



Experiências a Longo Prazo/ Equivalência Substancial

Como as plantas de traços novos são avaliadas pela Agência Canadense de Inspeção de Alimentos com relação à sua inocuidade para o meio ambiente **Como as plantas de traços novos são avaliadas pela Agência Canadense de Inspeção de Alimentos com relação à sua inocuidade para o meio ambiente**

No caso de plantas com traços novos, a maneira mais prática de avaliar sua inocuidade com relação ao meio ambiente é compará-las às suas correspondentes tradicionais a fim de determinar se elas são inócuas para liberação no meio ambiente assim como suas correspondentes tradicionais já em uso.

Alguns indicam que o uso da equivalência substancial significa que uma avaliação de inocuidade completa não é realizada em plantas com novos traços – este simplesmente não é o caso.

A planta com traço novo e a planta tradicional são comparadas pelos cientistas da CFIA em função da sua composição molecular e o potencial da planta de se tornar uma erva daninha na agricultura ou de invadir habitats naturais. A CFIA também examina o impacto potencial de fluxo genético para parentes silvestres, o potencial da planta de tornar-se uma praga, o impacto potencial da planta e seus produtos genéticos nas espécies não-alvo (incluindo os seres humanos) e o seu impacto potencial na biodiversidade. Ao longo dos anos, a CFIA vem acumulando uma vasta experiência sobre a liberação no meio ambiente de safras tradicionalmente colhidas e este conhecimento auxilia os cientistas da Agência a determinar a maneira provável das plantas com traços novos se comportarem, interagirem e crescerem no meio ambiente.

O processo de determinar se uma planta será submetida a uma avaliação envolve a definição da planta ter ou não um traço novo, ou seja, a planta tem um traço novo? Por definição, uma planta com traço novo é aquela que não é “substancialmente equivalente” às plantas existentes da mesma espécie cultivadas no Canadá, no que diz respeito aos efeitos adversos potenciais ao meio ambiente (como descrito no parágrafo anterior).

Até hoje, todas as plantas derivadas da manipulação genética são consideradas novas, e portanto passaram por avaliações de inocuidade completas, rigorosas e compreensivas antes de serem liberadas ao meio ambiente.

Esta abordagem difere ligeiramente do emprego da equivalência substancial nos alimentos, onde o conceito é amplamente utilizado internacionalmente por especialistas em avaliação de inocuidade em alimentos. A consideração da equivalência substancial auxilia a direcionar as avaliações de inocuidade atuais feitas em alimentos novos. Se com base numa avaliação de inocuidade completa e minuciosa das características de um alimento novo, o alimento for considerado substancialmente equivalente, este deve ser tratado da mesma maneira que os alimentos tradicionais com relação à sua inocuidade. Se, por outro lado, a equivalência substancial for mais difícil de ser estabelecida, as diferenças identificadas ou as novas características deveriam ser, então, o foco de estudos adicionais de inocuidade. Quando não houver alicerce para comparação, ou seja, se nenhum alimento tradicional similar existir, o novo alimento deverá, portanto, ser avaliado com base nas suas próprias propriedades e composição. Quanto mais um alimento novo diferir da sua contraparte tradicional, mais detalhada a avaliação de inocuidade deverá ser. Esta abordagem difere ligeiramente do emprego da equivalência substancial nos alimentos, onde o conceito é amplamente utilizado internacionalmente por especialistas em avaliação de inocuidade em alimentos. A consideração da equivalência substancial auxilia a direcionar as avaliações de inocuidade atuais feitas em alimentos novos. Se com base numa avaliação de inocuidade completa e minuciosa das características de um alimento novo, o alimento for considerado substancialmente equivalente, este deve ser tratado da mesma maneira que os alimentos tradicionais com relação à sua inocuidade. Se, por outro lado, a equivalência substancial for mais difícil de ser estabelecida, as diferenças identificadas ou as novas características deveriam ser, então, o foco de estudos adicionais de inocuidade. Quando não houver alicerce para comparação, ou seja, se nenhum alimento tradicional similar existir, o novo alimento deverá, portanto, ser avaliado com base nas suas próprias propriedades e composição. Quanto mais um alimento novo diferir da sua contraparte tradicional, mais detalhada a avaliação de inocuidade deverá ser.

Apesar destas abordagens diferirem, tanto a avaliação de inocuidade ambiental quanto a alimentar são projetadas para garantir que um produto não causará nenhum dano ao consumidor ou ao meio ambiente. Os governos trabalham com as melhores informações científicas disponíveis ao desenvolver regulamentações e diretrizes. Estas são constantemente revisadas à medida que novas informações se tornam disponíveis.

Ninguém pode prever nada com 100% de garantia, mas o sistema regulador existente contribui para que todas as medidas de precaução possíveis sejam tomadas na avaliação de inocuidade dos produtos novos em respeito ao meio ambiente e à saúde humana antes que estes estejam disponíveis ao produtor ou consumidor.