



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A política europeia em matéria de segurança dos alimentos tem um duplo objetivo: proteger a saúde humana e os interesses dos consumidores e fomentar o bom funcionamento do mercado único europeu. Consequentemente, a União Europeia vela pelo estabelecimento e respeito de normas de controlo em matéria de higiene dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, saúde dos animais, fitossanidade e prevenção da contaminação de géneros alimentícios por substâncias externas. Além disso, a União regula a rotulagem dos géneros alimentícios e dos alimentos para os animais.

BASE JURÍDICA

Artigo 43.º, artigo 114.º, artigo 168.º, n.º 4, e artigo 169.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

CONTEXTO GERAL

Nos primeiros anos do século XXI, na sequência de uma série de crises relacionadas com os géneros alimentícios e os alimentos para animais (por exemplo, o surto de BSE e o alarme gerado pelas dioxinas), a política de segurança dos alimentos da UE foi objeto de uma reforma substancial. Foi definida a abordagem «do campo para a mesa», com o objetivo de garantir um elevado nível de segurança em todas as fases do processo de produção e distribuição para todos os géneros alimentícios comercializados na União, quer sejam produzidos na UE quer sejam importados de países terceiros. Este acervo legislativo forma um sistema complexo e integrado de normas que abrangem toda a cadeia alimentar, a saber os alimentos para animais e a saúde animal, os produtos fitossanitários, a produção de alimentos, a transformação, a armazenagem, o transporte, a importação e exportação, assim como a venda a retalho.

RESULTADOS

A. Legislação geral

Um regulamento-quadro define [os princípios e os requisitos gerais](#) da legislação da UE em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, tendo em conta o «princípio da precaução» (ver ficha [2.5.1.](#)). O regulamento define uma abordagem baseada na avaliação do risco e estabelece as disposições gerais em matéria de rastreabilidade dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais. Institui o Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF), que permite aos Estados-Membros e à Comissão procederem a uma rápida



troca de informações e coordenarem as suas respostas às ameaças para a saúde provenientes de géneros alimentícios ou alimentos para animais. Cria, igualmente, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), que foi incumbida de avaliar todos os riscos relacionados com a cadeia alimentar e prestar informações sobre o assunto. Na sequência de um balanço de qualidade, e em reação à iniciativa de cidadania europeia sobre o glifosato, a UE efetuou um reexame da sua legislação alimentar geral, para aumentar a transparência das avaliações de risco da EFSA e a independência dos estudos científicos subjacentes, e melhorar a cooperação com os Estados-Membros no que toca à disponibilização de dados e peritos. Serão igualmente reexaminados outros atos legislativos fundamentais, em domínios como novos alimentos, OGM, pesticidas, materiais em contacto com géneros alimentícios e aditivos alimentares, a fim de garantir a sua conformidade com o reexame da legislação alimentar geral da UE.

B. Higiene dos géneros alimentícios

Em abril de 2004, no âmbito da abordagem «do campo para a mesa», foi aprovado um novo quadro legislativo, conhecido como o «pacote higiene», que se refere à [higiene dos géneros alimentícios](#), [estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal](#) e define um quadro comunitário de organização dos [controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano](#), que, por sua vez, estabelece igualmente regras específicas para a carne fresca, os moluscos bivalves e o leite e produtos lácteos. Este pacote imputa diretamente a responsabilidade da higiene dos géneros alimentícios aos vários intervenientes na cadeia alimentar através de um sistema de autorregulação que recorre ao método APPCC (análise de perigos e pontos de controlo críticos), com uma monitorização efetuada por meio de controlos oficiais levados a cabo pelas autoridades competentes.

C. Contaminação dos géneros alimentícios

A contaminação dos géneros alimentícios pode ocorrer naturalmente ou ser resultante das práticas de cultivo ou dos processos de produção. A fim de proteger a saúde pública, são fixados níveis máximos para certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, tais como os nitratos, os metais pesados e as dioxinas, que são reexaminados regularmente. A presença de resíduos nos géneros alimentícios pode também dever-se ao facto de os animais destinados à produção de alimentos terem seguido um tratamento com medicamentos veterinários ou terem sido expostos a pesticidas ou produtos biocidas. Os limites máximos de resíduos são fixados e atualizados periodicamente. Na UE não pode ser comercializado nenhum género alimentício que contenha quantidades inaceitáveis de substâncias contaminantes.

Além do mais, existem regras relativas a materiais que entram em contacto com os alimentos, tais como os materiais para transportar ou transformar alimentos, materiais para embalagens, utensílios de cozinha ou louça. Um [regulamento-quadro](#) define os requisitos gerais para todos os materiais e objetos relevantes, assegurando que esses materiais não transfiram as suas componentes para os alimentos, em quantidades nocivas para a saúde humana; a UE pode adotar medidas que contenham disposições mais específicas para os 17 materiais e objetos que entram em contacto com os alimentos e que são enumerados no anexo I do referido regulamento. No que toca



ao plástico, por exemplo, foram introduzidas restrições à utilização do bisfenol A nos biberões de plástico.

