Quinta-feira, 8 de outubro de 2020

P9_TA(2020)0256

Objeção a um ato de execução: Teores máximos de acrilamida em determinados géneros alimentícios destinados a lactentes e crianças pequenas

Resolução do Parlamento Europeu, de 8 de outubro de 2020, sobre o projeto de regulamento da Comissão que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 no que diz respeito aos teores máximos de acrilamida em determinados géneros alimentícios destinados a lactentes e crianças pequenas (D067815/03 — 2020/2735(RPS))

(2021/C 395/04)

O Parlamento Europeu,

— Tendo em conta o projeto de regulamento da Comissão que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 no que diz respeito aos teores máximos de acrilamida em determinados géneros alimentícios destinados a lactentes e crianças pequenas (D067815/03,

— Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 315/93 do Conselho, de 8 de fevereiro de 1993, que estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 2.º, n.º 3,

— Tendo em conta o Regulamento (UE) 2017/2158 da Comissão, de 20 de novembro de 2017, que estabelece medidas de atenuação e níveis de referência para a redução da presença de acrilamida nos alimentos ([2]),

— Tendo em conta o parecer científico sobre a acrilamida nos alimentos do Painel Científico dos Contaminantes da Cadeia Alimentar (Painel CONTAM) da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), aprovado em 30 de abril de 2015 e publicado em 4 de junho de 2015 ([3]),

— Tendo em conta o artigo 5.º-A, n.º 3, alínea b), da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão ([4]),

— Tendo em conta o artigo 112.º, n.ºs 2, 3 e n.º 4, alínea c), do Regimento,

— Tendo em conta a proposta de resolução da Comissão do Ambiente, da Saúde Pública e da Segurança Alimentar,

Considerações gerais

A. Considerando que a acrilamida é um composto químico presente nos alimentos, que é formado a partir de asparagina e açúcares livres, substâncias naturalmente presentes, durante o processamento a alta temperatura, como a fritura, o assar e a cozedura;

B. Considerando que os consumidores são expostos à acrilamida através dos alimentos industrialmente processados, como as batatas fritas, o pão, as bolachas e o café, mas também através da cozinha caseira, por exemplo, ao torrar pão ou fritar batatas;

C. Considerando que os lactentes, as crianças de tenra idade e outras crianças são o grupo etário mais exposto, tendo em conta o seu peso corporal inferior, e são, por conseguinte, particularmente vulneráveis; considerando que se sabe que as crianças têm um metabolismo mais elevado devido ao maior rácio entre o fígado e o peso do corpo, tornando mais provável que o glicidimida (o metabolito da acrilamida, que é criado através da biotransformação) se possa formar com uma taxa mais elevada nas crianças, reforçando a possibilidade da toxicidade da acrilamida nas crianças ([5]);

([1]) JO L 37 de 13.2.1993, p. 1.
([2]) JO L 304 de 21.11.2017, p. 24.
([3]) *EFSA Journal* 2015; 13(6):4104, http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104.
([4]) JO L 184 de 17.7.1999, p. 23.
([5]) Ver Erkekoğlu, P., Baydar, T., «Toxicity of acrylamide and evaluation of its exposure in baby foods (Toxicidade da acrilamida e avaliação da sua exposição em alimentos para bebé)» in *Nutrition Research Reviews*, Volume 23, N.º 2, dezembro de 2010, pp. 323-333, https://doi.org/10.1017/S0954422410000211

Preocupações de segurança

D. Considerando que, de acordo com a classificação e a rotulagem harmonizadas (CLP00) aprovadas pela União, a acrilamida é tóxica se ingerida, pode causar defeitos genéticos e cancro, danifica órgãos através de uma exposição prolongada ou repetida, é nociva em contacto com a pele, causa irritação ocular grave, é nociva se inalada, suspeita-se que afete a fertilidade, provoca irritações cutâneas e pode causar uma reação alérgica cutânea; considerando que, além disso, a classificação fornecida pelas empresas à Agência Europeia dos Produtos Químicos (ECHA) nos registos REACH indica que esta substância é suspeita de afetar a fertilidade ou o nascituro ([6]);

E. Considerando que, além disso, se observou a deterioração do nervo periférico e dos terminais nervosos em algumas zonas do cérebro relacionadas com a memória, a aprendizagem e as funções cognitivas ([7]);

