



Direcção-Geral da Educação e Cultura

Uma Alimentação Saudável para os Cidadãos Europeus

A União Europeia e a qualidade alimentar



A presente publicação é editada em todas as línguas oficiais da União Europeia: alemão, dinamarquês, espanhol, finlandês, francês, grego, inglês, italiano, neerlandês, português e sueco.

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Educação e Cultura
Unidade «Publicaciones», rue de la Loi 200, B-1049 Bruxelles

Manuscrito concluído em Janeiro de 2000

Capa: EKA

Una ficha bibliográfica encontra-se no fim desta obra.

Luxemburgo: Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias, 2000

ISBN 92-828-8242-X

© Comunidades Europeias, 2000
Reprodução autorizada

Printed in Belgium

IMPRESSO EM PAPEL BRANQUEADO SEM CLORO

Uma Alimentação Saudável para os Cidadãos Europeus

A União Europeia e a qualidade alimentar



Índice

A União Europeia e a qualidade alimentar	3
Política agrícola: da quantidade à qualidade	5
Legislar para garantir a segurança e a qualidade alimentares	8
Vigilância dos controlos da segurança alimentar: o Serviço Alimentar e Veterinário da UE	11
Ajudar os consumidores a escolher uma alimentação saudável e segura	14
Qualidade alimentar e comércio internacional	16
Explorar o potencial das novas tecnologias	18
Recorrer à ciência para melhorar a segurança e a qualidade alimentares: investigação e desenvolvimento	20
Para saber mais	22

A União Europeia e a qualidade alimentar

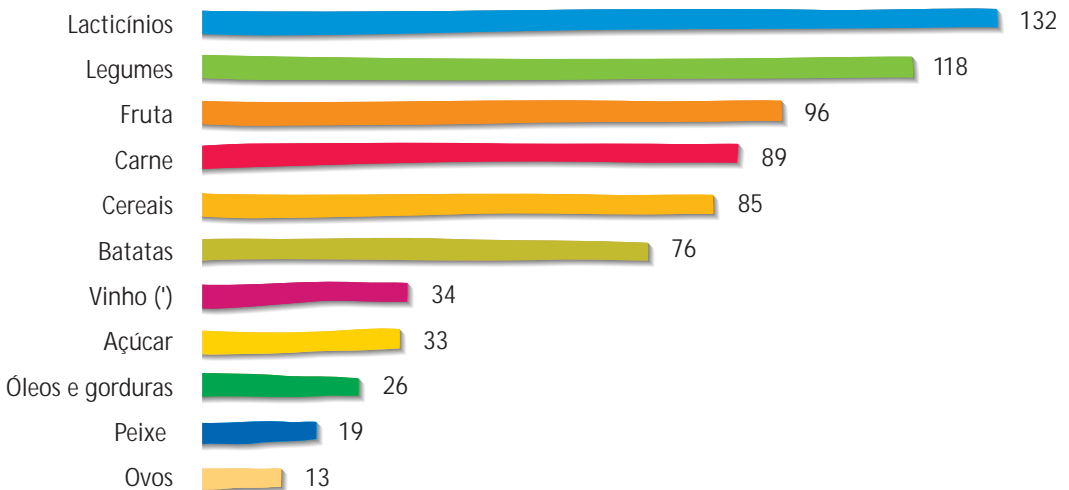
Ao longo das últimas décadas, a preocupação do grande público com a segurança e a qualidade alimentares tem sofrido um aumento constante. Os consumidores querem ter a certeza de que os alimentos que compram nos supermercados ou comem nos restaurantes são seguros, nutritivos e saudáveis, bem como produzidos segundo determinadas normas. Factos como o aparecimento de casos de encefalopatia espongiforme bovina (BSE), ou doença das «vacas loucas», ou a crise da dioxina reforçaram a inquietação geral no que respeita à segurança alimentar. Além das questões de segurança, aumenta o número de pessoas que se preocupam com a qualidade dos alimentos que consomem. Os consumidores exigem os padrões mais elevados possível por parte dos agricultores, das empresas alimentares e dos retalhistas. Por outro lado, mostram maior interesse pelo modo e local de produção dos alimentos, aumentando a procura de produtos provenientes da agricultura biológica ou de carne proveniente de animais criados em óptimas condições de bem-estar.

Responder às preocupações dos consumidores em matéria de segurança e às suas expectativas ao nível da qualidade é uma missão-chave da União Europeia. Ao longo dos últimos 40 anos, a UE elaborou uma vasta série de regras, normas e práticas de vigilância destinadas a garantir que a alimentação que consumimos é tão segura e apetitosa quanto possível. A União intervém com medidas em cada etapa do processo de fabrico dos produtos alimentares, desde a exploração e da fábrica até ao prato, a fim de assegurar que a nossa alimentação seja segura e saudável. Algumas tarefas são desempenhadas pelo próprio sector, outras pelos Estados-Membros e outras ainda pela Comissão Europeia e pelas agências e órgãos especializados que dela dependem. No entanto, incumbe à Comissão, em última instância, velar pela aplicação uniforme das regras no conjunto do território da União.

O sistema evoluiu muito ao longo dos últimos 10 anos, em parte devido às crises alimentares, mas também porque a UE instaurou um mercado único dos produtos alimentares, de modo a eliminar

no seio da União todos os obstáculos internos às trocas. Dado que a União passou a ter uma única fronteira para o conjunto das importações, cabe-lhe actuar de modo que os produtos alimentares provenientes de países terceiros sejam tão seguros como os produzidos nos Estados-Membros. Por outro lado, a Comissão representa os interesses dos consumidores da União no seio dos organismos internacionais que tratam de problemas comerciais, de normas alimentares ou de questões sanitárias, tais como as doenças animais.

