

2026/2329

23.10.2026

RECOMENDAÇÃO (UE) 2026/2329 DA COMISSÃO**de 21 de outubro de 2026****relativa à monitorização da presença de N-nitrosaminas nos géneros alimentícios**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, nomeadamente o artigo 292.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 2023, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade»), adotou um parecer relativo aos riscos para a saúde humana decorrentes da presença de N-nitrosaminas (N-NA) nos géneros alimentícios ⁽¹⁾. Nesse parecer, a Autoridade avaliou as 10 N-nitrosaminas cancerígenas (TCNA) cuja ocorrência é conhecida nos géneros alimentícios, nomeadamente a N-nitrosodimetilamina (NDMA), a N-nitrosometiletilamina (NMEA), a N-nitrosodietilamina (NDEA), a N-nitrosodipropilamina (NDPA), a N-nitrosodibutilamina (NDBA), a N-nitrosometilanilina (NMA), a N-nitrosossarcosina (NSAR), a N-nitrosomorfolina (NMOR), a N-nitrosopiperidina (NPIP) e a N-nitrosopirrolidina (NPYR). Concluiu que, para os níveis de exposição mais elevados, a margem de exposição para as TCNA suscita preocupações em termos de saúde.
- (2) A Autoridade recomendou a recolha de mais dados de ocorrência sobre a presença de TCNA em carne transformada e outros géneros alimentícios transformados, bem como em produtos cozinhados de diferentes formas, com e sem a adição dos aditivos alimentares nitratos (E 251-252) e nitritos (E249-250). Recomendou igualmente a obtenção de dados sobre a possível ocorrência nos géneros alimentícios de N-NA cancerígenas que não as TCNA. Além disso, recomendou a realização de mais trabalhos no sentido de estabelecer um método analítico sensível normalizado para quantificar as N-NA cancerígenas, tanto voláteis como não voláteis, em diferentes produtos alimentares. Por fim, a Autoridade recomendou recolher mais informações sobre os fatores que conduzem a níveis relativamente elevados de N-NA em determinados géneros alimentícios, a fim de possibilitar a identificação de medidas para evitar ou reduzir a presença de N-NA nesses géneros alimentícios.
- (3) Os resultados da monitorização das N-nitrosaminas deverão ser fiáveis e comparáveis, sendo particularmente importante que o método de análise tenha um limite de quantificação (LQ) baixo. Por conseguinte, é adequado formular recomendações sobre a amostragem e os métodos de análise.
- (4) É, assim, adequado recomendar a monitorização de N-NA em géneros alimentícios, a identificação dos fatores que resultam em teores elevados das mesmas e a recolha de mais informações sobre as medidas recomendadas para evitar ou reduzir a presença de N-NA nesses géneros alimentícios,

ADOTOU A PRESENTE RECOMENDAÇÃO:

1. Os Estados-Membros, em colaboração com os operadores das empresas do setor alimentar, deverão monitorizar a ocorrência de N-NA, ou pelo menos de TCNA, nos géneros alimentícios, em especial nos produtos curados à base de carne, no peixe transformado, nas bebidas alcoólicas, nos produtos hortícolas transformados, nos cereais transformados, no leite e nos produtos lácteos, bem como nos alimentos fermentados, conservados em vinagre ou com especiarias.
2. Recomenda-se que a amostragem para efeitos de monitorização seja realizada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 333/2007 da Comissão ⁽²⁾. Os métodos de análise deverão basear-se em espetrometria de massa em tandem (MS/MS) associada a cromatografia líquida (LC-MS/MS) ou gasosa (GC-MS/MS). Em situações em que seja aplicada a deteção por analisador de energia térmica (TEA) ou outros métodos de análise, deverão estar disponíveis provas de que esses métodos geram resultados fiáveis para as N-NA individuais.

⁽¹⁾ Painel CONTAM da EFSA (Painel dos Contaminantes da Cadeia Alimentar), «Scientific Opinion on the risk assessment of N-nitrosamines in food», *EFSA Journal*, vol. 21, n.º 3, artigo 7884, 2023, 278 p., <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.7884>.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 333/2007 da Comissão, de 28 de março de 2007, que estabelece métodos de amostragem e de análise para o controlo dos teores de oligoelementos e de contaminantes derivados da transformação nos géneros alimentícios (JO L 88 de 29.3.2007, p. 29, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/333/oj>).

3. O limite de quantificação (LQ) deverá ser inferior a 1 µg/kg para a determinação da presença de cada uma das TCNA exceto a NSAR e não deverá ser superior a 5 µg/kg para as outras N-NA. No caso da NSAR, o LQ deverá ser o mais baixo possível.
4. Os Estados-Membros, em colaboração com os operadores das empresas do setor alimentar, deverão realizar investigações para identificar os fatores que conduzem a níveis elevados de N-NA nos géneros alimentícios e recolher informações sobre as medidas a tomar para evitar ou reduzir a presença de N-NA nos géneros alimentícios em causa.
5. Os Estados-Membros e os operadores das empresas do setor alimentar deverão fornecer à Autoridade os dados para compilação numa base de dados, em conformidade com os requisitos das Orientações da Autoridade relativas à descrição normalizada de amostras para a alimentação humana e animal e com os requisitos específicos adicionais da Autoridade relativos à apresentação de relatórios ⁽³⁾. No caso da carne transformada e de outros alimentos transformados, deverão comunicar se foram utilizados nitratos ou nitritos como aditivos alimentares. Em caso de comunicação da soma de TCNA, para além dos teores de cada N-nitrosamina individual, a soma comunicada deverá ser a soma dos limites inferiores das N-nitrosaminas individuais.

Feito em Bruxelas, em 21 de outubro de 2026.

Pela Comissão
Olivér VÁRHELYI
Membro da Comissão

⁽³⁾ <https://www.efsa.europa.eu/pt/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>.