

## Do campo à mesa

Uma alimentação segura para os consumidores europeus



Pode encontrar esta brochura e outras explicações claras e sucintas sobre a UE em linha em: [europa.eu.int/comm/publications](http://europa.eu.int/comm/publications)

Comissão Europeia  
Direcção-Geral da Imprensa e da Comunicação  
Publicações  
B-1049 Bruxelles

Manuscrito concluído em Julho de 2004

Ilustração da capa: LWA-Stephen Welstead/Van Parys Media

Uma ficha bibliográfica encontra-se no fim desta obra

Luxemburgo: Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias, 2005

ISBN 92-894-7776-8

© Comunidades Europeias, 2005  
Reprodução autorizada

*Printed in Belgium*

IMPRESSO EM PAPEL BRANQUEADO SEM CLORO

# Do campo à mesa

Uma alimentação segura para os consumidores europeus



# Índice

A estratégia: do campo à mesa	3
Garantir a segurança dos alimentos: um conjunto de normas abrangentes	5
Avaliação dos riscos: provas científicas sólidas ao serviço de políticas avançadas	9
Garantir a segurança dos consumidores: aplicação da legislação e controlo do seu cumprimento	13
Informar os consumidores: a rotulagem como factor de segurança	14
A segurança dos alimentos começa na exploração agrícola	17
Segurança dos alimentos importados do resto do mundo	19
Para além da segurança: a qualidade e a diversidade	20
Uma base segura para a diversidade e a excelência	21
Outras leituras	22

# A estratégia: do campo à mesa

Os consumidores europeus querem produtos alimentares seguros e são. A União Europeia está empenhada em garantir que todos os seus cidadãos possam consumir alimentos que respeitem os mesmos padrões elevados de segurança, quer esses alimentos sejam produzidos a nível nacional quer provenham de outro país, dentro ou fora da União Europeia.

A melhoria da segurança alimentar sempre foi um objectivo da acção da União Europeia, mas nos últimos dois anos teve lugar uma vasta remodelação do trabalho desenvolvido neste domínio, em resposta às situações de alerta sanitário da década de 90 a que a comunicação social deu amplo destaque, como a «doença das vacas loucas», as rações para animais contaminadas

com dioxinas e o azeite adulterado. A remodelação levada a cabo tem por objectivo não só garantir a máxima actualização da legislação da União Europeia relativa à segurança alimentar, mas também assegurar que os consumidores recebam informação tão completa quanto possível sobre os riscos potenciais e as medidas tomadas para os minimizar.

Embora não exista um «risco zero», a União Europeia envida todos os esforços para reduzir os riscos ao mínimo, graças a uma estratégia global de segurança alimentar centrada em normas alimentares e de higiene modernas, baseadas nos conhecimentos científicos mais avançados. A segurança dos alimentos começa na exploração agrícola, pelo que as regras em vi-

*Marcar os animais permite garantir a rastreabilidade dos alimentos do campo até à mesa.*



gor são aplicáveis a toda a cadeia alimentar, desde a exploração agrícola até à mesa do consumidor, e não apenas aos alimentos produzidos na União Europeia, mas também aos importados de países exteriores à União.

A estratégia no domínio da segurança dos alimentos desenvolvida pela União Europeia engloba quatro elementos fundamentais:

- normas de segurança dos géneros alimentícios para consumo humano e dos alimentos para animais;
- pareceres científicos independentes, acessíveis ao público;
- medidas destinadas a garantir a aplicação das normas e o controlo dos processos;

- reconhecimento de que os consumidores têm o direito de escolher os alimentos com base em informações completas sobre a sua proveniência e os respectivos ingredientes.

### *Espaço para a diversidade*

Quando se fala de alimentação, segurança não é sinónimo de uniformidade. O sistema de garantia da segurança dos alimentos, embora seja comum a todos os países da União Europeia, permite a diversidade. Os produtos tradicionais e as especialidades locais continuam a ter o seu lugar. Com efeito, a União Europeia promove a diversidade e a qualidade de forma activa, protegendo contra imitações desleais os alimentos específicos ou tradicionais associados a certas regiões ou a determinados métodos de produção e incentivando a agricultura biológica.

## *O que acontece quando entram novos Estados-Membros?*

Quando um país se prepara para aderir à União Europeia, deve, na maior parte dos casos, envidar esforços consistentes e dispendiosos para cumprir as regras europeias em vigor e melhorar as instalações de transformação e manuseamento. A União concede frequentemente apoio financeiro para os países poderem proceder atempadamente às transformações necessárias. Em casos excepcionais, a União Europeia pode autorizar um período de transição para que as medidas de beneficiação sejam concluídas após a adesão. É por esta razão que estão actualmente em vigor derrogações temporárias — sobretudo para unidades de transformação de carne e peixe — na República Checa, na Letónia, na Lituânia, na Hungria, na Polónia e na Eslováquia.

O prazo para a aplicação das regras comunitárias é Dezembro de 2007. Entretanto, os alimentos provenientes de unidades que ainda não concluíram o processo de adaptação a essas regras só podem ser comercializados no país onde são produzidos. Os consumidores podem reconhecer facilmente estes produtos através do rótulo que devem obrigatoriamente apresentar, indicando que provêm de instalações ainda não conformes com a regulamentação da União Europeia.

