

Parecer proposta de directiva do Conselho que altera pela quinta vez a Directiva 74/329/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios

(88/C 337/02)

No dia 1 de Julho de 1988 o Conselho decidiu, nos termos do artigo 100º A do Tratado CEE, consultar o Comité Económico e Social sobre a proposta supramencionada.

O Comité encarregou a Secção do Ambiente, da Saúde Pública e do Consumo de preparar os trabalhos nesta matéria. A Secção elaborou o parecer em 4 de Outubro de 1988, sendo relatora Alma Williams e co-relatores Federico Riera-Marsa e Michel Saiu.

Na 259ª sessão plenária (reunião de 27 de Outubro de 1988), o Comité Económico e Social adoptou por unanimidade o seguinte parecer.

1. Observações na generalidade

Todos os emulsionantes e estabilizadores abrangidos pela proposta estão actualmente no Anexo II da Directiva 74/329/CEE, o que significa que os vários Estados-membros podem permitir a sua utilização, mas não têm que o fazer. Só alguns Estados-membros permitem actualmente o emprego da totalidade dessas substâncias. Estas diferenças devem-se a razões históricas anteriores à CEE, e anteriores também a muitas das verificações de segurança de utilização que têm vindo a ser efectuadas presentemente.

Tendo em conta os resultados de verificações de segurança de utilização efectuadas ao longo de muitos anos, a Comissão propõe a transferência desses produtos para o Anexo I, e a sua disponibilização geral em toda a CEE, coisa que havia já sido proposta em 1984, e aprovada na generalidade pelo Comité Económico e Social e pelo Parlamento. Contudo, o Conselho evitou tomar qualquer iniciativa, o que tornou necessária esta nova proposta, que por sua vez tem em conta novas verificações de segurança de utilização efectuadas desde 1984.

O Comité aprova a proposta da Comissão de transferir as substâncias em apreço do Anexo II (lista temporária) para o Anexo I (lista permanente), abolindo-se deste modo o Anexo II, com data de entrada em vigor para 1 de Janeiro de 1989.

O Comité faz no entanto notar que a Comissão irá avançar oportunamente com uma nova proposta, de maior envergadura, sobre as condições de utilização destas e doutras substâncias, e que tal facto se revestirá de importância no quadro da realização do mercado interno para 1992.

2. Goma adragante — E413

2.1. Esta goma tem origem num arbusto cultivado no Irão e na Turquia. É altamente resistente aos ácidos, pelo que é usada na preparação de saladas e maioneses. Dá também uma pasta muito espessa, o que a torna útil em confeitaria e pastelaria.

2.2. Tanto o Comité conjunto de peritagem de aditivos alimentares (JEFCA, *Joint Expert Committee on Food Additives*) da FAO como o Comité científico para a alimentação (SCF, *Scientific Committee for Food*) fizeram já análises, de que resultou a atribuição dum quantidade aceitável para absorção diária (ADI, *Acceptable Daily Intake*) não específico (ou seja, ilimitado).

2.3. O Comité aprova a proposta da Comissão em apreço.

3. Goma de caraia — E416

3.1. Trata-se de uma goma extraída de uma planta cultivada especialmente na Índia. Embora a sua aplicação principal seja como espessante em medicamentos, tem também uma aplicação especializada em certos géneros.

3.2. O SCF atribuiu-lhe recentemente um ADI de 0-12,5 mg/kg de peso corporal, ao passo que o JEFCA optou por um ADI não específico. A razão da diferença é que o JEFCA teve a possibilidade de incluir na sua análise os resultados de alguns estudos de segurança de utilização feitos na Índia.

3.3. O Comité mantém o seu parecer anterior⁽¹⁾, no sentido de secundar a proposta da Comissão, isto é, no seguimento de novos estudos do SCF pode ser concedida uma autorização de maior âmbito a esta substância, podendo ser transferida do Anexo II para o Anexo I.

4. Polisorbatos — E432 a E436

4.1. É uma família de ésteres preparados a partir do polioxiétileno e de ácidos gordos. São emulsionantes muito eficazes para óleos na água. As propriedades

⁽¹⁾ JO nº C 248 de 17. 9. 1984, p. 28 e 29.

exactas variam com o teor em ácidos gordos, o que permite ajustar exactamente as propriedades lipófilas ao produto alimentar a fabricar.

4.2. O JEFCA avaliou os polisorbatos em 0-25 mg/kg de peso corporal, e o SCF avaliou-os em 10 mg/kg de peso corporal.

4.3. O Comité Económico e Social mantém a sua posição anterior no sentido de secundar a proposta da Comissão, isto é, assinala que o SCF considera que as substâncias em causa são agora aceitáveis para efeitos de inclusão no Anexo I.

5. Óleo de soja termicamente oxidado — E479

5.1. Este produto é composto de mono e diglicéridos de ácidos gordos em reacção com óleo de soja, sendo aplicado principalmente como agente para evitar que a margarina respingue quando utilizada para frigar.

5.2. O SCF atribuiu um valor de ADI de 0-25 mg/kg de peso corporal. O JEFCA não recebeu até agora qualquer solicitação para estudá-lo.

Também neste caso o Comité secunda a proposta da Comissão.

Feito em Bruxelas, em 27 de Outubro de 1988.

O Presidente
do Comité Económico e Social
Alberto MASPRONE