

RECOMENDAÇÃO (UE) 2026/2335 DA COMISSÃO**de 21 de outubro de 2026****relativa à monitorização da presença de parafinas cloradas 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 2020, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») adotou um parecer sobre as parafinas cloradas (CP), frequentemente designadas por alcanos policlorados (PCA) na química analítica, nos alimentos para animais e nos géneros alimentícios⁽¹⁾. A Autoridade observou que não lhe era possível a realizar uma avaliação robusta da exposição e, consequentemente, uma caracterização completa dos riscos, devido à ausência de dados, e concluiu, por conseguinte, que, à data, não seria adequada a derivação de um valor de orientação baseado na saúde aplicável às CP. A Autoridade recomendou, entre outras coisas, o desenvolvimento de métodos analíticos validados para a determinação da ocorrência de CP, de normas adequadas para as CP e de materiais de referência. A fim de permitir uma avaliação robusta da exposição humana, recomendou igualmente a recolha de mais dados sobre a presença nos géneros alimentícios de parafinas cloradas de cadeia curta (SCCP), parafinas cloradas de cadeia média (MCCP) e parafinas cloradas de cadeia longa (LCCP), também conhecidas, respetivamente, como PCA com um comprimento de cadeia de C₁₀ a C₁₃, de C₁₄ a C₁₇ e de C₁₈ a C₃₀.
- (2) Conclui-se do trabalho do laboratório de referência da União Europeia para os poluentes orgânicos persistentes halogenados (POP) nos alimentos para animais e nos géneros alimentícios sobre o desenvolvimento e a validação de um método de análise das CP nos géneros alimentícios, que um método para analisar todas as CP, incluindo as LCCP, apenas está disponível em poucos laboratórios especializados.
- (3) Por conseguinte, a fim de permitir a recolha de dados robustos, e uma vez que os PCA com um comprimento de cadeia de C₁₀-C₁₇ são o grupo predominante de PCA presentes nos géneros alimentícios, deverá ser seguida uma abordagem analítica em que a soma desses PCA nos géneros alimentícios seja determinada através de um método de análise que seja menos oneroso e para o qual o equipamento esteja mais amplamente disponível. No entanto, a fim de assegurar a realização de análises suficientemente pormenorizadas sem exceder a capacidade dos laboratórios especializados e, em especial, a fim de recolher mais informações sobre a distribuição específica nos géneros alimentícios de PCA com diferentes comprimentos de cadeia e sobre a correlação da soma dos PCA com um comprimento de cadeia de C₁₀₋₁₇ com PCA de cadeia mais longa, as amostras de grupos específicos de géneros alimentícios que excedam um determinado valor-limiar para a soma desses PCA derivado dos dados existentes deverão ser objeto de uma análise de todos os PCA, incluindo os PCA com um comprimento de cadeia de C₁₈-C₃₀, em laboratórios especializados.
- (4) Por conseguinte, é adequado recomendar a monitorização de CP nos géneros alimentícios,

ADOTOU A PRESENTE RECOMENDAÇÃO:

- (1) Os Estados-Membros, em colaboração com os operadores das empresas do setor alimentar, deverão monitorizar, durante os anos de 2026, 2027, 2028 e 2029, a presença de CP nos géneros alimentícios.
- (2) A monitorização deverá incluir os grupos de alimentos especificados no ponto 4).
- (3) A soma dos PCA com comprimento de cadeia de C₁₀-C₁₇ deverá ser determinada por cromatografia gasosa/espetrometria de massa em tandem (GC-MS/MS) ou por cromatografia gasosa associada a espetrometria de massa de baixa resolução (GC-LRMS). Sempre que sejam aplicadas técnicas de medição alternativas, deverão estar disponíveis provas de que também apresentam resultados para a soma dos PCA com comprimento de cadeia de C₁₀-C₁₇. Caso o nível da soma de PCA com comprimento de cadeia C₁₀-C₁₇ detetado seja superior ao valor-limiar especificado no ponto 4), deverá ser efetuada uma análise de todos os PCA, incluindo os PCA com comprimento de cadeia C₁₈-C₃₀, utilizando cromatografia líquida (LC) ou cromatografia gasosa (GC) associada a espetrometria de massa de alta resolução (HRMS).

⁽¹⁾ Painel CONTAM da EFSA (Painel dos Contaminantes da Cadeia Alimentar), «Scientific Opinion – Risk assessment of chlorinated paraffins in feed and food», *EFSA Journal*, vol. 18, n.º 3, artigo 5991, 2020, p. 220, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.5991>.

- (4) Os valores-limiar da soma dos PCA com comprimento de cadeia C₁₀-C₁₇ são os seguintes:

Para peixe	100 ng/g de peso fresco
Para leite e produtos lácteos	20 ng/g de peso fresco
Para óleos e gorduras animais e vegetais	1 000 ng/g de gordura
Para produtos de origem animal exceto o peixe, o leite, os produtos lácteos e as gorduras animais (por exemplo, carne, ovos, etc.)	300 ng/g de gordura
Para alimentos transformados (refeições inteiras)	50 ng/g de peso fresco
Para alimentos para bebés	20 ng/g de peso fresco

- (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 ⁽²⁾.

Feito em Bruxelas, em 21 de outubro de 2026.

Pela Comissão
Olivér VÁRHELYI
Membro da Comissão

⁽²⁾ <https://www.efsa.europa.eu/pt/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>.