# Garantir a segurança dos alimentos: um conjunto de normas abrangentes

As primeiras regras sobre segurança dos alimentos datam dos primórdios da União Europeia. No entanto, as crises alimentares da década de 90 mostraram que era necessário substituir a «manta de retalhos» em que se transformara a legislação até então adotada por uma abordagem mais simples e mais abrangente. Esta nova abordagem caracterizou-se também pela maior atenção dada aos riscos da alimentação animal contaminada.

O resultado foi a adopção de um novo diploma legislativo de base, conhecido por «Normas gerais da legislação alimentar», a introduzir progressivamente entre 2002 e 2005. Este novo diploma não se limitou a definir os princípios aplicáveis à segurança dos alimentos, uma vez que também:

- introduziu o conceito de «rastreadibilidade», segundo o qual as empresas do sector alimentar – quer se trate de produtores, de unidades de transformação ou de importadores – devem tomar medidas que permitam «seguir o rasto» de quaisquer géneros alimentícios ou alimentos para animais, incluindo os ingredientes destes últimos, ao longo de toda a cadeia alimentar, desde a exploração agrícola até à mesa do consumidor; todas as empresas devem poder identificar os seus fornecedores e os seus clientes, ou seja, a etapa precedente e a etapa seguinte da cadeia;
- instituiu a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA), a fim de concentrar numa

*Queremos que os nossos  
filhos tenham uma  
alimentação saudável.*

única instância o trabalho anteriormente realizado por diversos comités científicos e assegurar uma maior divulgação do processo de avaliação científica dos riscos junto do público;

- reforçou o sistema de alerta rápido a que a Comissão Europeia e os governos dos Estados-Membros da União recorrem para intervir rapidamente em situações de crise em que esteja em causa a segurança dos géneros alimentícios para consumo humano ou dos alimentos para animais.



Os produtores e a indústria transformadora devem também cumprir um grande número de regras relativas a questões específicas. Estas regras pretendem garantir que os géneros alimentícios sejam tão seguros quanto for tecnicamente possível, assegurar a devida informação dos consumidores e oferecer-lhes amplas possibilidades de escolha.

Consoante o tema em questão, a União Europeia pode adoptar um conjunto único de normas, ou os Estados-Membros podem optar pelo reconhecimento mútuo das respectivas normas nacionais. As eventuais diferenças de pormenor podem ser irrelevantes se o resultado final for o mesmo.

### *Normas alimentares*

A vigilância sobre tudo aquilo que pode entrar na nossa alimentação durante as fases de cultivo, produção ou transformação dos géneros alimentícios é apertada. Esta vigilância começa pelos alimentos dados aos animais que produzem géneros alimentícios, ou destinados a serem transformados em géneros alimentícios.

As crises alimentares da última década chamaram a atenção para a existência de riscos de contaminação a partir de determinados tipos de alimentos para animais, principalmente os utilizados nos sistemas de criação intensiva. Por isso, as políticas da União Europeia dão agora uma ênfase decisiva à protecção da saúde humana e animal. Assim, é actualmente proibido vender matérias-primas para a alimentação animal que possam pôr em perigo a saúde humana ou animal, ou o ambiente. Além disso, os rótulos devem incluir informações claras sobre os produtos

para os agricultores poderem saber o que estão a comprar.

Os aditivos químicos são também proibidos, a menos que a sua utilização nos géneros alimentícios tenha sido autorizada. Essa autorização só é concedida após uma avaliação exaustiva pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos. Mas, mesmo que esta autoridade considere que os aditivos examinados são seguros, a União Europeia só dará luz verde se tiver a certeza de que a sua utilização tem um efeito útil e não induz os consumidores em erro.

Existe regulamentação específica para aditivos alimentares como os corantes, edulcorantes, emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes. Os níveis de minerais e vitaminas nos suplementos alimentares, os limites de concentração de minerais nas águas engarrafadas e a composição dos alimentos especiais estão também sujeitos a regulamentação específica. No caso dos alimentos especiais, que incluem os alimentos para bebés e os alimentos destinados a dietas para redução do peso, a fins medicinais específicos e a desportistas, as regras em vigor definem não só os ingredientes que podem conter, mas também as informações que os rótulos devem apresentar a respeito desses ingredientes.

A fim de evitar quaisquer riscos para a saúde pública, a União Europeia adoptou também disposições rigorosas em relação aos níveis de pesticidas e de resíduos de medicamentos veterinários que permanecem nos alimentos quando são postos à venda ao consumidor e proibiu a utilização de hormonas para estimular o crescimento dos animais.

Foram ainda adoptadas normas aplicáveis aos materiais que entram em contacto com os géneros alimentícios, especialmente as matérias plásticas, a fim de assegurar que não contaminam os alimentos. A legislação da União Europeia permite o tratamento de plantas aromáticas e de especiarias por radiação ionizante, de modo a garantir a segurança microbiológica. Alguns Estados-Membros autorizam a irradiação de outros géneros alimentícios, com a finalidade de prolongar o período de conservação ou reduzir os riscos sanitários. Todavia, o recurso a esta técnica está rigorosamente regulamentado e, de qualquer modo, é pouco comum.

### ***Saúde e bem-estar dos animais***

Para os alimentos serem seguros, os animais de que provêm devem ser saudáveis. A União Europeia dá grande

importância à preservação da saúde animal, graças à aplicação de boas práticas veterinárias, e leva muito a sério a prevenção de surtos de doenças animais contagiosas, como a febre aftosa, a peste suína ou a gripe aviária. Caso ocorra um surto de uma destas doenças, apesar das medidas de prevenção aplicadas, são tomadas disposições rigorosas para o controlar e evitar a propagação da doença.

