produção do produto final».

SANCO/10098/2009 Rev. 2015

SANCO/1446/2005 Rev. 2015

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, JO L 139 de 30.4.2004, p. 55, novamente publicado no JO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

Decisão 2007/275/CE da Comissão, de 17 de abril de 2007, relativa às listas de animais e produtos que devem ser sujeitos a controlos nos postos de inspeção fronteiriços em conformidade com as Diretivas 91/496/CEE e 97/78/CE do Conselho, JO L 116 de 4.5.2007, p. 9.

Esta definição é bastante ampla, sendo, por conseguinte, necessário estabelecer uma distinção entre os produtos compostos, os produtos transformados de origem animal (PTOA) e os produtos que podem erroneamente ser considerados como produtos compostos.

2.1. Produtos transformados de origem animal *versus* produtos compostos

O anexo I do presente documento de orientação apresenta uma síntese do âmbito de aplicação dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004⁵e (CE) n.º 853/2004. Esta síntese não é exaustiva, mas meramente indicativa, podendo vir a ser revista em função da experiência adquirida com estas regras.

Salvo menção expressa em contrário, o Regulamento (CE) n.º 853/2004 não se aplica à produção de alimentos que contenham simultaneamente produtos de origem vegetal e produtos **transformados** de origem animal. Esta exclusão do âmbito de aplicação baseiase na observação de que o risco representado pelo ingrediente de origem animal pode ser controlado através da aplicação das regras do Regulamento (CE) n.º 852/2004 sem haver necessidade de aplicar requisitos específicos mais pormenorizados. No entanto, o artigo 1.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 indica claramente que os **produtos transformados de origem animal** utilizados na preparação de **produtos compostos** devem ser obtidos e manipulados de acordo com os requisitos do Regulamento (CE) n.º 853/2004, por exemplo:

- ➤ o leite em pó utilizado para preparar gelado deverá ter sido obtido em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, embora a produção de gelados seja regida pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004,
- ➤ os produtos transformados de origem animal, como a carne, os produtos lácteos e/ou os produtos da pesca utilizados para preparar piza deverão ter sido obtidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, embora a produção da piza seja regida pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004,
- ➤ a carne e/ou os produtos lácteos utilizados para preparar refeições prontas a serem consumidas compostas por esses produtos transformados e produtos hortícolas deverão ter sido obtidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, embora a produção dessas refeições prontas a serem consumidas seja regida pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004,
- ➤ os ovoprodutos utilizados para preparar maionese deverão ter sido obtidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 853/2004, embora a produção de maionese seja regida pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004.

Estes produtos compostos são preparados num estabelecimento registado, mas os produtos de origem animal utilizados para a produção do produto composto devem ser provenientes de um estabelecimento aprovado.

No entanto, a adição de um produto de origem vegetal a um produto transformado de origem animal durante a transformação, na aceção do artigo 2.º, n.º 1, alínea m), do Regulamento (CE) n.º 852/2004, por exemplo para adicionar características especiais ou quando um produto de origem vegetal é necessário para o fabrico do produto de origem animal (artigo 2.º, n.º 1, alínea o), do Regulamento (CE) n.º 852/2004), não significa

7

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, e novamente publicado em JO L 226 de 25.6.2004, p. 3.

automaticamente que o alimento resultante se enquadre no âmbito do artigo 1.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 ou na definição de produtos compostos, por exemplo:

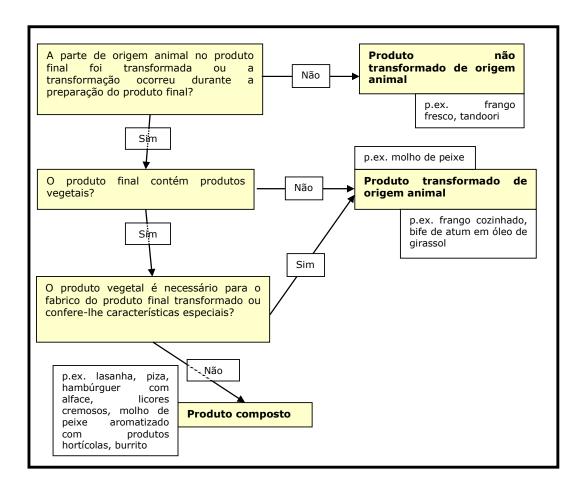
- ➤ os queijos com adição de plantas aromáticas ou os iogurtes com adição de frutos não deixam de ser produtos lácteos, devendo a sua produção ser regida pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004,
- ➤ as salsichas com adição de alho ou soja não deixam de ser produtos à base de carne e a sua produção deve ser regida pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004,
- ➤ o gelado à base de leite, cujo processo de transformação implica um tratamento térmico e ao qual são adicionados frutos ou outros ingredientes à base de plantas, continua a ser um produto lácteo e a sua transformação deve ser regida pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Em geral, um produto composto pode ser proveniente de um estabelecimento registado pela autoridade competente e o rótulo não tem de ostentar a marca de identificação do estabelecimento. Contudo,

- ➤ um estabelecimento aprovado que produza tanto alimentos de origem animal como outros produtos, por exemplo produtos compostos, poderá aplicar a marca de identificação exigida para produtos de origem animal aos outros produtos (produtos compostos) (cf. secção I, ponto 7 da letra B, do anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004),
- → quando a produção dos produtos compostos finais inclui a transformação do produto animal inicial tal como definido no artigo 2.º, n.º 1, alínea m), do Regulamento (CE) n.º 852/2004, a marca de identificação deve ser aplicada, já que neste caso o produto composto deve ser proveniente de um estabelecimento aprovado.

A seguinte árvore de decisão deverá ajudar a diferenciar os produtos compostos dos produtos de origem animal:

Figura 1: Árvore de decisão para definir se um produto que contém ingredientes de origem animal deve ser considerado um produto composto



No anexo II do presente documento de orientação, é apresentada uma lista não exaustiva com exemplos de PTOA.

2.2. Produtos que podem erroneamente ser considerados produtos compostos

2.2.1. Produtos fabricados a partir de produtos não transformados de origem animal e produtos vegetais

Um produto não transformado de origem animal associado a um produto vegetal continua a ser um produto não transformado de origem animal, por exemplo:

- > espetadas contendo carne e produtos hortícolas frescos,
- > preparados de produtos da pesca frescos (por exemplo, filetes de peixe) com alimentos de origem vegetal,
- frascos de mel com frutos de casca rija.

É necessário que esses produtos sejam provenientes do país terceiro, ou parte do país terceiro, autorizado para a introdução na UE do produto animal em causa. Têm de ser provenientes de um estabelecimento aprovado e de um país terceiro que possua um plano de vigilância de resíduos aprovado para ambos os tipos de produto. Têm de ser acompanhados pelo modelo de certificado sanitário respeitante ao produto de origem animal utilizado.

2.2.2. Combinações de produtos de origem animal

Os produtos alimentares que contenham diferentes produtos de origem animal, independentemente de serem ou não transformados, **não são considerados produtos compostos** se não incluírem nenhum produto de origem vegetal.

Se uma parte significativa de um produto de origem animal é transformada com pequenas quantidades de outros produtos de origem animal que são necessários por razões tecnológicas, o produto final deve ser proveniente de um estabelecimento aprovado e de um país terceiro que possua autorização para a introdução na UE dessa parte significativa do produto de origem animal, por exemplo:

- almôndegas de peixe com uma quantidade muito reduzida de clara de ovo, utilizada como espessante,
- > espetadas com carne marinada em iogurte, leite, óleo e especiarias,
- surimi ao qual é adicionada, por motivos tecnológicos, uma quantidade muito reduzida de clara de ovo.

Se vários produtos de origem animal são misturados ou reunidos sem razões tecnológicas para a transformação, o produto final deve ser proveniente de um país terceiro autorizado a introduzir na UE cada produto de origem animal utilizado no produto misturado/reunido. O produto final tem de ser proveniente de um estabelecimento aprovado para cada tipo de produto e deve ser acompanhado pelos modelos de certificados sanitários relevantes aplicáveis a cada produto de origem animal utilizado no produto misturado/reunido, por exemplo:

- bife apresentado numa embalagem com um pedaço de manteiga,
- peixe inteiro, pronto a cozinhar, apresentado com um recheio de carne,
- > sushi decorado com ovoprodutos.

