



UE vai ter procedimento de autorização comum para aditivos alimentares

O pacote relativo aos "melhoradores de alimentos", que inclui um regulamento que estabelece um procedimento de autorização comum na UE para estas substâncias e outros regulamentos sobre aditivos, enzimas e aromas alimentares, foi hoje aprovado pelo Parlamento Europeu com base num compromisso negociado com o Conselho. A nova legislação visa reforçar a defesa dos consumidores e da saúde pública e contribuir para a livre circulação dessas substâncias na UE.

O novo regulamento que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares faz parte do pacote respeitante aos "melhoradores de alimentos". O objectivo consiste em harmonizar, clarificar e actualizar a actual regulamentação na matéria, contribuindo assim para o reforço da defesa dos consumidores e da saúde pública na UE.

Segundo a relatora do PE sobre as propostas relativas ao procedimento de autorização comum e aos aditivos alimentares, Åsa **WESTLUND** (PSE, SE), a transparência na produção e na manipulação dos alimentos é absolutamente crucial para a credibilidade junto dos consumidores.

No âmbito de cada legislação alimentar sectorial, as substâncias cuja colocação no mercado da UE é autorizada irão figurar numa lista comunitária. Essa lista será actualizada pela Comissão Europeia.

Ao receber um pedido de actualização da lista comunitária, a Comissão dará início ao procedimento e, se necessário, solicitará o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) o mais rapidamente possível. A AESA terá um prazo de nove meses para dar o seu parecer.

Aditivos alimentares

Os aditivos alimentares só poderão ser utilizados na UE se preencherem os critérios definidos no novo regulamento. Para poder ser incluído na lista comunitária, um aditivo alimentar terá de satisfazer as seguintes condições e, se for caso disso, outros factores legítimos, incluindo ambientais:

- ao nível de utilização proposto e com base nos dados científicos disponíveis, não representar uma preocupação em termos de segurança para a saúde dos consumidores; e
- existir uma necessidade tecnológica razoável, que não pode ser satisfeita por outros meios económica e tecnologicamente praticáveis; e

Comunicado de imprensa

- a sua utilização não induzir o consumidor em erro.

Induzir o consumidor em erro inclui, por exemplo, as alegações relacionadas com a qualidade dos ingredientes utilizados, com o carácter natural de um produto ou do modo de produção, com o valor nutricional do produto ou, ainda, com o seu teor de frutos e legumes.

Os aditivos alimentares não poderão ser utilizados nos géneros alimentícios destinados a lactentes e a crianças de tenra idade.

Um aditivo só poderá ser incluído na lista comunitária na classe funcional dos **corantes** se cumprir igualmente um ou mais dos seguintes objectivos: restituir a aparência original aos géneros alimentícios cuja coloração tenha sido afectada pela transformação, armazenagem, embalagem e distribuição, circunstância que pode ter prejudicado a sua aceitação visual; tornar o alimento visualmente mais apelativo; conferir cor a um género alimentício dela desprovido.

De acordo com o novo regulamento, a rotulagem de produtos que contenham os corantes E 110, E 104, E 122, E 129, E 102 ou E 124 deverá ostentar a advertência "pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças".

Aromas alimentares

O regulamento relativo aos aromas estipula que o termo "natural" só pode ser utilizado em combinação com uma referência a um género alimentício, categoria alimentar ou base aromatizante vegetal ou animal se "pelo menos 95% por p/p do componente aromatizante tiver sido obtido a partir do material de base referido".

Em relação às ervas, não há provas de que estas apresentem os mesmos efeitos toxicológicos que cada um dos seus componentes. Segundo a relatora do PE sobre este regulamento, Mojca DRČAR **MURKO** (ALDE, SI), o estabelecimento de níveis máximos para tais componentes pode conduzir a uma maior utilização de extractos de ervas, e não é evidente que tal propicie uma maior protecção dos consumidores. Assim, os teores máximos previstos num dos anexos do regulamento não se aplicam sempre que um género alimentício composto não contenha qualquer aroma aditado e os únicos ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes que lhe foram acrescentados sejam "ervas aromáticas frescas, secas ou congeladas e especiarias".

Enzimas alimentares

Actualmente, não existe a nível europeu nem uma avaliação da segurança nem um procedimento de autorização das enzimas alimentares, à excepção das que são consideradas aditivos alimentares. O novo regulamento tem por objectivo harmonizar a legislação que controla a utilização de enzimas na transformação de alimentos a nível da UE, a fim de proteger a saúde humana e promover a lealdade das trocas comerciais e a concorrência.

Na opinião da relatora do PE, Avril **DOYLE** (PPE/DE, IE), o princípio de precaução deve estar no centro da avaliação das enzimas alimentares. A utilização das enzimas deve ser segura, deve decorrer de uma necessidade tecnológica e não deve induzir o consumidor em erro.

Intervenção de eurodeputados portugueses no debate

Edite **ESTRELA**, *em nome do Grupo PSE*: "Em primeiro lugar e em nome do Grupo Socialista quero saudar as reladoras pelo seu trabalho, pela procura de consenso com os relatores-sombra e pelo esforço feito para se chegar ao desejável acordo entre as partes.

A proposta de regulamento sobre aromatizantes visa clarificar e actualizar as normas relativas à utilização dos aromas e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes tendo em conta os progressos tecnológicos e científicos na área dos aromas, os desenvolvimentos em matéria de legislação alimentar na União Europeia e, simultaneamente, as exigências de protecção da saúde humana.

Comunicado de imprensa

O regulamento estabelece as condições gerais para a utilização de aromas ou ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, inclui a definição clara de aroma, as regras gerais para a sua utilização, as normas de rotulagem e os teores máximos das substâncias que constituem um risco para a saúde humana.

O compromisso alcançado neste processo de segunda leitura é o resultado de um trabalho conjunto entre a Comissão, o Conselho e o Parlamento. Foram feitas várias reuniões, negociados os pontos mais polémicos, houve cedências de todas as partes. O acordo reflecte, no entanto, os princípios de várias alterações propostas pelo Parlamento que têm em consideração dois objectivos fundamentais: a informação dos consumidores e a defesa dos seus interesses, assim como a protecção da saúde pública.

Os aromas e as substâncias aromatizantes devem ser seguros e a sua utilização não deve induzir o consumidor em erro. Neste contexto, a nova legislação estabelece teores máximos para a presença de certas substâncias nos aromas e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes potencialmente tóxicas e de risco para a saúde humana tendo em conta os pareceres científicos da Agência Europeia da Segurança Alimentar. Estes teores máximos não se aplicam a três substâncias: estragol, safrol e metileugenol, desde que presentes em géneros alimentícios compostos aos quais não tenha sido adicionado qualquer aroma e apenas tenham sido acrescentados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes sob a forma de ervas e/ou especiarias. No entanto, essa excepção deverá ser revista caso surjam evidências científicas que comprovem que o seu consumo acarreta riscos para a saúde.

A noção do natural é ainda confusa para os consumidores, no entanto a nova proposta relativa à rotulagem dos aromas naturais corresponde mais eficazmente às expectativas dos consumidores sendo a utilização do termo natural restringida a aromas obtidos de substâncias aromatizantes naturais em que pelo menos 95% do composto aromático deverá ser obtido da fonte natural a que se refere".

Contacto :

Isabel NADKARNI

Serviço de Imprensa - Sector Português

E-mail: imprensa-PT@europarl.europa.eu

BXL: (32-2) 28 32198

STR: (33-3) 881 76758

PORT: (+32) 498 98 33 36