A fim de impedir que entrem na cadeia alimentar animais doentes, todos os animais e produtos de origem animal devem cumprir exigências sanitárias severas para poderem ser importados ou comercializados na União. A regulamentação da União Europeia exige também que os animais de criação sejam identificados, de modo a garantir a sua rastreabilidade. Assim, por exemplo, poderão ter de estar registados, ou apresentar uma marca na orelha, ou



*A UE está empenhada em melhorar o bem-estar dos animais.*

ainda ser acompanhados por um pasaporte, consoante o tipo de animal em questão.

Uma rede informatizada permite a todas as autoridades veterinárias da União Europeia trocar informações sobre a circulação de animais vivos, sêmen, embriões, produtos de origem animal e resíduos animais no território da União.

Um dos princípios subjacentes à política da União Europeia neste domínio é o de que os animais não devem ser sujeitos a dor ou sofrimento evitáveis. Os estudos realizados mostram que os animais são mais saudáveis e permitem produzir alimentos de melhor qualidade se forem bem tratados e puderem manifestar os seus comportamentos naturais. O *stress* físico que advém de serem criados, transportados ou abatidos em más condições pode afectar não só a saúde dos animais como também a qualidade da carne.

Os consumidores preocupam-se cada vez mais com o bem-estar dos animais de que provêm a carne, os ovos e os produtos lácteos que consomem. Foram, por isso, estabelecidas regras claras sobre as condições de criação de galinhas, suínos e vitelos e as condições de transporte e abate dos animais das explorações pecuárias. Estas regras são actualizadas regularmente com base nos novos dados científicos.

### **Higiene**

Cumprir as normas aplicáveis aos géneros alimentícios e à alimentação animal não basta. É também essencial que os alimentos sejam produzidos e

manuseados em condições de higiene. A falta de higiene é um convite à proliferação de germes como as salmonelas e a listéria, por exemplo, que provocam intoxicações alimentares. As salmonelas, que suscitam menos atenção por parte do público do que a BSE, constituem na realidade uma ameaça muito mais concreta. Presentes numa vasta gama de produtos alimentares, como os ovos crus, as aves de capoeira e a carne de porco e de vaca, fazem várias centenas de vítimas por ano e contaminam dezenas de milhares de pessoas.

A União Europeia dispõe de regulamentação específica contra algumas destas ameaças e adoptou regras gerais de higiene para todos os géneros alimentícios e alimentos para animais, as quais foram actualizadas no âmbito da ampla revisão da legislação de segurança dos alimentos levada a cabo nos últimos anos. Em conformidade com estas regras, as empresas do sector alimentar devem identificar os pontos críticos para a segurança dos alimentos no processo de produção, após o que devem estabelecer procedimentos de segurança e velar pela sua aplicação e revisão periódica.

Estão previstas certas derrogações para os pequenos produtores, ou para produtores situados em zonas remotas que abastecem os mercados locais, dado que o custo destas medidas poderia pôr em risco a sua sobrevivência. Os produtores isentos das regras de higiene só podem vender os seus produtos a nível local e na condição de os rótulos indicarem que as regras habituais não são aplicáveis.

# Avaliação dos riscos: provas científicas sólidas ao serviço de políticas avançadas

Ao definir a sua política no domínio da segurança dos alimentos e ao estabelecer os níveis de risco aceitáveis, a União Europeia baseia-se em pareceres científicos sólidos e nos mais recentes desenvolvimentos tecnológicos. Para esse efeito, a Comissão Europeia consulta o Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, no qual estão representados todos os países da União Europeia.

Como surgem constantemente novos alimentos e novos métodos de produção, a União procede a uma avaliação e reavaliação permanentes dos riscos dos novos géneros alimentícios. Neste contexto, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA), instituída em 2002, desempenha um papel fundamental.

## *O papel da AESA*

A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) está encarregada de aconselhar as instituições da União Europeia, e principalmente a Comissão Europeia, sobre todos os aspectos científicos da produção, transformação e comercialização de géneros alimentícios e de alimentos para animais. O trabalho deste organismo abrange um vasto conjunto de questões, incluindo a nutrição, os organismos geneticamente modificados (OGM), a saúde e o bem-estar dos animais e a fitossanidade. A AESA presta aconselhamento científico aos decisores europeus de modo mais eficiente e transparente do que acontecia no passado.



*Análises – um passo fundamental na produção de alimentos seguros.*

Uma vez obtido o parecer científico da AESA, cabe à Comissão Europeia decidir da resposta a dar. Os governos dos países da União e o Parlamento Europeu conferiram à Comissão poderes para actuar directamente se o risco for imediato. Nestas circunstâncias, a Comissão pode, por exemplo, impor condições para a comercialização de géneros alimentícios ou de alimentos para animais e restringir, ou mesmo proibir, a venda do género alimentício ou alimento para animais em questão. Estas decisões, assim como outras decisões operacionais, são debatidas com os Estados-Membros no Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.

### *Prudência no tratamento de produtos geneticamente modificados*

A forma como se aborda a biotecnologia a nível da União Europeia é paradigmática de uma cuidadosa ponderação dos riscos. Na UE foram autorizados muito poucos OGM ou produtos derivados de OGM e cada um desses produtos foi sujeito a um criterioso processo de avaliação por cientistas independentes, entre os quais se encontram actualmente os que trabalham com a AESA. Estes cientistas concluíram que os OGM e produtos derivados de OGM autorizados não

## *O princípio da precaução*

Antes de decidir se um determinado género alimentício ou alimento para animais deve ou não ser considerado seguro, e antes de autorizar a utilização de ingredientes ou aditivos, a União Europeia consulta os peritos científicos. Na gestão dos riscos, a União aplica o «princípio da precaução»: se houver motivos razoáveis para suspeitar da existência de um problema, a Comissão toma medidas para limitar o risco. Não tem obrigatoriamente de esperar por provas da existência de um risco real.