3. CONDIÇÕES DE IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS COMPOSTOS

3.1. Condições em matéria de saúde animal aplicáveis à importação de produtos compostos

Os produtos de origem animal provenientes de países terceiros devem cumprir os requisitos que visam prevenir a introdução de doenças animais na UE. Estes requisitos estão enumerados na Diretiva 2002/99/CE do Conselho⁶, sendo um deles o facto de os produtos de origem animal terem de ser originários de países terceiros constantes da lista. Além disso, relativamente à carne e aos produtos lácteos, foram estabelecidos certos tratamentos que são proporcionais ao risco de para a saúde animal do país terceiro em

Diretiva 2002/99/CE do Conselho, de 16 de dezembro de 2002, que estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, JO L 18 de 23.1.2003, p. 11.

causa e que estão descritos nas duas listas de países terceiros (Decisão 2007/777/CE⁷ para os produtos à base de carne e Regulamento (UE) n.º 605/2010⁸ para os produtos lácteos). Para mais informações, consultar:

http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/index en.htm

Existem derrogações específicas relativamente ao cumprimento dos requisitos de saúde animal para as remessas de produtos de origem animal transportadas em trânsito através do território da UE entre a Rússia e a Rússia (Calininegrado) e entre a Bósnia-Herzegovina e o porto croata de Ploče.

Para certos produtos de origem animal, não estão estabelecidos requisitos em matéria de saúde animal, já que não são considerados como um risco para a saúde animal (ver informações pormenorizadas no capítulo 4 do presente documento de orientação).

3.2. Condições em matéria de saúde pública aplicáveis à importação de produtos compostos

Todos os produtos de origem animal provenientes de países terceiros destinados a ser importados para a UE devem estar em conformidade com os requisitos de higiene alimentar da UE. Este princípio é igualmente aplicável aos produtos compostos, incluindo os contemplados nos artigos 4.º a 6.º e no anexo II da Decisão 2007/275/CE.

3.2.1. Requisitos de base em matéria de higiene alimentar

Os requisitos de higiene aplicáveis aos produtos compostos constam dos artigos 3.º a 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, o que significa que <u>os operadores das empresas do setor alimentar de países terceiros</u> têm de respeitar as seguintes regras:

- a obrigação geral do operador de monitorizar a segurança alimentar dos produtos e processos sob a sua responsabilidade (artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004),
- as disposições gerais de higiene aplicáveis à produção primária (artigo 4.º, n.º 1, e parte A do anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004),
- os requisitos pormenorizados a seguir à produção primária (artigo 4.°, n.° 2, e anexo II do Regulamento (CE) n.° 852/2004),
- os critérios microbiológicos previstos no artigo 4.°, n.° 3, do Regulamento (CE) n.° 852/2004 e no Regulamento (CE) n.° 2073/2005 da Comissão⁹,

Decisão 2007/777/CE da Comissão, de 29 de novembro de 2007, que estabelece as condições de sanidade animal e de saúde pública e os modelos de certificados para as importações de determinados produtos à base de carne e estômagos, bexigas e intestinos tratados para consumo humano provenientes de países terceiros e que revoga a Decisão 2005/432/CE, JO L 312 de 30.11.2007, p. 49.

Regulamento (UE) n.º 605/2010 da Comissão, de 2 de julho de 2010, que estabelece as condições de saúde pública e de sanidade animal e os requisitos de certificação veterinária para a introdução na União Europeia de leite cru e de produtos lácteos destinados ao consumo humano, JO L 175 de 10.7.2010, p. 1.

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.

11

- os procedimentos baseados nos princípios HACCP (artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004),
- o registo ou a aprovação dos estabelecimentos (artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004). A aprovação de estabelecimentos é necessária se os produtos de origem animal forem transformados no mesmo estabelecimento de produção dos produtos compostos. Ver informações pormenorizadas no capítulo 2.1 do presente documento de orientação.

3.2.2. Outros requisitos de higiene alimentar

Em conformidade com o artigo 6.°, n.° 4, do Regulamento (CE) n.° 853/2004, os operadores das empresas do setor alimentar estabelecidos na UE e que importem produtos compostos (alimentos que contenham simultaneamente produtos de origem vegetal e produtos transformados de origem animal) devem assegurar que os componentes transformados de origem animal incluídos nesses géneros alimentícios cumprem os requisitos aplicáveis aos produtos de origem animal previstos no artigo 6.°, n.ºs 1 a 3. Por exemplo:

- > os componentes provêm de um país terceiro que consta de uma lista da UE e satisfazem os requisitos específicos do produto aplicáveis aquando da importação para a UE,
- o estabelecimento¹⁰ (ou área de produção de moluscos) a partir do qual os componentes de origem animal utilizados para produzir o produto composto foram expedidos, obtidos ou preparados consta de uma lista da UE dos estabelecimentos a partir dos quais as importações são autorizadas.
- de acordo com a Diretiva 96/23/CE do Conselho¹¹, os produtos de origem animal, também quando utilizados como componentes de origem animal para a produção de produtos compostos, devem ser originários de um país terceiro que possua um plano de vigilância de resíduos aprovado para esse componente específico, tal como previsto no anexo I da Decisão 2011/163/UE da Comissão¹²,
- o operador da empresa do setor alimentar importador deve ser capaz de demonstrar que o disposto anteriormente é respeitado (por exemplo, documentação ou certificação adequadas, que não têm de estar em conformidade com os requisitos formais do artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004¹³ ou outras).

Diretiva 96/23/CE do Conselho, de 29 de abril de 1996, relativa às medidas de controlo a aplicar a certas substâncias e aos seus resíduos nos animais vivos e respetivos produtos e que revoga as Diretivas 85/358/CEE e 86/469/CEE e as Decisões 89/187/CEE e 91/664/CEE, JO L 125 de 23.5.1996, p. 10.

Decisão 2011/163/UE da Comissão, de 16 de março de 2011, relativa à aprovação dos planos apresentados por países terceiros, em conformidade com o artigo 29.º da Diretiva 96/23/CE do Conselho, JO L 70 de 17.3.2011, p. 40.

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, novamente publicado no JO L 226 de 25.6.2004, p. 83.

Para mais informações, consultar: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm

No entanto, estes requisitos não se aplicam atualmente a todos os produtos compostos, uma vez que uma medida transitória permite a continuação das práticas correntes no que respeita aos requisitos de importação de produtos compostos que contenham produtos transformados de origem animal não harmonizados (ver infra, secção 4).

3.3. Requisitos em matéria de fitossanidade

Antes de poderem ser introduzidos na UE, determinados vegetais, produtos vegetais ou outros objetos devem cumprir os requisitos em matéria de fitossanidade.

Para mais informações, consultar: http://ec.europa.eu/food/plant/index en.htm

3.4. Outros requisitos sanitários

Independentemente da aplicação das Diretivas 96/23/CE e 2002/99/CE e do artigo 6.°, n.° 4, do Regulamento (CE) n.° 853/2004, os importadores de alimentos que contenham produtos de origem animal têm de ter também em conta outros requisitos que devem ser cumpridos:

- ao abrigo dos requisitos relevantes da legislação alimentar da UE, aplicam-se uma série de regras que complementam ou se somam às regras de higiene alimentar. Entre estas contam-se, em especial, sempre que adequado, requisitos relativos a:
 - o contaminantes,
 - o limites máximos de resíduos de pesticidas,
 - o utilização de aditivos alimentares,
 - o materiais e objetos em contacto com os géneros alimentícios,
 - o irradiação dos alimentos,
 - o novos alimentos (Regulamento (CE) n.º 258/97¹⁴),
 - radioatividade.
- Existem igualmente requisitos específicos aplicáveis a determinados produtos, tais como:
 - alimentos ultracongelados,
 - géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial –
 este conceito será substituído a partir de 20 de julho de 2016
 por «alimentos para grupos específicos»¹⁵,
 - o organismos geneticamente modificados (OGM).

Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de janeiro de 1997, relativo a novos alimentos e ingredientes alimentares, JO L 43 de 14.2.1997, p. 1.

Regulamento (UE) n.º 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de junho de 2013, relativo aos alimentos para lactentes e crianças pequenas, aos alimentos destinados a fins medicinais específicos e aos substitutos integrais da dieta para controlo do peso e que revoga a Diretiva 92/52/CEE do Conselho, as Diretivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE da Comissão, a Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e os Regulamentos (CE) n.º 41/2009 e (CE) n.º 953/2009 da Comissão, JO L 181 de 29.6.2013, p. 35.

Harmonização das condições em matéria de saúde animal e de saúde pública aplicáveis a determinados produtos compostos

No passado, a importação de determinados produtos compostos tinha apenas de satisfazer condições em matéria de saúde animal.

No entanto, o Regulamento (UE) n.º 28/2012¹⁶, aplicável a partir de 1 de março de 2012, harmoniza os requisitos em matéria de saúde animal e de saúde pública aplicáveis a determinados produtos compostos que se destinam à importação ou ao trânsito através da UE e estabelece modelos de certificados sanitários para a importação e o trânsito desses produtos compostos.

De acordo com o Regulamento (UE) n.º 1079/2013¹⁷, para permitir a continuação do comércio existente, os produtos compostos não abrangidos pelo Regulamento (UE) n.º 28/2012 podem ser importados ao abrigo do regime atual até 31 de dezembro de 2016.

