

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 1 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

**Tema / Domínio/Segurança biológica/Higiene dos géneros Alimentícios / Plano de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal**

**Índice**

1. Âmbito	3
2. Objetivo	3
1.1. Objetivo Geral e Estratégico	3
3. Legislação aplicável	4
4. Autoridade Competente (AC)	7
5. Autoridades Intervenientes no controlo e formas de comunicação com a AC	7
6. Procedimentos de controlo	9
6.1 Tipo de atividades objeto de controlo oficial	9
6.1.1 Produção primária	9
6.1.2. Agro-indústria	10
6.1.3 Retalho	10
6.2. Análise de risco	10
6.2.1 Efeito adverso/severidade dos contaminantes	10
6.2.2 Ocorrência dos contaminantes nos géneros alimentícios de origem não-animal	11
6.3. Classificação de risco dos contaminantes	12
6.4. Determinação das amostras a colher na produção primária e agro-indústria	13
6.4.1 Colheita de géneros alimentícios de Risco 3 (Alto Risco)	14
6.4.2 Colheita de géneros alimentícios de Risco 2 (Médio Risco)	14
6.4.3 Colheita de géneros alimentícios de Risco 1 (Baixo Risco)	14
6.5 Determinação das amostras a colher no retalho	15
6.6 Situações de não-conformidade (incluindo notificação ao RASFF)	15
7. Monitorização	16

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 2 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

8. Supervisão	16
9. Relatório de Execução	16
10. Laboratórios habilitados para o controlo oficial e respetivos contactos	16
Anexo I - VI	18

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 3 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

## 1. ÂMBITO

O Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal define os procedimentos relativos aos controlos oficiais efectuados na produção primária, nos estabelecimentos onde são preparados, armazenados, transformados e/ou embalados géneros alimentícios de origem não animal, e nos estabelecimentos retalhistas, com vista a verificar o cumprimento da legislação alimentar em matéria de contaminantes nos géneros alimentícios de origem não-animal.

## 2. OBJECTIVO

Este plano define uma metodologia de controlo que permita assegurar, em todas as fases da cadeia alimentar, a verificação do cumprimento dos requisitos em matéria de legislação de contaminantes nos géneros alimentícios de origem não-animal.

Entende-se por "Contaminante" no âmbito do Regulamento (CEE) n.º 315/1993 do Conselho, de 8 de Fevereiro "a substância que não seja intencionalmente adicionada a um género alimentício mas nele esteja presente como resíduo de produção (incluindo os tratamentos aplicados às culturas e aos animais e na prática da medicina veterinária) fabrico, processamento, preparação, tratamento, acondicionamento, embalagem, transporte ou armazenagem do referido alimento ou em resultado de contaminação ambiental".

Não faz parte do âmbito deste plano o controlo de resíduos de produção no que se refere a resíduos de pesticidas e produtos de uso veterinário, bem como o controlo de contaminantes em produtos de origem animal.

### 2.1 Objectivo Geral e Estratégico

Dar cumprimento ao disposto no Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento e do Conselho, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar o

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 4 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0
		30-06-2014

cumprimento da legislação nacional e comunitária relativa aos contaminantes, nos géneros alimentícios de origem não-animal de origem não-animal.

Estabelecer o plano de colheita de amostras para o controlo oficial no domínio dos contaminantes nos géneros alimentícios de origem não-animal, a nível da produção primária e de todos os operadores das empresas do sector alimentar.

Proceder ao controlo da concentração dos contaminantes nos géneros alimentícios de origem não-animal, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 1881/2006, da Comissão, de 19 de Dezembro.

Este plano interliga-se com os planos de controlo das Agro-Indústrias (PCAI), dos Suplementos Alimentares (PCSA), dos Géneros Alimentícios destinados a uma Alimentação Especial (PCAE).

### 3. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Ao controlo oficial aplicam-se todas as disposições legislativas e regulamentares a seguir enumeradas:

**Regulamento (CE) n.º 178/2002**, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

**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.

**Regulamento (CE) n.º 852/2004**, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 5 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0
		30-06-2014

**Regulamento (CEE) n.º 315/1993** do Conselho, de 8 de Fevereiro (versão consolidada), que estabelece os procedimentos para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios

**Regulamento (CE) n.º 1881/2006** da Comissão, de 19 de Dezembro (versão consolidada), que fixa os teores máximos para certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, alterado pelo Regulamento (UE) n.º 1067/2013, de 30 de Outubro e pelo Regulamento (UE) n.º 212/2014, de 6 de Março.