Como é evidente, este princípio não deve ser indevidamente utilizado como pretexto para a adopção de medidas proteccionistas. Se os cientistas não tiverem determinado de forma concludente a natureza do risco, devem, pelo menos, ter identificado efeitos potencialmente perigosos para que a Comissão possa justificadamente tomar medidas relativas a um género alimentício ou alimento para animais invocando o princípio da precaução.

As medidas tomadas pela Comissão devem visar unicamente o risco potencial e não podem ser discriminatórias (ou seja, devem afectar todos os produtores da mesma maneira). Devem também basear-se numa avaliação dos custos e benefícios que resultarão da intervenção, ou da ausência de intervenção, e, além disso, devem ter carácter provisório, enquanto se aguardam provas científicas mais sólidas.

comportam efeitos prejudiciais conhecidos para a saúde humana.

Para se poder iniciar um trabalho de investigação sobre géneros alimentícios ou alimentos para animais geneticamente modificados, é necessário obter uma autorização, o mesmo acontecendo em relação à libertação de OGM para o ambiente ou à inclusão de OGM em produtos destinados a comercialização. As regras são as mesmas para os géneros alimentícios e para a alimentação animal e as autorizações têm um prazo de validade máximo de 10 anos. Os rigorosos procedimentos previstos incluem uma vasta consulta pública.

Os rótulos dos géneros alimentícios, dos ingredientes alimentares e dos alimentos para animais devem indicar se os produtos contêm ou são produzidos a partir de matérias geneticamente

modificadas, mesmo quando a utilização desta tecnologia não puder ser detectada no produto final, como é o caso de alguns óleos de mesa.

Só estão previstas excepções à regra da rotulagem obrigatória na eventualidade de existirem apenas vestígios de OGM numa percentagem inferior aos teores máximos estabelecidos, que são muito baixos. Estes limiares traduzem uma realidade que as políticas adoptadas neste domínio devem ter em conta: é praticamente impossível encontrar produtos totalmente isentos de organismos geneticamente modificados. Com efeito, podem surgir vestígios ínfimos de OGM ou de produtos derivados de OGM na alimentação humana e animal convencional durante o cultivo, a colheita, o transporte e a transformação.



*A segurança dos alimentos começa na exploração agrícola.*

*A alimentação infantil  
deve ser  
particularmente segura.*



### ***Financiamento da investigação no domínio da segurança dos alimentos***

A União Europeia despende anualmente dezenas de milhares de euros em investigação com a finalidade de encontrar novas formas de prevenir ou detectar mais rapidamente os surtos de doenças nos animais e de melhorar as culturas existentes ou desenvolver novas culturas. O orçamento para a investigação no domínio da qualidade e segurança dos alimentos entre 2002 e 2006 ascende a nada menos de 685 milhões de euros.

Esta verba é dedicada principalmente à investigação nas seguintes matérias:

- rastreabilidade ao longo da cadeia alimentar;
  - métodos de análise;
  - detecção e controlo de ameaças à segurança dos alimentos;
  - tecnologias e métodos de produção mais seguros e respeitadores do ambiente;
  - géneros alimentícios mais sãos;
  - ligação entre a alimentação animal e a saúde humana;
  - influência dos factores ambientais na saúde.
- afecções e alergias associadas à alimentação — quando e onde ocorrem com maior frequência;
  - relação entre a alimentação e a saúde;

# Garantir a segurança dos consumidores: aplicação da legislação e controlo do seu cumprimento

A União Europeia levou também a cabo, a partir da década de 90, uma remodelação do terceiro elemento da sua estratégia de segurança dos alimentos – o sistema destinado a garantir o cumprimento da legislação em vigor neste domínio. As mudanças efectuadas têm por objectivo clarificar as responsabilidades e competências (quem faz o quê) e assegurar aos consumidores o mesmo nível de protecção onde quer que estes vivam.

Na sequência desta remodelação registou-se uma mudança de orientação, tendo passado a dedicar-se mais atenção às fontes de maior risco do que à amostragem regular mas aleatória anteriormente privilegiada. O risco pode ser elevado devido ao facto de um determinado produto ser comercializado em grandes quantidades, ou porque o produto ou a área de onde provém é susceptível a uma doença animal ou vegetal específica.

A União Europeia tem agora também uma visão mais abrangente do próprio conceito de segurança dos alimentos.

Em vez de se concentrarem apenas na contaminação, as autoridades da UE estão a alargar o âmbito dos controlos que efectuam, de modo a examinarem mais sistematicamente a conformidade dos produtos com as exigências de informação do consumidor e com as disposições que determinam o que os géneros alimentícios podem ou não conter.

O Serviço Alimentar e Veterinário (SAV), um organismo da Comissão Europeia sediado em Grange, na Irlanda, desempenha um papel importante na verificação do cumprimento da legislação neste domínio. A equipa do SAV, constituída por mais de 100 inspectores, percorre os quatro cantos da UE, e do mundo, a fim de verificar se são aplicados mecanismos adequados de controlo e execução. Durante as verificações no terreno, os inspectores podem visitar produtores ou unidades de transformação para determinar se esses mecanismos são eficazes na prática. O SAV pode também enviar inspectores caso ocorram surtos de doenças, tanto na União Europeia como no exterior.