F. Considerando que o parecer científico do Painel CONTAM, de 30 de abril de 2015, sobre a acrilamida nos alimentos ([8]) identificou, a partir de todos os dados disponíveis, quatro parâmetros críticos possíveis para a toxicidade da acrilamida, ou seja, a neurotoxicidade, os efeitos na reprodução masculina, a toxicidade para o desenvolvimento e a carcinogenicidade; considerando que o Painel CONTAM também registou que a acrilamida é um agente mutagénico de células germinativas e que não existem, atualmente, procedimentos estabelecidos para a avaliação dos riscos utilizando este parâmetro; considerando que o Painel CONTAM confirmou, mais especificamente, avaliações anteriores de que a acrilamida nos alimentos aumenta, potencialmente, o risco de desenvolvimento de cancro nos consumidores de todas as faixas etárias;

G. Considerando que a toxicidade da acrilamida já tinha sido reconhecida em 2002 num relatório conjunto FAO/OMS ([9]); considerando que a acrilamida foi classificada como «provável cancerígeno humano» pelo Centro Internacional de Investigação do Cancro (CIIC) ([10]), como «cancerígeno humano razoavelmente previsível» pelo Programa Nacional de Toxicologia dos EUA (NTP) ([11]) e como «provável cancerígeno para os seres humanos» pela Agência de Proteção do Ambiente dos EUA (EPA) ([12]);

H. Considerando que as propriedades desreguladoras do sistema endócrino da acrilamida são debatidas em vários estudos científicos ([13]) e necessitam urgentemente de ser analisadas;

([6]) Infocard da ECHA sobre a substância Acrilamida, https://echa.europa.eu/de/substance-information/-/substanceinfo/100.001.067?_disssubsinfo_WAR_disssubsinfoportlet_backURL=https%3A%2F%2Fecha.europa.eu%2Fhome%3Fp_p_id%3Ddisssimplesearchhomepage_WAR_disssearchportlet%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-1%26p_p_col_count%3D2%26_disssimplesearchhomepage_WAR_disssearchportlet_sessionCriteriaId%3D. Ver também o Resumo da Classificação e da Rotulagem da ECHA, https://echa.europa.eu/de/information-on-chemicals/cl-inventory-database/-/discli/details/104230: cancerígeno 1B (presumido), mutagénico 1B (presumido), tóxico para a reprodução 2 (suspeito), sensibilizante cutâneo 1 e STOT 1 (toxicidade para órgãos-alvo específicos, afetando o sistema nervoso através de exposição repetida).

([7]) Resumo e conclusões da 64.ª reunião do Comité Misto FAO/OMS de Peritos em Aditivos Alimentares (JECFA), 8-17 de fevereiro de 2005, http://www.fao.org/3/a-at877e.pdf. Ver também Matoso, V., Bargi-Souza, P., Ivanski, F., Romano, M.A., Romano, R.M., «Acrylamide: A review about its toxic effects in the light of Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) concept (Acrilamida: revisão dos seus efeitos tóxicos à luz do conceito de Origem do Desenvolvimento da Saúde e das Doenças (DOHaD)» in *Food Chemistry*, 15 de junho de 2019; 283:422-430, https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30722893/

([8]) *EFSA Journal* 2015; 13(6):4104, http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104

([9]) Relatório de uma consulta conjunta FAO/OMS, «Health Implications of Acrylamide in Food (Implicações para a saúde da acrilamida na alimentação)», 25-27 de junho de 2002, https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42563/9241562188.pdf?sequence=1

([10]) «IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans (Monografias IARC sobre a avaliação de riscos carcinogénicos para os seres humanos)» in *Some Industrial Chemicals*, IARC, Lyon, França, 1994, https://publications.iarc.fr/Book-And-Report-Series/Iarc-Monographs-On-The-Identification-Of-Carcinogenic-Hazards-To-Humans/Some-Industrial-Chemicals-1994. Ver também Zhivagui, M., Ng, A.W.T., Ardin, M., et al., «Experimental and pan-cancer genome analyses reveal widespread contribution of acrylamide exposure to carcinogenesis in humans (Análises experimentais e pan-cancerígenas do genoma revelam ampla contribuição da exposição à acrilamida para a carcinogénese em seres humanos)» in *Genome Research*, 2019; 29(4):521-531, https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2019/03/pr267_E.pdf