**Regulamento (CE) n.º 401/2006** da Comissão, de 23 Fevereiro (versão consolidada), que estabelece os métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial dos teores de micotoxinas nos géneros alimentícios, no que refere aos amendoins, a outras sementes de oleaginosas, aos frutos de casca rija, aos caroços de alperce, ao alcaçuz e aos óleos vegetais.

**Regulamento (CE) n.º 1882/2006** da Comissão, de 19 Dezembro, que estabelece métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial dos teores de nitratos em determinados géneros alimentícios

**Regulamento (UE) n.º 252/2012** da Comissão de 21 de Março de 2012, que estabelece os métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial dos teores de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina e PCB não semelhantes a dioxinas em determinados géneros alimentícios, e revoga o Regulamento (CE) n.º 1883/2006 da Comissão, de 19 Dezembro.

**Regulamento (CE) n.º 333/2007** da Comissão, de 28 Março (versão consolidada), que estabelece os métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial dos teores de chumbo, cádmio, mercúrio, estanho inorgânico, 3-MCPD e benzo(a)pyreno nos géneros alimentícios.

**Recomendação 2003/598/CE** da Comissão, de 11 Agosto que se refere à prevenção e redução da contaminação em sumo de maçã e dos ingredientes do sumo de maçã noutras bebidas

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>		
	Página: 6 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

**Recomendação 2006/583/CE** da Comissão, de 17 Agosto, que se refere à prevenção e redução de *Toxinas Fusarium* em cereais e produtos à base de cereais

**Recomendação 2006/794/CE** da Comissão, de 16 Novembro, que se refere à monitorização dos níveis de base das dioxinas e dos PCB sob a forma de dioxina e dos PCB não semelhantes a dioxinas nos géneros alimentícios

**Recomendação 2007/196/CE** da Comissão, de 28 Março que se refere à monitorização da presença de furanos nos géneros alimentícios

**Recomendação 2010/133/UE** da Comissão, de 2 Março, que se refere à prevenção e redução da contaminação com carbamato de etilo das aguardentes de frutos com caroço e das aguardentes de bagaço de frutos com caroço e à monitorização dos teores de carbamato de etilo nestas bebidas

**Recomendação 2010/161/UE** da Comissão de 17 Março, relativa ao controlo da presença de substâncias perfluoroalquilados nos alimentos

**Recomendação 2010/307/UE** da Comissão de 2 Junho, que se refere à monitorização dos teores de acrilamida nos géneros alimentícios

**Recomendação 2013/647/UE** da Comissão, relativa à investigação sobre os teores de acrilamida nos alimentos

**Recomendação 2012/154/UE** da Comissão de 15 de Março de 2012, relativa à monitorização da presença de alcaloides da cravagem nos alimentos para animais e nos géneros alimentícios.

**Recomendação 2013/165/UE**, da Comissão de 27 de Março de 2013, relativa à presença de toxinas T-2 e HT-2 em cereais e produtos á base de cereais.

**Recomendação 2013/711/UE** da Comissão de 3 de Dezembro, relativa à redução da presença de dioxinas, furanos e PCB nos alimentos para animais e nos géneros alimentícios.

**Recomendação 2014/118/UE** da Comissão de 3 de março, relativa à monitorização de vestígios de retardadores de chama bromados presentes nos alimentos

Elaborado por: DSNA/DAH	Aprovado por:  PAULA CRUZ DE CARVALHO Subdiretora-Geral
-------------------------	--

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 7 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

#### 4. AUTORIDADE COMPETENTE (AC)

DGAV, através da sua Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação (DSNA).

#### 5. AUTORIDADES INTERVENIENTES NO CONTROLO E FORMAS DE COMUNICAÇÃO COM A AC

A Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) é o organismo responsável pela regulamentação na área alimentar, traduzida no acompanhamento da legislação comunitária e sua aplicação no território nacional, pelas medidas de políticas relativas à qualidade e segurança dos géneros alimentícios e desempenha a função de gestor de risco em géneros alimentícios de origem animal e não animal. Neste contexto, cabe à DGAV, como autoridade competente, elaborar e coordenar a execução do plano de controlo oficial, com a conseqüente produção e actualização de procedimentos.