4. CONDIÇÕES DE IMPORTAÇÃO DE DETERMINADOS PRODUTOS COMPOSTOS

4.1. Origem dos produtos transformados de origem animal (PTOA) utilizados para a produção de produtos compostos

De acordo com o artigo 6.°, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, o PTOA utilizado para preparar produtos compostos importados deve satisfazer os requisitos do artigo 6.°, n. os 1 a 3, do referido regulamento, o que significa, em termos concretos, que:

- > o PTOA deve ser originário de um país terceiro, ou parte de um país terceiro, constante de uma lista da UE e deve satisfazer os requisitos específicos do produto aplicáveis aquando da importação para a UE.
- > o PTOA deve ser proveniente de um estabelecimento (ou área de produção de moluscos) que conste de uma lista da UE de estabelecimentos para esse PTOA e a partir do qual as importações sejam autorizadas.

No entanto, o Regulamento (UE) n.º 1079/2013 prevê um período transitório até 31 de dezembro de 2016 para a aplicação destas medidas de saúde pública. De acordo com o referido regulamento, o artigo 6.°, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 não se aplica aos produtos compostos que não estejam referidos no artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 28/2012, que são os seguintes:

Regulamento (UE) n.º 28/2012 da Comissão, de 11 de janeiro de 2012, que define as exigências de certificação aplicáveis às importações e ao trânsito na União de determinados produtos compostos e que altera a Decisão 2007/275/CE e o Regulamento (CE) n.º 1162/2009, JO L 12 de 14.1.2012, p. 1.

Regulamento (UE) n.º 1079/2013 da Comissão, de 31 de outubro de 2013, que estabelece disposições transitórias de aplicação dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, JO L 292 de 1.11.2013, p. 10.

- ➤ produtos compostos que contenham produtos transformados à base de carne, tal como referidos no artigo 4.º, alínea a), da Decisão 2007/275/CE,
- ➤ produtos compostos que contenham produtos lácteos transformados, abrangidos pelo artigo 4.º, alíneas b) e c), da Decisão 2007/275/CE,
- produtos compostos que contenham produtos da pesca ou ovoprodutos transformados em quantidade igual ou superior a metade da sua massa, abrangidos pelo artigo 4.º, alínea b), da Decisão 2007/275/CE.

Os requisitos aplicáveis a estes produtos compostos estão definidos nos certificados sanitários previstos nos anexos do Regulamento (UE) n.º 28/2012, que combinam a certificação de saúde pública e de saúde animal da UE.

Além disso, os produtos lácteos contidos em produtos compostos que não estejam sujeitos a controlos veterinários nos PIF têm de ser provenientes de um país terceiro constante da lista e devem ser tratados conforme previsto no anexo I do Regulamento (UE) n.º 605/2010. Em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, da Decisão 2007/275/CE, este requisito é igualmente aplicável aos produtos compostos descritos no artigo 6.º, n.º 1, e aos enumerados no anexo II da Decisão 2007/275/CE.

Por conseguinte, não é aplicável, até 31 de dezembro de 2016, o requisito de que os produtos compostos que contenham uma quantidade igual ou superior a metade da sua massa de **PTOA que não sejam produtos transformados de carne, de leite, da pesca ou de ovoprodutos** devem ser acompanhados pelo certificado relevante ou por um documento comercial.

Isto significa que aos produtos compostos que contenham, por exemplo, uma quantidade igual ou superior à sua massa de mel, gelatina ou caracóis transformados, apenas são aplicáveis as regras gerais de saúde pública da UE (conforme especificado nos capítulos 3.2 e 3.4 do presente documento de orientação) e que cabe aos Estados-Membros introduzir regras nacionais de saúde pública suplementares, tais como requisitos de certificação. Relativamente aos referidos PTOA (por exemplo, mel, gelatina ou caracóis transformados ou produtos transformados de origem animal que não produtos à base de carne, de leite, produtos da pesca ou ovoprodutos) contidos em produtos compostos, não existem condições específicas de saúde animal, uma vez que se considera que não apresentam qualquer risco para a saúde animal.

Independentemente das disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os componentes de origem animal utilizados para a produção de um produto composto têm de ser originários de um país terceiro com um plano de vigilância de resíduos aprovado para o componente específico em questão, tal como estabelecido no anexo I da Decisão 2011/163/UE. Este requisito é aplicável a todos os PTOA, incluindo os que são abrangidos pelas disposições transitórias do Regulamento (UE) n.º 1079/2013.

4.2. Origem dos produtos compostos

De acordo com o Regulamento (UE) n.º 28/2012, os seguintes produtos compostos destinados a importação para a UE ou trânsito através da UE devem ser originários de países terceiros, ou partes de países terceiros, autorizados para a introdução na UE de remessas de PTOA contidos nesses produtos compostos:

- ➤ produtos compostos que contenham produtos transformados à base de carne, tal como referidos no artigo 4.º, alínea a), da Decisão 2007/275/CE,
- ➤ produtos compostos que contenham produtos lácteos transformados, abrangidos pelo artigo 4.º, alíneas b) e c), da Decisão 2007/275/CE,
- produtos compostos que contenham produtos da pesca ou ovoprodutos transformados em quantidade igual ou superior a metade da sua massa, abrangidos pelo artigo 4.º, alínea b), da Decisão 2007/275/CE.

Os produtos compostos acima referidos devem ser acompanhados, aquando da introdução na UE, pelos modelos de certificados sanitários previstos nos anexos do Regulamento (UE) n.º 28/2012.

Enquanto os PTOA contidos no produto composto devem ser originários de estabelecimentos aprovados, o próprio produto composto pode ser originário de estabelecimentos registados que não precisam de constar da lista a que se refere o artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 854/2004. No entanto, se um produto composto final for produzido a partir de um produto animal primário não transformado (por exemplo, filetes de peixe) e a transformação desse produto primário for parte integrante da produção do produto composto final (artigo 2.º, alínea a), da Decisão 2007/275/CE), essa transformação deve ter lugar num estabelecimento aprovado do produto animal não transformado em questão e, nesses casos, o produto composto tem de ser originário desse estabelecimento aprovado.

4.3. Comércio triangular dos produtos compostos enumerados no artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 28/2012

No que diz respeito à origem, existem algumas restrições adicionais quando os PTOA e o produto composto em causa não são fabricados no mesmo país (comércio triangular). Estas restrições estão estabelecidas para os produtos à base de carne ou produtos lácteos utilizados nos produtos compostos, uma vez que as listas de países terceiros para esses produtos se baseiam em certos tratamentos térmicos relativos ao risco para a saúde animal dos países terceiros em causa. Por conseguinte, é necessário assegurar que os produtos à base de carne ou produtos lácteos provenientes de países terceiros com um risco elevado para a saúde animal não são enviados, para fins de produção de produtos compostos, para um país terceiro com um menor risco para a saúde animal. Isto também se reflete nas garantias sanitárias que têm de ser atestadas nos certificados sanitários previstos nos anexos do Regulamento (UE) n.º 28/2012.

Quadro 1: Origem do produto composto enumerado no artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 28/2012 e origem dos PTOA utilizados nesse produto composto

PTOA no produto composto	País de origem do produto composto	País de origem dos PTOA contidos no produto composto
Produto à base de carne	PT enumerado na Decisão 2007/777/CE para qualquer tratamento térmico	Mesmo PT ou originário da UE
	PT enumerado como A na Decisão 2007/777/CE	Mesmo PT ou originário da UE ou PT diferente, mas enumerado como A da Decisão 2007/777/CE
Produto lácteo	PT enumerado no Regulamento (UE) n.º 605/2010 como A, B ou C PT enumerado como A no Regulamento (UE) n.º 605/2010	Mesmo PT ou originário da UE Mesmo PT ou originário da UE ou PT diferente, mas enumerado como A no Regulamento (UE) n.º 605/2010
	PT enumerado como B no Regulamento (UE) n.º 605/2010	Mesmo PT ou originário da UE ou PT diferente, mas enumerado como B no Regulamento (UE) n.º 605/2010
Produto da pesca ou ovoproduto	PT enumerado na lista pertinente da UE	Mesmo PT ou originário da UE ou PT diferente, mas enumerado na lista pertinente da UE

O quadro 1 apresenta uma síntese da origem dos produtos compostos e da origem dos PTOA contidos no produto composto pertinente no caso de comércio triangular.

Em relação aos <u>produtos lácteos</u>, a <u>situação específica de saúde animal dos países</u> terceiros enumerados como aceitáveis para um tratamento térmico C no anexo I do Regulamento (UE) n.º 605/2010 tem de ser tida em consideração. O comércio triangular só pode ser realizado entre países terceiros aprovados para o tratamento térmico A ou países terceiros aprovados para o tratamento térmico B, a fim de assegurar que as trocas comerciais não ocorrem entre países terceiros com um estatuto zoossanitário diferente. Por esse motivo, os países terceiros aprovados para o tratamento térmico C só podem aceitar produtos lácteos provenientes de um Estado-Membro da UE ou do seu próprio território para a produção de produtos compostos que contenham produtos lácteos.