A presente brochura destina-se a explicar em que consiste a acção da União em cada fase do processo a fim de garantir o mais elevado nível de segurança e qualidade alimentares.



Aquilo que comemos: *Consumo alimentar médio, kg/pessoa na UE, 1998.*

(l) Litros/pessoa.

Política agrícola: da quantidade à qualidade

A exploração agrícola é sem dúvida o primeiro local onde se deve começar a promover a segurança alimentar e normas de qualidade elevadas. Através da política agrícola comum (PAC) a União Europeia encoraja os agricultores a produzirem produtos agrícolas de grande qualidade, do conjunto da gama, desde a carne e dos lacticínios aos cereais, passando pela fruta e pelos legumes. A PAC sofreu uma reorientação no decurso dos últimos 10 anos: actualmente está mais vocacionada para responder às expectativas dos consumidores em matéria de qualidade.

Além do abastecimento em produtos alimentares seguros e saudáveis, um dos objectivos-chave da PAC consiste em assegurar um nível de vida decente aos agricultores, garantindo-lhes um mercado estável para os seus produtos. Quando esta política foi instituída, o principal instrumento ao serviço dos seus objectivos era o apoio dos preços, o que garantia aos agricultores determinadas entradas pela venda dos seus produtos. No entanto, esta prática foi criticada, pelo facto de a PAC encorajar os agricultores a produzir o mais possível, sem terem em conta a qualidade do que cultivavam. Embora esta crítica fosse exagerada, a PAC propõe hoje muitas medidas de incentivo aos agricultores preocupados em melhorar a qualidade da sua produção.

Actualmente, o apoio aos preços é uma vertente menos importante do modo de funcionamento da PAC, na medida em que a prática de compra dos excedentes de produção é menos utilizada. Isto significa que os agricultores são mais encorajados a responder à procura, no mercado, de diferentes tipos e diferentes qualida-



EKA

des de produtos agrícolas. Se a qualidade da carne ou dos cereais que produzem for elevada, os agricultores obterão preços melhores no mercado. Esta política teve como consequência tornar os agricultores aptos a responder à procura, pelos consumidores, de um mais vasto leque e maior diversidade de produtos.

Outros elementos da PAC compensam os agricultores de uma produção menos intensiva. Os criadores de gado recebem ajudas mais importantes se mantiverem o número de animais nos seus estabelecimentos dentro de certos limites.

Mais atenção à qualidade

A filosofia subjacente à PAC também mudou. Concebida na origem para remediar as carências alimentares do pós-guerra, esta política foi adaptada por forma a fazer sobressair o papel multifuncional

A política agrícola da UE incentiva os agricultores a melhorar a qualidade dos produtos alimentares

que a agricultura desempenha na sociedade europeia. Os agricultores não são simples produtores de alimentos. Asseguram igualmente um serviço essencial protegendo o meio natural e preservando o património rural que pode ser um benefício para todos nós. Estas responsabilidades provocam despesas suplementares aos agricultores, nomeadamente quando são obrigados a prosseguir as suas actividades em más condições, por exemplo, em terras pouco férteis. É por isso que a PAC visa indemnizar os agricultores por esta prestação de serviços, o que por sua vez aproveita à qualidade alimentar.

Ao preservar a existência da agricultura no conjunto da União, a PAC assegura um grau mais elevado de diversidade dos produtos alimentares e de tipos de exploração do que em outras partes do mundo, cujas orientações políticas podem ser mais influenciadas por factores económicos.

Na sequência do acidente provocado pela contaminação de produtos alimentares pela dioxina em 1999, que foi atribuída a alimentos adulterados para animais, a UE prevê igualmente reforçar os controlos sobre as rações animais.

O forte crescimento da agricultura biológica é estimulado pelas normas da UE

Possibilidades oferecidas às zonas rurais

A política de desenvolvimento rural da União Europeia oferece igualmente incentivos suplementares aos agricultores, com vista a melhorar a qualidade da sua produção. O objectivo consiste em aumentar a competitividade do sector agrícola e promover as oportunidades de emprego da população rural.

Os programas de desenvolvimento rural propõem dotações especiais destinadas a ajudar os agricultores a melhorar a qualidade da sua produção e das suas acções em matéria de comercialização a fim de poderem oferecer as suas mercadorias aos consumidores a melhores preços. Estão igualmente disponíveis fundos para o desenvolvimento de mercados de produtos que correspondem a necessidades especiais, em particular os dotados de características regionais específicas que são apreciados pelos consumidores. A UE pode fornecer uma ajuda suplementar através de programas de rotulagem que ofereçam garantias aos consumidores sobre o modo e o local de produção dos produtos alimentares.

Expansão da agricultura biológica

De há alguns anos a esta parte, a procura de produtos biológicos pelos consumidores regista uma subida espectacular. Entende-se por «produtos biológicos» produtos alimentares que foram produzidos sem recurso ao grande número de pesticidas e de herbicidas químicos, nem de medicamentos veterinários actualmente utilizados na agricultura. As vendas de alimentos biológicos aumentaram cerca de 40% por ano e representam actualmente 3% do conjunto do comércio de produtos alimentares na União Europeia. A superfície das terras cultivadas segundo os princípios da agricultura biológica triplicou entre 1993 e 1997, para atingir 2,2 milhões de hectares. No