([11]) Relatório sobre agentes cancerígenos, acrilamida, Programa Nacional de Toxicologia, Departamento da Saúde e dos Serviços Humanos, 14.ª edição, 2016, https://ntp.niehs.nih.gov/ntp/roc/content/profiles/acrylamide.pdf

([12]) Análise toxicológica da acrilamida (CAS n.º 79-06-1), março de 2010, Agência de Proteção do Ambiente dos EUA, Washington, DC, https://nepis.epa.gov/Exe/ZyPDF.cgi/P1006QL0.PDF?Dockey=P1006QL0.PDF

([13]) Matoso, V., Bargi-Souza, P., Ivanski, F., Roman, M.A., Romana, R.M., «Acrylamide: A review about its toxic effects in the light of Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) concept (Acrilamida: revisão dos seus efeitos tóxicos à luz do conceito de Origem do Desenvolvimento da Saúde e das Doenças (DOHaD))» in *Food Chemistry*, 2019, 283: 422-430, https://www2.unicentro.br/ppgvet/files/2019/11/3-Acrylamide-A-review-about-its-toxic-effects-in-the-light-of-Developmental-Origin-of-Health-and-Disease-DOHaD-concept.pdf?x26325. Kassotis, C.D., et al., «Endocrine-Disrupting Activity of Hydraulic Fracturing Chemicals and Adverse Health Outcomes After Prenatal Exposure in Male Mice (Atividade de desregulação endócrina de produtos químicos de fraturamento hidráulico e consequências nocivas para a saúde após exposição pré-natal em roedores machos» in *Endocrinology*, dezembro de 2015, 156(12): 4458–4473, https://academic.oup.com/endo/article/156/12/4458/2422671. Hamdy, S.M., Bakeer, H. M., Eskander, E.F., Sayed, O.N., «Effect of acrylamide on some hormones and endocrine tissues in male rats (Efeito da acrilamida em algumas hormonas e tecidos endócrinos em roedores machos)» in *Human & Experimental Toxicology* 2012, 31(5): 483-91, https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0960327111417267

Princípio da precaução

I. Considerando que o artigo 191.º, n.º 2, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia (TFUE) estabelece o princípio da precaução como um dos princípios fundamentais da União;

J. Considerando que o artigo 168.º, n.º 1, do TFUE determina que «na definição e execução de todas as políticas e ações da União será assegurado um elevado nível de proteção da saúde»;

Requisitos legais específicos

K. Considerando que o artigo 2.º, n.ºs 1 e 2, do Regulamento (CEE) n.º 315/93 proíbe a comercialização de géneros alimentícios que contenham um contaminante em quantidade toxicologicamente inaceitável do ponto de vista da saúde pública e em especial no plano toxicológico e que os teores de contaminantes devem ser mantidos aos níveis mais baixos, razoavelmente permitidos pelas boas práticas, em todas as fases da produção alimentar;

L. Considerando que o Regulamento (UE) 2017/2158 exige que os operadores das empresas de géneros alimentícios apliquem medidas de mitigação e realizem determinadas ações para reduzir os teores de acrilamida em determinados géneros alimentícios, tendo em vista alcançar teores de acrilamida nos seus produtos inferiores aos «níveis de referência», que são utilizados para verificar a eficácia das medidas de mitigação por amostragem e análise;

M. Considerando que os níveis de referência estabelecidos no Regulamento (UE) 2017/2158 são aplicáveis desde abril de 2018 e devem ser revistos pela Comissão de três em três anos e, pela primeira vez, decorridos três anos da entrada em aplicação desse regulamento, com o objetivo de definir níveis mais baixos ([14]);

N. Considerando que faltam níveis de referência para várias categorias de produtos, como batatas fritas de legumes, croquetes ou bolachas de água e sal à base de arroz, alguns dos quais contêm, comprovadamente, teores elevados de acrilamida; considerando que a Recomendação (UE) 2019/1888 ([15]) da Comissão estabelece uma lista não exaustiva de categorias de alimentos que devem ser monitorizadas regularmente para detetar a presença de acrilamida;