O mesmo é aplicável aos produtos à base de carne, e o comércio triangular só pode ter lugar entre países terceiros aprovados para o tratamento A na Decisão 2007/777/CE. Os países terceiros não aprovados para esse tratamento só podem aceitar produtos à base de carne de um Estado-Membro da UE ou do seu próprio território para a produção de produtos compostos que contenham produtos à base de carne.

5. CONTROLOS DE IMPORTAÇÃO E DE TRÂNSITO NOS POSTOS DE INSPEÇÃO FRONTEIRIÇOS APROVADOS DA UE

A legislação da UE estabelece que todas as remessas de produtos de origem animal introduzidas no território da União devem ser apresentadas num posto de inspeção fronteiriço (PIF) aprovado da UE para serem submetidas a controlos veterinários obrigatórios. A Diretiva 97/78/CE do Conselho¹⁸ define os procedimentos veterinários a

17

Diretiva 97/78/CE do Conselho que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade, JO L 24 de 30.1.1998, p. 9.

seguir aquando da importação para a UE ou do trânsito através da UE de remessas de produtos de origem animal. A lista de produtos de origem animal que devem ser sujeitos a controlos veterinários está estabelecida no anexo I da Decisão 2007/275/CE da Comissão.

Os artigos 4.º a 6.º da referida decisão contêm requisitos relativos aos controlos veterinários de determinados produtos compostos realizados nos PIF, bem como derrogações a esses requisitos aplicáveis a outros produtos compostos, incluindo os enumerados no anexo II da referida decisão. No entanto, os produtos compostos que são objeto de derrogação dos controlos veterinários nos PIF estão, em qualquer caso, sujeitos às disposições em matéria de controlos oficiais previstas no Regulamento (CE) n.º 882/2004¹⁹ e os Estados-Membros devem verificar em que fase na cadeia de distribuição esses controlos são suscetíveis de produzir o resultado mais significativo.

6. CONTROLOS DE IMPORTAÇÃO APLICÁVEIS A DETERMINADOS PRODUTOS COMPOSTOS

O já mencionado documento de orientação «Questões-chave relativas às exigências de importação e às regras da UE em matéria de higiene e controlos oficiais dos géneros alimentícios» contém informações pormenorizadas relativas ao procedimento geral de importação.

Nos termos do artigo 4.º da Decisão 2007/275/CE, os seguintes produtos compostos são sujeitos a controlos veterinários nos PIF:

- > produtos compostos que contenham produtos transformados à base de carne,
- produtos compostos que contenham quaisquer produtos transformados de origem animal, que não produtos transformados à base de carne, em quantidade igual ou superior a metade da sua massa,
- produtos compostos que não contenham produtos transformados à base de carne e contenham produtos lácteos transformados em quantidade inferior a metade da sua massa, quando os produtos finais não cumprirem os requisitos previstos no artigo 6.º da referida decisão.

O artigo 4.°, alínea b), da Decisão 2007/275/CE refere-se a «quaisquer produtos transformados de origem animal, que não produtos transformados à base de carne» contidos num produto composto, o que significa que pode existir mais do que um PTOA num único produto composto. Neste caso, esse conteúdo tem de ser somado para determinar se a quantidade total de PTOA corresponde a 50 % ou mais do produto composto, e, por conseguinte, se o produto composto em causa está sujeito a controlo no PIF. Para determinar a quantidade total, é necessário ter em conta todos os PTOA que não sejam produtos transformados à base de carne.

O PIF tem de verificar, se for caso disso, se os produtos compostos acima referidos são originários de um país terceiro ou parte de um país terceiro autorizado para a introdução

Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, JO L 165 de 30.4.2004, novamente publicado no JO L 191 de 28.5.2004, p. 1.

na União de remessas dos PTOA contidos nesses produtos compostos e se são acompanhados de um certificado sanitário em conformidade com o modelo constante do anexo I ou II do Regulamento (UE) n.º 28/2012. Para importação para a União, deve verificar-se, se for caso disso, se os PTOA destes produtos compostos foram produzidos em estabelecimentos aprovados de países terceiros aprovados, incluindo o plano de vigilância de resíduos aprovado (ver capítulo 4 do presente documento de orientação).

- ➤ Quando um produto composto contém apenas carne, leite, ovos ou produtos da pesca transformados, foi produzido num estabelecimento aprovado para esse produto e é acompanhado de um modelo de certificado relevante para esse produto, tal poderá ser aceitável, uma vez que o atestado sanitário constante no certificado desse produto transformado prevê mais garantias sanitárias do que o certificado ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 28/2012 caso o produto composto contenha apenas um tipo de PTOA.
- ➤ De acordo com o artigo 3.º, n.º 1, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 28/2012, os produtos da pesca transformados contidos em produtos compostos não têm de ser certificados segundo o modelo previsto no anexo I do Regulamento (UE) n.º 28/2012 se corresponderem a menos de 50 % do produto composto. O mesmo raciocínio é aplicável aos ovoprodutos transformados para os modelos previstos nos dois anexos do mesmo regulamento.
- No entanto, qualquer carne e/ou leite transformados contidos num produto composto terão que ser certificados segundo os modelos constantes dos anexos do Regulamento (UE) n.º 28/2012, exceto no caso de produtos compostos estáveis em termos de duração que não contenham produtos à base de carne e que contenham menos de 50 % de produtos lácteos e se o produto final satisfizer os requisitos previstos no artigo 6.º da Decisão 2007/275/CE.

O artigo 6.º da Decisão 2007/275/CE prevê derrogações relativas a determinados produtos compostos e géneros alimentícios enumerados no anexo II da referida decisão, para que sejam isentos de controlos veterinários nos PIF. Além disso, o artigo 4.º, alínea c), em conjugação com o artigo 6.º, n.º 1, alínea a), da Decisão 2007/275/CE, preveem uma derrogação relativa aos produtos compostos estáveis em termos de duração à temperatura ambiente ou que tenham sido claramente submetidos, durante o seu fabrico, a um processo de cocção completa ou de tratamento térmico em toda a massa e que não contenham quaisquer produtos à base de carne, mas que contenham menos de metade da sua massa de **produtos lácteos**. Estes produtos compostos devem ser claramente identificados como destinados ao consumo humano, devem ser embalados de forma segura ou selados em contentores limpos e devem ser acompanhados por um documento comercial e rotulados numa língua oficial de um Estado-Membro, de modo a que o documento e a rotulagem juntos forneçam informações sobre a natureza, a quantidade e o número de embalagens dos produtos compostos, o país de origem, o fabricante e o ingrediente (artigo 6.º, n.º 1, alínea a), subalínea iv), da Decisão 2007/275/CE).

➤ Isto significa que os produtos compostos estáveis em termos de duração à temperatura ambiente ou que tenham sido claramente submetidos, durante o seu fabrico, a um processo de cocção completa ou de tratamento térmico em toda a sua massa e que contenham produtos lácteos e outros PTOA têm de ser apresentados para controlos veterinários num PIF se a quantidade total de PTOA corresponder a mais de 50 % do produto composto.

➤ O PIF tem de verificar se os produtos compostos acima referidos foram produzidos em conformidade com os requisitos gerais em matéria de saúde pública (artigos 3. a 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004) e se os PTOA contidos no produto composto são originários de um país terceiro com um plano de vigilância de resíduos aprovado pela UE, em especial se a parte de produtos lácteos contida nos produtos compostos for originário de um país terceiro que figure numa lista da UE com as disposições adequadas relativas ao tratamento térmico.

Figura 2: certificação do teor de PTOA nos certificados do Regulamento (UE) n.º 28/2012

- Qualquer teor de produtos transformados à base de carne
- Teor em produtos lácteos transformados, em que:
- 50 % ou mais incluídos ou

Qualquer percentagem se o PC não for estável em termos de duração

- 50 % ou mais de produtos da pesca transformados
- 50 % ou mais de ovoprodutos transformados

A figura acima ilustra os teores de PTOA que têm de ser certificados nos certificados previstos no Regulamento (UE) n.º 28/2012 para os produtos compostos relevantes.

Os produtos compostos que não estão sujeitos a controlos veterinários nos PIF têm de ser regularmente controlados com base nos **planos nacionais de controlo plurianuais** elaborados em conformidade com os artigos 41.º a 43.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004 e à luz dos riscos potenciais, tal como previsto no artigo 15.º, n.º 1, do mesmo regulamento. Os Estados-Membros devem decidir qual a autoridade competente responsável por esses controlos e em que fase da cadeia de distribuição esses controlos são suscetíveis de produzir o resultado mais significativo para os produtos compostos originários de países terceiros. Os artigos 15.º e 16.º do referido regulamento contêm mais informações sobre esses controlos.