A execução deste plano, designadamente a colheita de amostras competirá às DRAP/RA, aos serviços da Direção Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural (DRADR) na Região Autónoma da Madeira, à Direção Regional do Desenvolvimento Agrário (DRDA) e Serviços de Desenvolvimento Agrário (DAS) na Região Autónoma dos Açores e à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

À DGAV cabe ainda a supervisão do trabalho realizado pelos organismos que procedem à colheita de amostras, bem como a avaliação e conseqüente ajustamento do plano face aos resultados obtidos.

Sempre que necessário, são elaboradas e enviadas aos organismos que procedem à colheita de amostras, notas interpretativas ou procedimentos para uma actuação uniforme e harmonizada. A DGAV faculta ainda as actualizações legislativas nesta matéria e realiza periodicamente uma avaliação das necessidades de formação.

Elaborado por: DSNA/DAH

Aprovado por:  
  
PAULA CRUZ DE CARVALHO  
Subdiretora-Geral

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 8 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0
		30-06-2014

Para efeito dos procedimentos de controlo definidos no ponto 5 deste plano, compete à Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação (DSNA) da DGAV seleccionar os produtos a amostrar para o controlo de contaminantes nos produtos de origem não animal.

As DRAP/RA, que efectuam o controlo na produção primária e do processo de fabrico dos alimentos de origem não animal, no âmbito do plano de controlo das agro-indústrias (PCAI), procedem à colheita de amostras para controlo analítico. As matérias-primas, enquanto ingredientes, estão também sujeitas a colheita de amostras para análise laboratorial. Compete às DRAP/RA a decisão face aos resultados analíticos e instrução dos processos de infração que resultarem deste controlo. Como ponto de contacto, a nível regional, do PNCC, deverá ser nomeado um coordenador regional que garantirá a coordenação da execução dos controlos, a adequada implementação dos procedimentos previstos neste plano, ser ponto de contacto com a DAH e participar nas reuniões de coordenação nacional.

No âmbito do PNCC, a ASAE assegura a colheita de amostras dos géneros alimentícios de origem não-animal no retalho e as determinações analíticas acordadas com a DGAV. Compete à ASAE a instrução dos processos de infração que resultarem deste controlo. Como ponto de contacto do PNCC, deverá ser nomeado um coordenador que garantirá a coordenação da execução dos controlos, a adequada implementação dos procedimentos previstos neste plano, ser ponto de contacto com a DAH e participar nas reuniões de coordenação nacional.

O quadro 1 sintetiza o envolvimento das diferentes entidades no controlo dos géneros alimentícios de origem não-animal.

Elaborado por: DSNA/DAH

Aprovado por:

*Paula Cruz de Carvalho*  
PAULA CRUZ DE CARVALHO  
Direção-Geral



<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 9 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

**Quadro 1 - Atuação das entidades envolvidas no PNCC**

Autoridade Competente responsável	Organismos intervenientes	Tarefas de controlo
<b>DGAV</b>	DGAV	- Selecção/decisão de controlo
	. DRAP . Direcção Regional de Agricultura da RA Madeira . Direcção Regional do Desenvolvimento Agrário da RA Açores	- Colheita de amostras para controlo analítico na produção primária e operadores do sector alimentar e decisão face aos resultados - Instrução dos processos de infracção
	. ASAE	- Colheita de amostras no mercado - Instrução dos processos de infracção
	. Laboratórios	- Determinação analítica

## 6. PROCEDIMENTOS DE CONTROLO

### 6.1 Tipo de atividades objeto de controlo oficial

#### 6.1.1 Produção Primária

A produção primária diz respeito à produção de produtos agrícolas, incluindo nomeadamente o cultivo e a colheita, que resulte exclusivamente em produtos que após colheita, ou recolha, não sejam submetidos a nenhuma outra operação que não seja um simples tratamento físico.

Elaborado por: DSNA/DAH	Aprovado por:  PAULA CRUZ DE CARVALHO Subdiretora-Geral
-------------------------	--

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>		
	Página: 10 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

### 6.1.2. Agro-indústria

Nesta fase o controlo é realizado nos géneros alimentícios de origem não-animal alvo de processamento industrial, sendo a colheita de amostras realizada a nível dos estabelecimentos da agro-indústria, de acordo com a CAE listada no **Anexo II**.

### 6.1.3 Retalho

Nesta fase o controlo é realizado nos géneros alimentícios de origem não-animal já colocados mercado retalhista, sendo a colheita de amostras efetuada a nível dos estabelecimentos de retalho.

## 2.2 Análise de risco

O presente plano assegura o controlo oficial dos contaminantes no âmbito do Regulamento n.º 1881/2006, através de controlo analítico de géneros alimentícios de origem não-animal a nível nacional.

A amostragem para o controlo de contaminantes é definida por análise de risco, com base nos seguintes indicadores:

- Efeito adverso/severidade dos contaminantes
- Ocorrência/Frequência do contaminante nos géneros alimentícios de origem não-animal

### 6.2.1 Efeito adverso/severidade dos contaminantes

Envolve a classificação quanto aos efeitos adversos/severidade dos contaminantes numa escala de 1 a 4. Para este fim foi usada a metodologia desenvolvida pela Agência de Segurança Alimentar Belga (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire-AFSCA) para a elaboração do seu programa do controlo oficial. A classificação dos efeitos adversos/severidade está definida no Quadro 2.

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>		
	Página: 11 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

**Quadro 2: Classificação dos efeitos adversos/ severidade**

Nível	Efeito adverso/severidade
1	Pouco grave (parâmetros que não têm um impacto significativo na segurança alimentar)
2	Provavelmente grave (género alimentício que possui alguma susceptibilidade de prejudicar a saúde humana)
3	Grave
4	Muito grave

No **Anexo III** é apresentada a lista dos contaminantes considerados no PNCC e a respetiva classificação quanto aos efeitos adversos/severidade.

**6.2.2 Ocorrência dos contaminantes nos géneros alimentícios de origem não-animal**

Este parâmetro tem como função definir o grau de persistência dos contaminantes em causa e se poderão causar problema no universo dos alimentos (matrizes) considerados. A ocorrência é um dos componentes da exposição da população aos contaminantes e para a sua avaliação devem considerar-se as situações de ultrapassagem dos limites máximos (LM) e os respetivos teores, bem como as situações em que são detetados teores próximos dos LM, ainda que inferiores.

O nível de ocorrência classifica-se numa escala de 1 a 4, devendo ser obtido anualmente com base nos dados disponíveis nos 3 anos anteriores através da análise:

- das determinações e ultrapassagem dos LM observados no controlo oficial e
- dos dados relativos às notificações RASFF.

Para o cálculo do nível de ocorrência de cada contaminante considerado no PNCC aplicam-se os critérios do Quadro 3.

Elaborado por: DSNA/DAH

Aprovado por:

*Paula Cruz de Carvalho*  
PAULA CRUZ DE CARVALHO  
Subdiretora-Geral

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>		
	Página: 12 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

**Quadro 3: Classificação da ocorrência do contaminante nos géneros alimentícios  
de origem não-animal\***

Nível	Ocorrência nos últimos 3 anos
<b>1</b>	Determinações raras com níveis próximos do LM (<3) Ausência de determinações que ultrapassam os LM Ausência de RASFF
<b>2</b>	Determinações frequentes com níveis próximos do LM (3 a 5) Determinações pouco frequentes que ultrapassam os LM (<3) Ocorrência baixa de RASFF (<3)
<b>3</b>	Determinações muito frequentes com níveis próximos do LM (>6) Determinações frequentes que ultrapassam os LM (3 a 6) Ocorrência frequente de RASFF (3 a 6)
<b>4</b>	Determinações muito frequentes que ultrapassam os LM (>6) Ocorrência muito frequente de RASFF (>6)

\*(com base em determinações que ultrapassam os LM, num período de 3 anos de controlos oficiais ou dados dos sistemas RASFF)

O critério "nível próximo", é estabelecido caso a caso, considerando a matriz e o contaminante específico.

Para além dos fatores referidos atrás, na avaliação do risco também é importante considerar a contribuição dos géneros alimentícios de origem não-animal selecionados para a exposição total. No entanto, este fator não será considerado nesta fase uma vez que os dados usados para a avaliação da ocorrência são os dados europeus e não nacionais.

### 6.3. Classificação de risco dos contaminantes

Para definir as amostras a colher no âmbito do PNCC é determinado o nível de risco dos contaminantes nos géneros alimentícios de origem não-animal, tendo em conta a análise de risco referida em 5.2. (Quadro 4).

Elaborado por: DSNA/DAH	Aprovado por:  PAULA CRUZ DE CARVALHO Subdiretora-Geral
-------------------------	--

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 13 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

Para este efeito, o Risco é a função da severidade do contaminante e a frequência com que este ocorre nos géneros alimentícios de origem não-animal de acordo com a expressão  $Risco = Severidade + Ocorrência$

Quadro 4 - **Matriz de risco**

<b>Severidade</b>	4	5	6	7	8
	3	4	5	6	7
	2	3	4	5	6
	1	2	3	4	5
		1	2	3	4
	<b>Ocorrência</b>				

Os contaminantes dos géneros alimentícios de origem não-animal são classificados quanto ao Risco de acordo com o Quadro 5.

Quadro 5 - **Classificação de risco dos contaminantes**

Classificação	Risco	
	7 - 8	Alto Risco
4 - 6	Médio Risco	R2
2 - 3	Baixo Risco	R1

#### 6.4. Determinação das amostras a colher na produção primária e agro-indústria

Para os efeitos previstos neste plano de controlo, os géneros alimentícios de origem não-animal adotam a classificação do seu contaminante de risco mais elevado. Assim, a colheita de amostras na produção primária e nas agro-indústrias resulta da classificação de risco dos contaminantes desses géneros alimentícios (Quadro 6).

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 14 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0
		30-06-2014

#### **6.4.1 Colheita de géneros alimentícios de Risco 3 (Alto Risco)**

Será colhida 1 amostra de géneros alimentícios de origem não-animal de Alto Risco (R3) em cada 3 de 4 ações de controlo efetuadas no âmbito do controlo oficial da produção primária e do PCAI, correspondendo à realização de uma colheita em 75% das ações de controlo oficial onde sejam detetados este tipo de géneros alimentícios. A seleção do género alimentício a colher é da responsabilidade da DRAP/RA, caso exista mais do que um tipo de género alimentício elegível.

#### **6.4.2 Colheita de géneros alimentícios de Risco 2 (Médio Risco)**

Será colhida 1 amostra de géneros alimentícios de origem não-animal de Médio Risco (R2) em cada 2 de 4 ações de controlo efetuadas no âmbito do controlo oficial da produção primária e do PCAI, correspondendo à realização de uma colheita em 50% das ações de controlo oficial onde sejam detetados este tipo de géneros alimentícios. A seleção do género alimentício a colher é da responsabilidade da DRAP/RA, caso exista mais do que um tipo de género alimentício elegível.

#### **6.4.3 Colheita de géneros alimentícios de Risco 1 (Baixo Risco)**

Será colhida 1 amostra de géneros alimentícios de origem não-animal de Baixo Risco (R1) em cada 1 de 4 ações de controlo efetuadas no âmbito do controlo oficial da produção primária e do PCAI, correspondendo à realização de uma colheita em 25% das ações de controlo oficial onde sejam detetados este tipo de géneros alimentícios. A seleção do género alimentício a colher é da responsabilidade da DRAP/RA, caso exista mais do que um tipo de género alimentício elegível.

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 15 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

Quadro 6 - Determinação das amostras a colher

Contaminante de risco mais elevado	Risco do género alimentício	Frequência das colheitas por ação de controlo	N.º de colheitas por ação de controlo
R3	Alto Risco (R3)	75%	3 em 4
R2	Médio Risco (R2)	50%	2 em 4
R1	Baixo Risco (R1)	25%	1 em 4

A determinação da frequência e tipo de géneros alimentícios de origem não-animal objeto de colheita é validada pela DSNA até final de Janeiro, constituindo uma alteração anual ao **Anexo IV** do PNCC.

#### 6.5 Determinação das amostras a colher no retalho

No retalho é estabelecida a colheita de 20 amostras por ano, que incidirão sobre os géneros alimentícios de origem não-animal definidos com base no apuramento dos dados relativos ao RASFF nos últimos 3 anos. Pretende-se com este controlo abranger os géneros alimentícios de origem não-animal colocados no mercado provenientes da importação ou trocas intra-comunitárias.

#### 6.6 Situações de não-conformidade (incluindo notificação ao RASFF)

Sempre que no âmbito do PNCC sejam detetadas situações de não-conformidade (resultado analítico não conforme), deverá o lote respectivo do produto em causa ficar retido, até à conclusão do processo.

A constatação da existência de um resultado não conforme determina a instituição do respetivo processo de contra-ordenação pela DRAP/RA, no caso de uma amostra colhida na produção primária ou numa agro-indústria, ou pela ASAE, no caso de uma amostra colhida no retalho.