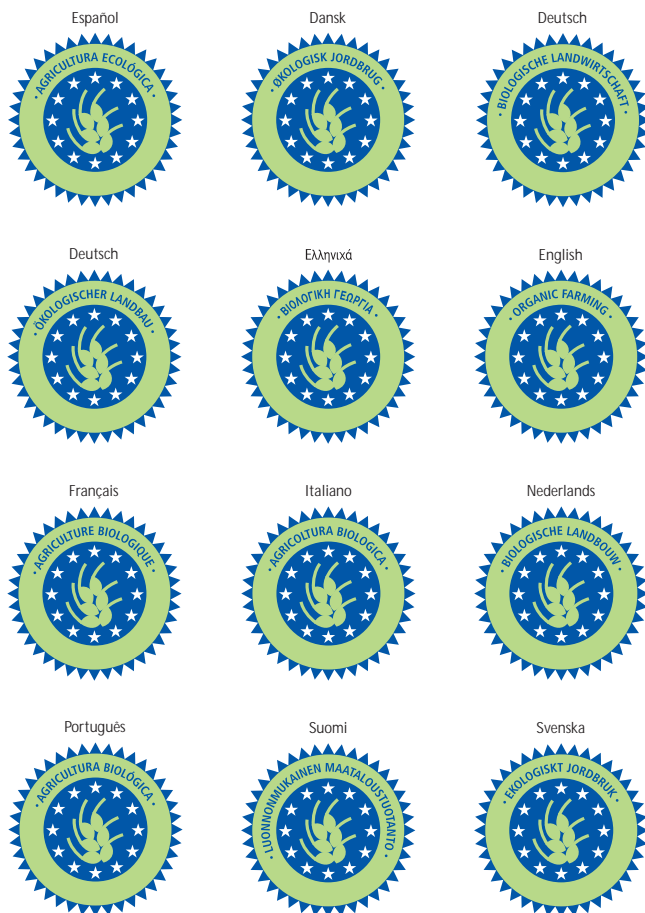


EKA

sentido de fomentar o crescimento da produção biológica e melhorar as garantias dadas aos consumidores na compra desses produtos, a União Europeia estabeleceu uma série de regras que regulam o modo de produção biológica.

Essas regras abrangem os tipos de produtos que podem ser utilizados para tratar os vegetais ou os solos, no que respeita aos cereais, às frutas e legumes, e os tipos de alimentos e medicamentos veterinários que são autorizados na produção animal. Dado que alguns produtos podem deixar resíduos no solo durante um longo período após a sua utilização, os agricultores são igualmente obrigados pela legislação comunitária a respeitar estas directrizes durante pelo menos dois anos até que os seus produtos possam ser qualificados como biológicos. As mesmas regras se aplicam aos produtos importados de países terceiros, que são colocados no mercado como produtos «biológicos». Para garantir que os consumidores saibam o que adquirem quando compram produtos qualificados como biológicos, a União Europeia estabeleceu igualmente regras em matéria de rotulagem. Embora os rótulos possam variar de um Estado-Membro para outro, devem obrigatoriamente afixar a menção «agricultura biológica — sistema de controlo CEE» que prova que o agricultor observou os requisitos comunitários e foi sujeito a controlos pelas autoridades nacionais. Em 1999 foi igualmente adoptado um rótulo «biológico» comunitário.

Dado que a passagem ao modo de produção biológica demora no mínimo dois anos, a UE oferece diferentes tipos de apoio aos agricultores que pretendam abandonar os modos de produção tradicionais. A maior parte dos fundos provém do orçamento comunitário afecto às medidas agroambientais, em benefício dos agricultores cujo método de trabalho reduza o impacto sobre o ambiente. Os fundos destinados a apoiar os agricultores biológicos representam 8% da



dotação total atribuída a estas medidas. Os agricultores podem receber ajudas susceptíveis de atingir 900 euros por hectare a título de indemnização pelas perdas económicas a curto prazo resultantes da passagem ao modo de produção biológica.

Indicações claras: Em 1999 foi adoptado um rótulo para os produtos biológicos, válido para toda a Comunidade, que irá complementar os sistemas de rotulagem nacionais. O rótulo é aposto na embalagem do produto alimentar, redigido na língua normalmente utilizada no local onde o produto é comprado. Na língua alemã, existem duas formulações alternati-

Legislar para garantir a segurança e a qualidade alimentares



mente fácil de avaliar, por meio de critérios objectivos. O segundo é que os produtos alimentares devem satisfazer as expectativas dos consumidores em matéria de sabor ou outros critérios subjectivos. O método adoptado pela União Europeia para garantir a qualidade alimentar reflecte estas duas considerações.

Regras de segurança

Para garantir a segurança dos produtos alimentares, a União Europeia dispõe de um arsenal legislativo que se aplica aos produtos alimentares, aos aditivos, às vitaminas, aos sais minerais e a todas as substâncias que entram em contacto com a alimentação durante o processo de fabrico. Existem onze «regulamentos» ou actos legislativos comunitários que abrangem apenas os controlos veterinários. A UE determina quais os produtos autorizados a serem utilizados na produção alimentar e se essas substâncias representam um risco para a saúde humana

EKA

A diversidade das tradições alimentares da Europa representa para o consumidor a possibilidade de escolha de uma vasta gama de produtos

A qualidade alimentar implica dois aspectos. O primeiro é que os produtos alimentares devem ser preservados de substâncias nocivas ou indesejáveis, tais como micróbios, produtos químicos ou outros produtos utilizados no processo de produção. É relativa-



EKA

caso os resíduos subsistam nos produtos alimentares. Esta lista aplica-se a substâncias tais como medicamentos veterinários, pesticidas, aditivos e agentes patogénicos.

Incumbe aos poderes públicos de cada Estado-Membro velar por que estes produtos alimentares não contenham qualquer substância proibida. As autoridades nacionais analisam regularmente amostras de produtos alimentares, que submetem a experiências de laboratório. O Serviço Alimentar e Veterinário da UE tem por missão verificar se os Estados-Membros efectuam convenientemente os controlos. Este ponto é objecto de uma análise mais aprofundada na secção seguinte.

Os alimentos devem ter bom paladar

No que respeita à qualidade dos produtos alimentares no sentido de apresentarem atributos específicos considerados desejáveis pelos consumidores, a União Europeia aplica uma política cujo fundamento é assegurar aos consumidores a diversidade e a fiabilidade dos produtos. No passado, a UE tentou chegar a um consenso sobre definições comuns relativas à composição de determinados produtos alimentares de base, como o chocolate, o açúcar, o mel e as compotas. No entanto, devido às diferentes tradições dos quinze Estados-Membros, revelou-se muito difícil chegar a acordo sobre uma definição única, aplicável em toda a União. Em vez de tentar obter uma definição única, a UE aplica actualmente o princípio do reconhecimento mútuo. Isto significa que os Estados-Membros acordam reconhecer os produtos provenientes de outros países, mesmo que o seu modo de produção varie ligeiramente, desde que observem determinados critérios essenciais.

A UE aplica igualmente uma política de rotulagem que informa os consumidores sobre a proveniência dos produtos, de modo que estes possam fazer as suas compras de acordo com as respectivas preferências pes-

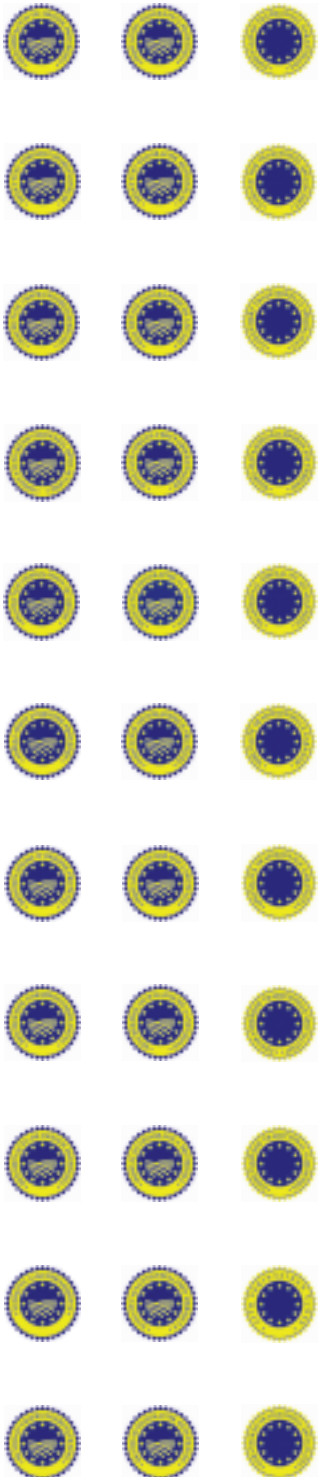
soais. Esta abordagem assegura uma diversidade máxima da produção na UE e alarga a escolha dos consumidores.

Um bom exemplo desta política é o queijo *Emmental*. Este queijo, de origem suíça, é produzido em vários Estados-Membros, mas segundo receitas diferentes. Em virtude da legislação comunitária, uma queijaria alemã pode vender queijo produzido segundo uma receita tradicional sob o nome de *Emmental* no mercado francês. O *Emmental* francês, por sua vez, pode ser produzido segundo um método ligeiramente diferente. A etiqueta indicará que o queijo provém da Alemanha, informando assim o consumidor de que, embora o *Emmental* francês e alemão sejam similares, a variedade alemã foi produzida segundo as tradições alemãs. Deste modo, o consumidor pode escolher qual o queijo que vai comprar, em função da sua preferência pessoal.

Muitas mercadorias são protegidas

A União Europeia fixa igualmente regras muito estritas para o vinho e as bebidas alcoólicas a fim de garantir que os produtos provenham efectivamente das regiões indicadas nos rótulos e que os vinhos sejam produzidos segundo práticas estabelecidas. Existem igualmente inúmeras regras aplicáveis à carne de vaca.

Existem outras regras que beneficiam indirectamente os consumidores. A legislação agrícola apresenta regras estritas em relação às frutas e legumes, que garantem aos consumidores a certeza de um certo nível de qualidade e de tamanho dos produtos. Outros produtos agrícolas, como a carne de vaca e os cereais, devem observar especificações técnicas para poderem beneficiar do sistema comunitário de ajudas públicas. Assim, assegura-se que os agricultores não produzam simplesmente para receberem subvenções, mas que as mercadorias tenham uma qualidade suficiente para serem vendidas no mercado livre.



Especialidades regionais e tradicionais

Desde o início dos anos 90 que a União Europeia lançou uma nova série de medidas destinadas a assegurar receitas mais importantes aos agricultores por produtos de grande qualidade, oferecendo aos consumidores melhores garantias no que respeita aos produtos que chegam à sua mesa. Esta iniciativa visa melhorar a protecção de produtos que provêm de uma região específica da União e são produzidos segundo métodos tradicionais. Este sistema funciona na base de três marcas de qualidade: denominação de origem protegida (DOP), indicação geográfica protegida (IGP) e especialidade tradicional garantida (ETG). Actualmente, encontram-se registados ao abrigo deste programa mais de 500 produtos. A lista abrange produtos tradicionais de renome como *Scotch beef*, *Roquefort*, *Jamon Serrano* e toda uma série de cervejas.

Vigilância dos controlos da segurança alimentar: o Serviço Alimentar e Veterinário da UE

Ao longo das últimas décadas, a União Europeia elaborou um importante *corpus* de textos legislativos relativos à segurança alimentar, à saúde e ao bem-estar dos animais bem como ao domínio fitossanitário. Embora a vigilância do respeito desta legislação seja principalmente da competência dos 15 Estados-Membros, a Comissão Europeia assume uma parte da responsabilidade velando para que os Estados-Membros façam correctamente o seu trabalho. Cumpre a sua missão através do Serviço Alimentar e Veterinário (SAV), cuja sede se encontra na Irlanda, em Dublin. O SAV tem por tarefa garantir os mais elevados níveis de segurança e de qualidade ao longo da cadeia alimentar, do prado até ao prato, vigiando todos os aspectos da produção alimentar.