Em qualquer caso, os operadores das empresas do setor alimentar são responsáveis por garantir a conformidade das remessas importadas e por apresentar as provas documentais relevantes em caso de controlo pelas autoridades competentes nos Estados-Membros.

Se os produtos compostos são ou não considerados **produtos farmacêuticos ou medicamentos** depende de se correspondem à definição de medicamentos na aceção do artigo 1.º, n.º 2, da Diretiva 2001/83/CE²⁰.

De acordo com a jurisprudência do Tribunal de Justiça Europeu, a classificação de um determinado produto como produto farmacêutico ou medicamento deve ser efetuada com base numa análise caso a caso, atendendo ao conjunto das características do produto e realizada pelas autoridades nacionais competentes, sujeita a revisão pelos tribunais. Deve ser tido em conta que o artigo 2.º, n.º 2, da Diretiva 2001/83/CE prevê que, se um produto corresponde à definição de um produto abrangido por outras disposições legislativas da União, são aplicáveis as disposições da legislação farmacêutica/sobre medicamentos. O Tribunal de Justiça Europeu declarou igualmente que não é possível evitar que, no estado atual de harmonização, subsistam diferenças entre os Estados-

2

Diretiva 2001/83/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de novembro de 2001, que estabelece um código comunitário relativo aos medicamentos para uso humano, JO L 311 de 28.11.2001, p. 67.

Membros na classificação dos produtos. Se as condições de reconhecimento como produto farmacêutico ou medicamento estiverem preenchidas, os produtos compostos não têm de ser apresentados nos PIF.

Sempre que os produtos compostos não possam ser considerados produtos farmacêuticos ou medicamentos na aceção da Diretiva 2001/83/CE, poderão ser considerados como suplementos alimentares se corresponderem à definição constante do artigo 2.º da Diretiva 2002/46/CE²¹, tendo de ser respeitadas todas as disposições pertinentes da legislação alimentar da UE. Tal é igualmente aplicável aos alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos (artigo 1.º, n.º 2, alínea b), da Diretiva 1999/21/CE da Comissão²²) e aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial (artigo 1.º, n.º 2, da Diretiva 2009/39/CE²³), que serão substituídos, a partir de 20 de julho de 2016, pela designação «alimentos para grupos específicos» (ver capítulo 2.5 do documento de orientação). Além disso, em função da quantidade de produtos transformados de origem animal contidos nesses produtos, as condições de saúde pública e animal têm de ser cumpridas e esses produtos têm de ser apresentados no PIF para os controlos de trânsito/importação, juntamente com o certificado do produto composto.

O quadro seguinte apresenta uma síntese dos diferentes produtos compostos e se estão sujeitos a controlos veterinários nos PIF ou a controlos oficiais ao abrigo do artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004. O quadro especifica também para que produtos compostos e respetivos ingredientes a legislação da UE prevê condições de saúde animal e de saúde pública (ver também o capítulo 4 do presente documento de orientação).

Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, JO L 404 de 30.12.2006, p. 9.

Diretiva 1999/21/CE da Comissão, de 25 de março de 1999, relativa aos alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, JO L 91 de 7.4.1999, p. 29.

Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de maio de 2009, relativa aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial, JO L 124 de 20.5.2009, p. 21.

Quadro 2: Controlos oficiais de produtos compostos originários de países terceiros e introduzidos na UE

Produtos compostos que contenham quaisquer PTOA em quantidade igual ou superior a 50 % da sua massa (somados, caso exista mais do que um)			
Produtos à base de carne todos os			

Produtos a base de carne todos os
Produtos lácteos controlos
Ovoprodutos veterinários

Produtos da pesca transformados nos Outros PTOA*, mel, gelatina, caracóis, etc. PIF

condições de saúde animal e saúde pública – certificado do Regulamento (UE) n.º 28/2012

Produtos compostos que contenham quaisquer PTOA em quantidade inferior a 50 % da sua massa (somados, caso exista mais do			
Produtos compostos não estáveis em termos de duração		Produtos compostos estáveis em term	os de duração (com tratamento
		térmico	0)
Produtos à base de carne	controlos veterinários nos PIF	Produtos à base de carne Produtos lácteos	controlos veterinários nos PIF controlos 882, país terceiro
Produtos lácteos#	controlos veterinários nos PIF	Ovoprodutos*	enumerado na lista controlos 882
Ovoprodutos*	controlos 882	Produtos da pesca transformados*	controlos 882
Produtos da pesca transformados* Outros PTOA*, mel, gelatina, caracóis, etc.	controlos 882 controlos 882	Outros PTOA*, mel, gelatina, caracóis, etc.	controlos 882
-		Para produtos à base de carne: condições	de saúde animal e saúde pública -
Para produtos à base de carne e produtos lácteos: condições de saúde animal		certificado do Regulamento (UE) n.º 28/2012	•
e saúde pública – certificado do Regulamento (UE) n.º 28/2012		Para todos os outros PTOA, incluindo produ	tos lácteos, ovoprodutos e produtos da
, , ,		pesca transformados: documento comercial subalínea iv), da Decisão 2007/275/CE	

[#] se submetidos a tratamento térmico em toda a massa de modo a desnaturar qualquer produto cru, não requerem controlo veterinário nos PIF, sendo aplicável o controlo 882

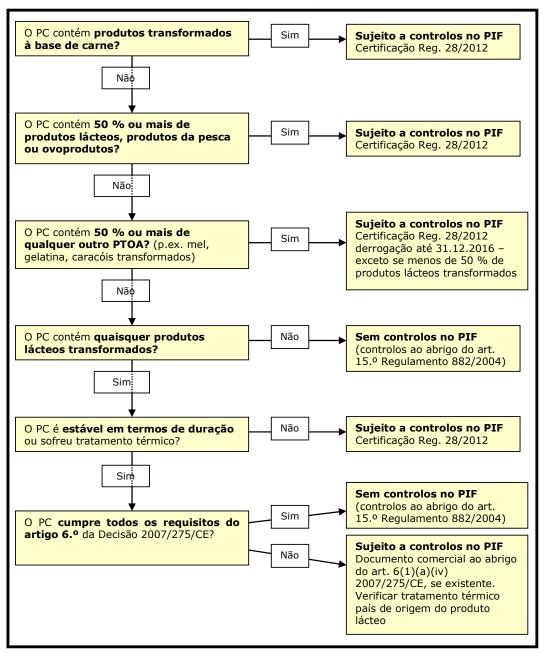
^{*} não foram estabelecidas condições de saúde animal para estes PTOA, mas as regras gerais de saúde pública da UE (ver os capítulos 3.2 e 3.4 do presente documento de orientação) e as condições nacionais específicas de saúde pública, por exemplo certificação; aplicáveis até 31 de dezembro de 2016;

Os produtos lácteos contidos em produtos compostos que não estejam sujeitos a controlos veterinários nos PIF têm de ser originários de um país terceiro constante da lista e devem ser tratados conforme previsto no anexo I do Regulamento (UE) n.º 605/2010.

Os componentes de origem animal utilizados para a produção de um produto composto têm de ser originários de um país terceiro com um plano de vigilância de resíduos aprovado para o componente animal específico, tal como estabelecido no anexo I da Decisão 2011/163/UE.

Uma árvore de decisão pode ser útil para simplificar a decisão dos importadores e das autoridades competentes relativamente a se um produto composto tem de ser apresentado ou não num PIF para controlos de importação. A figura 3 exemplifica uma árvore de decisão.

Figura 3: Árvore de decisão para os produtos compostos destinados a consumo humano sujeitos a controlos de importação nos PIF e a certificação



Qualquer conteúdo de carne e/ou produtos lácteos transformados (em que o teor de produtos lácteos é igual ou superior a 50 % ou inferior a 50 % e o produto composto não é estável em termos de duração à temperatura ambiente ou submetido a tratamento térmico em toda a massa) num produto composto tem de ser certificado segundo os modelos previstos nos anexos do Regulamento (UE) n.º 28/2012.

7. EXEMPLOS DE APLICAÇÃO DAS CONDIÇÕES E CONTROLOS

O anexo III do presente documento de orientação apresenta alguns exemplos de produtos compostos e PTOA. No entanto, estes exemplos são elaborados tendo em conta decisões tomadas caso a caso, dependendo dos produtos e dos respetivos ingredientes e, por conseguinte, não podem ser considerados como a regra geral.

7.1. Produtos compostos enumerados no anexo II da Decisão 2007/275/CE

Os produtos compostos enumerados no anexo II da Decisão 2007/275/CE não têm de ser apresentados para controlos veterinários nos PIF. No entanto, têm de ser produzidos em conformidade com os requisitos gerais de saúde pública (artigos 3.º a 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004) e os PTOA contidos no produto composto têm de ser provenientes de um país terceiro constante da lista para o produto animal relevante no anexo I da Decisão 2011/163/UE que possua um plano de vigilância de resíduos aprovado.