D. Rotulagem dos géneros alimentícios

O quadro jurídico relativo à rotulagem dos géneros alimentícios tem como objetivo garantir o acesso dos consumidores a informações completas, compreensíveis e fiáveis sobre o conteúdo e a composição dos produtos, a fim de proteger a sua saúde e os seus interesses. Por exemplo, a presença de alergénios como a soja, o glúten ou a lactose tem de ser claramente indicada na embalagem. A principal novidade do regulamento relativo à [prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios](#), aplicável desde dezembro de 2016, é a obrigação, para os produtores, de indicar a presença de alergénios nos géneros alimentícios não embalados, nomeadamente em restaurantes e cantinas, a origem da carne não transformada (para certos tipos de carne para além da carne de bovino, aos quais já tem de ser aposto um rótulo que indique a origem) e a presença de géneros alimentícios de imitação, como os produtos vegetais que substituem o queijo ou a carne. As disposições específicas relativas à [rotulagem com indicação da origem](#) estabelecem os pormenores, exigindo (com algumas derrogações) a indicação do local de criação e do local de abate da carne fresca, refrigerada e congelada pré-embalada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira.

A rotulagem, apresentação ou publicidade dos alimentos não deve induzir o consumidor em erro. Existem regras claras no que se refere às alegações sobre as qualidades nutricionais ou os efeitos para a saúde (como, por exemplo, «baixo teor de gordura» ou «elevado teor de fibra», ou outras afirmações sobre a relação entre o alimento e a saúde). Essas alegações devem basear-se em provas científicas e podem ser consultadas num registo público da UE.

Um novo regulamento relativo aos [alimentos destinados a grupos específicos da população](#) suprime o amplo conceito de alimentos «dietéticos» e estabelece regras para grupos de consumidores vulneráveis, tais como os lactentes e as crianças pequenas, pessoas com determinados problemas de saúde e pessoas que seguem dietas de restrição calórica para controlo do peso.

E. Substâncias adicionadas aos alimentos

Os aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares – também chamados «melhorantes alimentares» – são substâncias que, não sendo habitualmente consumidas como alimento, são intencionalmente adicionadas aos alimentos para exercer determinadas funções tecnológicas como, por exemplo, corar, edulcorar ou conservar. Estão em vigor regras que regem o processo de autorização, as condições de utilização e a rotulagem destas substâncias. O mesmo é válido no caso dos suplementos alimentares, tais como vitaminas e minerais, que podem ser adicionados aos alimentos a fim de os enriquecer ou de realçar o respetivo carácter nutricional particular, desde que figurem em listas específicas de substâncias autorizadas, com fontes autorizadas.



F. Saúde animal e fitossanidade

A regulamentação da UE inclui disposições gerais relativas à vigilância, à notificação e ao tratamento das doenças infecciosas e dos seus vetores, a fim de garantir a segurança da cadeia alimentar. O atual [quadro legislativo para a organização de controlos oficiais](#) foi estabelecido para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais. Em maio de 2013, a Comissão apresentou um novo pacote legislativo que compreende propostas em matéria de saúde animal, fitossanidade, material de reprodução vegetal e controlos oficiais. Este pacote fornece uma abordagem mais baseada no risco para a proteção da saúde animal, a fim de aumentar a eficácia dos controlos oficiais e evitar, tanto quanto possível, crises alimentares e casos de fraudes alimentar. A nova Lei da Saúde Animal resultante (regulamento relativo às [doenças animais transmissíveis](#)), adotada em março de 2016 e aplicável a partir de abril de 2021, centra-se na prevenção e erradicação das doenças animais, delimitando as responsabilidades e assegurando a deteção precoce e o controlo. O novo regime fitossanitário (regulamento relativo a [medidas de proteção contra as pragas dos vegetais](#)) visa a proteção das colheitas, frutas, produtos hortícolas e florestas contra a entrada e a propagação de pragas ou doenças. O regulamento será aplicável, em grande medida, a partir de dezembro de 2019, a par do [novo regulamento sobre controlos oficiais](#), que deverá também abranger nesse momento a fitossanidade e os subprodutos animais.