## *O Sistema de Alerta Rápido*

O Sistema de Alerta Rápido para Alimentos para Consumo Humano e Animal fornece informação rápida sobre os riscos recém-detectados para o consumidor. Quando as autoridades de um país da UE detectam um género alimentício ou um alimento para animais susceptível de comportar riscos para os consumidores, recorrem a esta rede a fim de difundir informações sobre os riscos potenciais e as medidas que já tomaram para impedir a entrada do produto em questão na cadeia alimentar. Desta forma, a existência dos riscos é divulgada sem demora em toda a União e as autoridades dos outros países podem actuar rapidamente se considerarem que a sua população também está em risco.

Podem constituir motivo para a emissão de um alerta, por exemplo, a descoberta de salmonelas na carne, a utilização de corantes perigosos em especiarias, a detecção de mercúrio no peixe ou a importação de géneros alimentícios provenientes de unidades de transformação não autorizadas. A Comissão Europeia é o eixo de uma rede em que participam as autoridades nacionais e a AESA. Os alertas são publicados pela Comissão na Internet.

# Informar os consumidores: a rotulagem como factor de segurança

As pessoas gostam de saber o que comem — e têm o direito de o saber. A regulamentação relativa à rotulagem dos alimentos reconhece esse mesmo direito. A legislação adoptada pela UE neste domínio assenta no princípio fundamental de que deve ser dada ao consumidor toda a informação essencial sobre a composição do produto, o fabricante e os métodos de armazenagem e preparação. Os produtores e a indústria transformadora podem fornecer informações adicionais, se o desejarem, mas essas informações devem ser exactas e não podem induzir o consumidor em erro nem alegar que um género alimentício possui propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doenças.

As regras de rotulagem são actualizadas com regularidade a fim de ter em conta os progressos da ciência e a evolução das expectativas do consumidor. As alterações recentes reflectem, por exemplo, a preocupação do público com a BSE, ou «doença das vacas loucas». Os consumidores querem ter informações tão completas quanto possível sobre a carne de vaca que compram, pelo que os rótulos desta carne têm agora de indicar o local de nascimento, de criação, de engorda, de abate e de desmancha.



*Para o consumidor é fundamental uma informação clara.*

Os consumidores querem também saber se os géneros alimentícios que consomem contêm produtos geneticamente modificados e poder ver a partir do rótulo se um determinado ingrediente é susceptível de provocar alergias. As alterações recentemente introduzidas têm igualmente em conta estas expectativas. Se um género alimentício contiver um OGM ou for produzido a partir de OGM, o rótulo deve mencionar esse facto.

Para certos géneros alimentícios foi adoptada regulamentação específica. Assim, por exemplo, a presença de quinino e de cafeína nos alimentos deve ser claramente indicada.

O desafio a que é necessário dar resposta ao definir regras actualizadas no domínio da rotulagem dos géneros alimentícios consiste em conseguir fornecer a máxima informação possível ao consumidor sem sobrecarregar o rótulo com informação que dificulte a sua leitura e compreensão.

### *Compreender as alegações relativas aos efeitos benéficos para a saúde*

A União Europeia está consciente de que os consumidores querem uma alimentação não só segura, mas também nutritiva. Além do mais, no quadro da política de saúde pública da UE, o papel de uma nutrição correcta assume importância crescente. A obesidade está a tornar-se cada vez mais frequente e um regime alimentar saudável constitui um elemento determinante para inverter esta tendência. A União Europeia não tem a intenção de impor às pessoas um estilo de vida ou ditar-lhes o que devem comer. Compete-lhe, no entanto, ajudar o público a tomar decisões com conhecimento de causa e assegurar que as alegações relativas às características e virtudes dos alimentos são verdadeiras e assentes em bases científicas.

No quadro do trabalho que desenvolve neste domínio, a Comissão Europeia procura definir os limites das alegações nutricionais admissíveis (como a utilização dos termos «baixo teor de gordura» ou «elevado teor de fibra») e criar um sistema de autorização para as alegações de saúde.

### *Protecção contra alergias e intolerâncias alimentares*

As alergias e intolerâncias alimentares (à lactose e aos amendoins, por exemplo) afectam uma percentagem crescente da população. Actualmente, cerca de 8% das crianças e 3% dos adultos sofrem de uma alergia ou intolerância alimentar. A existência de uma melhor rotulagem ajuda estas pessoas a evitar os produtos ou ingredientes alimentares que provocam uma reacção. No passado, não era obrigatório mencionar no rótulo os componentes de ingredientes compostos quando estes constituíam menos de 25% do produto acabado. A partir de 2005 todos os ingredientes deverão ser indicados. Haverá um número muito limitado de excepções a esta regra, mas os ingredientes que constituam reconhecidamente uma fonte potencial de alergias ou intolerância devem ser sempre mencionados na lista de ingredientes.

## *A reforma da política agrícola da União Europeia*

A política agrícola comum (PAC) teve sempre como objectivo garantir a segurança dos alimentos que consumimos. Todavia, nos primeiros anos da sua existência foi dada maior ênfase às medidas destinadas a garantir que a União dispusesse de alimentos em quantidade suficiente, tanto nos bons como nos maus anos.