O. Considerando que, em conformidade com o artigo 2.º, n.º 3, do Regulamento (CEE) n.º 315/93, a Comissão deve fixar tolerâncias máximas eventualmente necessárias para certos contaminantes, a fim de proteger a saúde pública; considerando que ainda não foram estabelecidos teores máximos de acrilamida nos alimentos; considerando que o Considerando 15 do Regulamento (UE) 2017/2158 indica que, complementarmente às medidas de mitigação, deve considerar-se a definição de teores máximos de acrilamida em determinados géneros alimentícios;

O projeto de regulamento da Comissão

P. Considerando que o projeto de regulamento da Comissão reconhece a importância de os teores de acrilamida nos alimentos serem tão baixos quanto for razoavelmente possível;

Q. Considerando que o projeto de regulamento da Comissão propõe a fixação de teores máximos para duas categorias muito específicas de alimentos, nomeadamente «bolachas e tostas para lactentes e crianças pequenas» (150 µg/kg, que corresponde ao atual nível de referência) e «alimentos para bebés, alimentos transformados à base de cereais para lactentes e crianças pequenas, com exceção de bolachas e tostas» (50 µg/kg, que é até 10 µg/kg superior ao nível de referência atual de 40 µg/kg);

R. Considerando que os dados em que a Comissão baseou o seu projeto de regulamento ocorreram no período de 2015 a 2018; considerando que, para o Regulamento (UE) 2017/2158 ter um efeito sobre os teores de acrilamida nos alimentos, é razoável esperar que os fabricantes de produtos alimentares tenham já atingido, pelo menos, o valor de referência estabelecido há três anos;

Situação do mercado e avaliação do projeto de regulamento da Comissão

S. Considerando que a investigação realizada no outono de 2018 por dez organizações de consumidores de toda a Europa ([16]) demonstrou que uma série de produtos não abrangidos pelas duas categorias regulamentadas no projeto de regulamento da Comissão, como as bolachas e as tostas, são frequentemente consumidas por crianças com menos de três anos de idade e que alguns destes produtos são claramente comercializados junto de crianças (ou seja, conceção de embalagens com personagens de desenhos animados na embalagem para que apelam às crianças); considerando que se pode pressupor uma situação semelhante no caso de produtos como bolachas de água e sal ou cereais de pequeno-almoço;

([14]) Artigo 5.º e Considerando 11 do Regulamento (UE) 2017/2158.

([15]) Recomendação da Comissão (UE) 2019/1888, de 7 de novembro de 2019, relativa à monitorização da presença de acrilamida em determinados géneros alimentícios (JO L 290 de 11.11.2019, p. 31).

([16]) https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf

T. Considerando que o nível de referência para «bolachas e bolachas de baunilha» (350 µg/kg) e o nível de referência para «bolachas e tostas para lactentes e crianças pequenas» (150 µg/kg) diferem, significativamente, sem que os pais sejam informados da diferença em termos do teor máximo de acrilamida pretendido;

U. Considerando que também se descobriu que, nas bolachas e bolachas de baunilha, um terço dos produtos testados era igual ou superior ao nível de referência e, no caso das bolachas e bolachas de baunilha identificadas como «frequentemente consumidas por crianças com menos de três anos» perto de dois terços não teriam sido aprovados tendo em conta o nível de referência estabelecido para a categoria «bolachas e tostas para lactentes e crianças pequenas»;

V. Considerando que é indiscutível que a ocorrência de acrilamida nos alimentos pode ser minimizada mediante a aplicação de medidas de mitigação adequadas ([17]); concordando que, em todas as categorias de alimentos, se provou ser possível produzir produtos com baixo teor de acrilamida ([18]);

W. Considerando que, relativamente ao projeto de regulamento da Comissão, tanto os dados da investigação dos consumidores ([19]) em 2018 como os dados de ocorrência provenientes da base de dados da EFSA do período de 2015 a 2018 mostram que os níveis inferiores dos que os propostos de 150 µg/kg e 50 µg/kg foram facilmente atingidos por uma grande maioria de produtores em ambas as categorias de alimentos; considerando que se pode pressupor que quase todos os produtos podem atingir esses níveis atualmente; considerando que, por conseguinte, são necessários níveis mais rigorosos para estabelecer um incentivo a uma maior redução;

X. Considerando que a fixação de teores máximos facilita claramente a aplicação das regras relativas à acrilamida pelos Estados-Membros; considerando que, não obstante, os teores máximos devem ser fixados em conformidade com o princípio ALARA («As Low As Reasonably Achievable» — «tão baixos quanto razoavelmente possível»), estabelecido no artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 315/93;