As não conformidades detetadas serão notificadas ao RASFF sempre que a "não conformidade" se inclua no âmbito daquele sistema de alerta rápido.

Elaborado por: DSNA/DAH	Aprovado por:  PAULA CRUZ DE CARVALHO Subdiretora-Geral
-------------------------	--

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>		
	Página: 16 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

## 7. Monitorização

Para se avaliar a correta implementação do PNCC, as DRAP/RA enviam trimestralmente à DSNA os resultados dos controlos efectuados. Com estes dados, a DAH elabora um relatório do qual dá conhecimento à Direção e aos intervenientes no plano de controlo.

## 8. Supervisão

A supervisão do PNCC será realizada pelos coordenadores regionais ou por técnicos da DGAV (DSNA/DAH) com periodicidade anual a uma DRAP/RA por ano. Os relatórios finais de supervisão interna são disponibilizados pela DGAV a todas as DRAP/RA, bem como ao Núcleo de Auditorias da DGAV e publicados na Intranet 2 da DGAV.

## 9. Relatório de Execução

Os relatórios de execução anuais são elaborados pela DGAV onde constam todos os controlos realizados, de forma a evidenciar o cumprimento dos objetivos anuais do PNCC. Procede-se igualmente à quantificação das não conformidades detetadas por produto e requisito legal e ações de seguimento, tais como correções das não conformidades e retiradas/recolhas do mercado. Neste relatório são igualmente identificadas todas as ações destinadas a facilitar o cumprimento da legislação por parte dos operadores tais como ações de formação, seminários e guias de orientação.

Os relatórios de execução são disponibilizados pela DGAV a todas as DRAP/RA, bem como ao Núcleo de Auditorias da DGAV e publicados na Intranet 2 da DGAV.

## 10. Laboratórios habilitados para o controlo oficial

As amostras para análise recolhidas no âmbito deste plano devem ser remetidas tão rápido quanto possível para um dos laboratórios habilitados e reconhecidos para o controlo oficial, listados no **Anexo V**. Deve existir sempre um contacto

Elaborado por: DSNA/DAH	Aprovado por:  PAULA CRUZ DE CARVALHO Subdiretora-Geral
-------------------------	--



<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 17 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0
		30-06-2014

prévio entre as DRAP/RA e os laboratórios para combinar prazos de entrega e/ou outras questões administrativas como o aviso da entrega das amostras.

A codificação das amostras deve seguir as orientações definidas no P40-PR-01.

Os métodos de colheita de amostras dos géneros alimentícios de origem não-animal devem seguir os indicados no **Anexo VI**.

Elaborado por: DSNA/DAH

Aprovado por:

  
PAULA CRUZ DE CARVALHO  
Subdiretora-Geral

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 18 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0
		30-06-2014

**ANEXO I**  
**LISTA DE PROCEDIMENTOS**

PR01: Procedimento de colheita de amostras

PR02: Codificação das amostras

Elaborado por: DSNA/DAH

Aprovado por:

  
PAULA CRUZ DE CARVALHO  
Subdiretora-Geral

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 19 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

## ANEXO II

### Lista CAE dos estabelecimentos agroindustriais

CAE	Lista de atividades
10310	Preparação e conservação de batatas
10320	Fabricação de sumos de frutos e de produtos hortícolas
10391	Congelação de frutos e de produtos hortícolas
10392	Secagem e desidratação de frutos e de produtos hortícolas
10393	Fabricação de doces, compotas, geleias e marmelada
10394	Descasque e transformação de frutos de casca rija comestíveis
10395	Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas por outros processos
10412	Produção de azeite
10413	Produção de óleos vegetais brutos (exceto azeite)
10414	Refinação de azeite, óleos e gorduras
10420	Fabricação de margarinas e de gorduras alimentares similares
10611	Moagem de cereais
10612	Descasque, branqueamento e outros tratamentos do arroz
10613	Transformação de cereais e leguminosas, n.e.
10711	Panificação
10712	Pastelaria
10720	Fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação
10730	Fabricação de massas alimentícias, cuscuz e similares
10821	Fabricação de cacau e de chocolate
10822	Fabricação de produtos de confeitaria
10830	Indústria do café e do cacau
11072	Fabricação de refrigerantes e de outras bebidas não alcoólicas
46170	Comércio por grosso de produtos alimentares e bebidas
46214	Comércio por grosso de cereais, sementes, leguminosas, oleaginosas
46311	Comércio por grosso de fruta e de produtos hortícolas, exceto batata
46312	Comércio por grosso de batata
46332	Comércio por grosso de azeite, óleos e gorduras alimentares
46342	Comércio por grosso de bebidas não alcoólicas
46362	Comércio por grosso de chocolate e de produtos de confeitaria
46370	Comércio por grosso de café, chá, cacau e especiarias
46382	Comércio por grosso de outros produtos alimentares
56290	Outras atividades de serviço de refeições
10840	Fabricação de condimentos e temperos