A EFSA avaliou o risco para a saúde pública destes produtos compostos e apresentou o seu parecer num relatório publicado em:

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2662.htm

O parecer da EFSA apresenta uma revisão dos modelos microbiológicos quantitativos e das bases de dados que podem ser utilizados para elaborar estimativas quantitativas do impacto da temperatura, do pH, da atividade da água, do tratamento, da duração da armazenagem e das suas combinações para a sobrevivência e o crescimento dos principais agentes patogénicos bacterianos.

Os produtos compostos contêm vários ingredientes com diferentes composições. Conclui-se que a migração e a difusão da humidade e das substâncias entre os ingredientes podem alterar os seus parâmetros físico-químicos, particularmente nas interfaces. Por conseguinte, a avaliação dos riscos colocados pelos produtos compostos tem de ter em conta as combinações dos parâmetros mais permissivos para a sobrevivência e o crescimento de agentes patogénicos. Estão disponíveis mais informações no sítio Web indicado acima.

7.2. Exemplos de produtos compostos

7.2.1. Que contêm produtos à base de carne

Todos os produtos compostos que contêm produtos à base de carne têm de ser apresentados para controlos veterinários nos PIF e têm de ser acompanhados pelo certificado previsto no anexo I do Regulamento (UE) n.º 28/2012, com a parte II.2.A da Informação Sanitária preenchida, se se destinarem a importação. Para fins de trânsito, é necessário preencher a parte II.1.A do certificado estabelecido no anexo II desse regulamento.

Enquanto uma piza com salame e queijo tem de ser originária de um estabelecimento registado, uma piza com carne picada ou com produtos da pesca não transformados que tenha sido submetida a tratamento térmico tem de ser originária de um estabelecimento aprovado. No entanto, ambas as remessas têm de ser acompanhadas pelo certificado de produto composto supramencionado.

- Uma piza não submetida a tratamento térmico com carne picada ou produtos da pesca não transformados continua a ser um produto não transformado de origem animal, pelo que tem de ser origináriade um estabelecimento aprovado e de ser acompanhada pelo modelo de certificado sanitário para produtos à base de carne picada ou produtos da pesca.
- Para os produtos compostos que contenham produtos à base de carne e produtos da pesca ou ovoprodutos transformados, apenas tem de ser preenchida a parte II.2.A (parte II.1.A para trânsito) da Informação sanitária dos certificados supramencionados quando o teor de produtos da pesca ou ovoprodutos é inferior a 50 %. Se o teor de produtos da pesca ou ovoprodutos for superior a 50 %, a parte II.2.C ou II.2.D (parte II.1.C para os ovoprodutos em caso de trânsito) também tem de ser preenchida, para além da parte II.2.A.

7.2.2. Que contêm produtos lácteos

Os produtos compostos que contêm produtos lácteos em quantidade igual ou superior a 50 % da sua massa e os produtos compostos que não sejam estáveis em termos de duração e que contêm produtos lácteos em quantidade inferior a 50 % da sua massa têm de ser apresentados nos PIF para controlos veterinários. Têm de ser acompanhados pelo certificado previsto no anexo I do Regulamento (UE) n.º 28/2012, com a parte II.2.B da Informação sanitária preenchida. Em caso de trânsito, tem de ser preenchida a parte II.1.B da Informação sanitária do certificado constante do anexo II do mesmo regulamento.

7.2.3. Que contêm quaisquer outros PTOA

Os produtos compostos que contêm produtos da pesca ou ovoprodutos transformados em quantidade igual ou superior a 50 % da sua massa têm de ser apresentados para controlos veterinários nos PIF. Têm de ser acompanhados pelos certificados previstos nos anexos do Regulamento (UE) n.º 28/2012, com a parte relevante (parte II.2.C ou II.2.D) da Informação sanitária preenchida.

Os produtos compostos que contêm quaisquer PTOA que não produtos transformados à base de carne, lácteos, da pesca ou de ovos em quantidade igual ou superior a 50 % têm de ser apresentados no PIF para controlos veterinários. No entanto, não existem condições de saúde animal aplicáveis a estes produtos e, devido ao período de transição previsto no Regulamento (UE) n.º 1079/2013, as condições de saúde pública ainda não são aplicáveis, com exceção dos requisitos nacionais.

No caso de existirem vários PTOA contidos num produto composto, estes terão de ser somados e, se corresponderem, no seu conjunto, a mais de 50 % do produto composto, este tem de ser apresentado para controlos veterinários num PIF.

8. Informações gerais e específicas sobre os controlos de importação e de trânsito

Estão disponíveis informações gerais sobre as condições de importação de produtos de origem animal para a União no sítio Web da DG SANCO, em:

http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/index en.htm

Estão disponíveis mais informações gerais e específicas sobre os controlos de importação no sítio Web da DG SANCO sobre controlos veterinários nas fronteiras, em:

http://ec.europa.eu/food/animal/bips/index_en.htm

Anexo I

Classificação em função das atividades

Atividade	Regulame nto (CE) n.º	Risco	Lista não exaustiva de exemplos
Mistura de alimentos de origem vegetal com alimentos transformados de origem animal, submetidos, em conjunto, a nova transformação.	853/2004	O risco associado pode ser controlado pela aplicação do disposto no Regulamento (CE) n.º 853/2004.	 Produção de alimentos enlatados feitos de carne transformada com produtos hortícolas Cocção de pizas com ingredientes transformados de origem animal (tais como queijo, peixe transformado ou carne transformada) Produção de sopa feita com extrato de carne
Mistura de alimentos	852/2004	O risco associado pode ser	 Produção de sanduíches com fiambre ou queijo
de origem vegetal com alimentos transformados de		controlado pela aplicação do disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004.	 Produção de sorvetes feitos de leite transformado (leite tratado termicamente, leite em pó)
origem animal, colocados no		00 2 /20011	 Fabrico de produtos da panificação com produtos lácteos
mercado como tal.			 Produção de refeições prontas a serem consumidas compostas por produtos transformados de origem animal (por exemplo carne transformada) e produtos hortícolas
			Fabrico de produtos de confeitaria (por exemplo

	chocolate contendo leite transformado)
	 Produção de maionese com ovoprodutos

Mistura de alimentos de origem vegetal com alimentos não transformados de origem animal submetidos, em conjunto, a nova transformação.	853/2004	O risco é idêntico ao apresentado pelo fabrico de alimentos transformados de origem animal, por exemplo produtos à base de carne, o que justifica a aplicação do disposto no Regulamento (CE) n.º 853/2004. A aprovação das instalações é exigida pelas disposições da UE, devendo ser aplicada uma marca de identificação a estes alimentos.	 Produção de alimentos enlatados feitos de produtos hortícolas e carne fresca Gelado feito com leite cru Ver observações formuladas no capítulo 2.1 do presente documento de orientação
Mistura de alimentos de origem vegetal com alimentos não transformados de origem animal, colocados no mercado como tal.	853/2004	O risco é idêntico ao apresentado pelo manuseio de matérias-primas de origem animal, por exemplo carne fresca, etc. A aprovação das instalações é exigida pelas disposições da UE, devendo ser aplicada uma marca de identificação a estes alimentos.	Preparação de espetadas de carne/peixe crus com produtos hortícolas

Lista não exaustiva de produtos transformados de origem animal (PTOA)

Os produtos transformados* obtêm-se por qualquer ação que modifique substancialmente o produto inicial, nomeadamente aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extração, extrusão ou uma combinação destes processos.

Os PTOA incluem:

- Produtos à base de carne (fiambre, salame, etc.)
- Produtos da pesca transformados (peixe fumado, peixe marinado, etc.)
- Produtos lácteos (leite tratado termicamente, queijo, iogurte, etc.)
- Ovoprodutos (ovo em pó, etc.)
- Gordura animal fundida
- Torresmos
- Gelatina
- Colagénio
- Intestinos, estômagos e bexigas tratados, etc.

Os PTOA incluem também:

- Combinações de produtos transformados, por exemplo queijo com presunto (ver capítulo 2.2.2 do presente documento de orientação)
- Produtos submetidos a várias operações de transformação, por exemplo queijo a partir de leite pasteurizado.

Podem ser adicionadas substâncias para conferir características especiais (por exemplo sabor, doçura, cor, textura) ou para fins técnicos, por exemplo:

- salsicha com alho
- iogurte com fruta
- queijo com ervas aromáticas ou queijo panado
- gelado de leite com chocolate
- filetes de peixe enlatados em óleo
- mexilhões cozidos com manteiga de alho
- surimi com pedaços de ovo
- peixe panado frito

Observações:

Os **PTOA** podem incluir determinados preparados à base de carne, tais como carne marinada e curada. Os **PTOA** têm de ser originários de estabelecimentos aprovados.

^{*} na aceção do artigo 2.°, n.° 1, alínea m), do Regulamento (CE) n.° 852/2004

Anexo III

Exemplos de produtos compostos e de PTOA

Esta lista de exemplos é elaborada tendo em conta decisões tomadas caso a caso, dependendo dos produtos e dos ingredientes dos produtos relevantes, e não pode ser considerada como a regra geral.