A PAC tinha igualmente como finalidade assegurar um rendimento estável aos agricultores ao garantir que houvesse sempre um mercado para os seus produtos, mesmo que tal implicasse a aquisição e armazenagem de excedentes. Com o passar dos anos, esta abordagem tornou-se excessivamente dispendiosa, tendo conduzido à produção de «montanhas» de manteiga e carne de vaca e «rios» de vinho e leite excedentários, que eram comprados, armazenados e, em parte, escoados a expensas da União Europeia.

Uma das formas de escoamento destes excedentes pela UE consistia na exportação a preços subsidiados, com vista à venda aos preços (mais baixos) do mercado mundial. Muitos dos principais países exportadores consideravam que esta concorrência era desleal e distorcia o comércio mundial.

Para dar resposta a estas pressões, e na perspectiva do alargamento, a UE introduziu uma série de reformas. Os seus princípios, bem como os limites das despesas a longo prazo, foram definidos num documento conhecido por «Agenda 2000». Em 2003 foi acordado um novo pacote de reformas substanciais. Em resultado das novas medidas, os subsídios à exportação serão progressivamente reduzidos.

As reformas permitirão que os agricultores da UE se orientem mais para o mercado, oferecendo-lhes maiores incentivos para a prática de uma agricultura compatível com o ambiente. Os agricultores têm agora também maior liberdade para produzirem o que quiserem, uma vez que o apoio financeiro deixa de estar associado à produção e passa a depender do cumprimento de normas de protecção do ambiente e da saúde e bem-estar dos animais, bem como das necessidades financeiras individuais.

A Agenda 2000 marcou também um ponto de viragem ao transformar o desenvolvimento rural numa parte integrante da política agrícola. No futuro, o orçamento da PAC será cada vez mais utilizado para assegurar a sustentabilidade do modo de vida rural – por exemplo, através da criação de novos empregos nas áreas rurais e da preservação das paisagens rurais.

# A segurança dos alimentos começa na exploração agrícola

Existem na União Europeia mais de 10 milhões de agricultores. A agricultura representa, assim, 5,4% do emprego total, criando muito mais empregos nas comunidades circundantes e no sector da transformação dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais. Uma grande parte dos alimentos que consumimos provém de explorações agrícolas europeias.

Em reacção às carências alimentares registadas durante a Segunda Guerra Mundial e no período do pós-guerra, a política agrícola comum (PAC) da União Europeia incentivou inicialmente a produção alimentar em grande quantidade, com o objectivo de atingir a auto-suficiência. Em termos gerais, quanto mais os agricultores produziam mais apoio financeiro recebiam. Mas ao lon-

go do tempo esta política conduziu à produção de excedentes, com elevados custos para o contribuinte, tendo por vezes como efeito a canalização de fundos para agricultores que deles não necessitavam.

O reconhecimento deste problema coincidiu com a preocupação crescente de que a PAC estaria a promover métodos intensivos de produção agrícola com efeitos adversos para o ambiente e para a segurança dos alimentos. Estes factores estiveram na origem de uma reforma da PAC, em resultado da qual as subvenções deixam de estar ligadas ao volume de produção e passam a ser feitos pagamentos directos aos agricultores, a fim de apoiar os seus rendimentos. Esta abordagem tem a vantagem adicional de permitir que es-

*Comunidades rurais prósperas são fundamentais.*





*Novos tempos para os agricultores europeus.*

ses pagamentos sejam utilizados como incentivo para:

- a produção de alimentos seguros em condições de higiene adequadas;
- o cumprimento de normas rigorosas de bem-estar animal;
- a utilização de métodos de produção não prejudiciais para o ambiente;
- a promoção de uma economia rural sustentável.

Esta nova abordagem é vista como a melhor forma de combinar uma série de objectivos:

- garantia de um rendimento adequado para os agricultores;
- preços justos e alimentos seguros e de grande qualidade para os consumidores;

• custos aceitáveis para o contribuinte;

• um acesso mais equitativo dos produtos e géneros alimentícios dos outros países aos mercados da União Europeia;

• uma indústria alimentar competitiva.

A UE dá agora menos ênfase à quantidade do que no passado, privilegiando a manutenção da qualidade, bem como o papel de cada agricultor e o apoio aos seus rendimentos. A título de exemplo, a UE concede apoio aos agricultores que participam em mecanismos de melhoria e garantia da qualidade dos produtos agrícolas e dos processos de produção.

# Segurança dos alimentos importados do resto do mundo

A União Europeia é o primeiro importador mundial de produtos alimentares e o maior mercado para os alimentos provenientes dos países em vias de desenvolvimento. Importa alimentos para animais, géneros alimentícios para a alimentação humana, produtos vegetais e animais de mais de 200 países. As explorações agrícolas e os produtores dos países não pertencentes à UE que exportam para o mercado europeu devem respeitar os princípios de segurança em vigor na União Europeia. Nas fronteiras da União são efectuados controlos para impedir a entrada no território de alimentos que não sejam seguros.

A União Europeia é por vezes acusada de utilizar as suas normas alimentares cada vez mais rigorosas como barreira às importações. Não é verdade: a União fez a escolha política de não aceitar compromissos em matéria de regras de segurança dos alimentos. Este princípio aplica-se tanto aos seus próprios Estados-Membros como aos outros países que pretendem exportar para a UE. A segurança dos alimentos começa na exploração agrícola, onde quer que esta se encontre.

Além disso, uma vez que a solução mais justa consiste em estabelecer as mesmas normas rigorosas para todos, a União Europeia colabora com outros países, nas instâncias internacionais, tendo em vista a elaboração de regras de segurança internacionais adequadas para os alimentos. A existência de normas comuns a nível mundial facilita as exportações para a UE a partir de outros países, favorecendo também as exportações da indústria alimentar europeia para o resto do mundo. No âmbito deste trabalho a nível internacional, a UE exerce sempre pressão no sentido de que sejam estabelecidos os mais elevados padrões, não só no domínio da segurança dos alimentos, mas também em termos de protecção do ambiente, desenvolvimento rural, produção sustentável e bem-estar animal.

Ciente de que a observância destas normas se pode revelar difícil e dispendiosa para os países em vias de desenvolvimento, a União Europeia presta-lhes assistência técnica a fim de os ajudar a cumprir as normas europeias. Tal assistência pode beneficiar indirectamente os países que a recebem ao permitir-lhes melhorar as suas próprias normas no domínio alimentar e a sua situação sanitária e reduzir, assim, o número de mortes causadas pela ingestão de alimentos e água contaminados, que vitima quase dois milhões de crianças por ano nos países em vias de desenvolvimento.

A UE também apoia campanhas de sensibilização que incentivam os consumidores europeus a comprar produtos do «comércio equitativo», ou seja, géneros alimentícios que, além de serem seguros, provêm de produtores aos quais foi pago um preço justo e foram tratados e transformados por trabalhadores que beneficiam de condições laborais adequadas.

*Ao ser exportado para a UE, o camarão ficará sujeito a rigoroso controlo.*



© Tom Stuer/Afropix Media

# Para além da segurança: a qualidade e a diversidade

Além da segurança, os consumidores da União Europeia dão grande valor à qualidade da sua alimentação. Por outro lado, pretendem também que a UE respeite as diversas culturas e tradições gastronómicas existentes dentro das suas fronteiras. Para dar resposta a estas expectativas, a UE desenvolveu quatro «rótulos de qualidade».

Os rótulos de **Denominação de Origem Protegida e Indicação Geográfica Protegida** (DOP e IGP) são aplicáveis a produtos agrícolas ou géneros alimentícios estreitamente relacionados com uma região ou local específicos.



Quando um determinado produto apresenta o rótulo **IGP**, isso significa que possui uma característica específica ou beneficia de reputação geral associadas a uma dada área geográfica e que pelo menos uma das fases de produção, transformação ou elaboração ocorre nessa área. Desta forma, as denominações «Clare Island Salmon», «Arancia Rossa di Sicilia» e «Dortmunder Bier», por exemplo, só podem ser utilizadas para o salmão da ilha de Clare, na Irlanda, as laranjas sanguíneas da Sicília e a cerveja da região alemã de Dortmund, que cumprem determinadas especificações de qualidade.



Um produto que apresente o rótulo **DOP** possui características comprovadas que só podem resultar do ambiente natural e do saber-fazer dos produtores da região à qual está associado. Assim, só poderão

beneficiar das denominações «Huile d'olive de Nyons», «Queijo Serra da Estrela» e «Shetland lamb» o azeite produzido numa área delimitada na vizinhança de Nyons, em França, o queijo produzido na região delimitada da Serra da Estrela e o borrego produzido nas ilhas Shetland, na Escócia, que cumprem requisitos precisos.



O rótulo **Especialidade Tradicional Garantida** (ETG) é utilizado para produtos com características específicas e que têm ingredientes tradicionais ou são produzidos com métodos tradicionais. Entre os produtos deste grupo são de referir o pão «Kalakukko», o «Jamón Serrano» e a cerveja «Kriek», registados, respectivamente, pela Finlândia, Espanha e Bélgica.



O rótulo **Agricultura Biológica** significa que o género alimentício foi produzido mediante métodos biológicos aprovados que respeitam o ambiente e de acordo com normas rigorosas de produção animal. Neste modo de produção, os agricultores evitam sobretudo a utilização de pesticidas sintéticos e fertilizantes químicos.

# Uma base segura para a diversidade e a excelência

Garantir a segurança dos alimentos implica minimizar os riscos. A União Europeia assume com seriedade a sua responsabilidade de gestão e controlo dos riscos dos alimentos num mercado mundial em constante evolução. As decisões da UE são tomadas com base em provas científicas sólidas que são transparentes para todos: cientistas, agricultores, produtores do sector alimentar ou consumidores.

Ao mesmo tempo, a UE considera que as normas de segurança dos alimentos devem promover, e não limitar, a escolha e a qualidade. Com efeito, o que se

pretende não é refrear a inovação nem uniformizar a vasta gama de géneros alimentícios disponíveis no mercado europeu, mas sim estabelecer normas fundamentais de segurança com base nas quais a qualidade e a excelência possam prosperar.

Embora seja impossível eliminar totalmente os riscos, o estabelecimento de normas rigorosas, a permanente avaliação dos riscos e o recurso aos melhores pareceres científicos independentes traduzem uma política de segurança dos alimentos avançada e moderna, de que a União Europeia se pode orgulhar.



*A União Europeia alargada – maior diversidade com o mesmo nível de exigência.*

## Outras leituras



Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos:

[europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub06\\_pt.pdf](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_pt.pdf)

*Consumer Voice* (boletim sobre a política da União Europeia no domínio da defesa do consumidor):

[europa.eu.int/comm/dgs/health\\_consumer/library/pub/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/index_en.html)

Sítio da Comissão Europeia dedicado à segurança dos alimentos: [europa.eu.int/comm/food/index\\_pt.htm](http://europa.eu.int/comm/food/index_pt.htm)

Sítio da Comissão Europeia dedicado à agricultura e alimentação:

[europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/index\\_pt.htm](http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/index_pt.htm)

Sítio da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos:

[efsa.eu.int](http://efsa.eu.int)

Sítio do sistema de alerta rápido para os géneros alimentícios e alimentos para animais:

[europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm)

Comissão Europeia

## **Do campo à mesa**

### **Uma alimentação segura para os consumidores europeus**

*Série: A Europa em movimento*

Luxemburgo: Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias

2005 – p. 22 – 16,2 x 22,9 cm

ISBN 92-894-7776-8

A segurança dos alimentos é uma das prioridades máximas na Europa. A regulamentação da União Europeia neste domínio, já por si exigente, tem sido reforçada desde 2000, a fim de garantir o máximo grau de segurança possível na alimentação dos europeus. A nova abordagem é mais integrada. A rastreabilidade dos alimentos é assegurada desde a exploração agrícola até à mesa do consumidor. As autoridades da União avaliam os riscos atentamente e procuram obter o melhor aconselhamento científico antes de proibirem ou autorizarem qualquer produto, ingrediente, aditivo ou OGM. Este procedimento abrange todos os géneros alimentícios destinados à alimentação humana e todos os alimentos para animais, provenientes da UE ou do exterior.

Mas segurança não é sinónimo de uniformidade e a União Europeia promove a diversidade, aliada à qualidade. A legislação europeia protege os géneros alimentícios tradicionais e os produtos provenientes de regiões específicas, garantindo que os consumidores os possam distinguir das imitações. Por outro lado, a União Europeia incentiva cada vez mais os seus agricultores a privilegiar a qualidade, não só dos alimentos mas também do meio rural.

A União Europeia respeita igualmente o direito dos consumidores a uma escolha esclarecida. Para a tornar possível, incentiva o debate público, impõe uma rotulagem informativa e publica os pareceres científicos que lhe são fornecidos, de modo a que os consumidores possam ter confiança na segurança da sua alimentação.

## Mais informações sobre a União Europeia



Na Internet, através do servidor Europa ([europa.eu.int](http://europa.eu.int)), podem ser obtidas informações em todas as línguas oficiais da União Europeia



Existem centenas de centros locais de informação da UE espalhados por toda a Europa. Pode encontrar o endereço do centro mais próximo em: [europa.eu.int/comm/relays/index\\_pt.htm](http://europa.eu.int/comm/relays/index_pt.htm)



EUROPE *DIRECT* é um serviço que responde às suas questões sobre a União Europeia. Pode contactar o serviço telefonando para o número verde único 00 800 6 7 8 9 10 11 [ou, se estiver fora da UE, para o (32-2) 299 96 96] ou enviando uma mensagem electrónica via [europa.eu.int/europedirect](http://europa.eu.int/europedirect)

Para obter informações e publicações em língua portuguesa sobre a União Europeia, pode contactar:

### REPRESENTAÇÃO DA COMISSÃO EUROPEIA

#### *Representação em Portugal*

Largo Jean Monnet, 1-10.º  
P-1269-068 Lisboa  
Tel.: (351) 21 350 98 00  
Internet: <http://euroinfo.ce.pt>  
E-mail: [burlis@cec.eu.int](mailto:burlis@cec.eu.int)

### GABINETE DO PARLAMENTO EUROPEU

#### *Gabinete em Portugal*

Largo Jean Monnet, 1-6.º  
P-1269-070 Lisboa  
Tel.: (351) 21 357 80 31 – 21 357 82 98  
Fax: (351) 21 354 00 04  
Internet: <http://www.parleurop.pt>  
E-mail: [EPLisboa@europarl.eu.int](mailto:EPLisboa@europarl.eu.int)

Existem representações ou gabinetes da Comissão Europeia e do Parlamento Europeu em todos os Estados-Membros da União Europeia. Noutros países do mundo existem delegações da Comissão Europeia.



PT



A segurança dos alimentos é uma das prioridades máximas na Europa. A regulamentação da União Europeia neste domínio, já por si exigente, tem sido reforçada desde 2000, a fim de garantir o máximo grau de segurança possível na alimentação dos europeus. A nova abordagem é mais integrada. A rastreabilidade dos alimentos é assegurada desde a exploração agrícola até à mesa do consumidor. As autoridades da União avaliam os riscos atentamente e procuram obter o melhor aconselhamento científico antes de proibirem ou autorizarem qualquer produto, ingrediente, aditivo ou OGM. Este procedimento abrange todos os géneros alimentícios destinados à alimentação humana e todos os alimentos para animais, provenientes da UE ou do exterior.

Mas segurança não é sinónimo de uniformidade e a União Europeia promove a diversidade, aliada à qualidade. A legislação europeia protege os géneros alimentícios tradicionais e os produtos provenientes de regiões específicas, garantindo que os consumidores os possam distinguir das imitações. Por outro lado, a União Europeia incentiva cada vez mais os seus agricultores a privilegiar a qualidade, não só dos alimentos mas também do meio rural.

A União Europeia respeita igualmente o direito dos consumidores a uma escolha esclarecida. Para a tornar possível, incentiva o debate público, impõe uma rotulagem informativa e publica os pareceres científicos que lhe são fornecidos, de modo a que os consumidores possam ter confiança na segurança da sua alimentação.