EKA



A equipa de inspetores e peritos do SAV efectua auditorias bem como inspecções locais de controlo da segurança dos produtos alimentares nos Estados-Membros e nos países que, não pertencendo à UE, exportam produtos alimentares para a União. O número de inspetores foi recentemente alargado a 100 para dar conta da importância dos trabalhos do SAV.

Após ter efectuado os controlos e as visitas de inspecção exigidos, o Serviço elabora relatórios sobre o conjunto dos estabelecimentos inspeccionados. Estes são em seguida transmitidos aos Estados-Membros a fim de lhes permitir proceder às melhorias necessárias para corrigir as deficiências detectadas aquando das inspecções. Em caso de graves deficiências, o SAV pode efectuar várias visitas até que os problemas sejam resolvidos. Os relatórios de inspecção são publicados no sítio Internet da Comissão Europeia logo que

se encontrem na sua forma definitiva (europa.eu.int/comm/dg24).

Não à propagação da doença

A saúde animal é um dos principais domínios do SAV. No caso de aparecimento de uma doença infecciosa na UE, a Comissão pode proibir a circulação de animais provenientes do Estado-Membro afectado. No caso da BSE, ou doença das «vacas loucas», a UE tinha proibido as exportações de animais vivos provenientes do Reino Unido e de Portugal, a fim de pôr termo à propagação da doença. Em tais casos, o SAV será geralmente chamado a efectuar uma inspecção de urgência com vista a avaliar a situação no terreno e recomendar medidas suplementares.

O SAV ocupa-se igualmente de questões como a segurança dos produtos alimen-

Uma legislação europeia que incide sobre um vasto âmbito de questões garante o controlo da segurança alimentar por inspetores em toda a Europa

tares de origem vegetal. As suas actividades neste domínio consistem principalmente em verificar a presença de resíduos de pesticidas nas frutas e legumes, bem como velar para que os produtores respeitem as normas estabelecidas para a agricultura biológica.

Ao longo dos últimos anos, as medidas tomadas com base no aconselhamento do Serviço consistiram nomeadamente em proibir a importação de carne de aves provenientes dos Estados Unidos, porque o seu controlo da segurança alimentar não observava as normas da UE. A Comissão instaurou igualmente processos a alguns Estados-Membros por não terem aplicado correctamente os controlos impostos em razão da crise da BSE. O SAV foi igualmente encarregado de obrigar um outro país terceiro a melhorar a vigilância dos medicamentos veterinários e de outros contaminantes nos produtos alimentares, após os inspectores terem descoberto lacunas nos controlos.

Pareceres científicos independentes

Um dos recursos mais importantes a que a União Europeia faz apelo para definir políticas em matéria de produtos alimentares é o recurso a pareceres científicos independentes. Caso a União Europeia pretenda tomar decisões apropriadas à protecção da saúde pública, deve recolher os pareceres dos melhores peritos no respectivo domínio. Estes pareceres devem, por sua vez, ser totalmente imparciais e situar-se fora do terreno político. A UE instituiu nove comités científicos compostos de 131 peritos eminentes numa série de domínios significativos, encarregados de emitir o seu parecer sobre todas as questões relativas à segurança alimentar, bem como à saúde animal e ao domínio fitossanitário. Os trabalhos dos comités são coordenados pelo Comité Científico Director, que pode instituir, a muito curto prazo, comités especiais para fazer face a problemas urgentes específicos.

Alerta rápido em caso de ameaça para a segurança alimentar

Um dos instrumentos mais eficazes à disposição da União Europeia para garantir a segurança alimentar é o sistema de alerta rápido. No caso de aparecimento de uma doença animal infecciosa ou de incidente em matéria de segurança alimentar que ameace a saúde pública num Estado-Membro, este país deve avisar imediatamente a Comissão e todos os outros Estados-Membros. Este sistema permite à Comissão estudar a situação o mais rapidamente possível e recomendar as medidas de urgência que se impõem, por exemplo, a suspensão das exportações, a interrupção do movimento de animais de um Estado-Membro a fim de pôr termo à propagação da doença ou a ordem de retirar os produtos das prateleiras dos supermercados. Os inspectores do SAV procedem a verificações a fim de garantir que a situação esteja controlada antes de suprimir qualquer medida de salvaguarda.

Decisões baseadas em factos

Nove comités reunindo os melhores peritos científicos de toda a Europa formam o quadro geral em que se inscrevem todas as decisões da UE em matéria de segurança alimentar.

Comité Científico Director

Comité Científico da Alimentação Humana

Comité Científico da Alimentação Animal

Comité Científico da Saúde e do Bem-estar dos Animais

Comité Científico das Medidas Veterinárias relacionadas com a Saúde Pública

Comité Científico das Plantas

Comité Científico dos Produtos Cosméticos e dos Produtos não Alimentares destinados aos Consumidores

Comité Científico dos Medicamentos e Dispositivos Médicos

Comité Científico da Toxicidade, Ecotoxicidade e do Ambiente

Na origem do actual reexame do sistema comunitário de segurança alimentar encontra-se uma proposta global apresentada pela Comissão em Janeiro de 2000, a fim de melhorar o seu funcionamento.

Ajudar os consumidores a escolher uma alimentação saudável e segura

Nos últimos anos, a segurança alimentar tem suscitado um certo número de receios no tocante à saúde pública e a qualidade dos produtos alimentares tem sido objecto de uma atenção crescente. Uma sondagem de opinião realizada pela Comissão Europeia em 1997 revelou que a segurança alimentar era a principal preocupação dos consumidores.

Esta constatação levou a Comissão a lançar uma campanha sobre a saúde dos consumidores e a segurança alimentar. Os principais objectivos da campanha, que foi organizada em duas fases, entre 1998 e 1999, eram informar os consumidores sobre os aspectos de base da segurança alimentar, chamar a sua atenção para o papel que eles próprios devem desempenhar para garantir a sua própria segurança alimentar e promover o papel de conselheiro que as associações de consumidores desempenham junto do público sobre as questões de segurança alimentar.

Esta campanha foi conduzida por diferentes organizações em cada um dos 15 Estados-Membros, dada a diversidade



das tradições nacionais relativas à cultura alimentar. Focou essencialmente as questões de rotulagem dos produtos alimentares, em particular o teor de aditivos, a origem dos produtos alimentares e os organismos geneticamente modificados.

As campanhas públicas de informação dão conselhos sobre a higiene na cozinha



Mantenha a cozinha limpa!

Em função do país, as organizações encarregadas da campanha distribuíram igualmente conselhos em matéria de higiene alimentar (limpeza na cozinha, temperatura correcta para conservar os alimentos, temperatura e tempo de cozedura a respeitar no caso de certas carnes, etc.). Nalguns casos, os consumidores foram igualmente informados das regulamentações existentes em matéria de segurança alimentar ou foram encorajados a confeccionar refeições equilibradas. Na Suécia, a iniciativa incluía um pequeno monstro que indicava o caminho numa «cozinha de horrores» a fim de ilustrar os riscos que uma casa apresenta para a higiene. Esta «cozinha de horrores» foi divulgada em seis milhões de exemplares no revestimento dos tabuleiros de uma cadeia de restauração

vista a conservar os alimentos seguros e são da quinta até às prateleiras dos supermercados será inútil se os consumidores não observarem as regras de higiene elementares, nomeadamente conservando separadamente os alimentos crus e cozidos na cozinha e velando pela cozedura suficiente de determinados alimentos, em particular, os produtos à base de frango e de ovos.



rápida, o que permitiu à campanha atingir o seu alvo principal, ou seja, os adolescentes.

Ao longo da campanha, a UE pretendeu explicar aos consumidores que existem autoridades europeias e nacionais encarregadas de garantir a segurança dos alimentos, sublinhando ao mesmo tempo que o consumidor deve desempenhar um papel essencial para garantir a segurança alimentar. Qualquer medida com

Qualidade alimentar e comércio internacional

Pelo facto de ser um dos maiores importadores e exportadores de produtos agrícolas, a União Europeia tem todo o interesse em velar por que as regras do comércio internacional contribuam para preservar os elevados padrões de segurança e qualidade alimentares que os cidadãos da UE passaram a considerar naturais.

A UE é membro da Organização Mundial do Comércio (OMC), que estabelece os princípios gerais do comércio internacional. A União é uma fervorosa defensora da OMC porque esta fornece um quadro essencial para que o comércio internacional se desenrole em condições equitativas. Uma vertente específica da legislação da OMC é consagrada à segurança alimentar e à saúde pública. Trata-se do acordo sobre a aplicação das medidas sanitárias e fitossanitárias (Acordo SPS). Este documento permite a um membro da OMC tomar medidas de protecção da saúde pública se for cientificamente provado que a autorização de colocação no mercado de um certo produto constitui uma ameaça para os cidadãos do seu país.

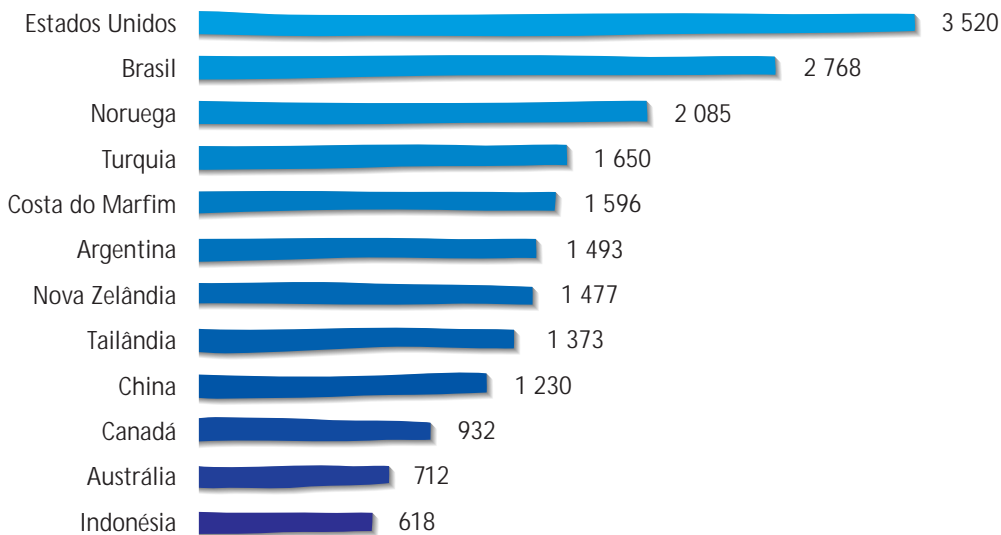
O diferendo sobre a utilização de determinadas hormonas de crescimento na produção de carne ilustra o modo de funcionamento das regras da OMC. A UE decidiu proibir a sua utilização pelos agricultores nos Estados-Membros e a importação, a partir de países terceiros, de carne de animais tratados com hormonas, porque os resíduos que deixam na carne e nos outros produtos alimentares de origem animal representam um

perigo para os consumidores. Os Estados Unidos e o Canadá rejeitaram os argumentos invocados pela UE em apoio da proibição das hormonas de crescimento e contestaram a interdição na OMC. A OMC referiu que a União Europeia não dispunha de dados científicos válidos que justificassem a interdição. Enquanto a UE não produzir esses dados e a questão não for solucionada, a OMC autorizou os Estados Unidos e o Canadá a imporem sanções sobre as importações de mercadorias provenientes da UE, para colmatar a falta de ganhos que a proibição ocasionou aos dois países.