Imagem	Código NC*	Informações sobre o produto	Observações
TUNA STEAK in sunflower oil	1604 14 11	Bife de atum em óleo de girassol: Ingredientes: gaiado (Katsuwonus pelamis), óleo de girassol e sal	Produto da pesca sujeito a controlos nos PIF; é exigido o certificado de produto da pesca e origem de estabelecimento aprovado.
MACKERE IN TOMATO SAUCE MAKRELEN TOMATENSOSSE - SAUREL SAUCE IIII Rich III Onegal Onegal	1604 15	Carapau em molho de tomate Ingredientes: carapau, molho de tomate, água e sal	Produto da pesca sujeito a controlos nos PIF; é exigido o certificado de produto da pesca e origem de estabelecimento aprovado.
	1904 90 10, se a quantidade de peixe for inferior a 20 % 1604 (congelado ou não), se a quantidade de peixe for superior a 20 %	Sushi Ingredientes: peixe, arroz de sushi, folhas de palmeira e outros.	Produto da pesca que contém ou é baseado em peixe cru, sujeito a controlos nos PIF; é exigido o certificado de produto da pesca e origem de estabelecimento aprovado. No caso de serem acrescentados ovoprodutos, terá que ser fornecido um certificado suplementar

			relativo aos ovoprodutos.
SALMON Sweet & Sour salad	1604 20 10	Salada agridoce de salmão, 185 g Ingredientes: salmão-rosado (55 g), molho agridoce (molho de tomate, água, vinagre, óleo de soja, açúcar, amido alterado, sal, extrato vegetal), tomate, milho-doce, cebola, pimento verde, milho bebé, intensificador de sabor (E621), extrato de pimentão (E160c)	Produto composto Não sujeito a controlos nos PIF, uma vez que contém uma quantidade inferior a 50 % de produtos da pesca Por ser produzido a partir de peixe não transformado (artigo 2.º, alínea a), da Decisão 2007/275/CE), tem de ser proveniente de um estabelecimento aprovado e de um país terceiro aprovado.
	1602 50 31	Conservas de carne Ingredientes: carne de bovino cozinhada (72 %), carne de bovino (24 %), sal, açúcar, água e conservantes (nitrito de sódio – E250)	Produto de carne, sujeito a controlos nos PIF e ao certificado de produtos à base de carne e deve ser originário de um estabelecimento aprovado e de um país terceiro aprovado, com o tratamento exigido (Decisão 2007/777/CE).
Minced Beef LEAN & TENDER	1602 50 95	Conservas de carne de bovino picada Ingredientes: carne de bovino (75 %), água, cebola, farinha de trigo, polpa de tomate, extrato de carne de bovino, sal, farinha de milho, açúcar, corante natural (caramelo simples), aroma natural de cebola, maltodextrina e a pimenta branca	Produto de carne, uma vez que os ingredientes vegetais apenas acrescentam características especiais; sujeito a controlos nos PIF e ao certificado de produtos à base de carne e deve ser originário de um estabelecimento aprovado e de um país terceiro aprovados, com o tratamento exigido (Decisão 2007/777/CE).

Beef Lasagne with fresh pasta For raining platest skip juint For raining platest skip juint Beef Lasagne With fresh pasta For raining platest skip juint For raining platest skip juint Beef Lasagne With fresh pasta	1902 20	Lasanha de carne de bovino Ingredientes: carne de bovino picada, produtos hortícolas e massa alimentícia com uma cobertura de molho bechamel contendo leite e queijo. O produto final foi cozinhado.	Produto composto, sujeito a controlos nos PIF e a certificado de produto composto, que deve ser preenchido no que se refere ao conteúdo de carne e de produtos lácteos.
Chili with Beans	1602, se a quantidade de carne for superior a 20 % 2106, se a quantidade de carne for inferior a 20 %	Conserva de chili com feijão Ingredientes: água, carne de bovino, feijão, concentrado de tomate triturado, 2 % ou menos de farinha de milho, proteína vegetal texturizada (farinha de soja, corante de caramelo), sal, malagueta em pó, aromatizantes, açúcar, amido, especiarias, pimento padrão, cebola, pimento jalapeño. O produto final foi cozinhado.	Produto composto, sujeito a controlos nos PIF ao certificado de produto composto de um estabelecimento aprovado e de um país terceiro aprovado, com o tratamento exigido (Decisão 2007/777/CE) para alimentos produzidos a partir de carne de bovino crua.
	1604	Bolo tailandês de peixe frito congelado Ingredientes: filete de peixe (69 %), feijão (9 %), água (7 %), amido de tapioca (5 %), paste de caril vermelho (5 %), açúcar (2 %), sal (1,5 %), intensificadores de sabor (0,9 %), folhas de lima <i>kaffir</i> (0,3 %), clara de ovo em pó (0,2 %), fosfato (0,1 %)	

		certificada, contudo o operador da empresa do setor alimentar tem de se assegurar de que é proveniente de um estabelecimento e de um país terceiro aprovados.
2106 90 98	Paneer Poppers, congelados Ingredientes: queijo revestido de pão ralado O paneer é um queijo fresco, semelhante ao requeijão, mas o produto final foi cozinhado.	Produto lácteo, uma vez que o pão ralado apenas acrescenta características especiais; sujeito a controlos nos PIF; é exigido o certificado de produto lácteo e origem de estabelecimento aprovado, consoante o requisito de tratamento térmico (B ou C) do país terceiro de origem.
2106 90 98	Paneer Bhurji Roll, congelado, recheado com produtos hortícolas e paneer (um tipo de queijo fresco semelhante ao requeijão). O produto final não foi cozinhado.	Produto composto, sujeito a controlos nos PIF, mesmo contendo menos de 50 % de produto lácteo, uma vez que o queijo é fresco (não estável em termos de duração à temperatura ambiente).
1602 32	Frango en croute, congelado Ingredientes: 42 % de frango cozinhado, massa folhada, 9 % de manga, açúcar, 2 % de pak choi, óleo de palma, especiarias. Frango cozinhado enrolado em massa folhada e cozinhado no forno.	Produto composto, sujeito a controlos nos PIF e que pode ser proveniente de um estabelecimento registado. Se o frango foi embrulhado cru na massa e depois cozinhado no forno, o estabelecimento de transformação terá de ser aprovado.

	1602, se a quantidade de carne for superior a 20 % 2106, se a quantidade de carne for inferior a 20 %	Hambúrguer com carne de bovino, queijo, tomate e salada	Produto composto, sujeito a controlos nos PIF e ao certificado de produto composto preenchido no que se refere ao conteúdo de carne e de produtos lácteos. Se produzido a partir de carne crua, tem de ser proveniente de um estabelecimento aprovado e de um país terceiro aprovado, com o tratamento exigido (Decisão 2007/777/CE).
Japanese Style Breaded Torpedo King Prawns 20 Tabon Ring Pressure contrib in braid consults The second of the se	1605	Camarão panado Camarões crus, congelados, revestidos em pão ralado;	produto da pesca, uma vez que os camarões são crus; sujeito a controlos nos PIF; é necessário um certificado de produtos da pesca.
	1603 00 10	Caldo de galinha granulado Ingredientes: aditivos alimentares (glutamato monossódico, condimentos nucleótidos, intensificador de sabor, vitamina B2), sal, arroz em pó, carne de frango, ovo, caril em pó (contém açafrão-da-terra), cebolinho, alho, dextrina branca. Estável em termos de duração	Sem pedaços de carne, apenas grânulos que se dissolvem em água quente. Produto composto, mas não sujeito aos controlos nos PIF conforme previsto no anexo II da Decisão 2007/275/CE. No entanto, devem ser respeitados os requisitos gerais de higiene alimentar, tais como o plano de vigilância de resíduos aprovado no país terceiro e o estabelecimento aprovado para a carne de frango contida no caldo de carne.

Contém duas saquetas de tempero de ovas de bacalhau e dois pacotes de algas secas Estável em termos de duração	2103 90 90	Molho de ovas de bacalhau Ingredientes do pacote de molho: ovas de bacalhau salgado; gordura vegetal (óleo de canola, óleo de palma), sal, glutamato monossódico, açúcar, proteína hidrolisada (soja, trigo, milho, peixe), extrato de cochonilha, guanilato dissódico, inosinato dissódico, lactose (leite)	sujeito aos controlos nos PIF, uma vez que é estável em termos de duração à temperatura ambiente e contém menos de 50 % de PTOA. O peixe e o leite utilizados no produto
	2106 90 98	Bebida instantânea em pó, estável em termos de duração Contém 48 % de matéria seca de leite, açúcar, óleo de amendoim, maltodextrina, caramelo, mistura de minerais e outros ingredientes.	ingredientes vegetais apenas acrescentam características especiais; sujeito a controlos nos
VANILLA Coffee-Drink INHALT 250ml	2202 90 99	Bebida de café Ingredientes: água, açúcar, leite em pó desnatado (2 %), leite em pó gordo (3,7 %), extrato de café (0,6 %, 6,0 g/l), extrato de baunilha, E473, E475, E322, E407, teor de cafeína acrescido: 30 mg/100 ml;	Produto composto e não sujeito a controlos nos PIF, já que a quantidade de produtos lácteos é inferior a 50 % e o produto é estável em termos de duração à temperatura ambiente. No entanto, o conteúdo lácteo tem de ser originário de um país terceiro aprovado e de um estabelecimento aprovado, que possuam um plano de vigilância

			de resíduos aprovado.
Provop	2105 00	Gelado de baunilha com bolacha e avelã Ingredientes: água, açúcar, matéria seca de leite, óleo de palmiste refinado, xarope de glucose, avelã, emulsionante, estabilizantes, aroma artificial, substituto de chocolate, bolacha	Produto composto, se produzido sem implicar um tratamento térmico, pode ser originário de um estabelecimento registado, sujeito a controlos nos PIF, já que não é estável em termos de duração. Produto lácteo, se transformado através de um tratamento térmico, originário de um estabelecimento aprovado, sujeito a controlos nos PIF, certificado para produtos lácteos exigido. Em ambos os casos, é necessário que o conteúdo de produtos lácteos seja proveniente de um país terceiro aprovado e de um estabelecimento aprovado que possuam um plano de vigilância de resíduos aprovado.
	2208 70	Licores cremosos Ingredientes: habitualmente confecionados com fruta, café, álcool, leite, leite em pó, gema de ovo e/ou natas Estável em termos de duração à temperatura ambiente	Produto composto; a parte de produtos lácteos incluída apenas deve ser derivada e tratada em conformidade com o previsto na lista de países terceiros aprovados para produtos lácteos. Não sujeitos a controlos nos PIF, se a quantidade de produtos de origem animal for inferior a 50 % da sua massa.

Aromatizantes que contenham, por exemplo, 40 % de molho de peixe e água Produto da pesca, sujeito a controlos nos PIF; é exigido certificado de produtos da pesca. É um produto composto se forem também adicionadas partes de origem vegetal. A adição de água não o torna num produto composto. Molho de ostras lingredientes: extrato de ostras, 30 % de molho de soja, salmoura c condimentos 1517 90 99 Aditivo alimentar, pó de óleo de atum microencaspulado lingredientes: contém 48 % de óleo de atum altamente desodorizado e refinado, 15 % de caseína, devirose, xarope de glucose desidratado, ascorbato de sódio, lecitina e outros. Estável em termos de duração	FISA Sade	2103 90 90	Molho de peixe Norma Codex: a STAN 302/2011 define o molho de peixe como sendo obtido através da fermentação de uma mistura de peixe e sal (e água).	Produto da pesca com certificado de produto da pesca, sujeito a controlos nos PIF independentemente da quantidade de peixe.
Ingredientes: extrato de ostras, 30 % de molho de soja, salmoura e condimentos Aditivo alimentar, pó de óleo de atum microencapsulado Ingredientes: contém 48 % de óleo de atum altamente desodorizado e refinado, 15 % de caseína, dextrose, xarope de glucose desidratado, ascorbato de sódio, lecitina e outros. Estável em termos de		2103 90 90	contenham, por exemplo, 40 % de	a controlos nos PIF; é exigido certificado de produtos da pesca. É um produto composto se forem também adicionadas partes de origem vegetal. A adição de água não o torna num
de óleo de atum microencapsulado Ingredientes: contém 48 % de óleo de atum altamente desodorizado e refinado, 15 % de caseína, dextrose, xarope de glucose desidratado, ascorbato de sódio, lecitina e outros. Estável em termos de	STER: SAUCE NYSTER Havord AUCE	2103 90 90	Ingredientes: extrato de ostras, 30 % de molho de soja, salmoura e	âmbito do anexo II da Decisão 2007/275/CE e não sujeito a controlos
		1517 90 99	de óleo de atum microencapsulado Ingredientes: contém 48 % de óleo de atum altamente desodorizado e refinado, 15 % de caseína, dextrose, xarope de glucose desidratado, ascorbato de sódio, lecitina e outros. Estável em termos de	sujeito a controlos nos PIF, as partes de produtos lácteos e da pesca do composto devem ser preenchidas e o país terceiro de origem de ambos os produtos

Ţ	,	
2106 90 92	Comprimidos, não embalados para o consumidor final Ingredientes de cada comprimido: Sulfato de glucosamina (origem de peixe selvagem): 34,6 % do total de ingredientes Condroitina (origem de aves de capoeira): 27,7 % do total de ingredientes ~38 % dos comprimidos são produtos de origem vegetal.	Produto composto, sujeito a controlos no PIF, têm que ser preenchidos a parte de carne e de peixe do certificado composto e o país de origem terceiro do produto composto aprovado. Se proveniente da China, é necessário um atestado para o cloranfenicol, etc., conforme previsto na Decisão 2002/994/CE.
1602	Espetada de Tandoori- Yakitori Ingredientes: carne marinada em iogurte, leite, de sal, especiarias, azeite, em seguida assado, assado na brasa e congelado	Produto de carne, sujeito a controlos nos PIF, é necessário o certificado de produto à base de carne e que o operador da empresa do setor alimentar assegure que o leite e o iogurte são provenientes de estabelecimentos/países terceiros aprovados.
1602, se a quantidade de carne for superior a 20 % 2106, se a quantidade de carne for inferior a 20 %	burrito de ovos e	Se forem usados ovos crus, é um PTOA, já que a tortilha não foi tratada termicamente com os PTOA. O burrito tem de ser originário de um estabelecimento aprovado com certificados sanitários para todos os diferentes ingredientes de produtos animais utilizados. Se forem utilizados ovoprodutos, o produto composto e o burrito podem ser originários de um estabelecimento registado com o certificado de produto composto preenchido

1604, se a quantidade de peixe for superior a 20 % 2106, se a quantidade de peixe for inferior a 20 %	Bolinho de peixe num copo com líquido gelatinoso transparente Ingredientes: água, carpa, clara de ovo, peixe branco, tainha, açúcar, cenoura, sal, óleo de algodão, cebola, lúcio, fécula de batata, carragenina, pimenta, aromas naturais	para todos os ingredientes de produtos animais utilizados. Em ambos os casos, está sujeito a controlos nos PIF. Produto da pesca (semelhante a <i>surimi</i> cozinhado) produzido a partir de peixe cru; os ingredientes vegetais adicionam características especiais. Deve ser originário de um estabelecimento aprovado. Sujeito a controlos nos PIF, com certificado de produto da pesca. Não é necessário certificado para as claras de ovo, que têm uma função tecnológica, já que são necessárias para o fabrico; o operador da empresa do setor alimentar tem de se assegurar de que provêm de fontes aprovadas.
1901 90	Produto em pó para omelete Ingredientes: proteína do leite, clara de ovo em pó, ovo em pó (20 %), sal, aromas, ervas aromáticas (0,5 %), corante, especiarias, antiaglomerante São adicionadas ervas aromáticas para conferir um sabor especial.	Produto misto de origem animal (produto lácteo e ovoproduto), sujeito a controlos nos PIF, tem de ser originário de um estabelecimento aprovado para ambos os tipos de produtos e é necessário um certificado sanitário para produtos lácteos e ovoprodutos.

	1602, se a quantidade de carne for superior a 20 % 2106, se a quantidade de carne for inferior a 20 %	Salada de carne Ingredientes: enchidos de carne, ovos, cebola, <i>pickles</i> , salsa, molho (do tipo maionese)	Produto composto, sujeito a controlos nos PIF, as partes de produtos a base de carne e ovoprodutos do composto devem ser preenchidas e o país terceiro de origem de ambos os produtos tem de ser aprovado.
	1901, já que contém vanilina 0402, se não contivesse vanilina	Dulce de Leche Ingredientes: leite magro (49 %), açúcar (48 %), vanilina (2 %), bicarbonato de sódio (fermento 1 %) e sorbato de potássio como conservante (menos de 1/10 de 1 %)	Produto lácteo, já que os ingredientes vegetais apenas acrescentam características especiais; sujeito a controlos nos PIF; tem de ser originário de um estabelecimento aprovado e de um país terceiro aprovado que possua um plano de vigilância de resíduos aprovado e requer um tratamento térmico adequado.
* O código NC completo não	2309 10	Atum com milho Alimentos enlatados para animais de companhia	PIF. Os produtos compostos abrangem unicamente alimentos para consumo humano, e as regras não são relevantes para subprodutos animais.

^{*} O código NC completo não pode ser determinado nos casos em que a descrição, a lista de ingredientes e o processo de produção do produto estão incompletos