Y. Considerando que, em conclusão, os níveis propostos no projeto de regulamento da Comissão já são facilmente atingidos pela maior parte dos produtos no mercado e que se provou ser possível alcançar níveis mais baixos sem necessidade de grandes esforços;

Considerações adicionais

Z. Considerando que mais investigação pode ajudar a compreender as razões da elevada variabilidade dos níveis de acrilamida nas categorias de alimentos e identificar estratégias e identificar estratégias destinadas a minimizar a formação de acrilamida;

AA. Considerando que a monitorização da eficácia das regras relativas à acrilamida é fundamental; considerando que isso implica que os Estados-Membros efetuem controlos eficazes e frequentes e recolham dados sobre a ocorrência de acrilamida;

AB. Considerando que campanhas de sensibilização do grande público podem ajudar a aumentar a sensibilização dos consumidores para produtos com teores de acrilamida potencialmente mais elevados e informá-los sobre a forma de limitar a exposição à acrilamida quando cozinham;

1. Opõe-se à aprovação do projeto de regulamento da Comissão;

2. Considera que o projeto de regulamento da Comissão não é compatível com a finalidade e o conteúdo do Regulamento (CEE) n.º 315/93;

3. Considera que a manutenção de teores elevados de acrilamida nos alimentos pode ter efeitos adversos na saúde dos consumidores europeus; considera, por conseguinte, que é extremamente importante reduzir os níveis de acrilamida nos alimentos;

4. Considera que o teor máximo proposto para a acrilamida na categoria de alimentos dos «alimentos para bebés, alimentos transformados à base de cereais para lactentes e crianças pequenas, à exceção de bolachas e tostas» deve ser fixado abaixo, e certamente não acima, do nível de referência em vigor de 40 µg/kg;

([17]) Ver Regulamento (UE) 2017/2158.
([18]) https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf
([19]) https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf

5. Considera que o teor máximo proposto para a acrilamida na categoria de alimentos de «bolachas e tostas para lactentes e crianças pequenas» deve ser claramente inferior ao nível de referência em vigor de 150 µg/kg;

6. Solicita à Comissão que estabeleça teores máximos rigorosos não só para as duas categorias de produtos propostas no projeto de regulamento da Comissão, mas também para outras categorias de produtos e, mais urgentemente, para as bolachas e as tostas não abrangidas pela categoria específica de «bolachas e tostas para lactentes e crianças pequenas»;

7. Aguarda com expectativa a revisão dos níveis dos níveis de referência até abril de 2021, com vista à sua redução; insiste em que os níveis de referência devem refletir a redução contínua da presença de acrilamida nos alimentos e ser orientados pelos melhores desempenhos, a fim de incentivar esforços adicionais por parte dos fabricantes;

8. Congratula-se com a Recomendação (UE) 2019/1888 da Comissão de 7 de novembro de 2019, relativa à monitorização da presença de acrilamida em determinados géneros alimentícios; insiste em que os níveis de referência (eventualmente a seguir por teores máximos) devem ser fixados rapidamente para categorias de produtos que contenham teores elevados de acrilamida;

9. Insta a Comissão e os Estados-Membros a intensifiquem a investigação sobre a formação de acrilamida nos alimentos, com vista a identificar estratégias destinadas a minimizar a formação de acrilamida; solicita que a Comissão e os Estados-Membros estimulem a investigação sobre as eventuais propriedades desreguladoras do sistema endócrino da acrilamida e do glicidimida;

10. Exorta os Estados-Membros a intensificarem as suas capacidades de controlo alimentar, com vista a monitorizar a eficácia das regras relativas à acrilamida e recolher, publicar e transmitir à EFSA dados sobre a ocorrência de acrilamida;

11. Solicita à Comissão e aos Estados-Membros que informem o público sobre as categorias de produtos com teores de acrilamida potencialmente mais elevados e sobre estratégias de como limitar a exposição à acrilamida quando cozinha;

12. Solicita à Comissão que retire o seu projeto de regulamento e que apresente um novo projeto ao comité;

13. Encarrega o seu Presidente de transmitir a presente resolução ao Conselho e à Comissão, bem como aos governos e parlamentos dos Estados-Membros.