Durante as negociações sobre novos acordos relativos ao comércio mundial, a manutenção das normas de qualidade e de segurança alimentares ao nível mais elevado possível manter-se-á um objectivo primordial para a UE. Esta última defende igualmente um acordo da OMC sobre os direitos de propriedade intelectual, que proteja as denominações de origem e as indicações geográficas, facilitando assim a venda de alimentos de qualidade particularmente elevada.

Organizações internacionais

A UE e os Estados que a compõem são igualmente membros de outras organizações internacionais que têm por missão promover a qualidade e a segurança alimentares. A mais importante de entre elas é o Codex Alimentarius cuja sede se situa em Roma. Este órgão, que depende das Nações Unidas, define normas comuns que abrangem os produtos alimentares ao nível do mundo inteiro,



Importações de produtos alimentares pela UE: Anualmente, a União Europeia importa 50% das suas necessidades em matéria de produtos alimentares. A União exporta igualmente grandes quantidades de produtos, de modo que a dependência líquida total face às importações de produtos alimentares ascende a quase 15%. O gráfico indica os principais países de onde provêm as importações da União, expressas em milhões de euros

com vista a melhorar a defesa dos consumidores e a facilitar a instauração de um comércio equitativo. A agricultura biológica, por exemplo, é um dos temas abordados no Codex.

Explorar o potencial das novas tecnologias

Se for adequadamente controlada, a biotecnologia pode oferecer novas oportunidades de melhoria das colheitas



EKA

A biotecnologia, ou capacidade de manipular a estrutura genética de organismos vivos para melhorar algumas das suas características, oferece possibilidades consideráveis para o futuro. Estas técnicas podem melhorar, por um lado, a produtividade das culturas aumentando

a resistência aos organismos nocivos e, por outro lado, o valor nutritivo dos produtos agrícolas.

No entanto, o grande público mostra-se bastante circunspeto face a esta nova tecnologia. É por isso que a União

Europeia instaurou um conjunto de regras para fazer com que estes novos produtos sejam tão seguros como os produtos tradicionais que os indivíduos consomem há várias gerações sem sofrerem efeitos nocivos. A União estabeleceu igualmente regras estritas em matéria de rotulagem, que exigem que se indique claramente aos consumidores os produtos alimentares que contêm ingredientes produzidos com intervenção da biotecnologia.

Minucioso controlo prévio

Enquanto os novos produtos provenientes da biotecnologia não possam ser vendidos com vista ao consumo humano, os fabricantes destes produtos devem apresentar processos circunstanciados sobre esses produtos, por forma a que as autoridades comunitárias encarregadas da regulamentação possam estabelecer se apresentam algum risco para a saúde pública. No caso destes produtos alimentares designados por «novos alimentos» no jargão comunitário, cada candidatura deve ser avaliada por um comité especial, composto de peritos independentes que emitem o seu parecer sobre a questão de saber se o produto alimentar em questão é próprio para consumo. As recomendações do comité são então examinadas pelo Comité Permanente dos Produtos Alimentares, que reúne funcionários de cada um dos 15 Estados-Membros. Se os Estados-Membros recearem que novos produtos alimentares apresentam perigo, podem exprimir essas inquietações e, eventualmente, bloquear a autorização de um novo produto.

A fim de fornecer aos consumidores o máximo de informações sobre os produtos alimentares e o respectivo teor eventual de organismos geneticamente modificados (OGM), a União Europeia adoptou princípios gerais estritos em matéria de rotulagem. Os produtos que

contenham OGM ou consistam em OGM devem ser rotulados nesse sentido. Os produtos derivados de OGM devem apresentar uma menção específica se as características do produto ou do ingrediente alimentar forem diferentes de um produto ou ingrediente alimentar clássico. A presença de ADN ou de uma proteína proveniente de uma modificação genética pode servir de indicação para essa diferença. Se os produtos não contiverem qualquer OGM, os produtores podem mencioná-lo no rótulo.

Alguns produtores esforçam-se por manter os seus produtos alimentares isentos de material à base de OGM, mas não estão em condições de evitar a mistura accidental com material à base de OGM autorizado. Para tentar resolver este problema, a União estabeleceu um limiar a partir do qual a exigência de etiquetagem é suspensa se a contaminação accidental não for superior a 1%.

Recorrer à ciência para melhorar a segurança e a qualidade alimentares: investigação e desenvolvimento



Muitas pessoas são alérgicas às nozes – A investigação europeia procura descobrir as causas deste problema

O controlo das normas de segurança alimentar não constitui o único recurso à disposição da União Europeia para melhorar a qualidade dos produtos alimentares. Ao abrigo do programa comunitário de investigação e desenvolvimento (I+D), com um orçamento de 14,96 biliões de euros, a União Europeia financia projectos científicos destinados a melhorar o valor nutritivo dos alimentos e os seus benefícios para a saúde, bem como em reconhecer as características objectivas dos produtos alimentares tradicionais. Ao longo dos últimos 10 anos, a investigação financiada pela UE na

produção alimentar, segurança alimentar e nutrição e saúde constituiu um capítulo muito representativo do programa de I+D. A investigação no domínio das tecnologias alimentares que constitui uma das vertentes do programa comunitário FAIR, tem sido um dos domínios mais em voga em termos de pedidos de financiamento e de elevada qualidade das propostas de investigação. A investigação ajudou os cientistas europeus a adquirirem um melhor nível de compreensão do papel que a alimentação desempenha na melhoria da saúde e do bem-estar do consumidor europeu.