Elaborado por: DSNA/DAH

Aprovado por:

*Paula Cruz de Carvalho*  
PAULA CRUZ DE CARVALHO  
Subdiretora-Geral

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 20 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0
		30-06-2014

10850	Fabricação de refeições e pratos pré-cozinhados
10891	Fabricação de caldos, sopas e sobremesas
10892	Fabricação de outros produtos alimentares diversos
11013	Produção de licores e de outras bebidas destiladas
11030	Fabricação de cidra e outras bebidas fermentadas de frutos
11050	Fabricação de cerveja
11060	Fabricação de malte

Elaborado por: DSNA/DAH	Aprovado por:  PAULA CRUZ DE CARVALHO Subdiretora-Geral
-------------------------	--

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 21 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

### ANEXO III

#### Lista dos contaminantes considerados no PNCC e sua classificação quanto aos efeitos adversos/severidade

Contaminantes		Efeito adverso/ severidade
<b>Micotoxinas</b>	Aflatoxina B1	4
	Aflatoxina $\Sigma$ B1, B2, G1, G2	4
	Patulina	2
	Ocratoxina A (OTA)	3
	Desoxinivalenol (DON)	2
	Zearalenona (ZON)	2
	Fumonisinias	3
<b>Metais</b>	Chumbo	3
	Cádmio	3
	Mercúrio	3
	Estanho (na forma inorgânica)	2
<b>Outros</b>	3-MCPD	3
	Benzo(a)pireno (HAP)	3
	Melamina	3
	Nitratos	2

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 22 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

## ANEXO IV

### Colheitas de géneros alimentícios de origem não-animal

Grupo	Subgrupo de Género Alimentício	Género Alimentício	Contaminantes a pesquisar	N.º de colheitas por ação de controlo
Café	Café	Café torrado grão Café torrado moído	OTA	2 em 4
Cereais e derivados de cereais	Arroz	Agulha, Carolino Basmati	Aflatoxina B1, Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2), OTA, DON, ZON, Fumonisinias,	3 em 4
	Massas alimentícias secas, Pão, bolachas, cereais de pequeno almoço	Farinha de milho e de trigo	Aflatoxina B1, Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2), OTA, DON, ZON, Fumonisinias,	2 em 4
		Pão	OTA, DON, ZON	2 em 4
		Biscoitos	OTA, DON, ZON	2 em 4
Especiarias	Capsicum spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentos, pimento em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce)	Pimentão doce	Aflatoxina B1, Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) OTA	3 em 4
		Pimentão		
		Paprika Pimenta de caiena		
	Piper spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta)	Pimenta preta Pimenta branca Mistura de pimentas		
		Myristica fragrans (noz-moscada)	Noz-moscada em pó Noz-moscada	Aflatoxina B1, aflatoxinas (B1+B2+G1+G2), OTA
Zingiber officinale (gingibre)	Gengibre pó	Aflatoxina B1 Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) OTA	3 em 4	
	Curcuma longa (curcuma)	Aflatoxina B1, Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) OTA	3 em 4	
Planta aromática	Tomilho	Tomilho	Aflatoxina B1, Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) OTA	3 em 4
Frutas e derivados de	Sumos de fruta	Sumos de uva	OTA	2 em 4
	Conserva	Ananás em lata	Estanho	2 em 4

Elaborado por: DSNA/DAH

Aprovado por:

*[Assinatura]*  
**CRUZ DE CARVALHO**  
Diretora-Geral

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 23 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

frutas	Conserva	Pêra em lata	Estanho	2 em 4
Frutos secos		Figos secos	Aflatoxina B1 Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2),	3 em 4
		Passas	OTA	3 em 4
Frutos de casca rija	Pinhões, nozes, pistachios, avelãs amendoins, castanha de caju	Pistachios/pistachios torrados Avelãs com casca/sem casca (cortadas, lascadas ou trituradas) Amendoins/amendoins torrados e Pevides com casca/sem casca	Aflatoxina B1 Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	3 em 4
		Sementes de girassol (não destinadas à produção de óleos)	Aflatoxina B1, Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2),	2 em 4
		Amêndoas	Aflatoxina B1 Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) OTA	2 em 4
Produtos hortícolas	Espinafres e alfaces	Espinafres frescos Espinafres congelados	Nitratos Cádmio	2 em 4
	Produtos hortícolas, leguminosas, plantas aromáticas, cogumelos	Feijão	Chumbo	2 em 4
Óleos e gorduras vegetais		Óleos vegetais (óleo alimentar)	Benzo(a)pireno e $\Sigma$ benz(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno	3 em 4
		Óleo de girassol, de milho, de colza, de linho refinados e azeite	Benzo(a)pireno e $\Sigma$ benz(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno	2 em 4

<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 24 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0 30-06-2014

### ANEXO V

Lista de laboratórios habilitados para o controlo oficial e respetivos contactos.

Laboratórios	Moradas e contactos	Pessoa de Contacto
ASAE - LSA	Estrada do Paço do Lumiar, 22 1649-038 Lisboa Tel: 21 7108401 Fax: 217108448	Eng. José Lopes
INRB – L-INIA OGM	Estrada do Paço do Lumiar, 22 1649-038 Lisboa	Dra. Cristina Aleixo Tel. 217127130
Labiagro	Taguspark Av. Prof. Dr. Cavaco Silva, 33 - Edif. G 2740-120 Oeiras	Dra Cristina Tendinha Tel. 214 229 037 CMTendinha.Labiagro@isq.pt
Neutron, Itália	Stradello Aggazzotti, 104 41100 S. Maria di Mugnano (MO) ITALY Tel: +39 059 461711 Fax: +39 059 461777	Representante em Portugal: Engº. Miguel Machado Cruz Tel/Fax: 229 967 034 TM: 936 923 851 <a href="mailto:sales.pt@neutron.it">sales.pt@neutron.it</a>
INRB-LRP	Quinta do Marquês 2780 - 155 Oeiras	Dra. Maria João Lino Tel: 214464024
ESB- UCP	R. Dr. António Bernardino de Almeida 4200-072 Porto	Dra. Maria João Monteiro Tel: 225580054/85 Fax: 225580111 Email: <a href="mailto:cinate@esb.ucp.pt">cinate@esb.ucp.pt</a>
INSA Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, I. P. (INSA)	Av. Padre Cruz 1649-016 Lisboa  Rua Alexandre Herculano, 321, 4000-055 Porto	Lisboa: <a href="mailto:central.analises2@insa.min-saude.pt">central.analises2@insa.min-saude.pt</a>  Porto: <a href="mailto:central.analises@insa.min-saude.pt">central.analises@insa.min-saude.pt</a>
INIAV, I.P. Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária	Av. da República, Quinta do Marquês 2780-157 Oeiras	Tel: (+ 351) 21 440 35 10/50 Fax: (+ 351) 21 440 36 66  E-mail: <a href="mailto:presidencia@iniav.pt">presidencia@iniav.pt</a>

Elaborado por: DSNA/DAH

Aprovado por:

*Paula Cruz de Carvalho*  
PAULA CRUZ DE CARVALHO  
Subdiretora-Geral



<b>Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC)</b>	Página: 25 de 25	
	Edição n.º 1	Revisão n.º 0
	30-06-2014	

## ANEXO VI

### Métodos de colheita de amostras dos géneros alimentícios de origem não-animal

Amostragem de Géneros Alimentícios		
Regulamento	Publicação	Contaminante
(CE) n.º 1882/2006	L 364/25, 2006	nitratos
(EC) n.º 252/2012	L 84/1, 2012	dioxinas e PCBs
(CE) N.º 333/2007 alterado pelo (UE) n.º 836/2011	L 88/29, 2007 L215/9, 2011	chumbo, cádmio, mercúrio, estanho na forma inorgânica, 3-MCPD e PAH
(CE) n.º 401/2006 alterado pelo (UE) n.º 178/2010	L 70/12, 2006 L 52/32, 2010	micotoxinas

Elaborado por: DSNA/DAH

Aprovado por:

*Paula Cruz de Carvalho*  
 PAULA CRUZ DE CARVALHO  
 Subdiretora-Geral