G. Legislação sobre alimentos para animais e sobre a rotulagem destes alimentos

Os operadores das empresas do setor dos alimentos para animais devem assegurar que todas as fases de produção, transformação e distribuição por eles controladas sejam conformes com as regras da UE em matéria de [higiene dos alimentos para animais](#) e devem garantir a plena rastreabilidade. São igualmente incluídas as importações e exportações de alimentos para animais de e para países terceiros. Os agricultores são obrigados a manter o risco de contaminação biológica, química e física dos alimentos para animais a um nível tão baixo quanto seja razoavelmente possível aquando da alimentação de animais produtores de alimentos. Uma diretiva específica estabelece os limites máximos de [substâncias indesejáveis nos alimentos para animais](#), designadamente metais pesados, proibindo a diluição de matérias-primas para alimentação animal contaminadas. Encontram-se definidas regras em matéria de [rotulagem e de comercialização de alimentos para animais](#), a fim de assegurar um elevado nível de segurança dos alimentos para animais e, em última análise, a proteção da saúde pública, e proporcionar informação adequada aos utilizadores e consumidores. As disposições relativas aos [medicamentos veterinários](#) e aos [alimentos medicamentosos para animais](#) foram atualizadas através de dois novos regulamentos (Regulamento (UE) [2019/6](#) e [2019/4](#), respetivamente).

H. Novos alimentos

Os novos alimentos, isto é, alimentos que não eram consumidos na UE numa medida significativa antes de maio de 1997, têm de ser sujeitos a uma avaliação de inocuidade antes de serem colocados no mercado da UE. A partir de 2018 entra em vigor um [novo regulamento](#), que permite um acesso mais fácil a alimentos inovadores,



mantendo simultaneamente um elevado nível de segurança. Esse regulamento introduz um procedimento em linha, simplificado e centralizado ao nível da UE, para novos alimentos e alimentos tradicionais provenientes de países terceiros (que são considerados novos alimentos na UE). Antes da autorização, a EFSA leva a cabo uma avaliação de segurança científica centralizada, definindo as condições de utilização, a respetiva designação como alimentos e os requisitos em matéria de rotulagem. Todos os novos alimentos autorizados constarão de uma lista positiva. Este Regulamento aplica-se aos alimentos provenientes de animais clonados enquanto não entra em vigor legislação específica sobre a matéria, pelo que os referidos alimentos devem ser devidamente rotulados.

I. Organismos geneticamente modificados (OGM)

Entende-se por OGM «qualquer organismo, com exceção do ser humano, cujo material genético tenha sido modificado de uma forma que não ocorre naturalmente por meio de cruzamentos e/ou de recombinação natural»^[1]. As plantas podem ser modificadas através da biotecnologia moderna para torná-las, por exemplo, mais resistentes a doenças ou para aumentar o seu rendimento. Em conformidade com o princípio da precaução, a UE estabeleceu um quadro jurídico estrito para o cultivo e a comercialização de OGM utilizados em géneros alimentícios ou alimentos para animais. Antes da colocação no mercado de qualquer OGM, a EFSA, juntamente com os organismos científicos dos Estados-Membros, efetua uma avaliação científica dos riscos, a fim de excluir qualquer perigo para a saúde humana, a saúde animal ou o ambiente. Após a receção do parecer da EFSA, a Comissão (que pode afastar-se dela) prepara um projeto de decisão tendo em vista conceder ou recusar a autorização, a qual é objeto de votação, por maioria qualificada, por um comité de peritos constituído por representantes dos Estados-Membros. Na situação de «ausência de parecer», isto é, se não a maioria qualificada não se pronunciar a favor ou contra a autorização, a decisão final cabe à Comissão. Todos os géneros alimentícios ou alimentos para animais produzidos a partir de OGM ou contendo OGM têm de ser rastreáveis e claramente rotulados como tal, para que os consumidores possam fazer escolhas informadas. Os Estados-Membros podem [restringir ou proibir](#) culturas que contenham OGM no seu território, mesmo que sejam autorizadas a nível da UE.

O PAPEL DO PARLAMENTO EUROPEU

Na sequência do escândalo da carne de cavalo e de outros casos de fraude no setor alimentar, o Parlamento solicitou a indicação obrigatória da origem, nomeadamente da carne utilizada como ingrediente em alimentos transformados. O Parlamento e o Conselho chegaram a um acordo relativamente a novas regras tendo em vista reforçar os controlos oficiais dos alimentos, para melhorar a rastreabilidade dos alimentos e combater a fraude. Durante as negociações, o Parlamento conseguiu reforçar a aplicação coerciva no que toca às práticas fraudulentas ou enganosas. O Parlamento também está particularmente atento às ameaças para a saúde do consumidor associadas a animais clonados, nanomateriais ou OGM, analisa em pormenor e opõe-

[1]Diretiva UE 2001/18/CE (JO L 106 de 17.4.2001).



se regularmente a projetos de propostas de autorização ou renovação de novas plantas geneticamente modificadas, tais como milho ou soja.

Na sequência de preocupações acerca dos riscos decorrentes da utilização na agricultura da substância herbicida glifosato, o Parlamento instituiu, em fevereiro de 2018, uma comissão especial (PEST) encarregada de examinar o procedimento de autorização de pesticidas na UE. Durante a revisão da legislação alimentar geral visando uma maior transparência ao longo de toda a cadeia alimentar, o Parlamento zelou por assegurar que os estudos sobre a segurança sejam publicados antes de se emitir a autorização de colocação de um produto no mercado.

Tina Ohliger
05/2019