Alguns projectos de investigação concludentes no domínio dos produtos alimentares abrangem trabalhos relativos ao aumento do valor nutricional dos alimentos, às reacções alérgicas a determinadas substâncias e aos factores que influenciam os níveis de obesidade. Certos estudos ajudaram igualmente a compreender melhor o modo de contaminação dos produtos alimentares e contribuíram para uma afinação mais rápida de métodos de detecção de substâncias nocivas nos alimentos. A alimentação e o regime alimentar influenciam de modo decisivo a saúde humana e o bem-estar, pelo que alguns projectos de investigação têm igualmente abordado a concepção de produtos alimentares especiais ou adaptados que apresentam vantagens específicas no plano da saúde e da nutrição para determinadas franjas da população.

EKA

Reduzir o risco de cancro

O consumo de legumes da família brás-sica, à qual pertencem as couves, os bró-colos e as couves de Bruxelas, pode contribuir para reduzir o risco de cancro no ser humano. Este fenómeno mantém-se parcialmente inexplicado. Um projecto de investigação coordenado pelo «Institute of Food Research» (Instituto de Investigação Alimentar) de Norwich, Reino Unido, examina os processos clínicos segundo os quais estes legumes podem contribuir para reduzir o risco de cancro. Os resultados deste estudo serão utilizados para elaborar legumes que apresentem níveis mais elevados do elemento benéfico.

Perseguir as alergias alimentares

Um número cada vez maior de consumidores apresenta reacções alérgicas a certos alimentos, tais como as nozes ou o aipo. No entanto, os métodos de detecção das alergias alimentares não são fiáveis a 100%. Um projecto dirigido pelo departamento de Alergologia e Imunologia de Milão, em Itália, é consagrado à identificação de algumas das principais substâncias alergénicas de certos alimentos e à melhoria dos métodos de diagnóstico. Os resultados destes trabalhos ajudarão os médicos a diagnosticar as reacções alérgicas dos seus pacientes com maior exactidão. A melhoria dos métodos de teste beneficiará os consumidores porque estes saberão quais os alimentos a que são alérgicos, estando portanto em condições de os evitar. A indústria alimentar poderá igualmente basear-se nos resultados da investigação para aperfeiçoar produtos alimentares que não provoquem reacções alérgicas.

Para saber mais

Para mais informações sobre os rótulos comunitários de qualidade relativos aos produtos alimentares:

europa.eu.int/comm/dg06/qual/pt/index_pt.htm

Informações sobre a política dos consumidores e texto integral dos relatórios de inspeção em matéria de segurança alimentar elaborados pelo Serviço Alimentar e Veterinário:

europa.eu.int/comm/dg24

Para mais pormenores sobre questões relacionadas com a política comercial da UE face ao resto do mundo:

europa.eu.int/comm/trade

Informações sobre a política de investigação da UE:

europa.eu.int/comm/research/index_pt.html

A Comissão Europeia editou diversas publicações de informação gratuitas sobre os temas abordados na presente brochura. Consultar o catálogo na Internet no endereço

europa.eu.int/comm/dg10/publications/index_pt.html

Comissão Europeia

**Uma Alimentação Saudável para os Cidadãos Europeus
A União Europeia e a qualidade alimentar**

Série: A Europa em movimento

Luxemburgo: Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias

2000 — 22 p. — 16,2 x 22,9 cm

ISBN 92-828-8242-X

A qualidade dos alimentos que consumimos tornou-se uma das principais preocupações dos cidadãos europeus. A presente brochura explica o papel da União Europeia (UE) na preservação dos mais elevados níveis de segurança e qualidade alimentares.

A política agrícola da UE encoraja os agricultores a produzirem uma vasta gama de géneros alimentícios de qualidade, incluindo, nomeadamente, a produção biológica. A legislação comunitária pretende evitar a presença de qualquer substância nociva na alimentação e manter os consumidores bem informados graças aos rótulos inscritos nos produtos. O Serviço Alimentar e Veterinário da UE vela pelo respeito das normas de segurança. As acções comunitárias relacionadas com as novas tecnologias e as regras do comércio mundial também se repercutem na nossa alimentação diária.

Mais informações sobre a União Europeia

Na Internet, através do servidor Europa (<http://europa.eu.int>), há informações em todas as línguas oficiais da União Europeia.

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

GABINETE DA COMISSÃO EUROPEIA

Gabinete em Portugal

Centro Europeu Jean Monnet

Largo Jean Monnet, 1-10.º

P-1250 Lisboa

Tel.: (351) 213 50 98 00

Internet: <http://euroinfo.ce.pt>

GABINETE DO PARLAMENTO EUROPEU

Gabinete em Portugal

Centro Europeu Jean Monnet

Largo Jean Monnet, 1-6.º

P-1250 Lisboa

Tel.: (351) 213 57 80 31/213 57 82 98

Fax: (351) 213 54 00 04

E-mail: 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 qualidade dos alimentos que consumimos tornou-se uma das principais preocupações dos cidadãos europeus. A presente brochura explica o papel da União Europeia (UE) na preservação dos mais elevados níveis de segurança e qualidade alimentares.

A política agrícola da UE encoraja os agricultores a produzirem uma vasta gama de géneros alimentícios de qualidade, incluindo, nomeadamente, a produção biológica. A legislação comunitária pretende evitar a presença de qualquer substância

nociva na alimentação e manter os consumidores bem informados graças aos rótulos inscritos nos produtos. O Serviço Alimentar e Veterinário da UE vela pelo respeito das normas de segurança. As acções comunitárias relacionadas com as novas tecnologias e as regras do comércio mundial também se repercutem na nossa alimentação diária.

ISBN 92-828-8242-X



9 789282 882429 >



SERVIÇO DAS PUBLICAÇÕES OFICIAIS
DAS COMUNIDADES EUROPEIAS
L-2985 Luxembourg