



COMISSÃO EUROPEIA

COMUNICADO DE IMPRENSA

Bruxelas, 1 de outubro de 2012

Fomentar a Segurança dos Alimentos: a UE adota lista de substâncias aromatizantes aprovadas

As substâncias aromatizantes dos géneros alimentícios tornar-se-ão ainda mais seguras e a sua utilização ganhará em transparência graças a dois atos de legislação hoje adotados pela Comissão Europeia. Só as substâncias aromatizantes constantes das listas aprovadas poderão ser utilizadas pela indústria alimentar.

Utilizadas para alterar o sabor e/ou o cheiro dos géneros alimentícios, as substâncias aromatizantes têm um longo historial de utilização segura numa ampla variedade de alimentos, como refrigerantes, produtos de confeitaria, cereais, bolos e iogurtes e foram agora avaliadas à escala da UE.

«Graças aos esforços que a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) e outros organismos científicos estão a envidar, esta legislação sobre as substâncias aromatizantes ajudará consideravelmente a melhorar a transparência da informação destinada aos cidadãos e à indústria nesta matéria. Será mais fácil para todos os interessados saber exatamente que substâncias aromatizantes podem ser utilizadas nos géneros alimentícios», declarou John Dalli, Comissário responsável pela Política de Saúde e Defesa do Consumidor.

Estes dois novos atos legislativos virão esclarecer e harmonizar a utilização das substâncias aromatizantes no mercado único:

- O primeiro regulamento¹ prevê uma nova lista da UE das substâncias aromatizantes que podem ser utilizadas nos alimentos e será aplicável a partir de 22 de abril de 2013, dando tempo à indústria alimentar da UE para se adaptar às novas normas. Todas as substâncias aromatizantes não constantes dessa lista serão proibidas após um período de eliminação progressiva de 18 meses.
- O segundo regulamento² diz respeito a medidas transitórias aplicáveis a outros aromas, tais como os obtidos a partir de fontes não alimentares e é aplicável a partir de 22 de outubro de 2012.

A nova lista inclui mais de 2 100 substâncias aromatizantes autorizadas. Outras 400 irão permanecer no mercado até que a AESA conclua a sua avaliação. Estas são usadas há muito tempo e já foram avaliadas e consideradas seguras por outros organismos científicos.

¹ Regulamento de Execução (UE) n.º 872/2012 da Comissão, de 5 de setembro de 2012, que adota a lista das substâncias aromatizantes prevista no Regulamento (CE) n.º 2232/96 do Parlamento Europeu e do Conselho, inclui essa lista no anexo I do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga o Regulamento (CE) n.º 1565/2000 e a Decisão 1999/217/CE.

² Regulamento (UE) n.º 873/2012 da Comissão relativo a medidas de transição referentes à lista da União de aromas e materiais de base estabelecida no anexo I do regulamento (CE) n.º 1334/2008.

Mais Transparência

A transparência e clareza da informação contam-se entre as principais vantagens das novas regras. As utilizações autorizadas de substâncias aromatizantes serão enumeradas de acordo com a categoria de alimentos a que podem ser adicionadas. A transparência será reforçada, uma vez que a lista estará igualmente disponível numa base de dados em linha que permitirá aos consumidores, às empresas do setor alimentar e às autoridades nacionais de controlo dos géneros alimentícios identificar facilmente quais as substâncias aromatizantes autorizadas nos géneros alimentícios.

Condições para a autorização de substâncias aromatizantes

Uma substância aromatizante só pode ser autorizada se a sua utilização cumprir as seguintes condições:

- ao nível de utilização proposto, não representar, com base nos dados científicos disponíveis, um risco para a saúde dos consumidores,
- a sua utilização não induzir o consumidor em erro.

Na autorização de aromas existem outros fatores relevantes que podem igualmente ser tidos em conta. Podem incluir-se, entre outros, os fatores éticos, tradicionais ou ambientais.

Execução

As autoridades nacionais de execução têm por função assegurar que os géneros alimentícios que contêm substâncias aromatizantes não autorizadas são retirados do mercado. Cabe-lhes também informar a Comissão Europeia e os outros Estados-Membros sobre a substância em questão por intermédio do Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF) da UE.

Contexto

A lista positiva de substâncias aromatizantes aprovadas constitui um marco importante na execução do regulamento-quadro sobre substâncias aromatizantes³, adotado em dezembro de 2008. Este exige que a utilização de substâncias aromatizantes seja segura e não induza em erro o consumidor.

Para mais informações, consultar:

http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/index_en.htm

Base de dados que contém a lista:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/?sector=FFL

[MEMO/12/723](#)

Contactos:

[Frédéric Vincent](#) (+32 2 298 71 66)

[Aikaterini Apostola](#) (+32 2 298 76 24)

³ [Regulamento \(CE\) n.º 1334/2008](#) relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios