SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A presente ficha temática apresenta uma síntese da política da UE em matéria de segurança dos alimentos, que visa proteger a saúde humana e os interesses dos consumidores e fomentar o bom funcionamento do mercado único. Esta ficha ilustra a forma como, ao longo do tempo, as evoluções conduziram ao alargamento dos objetivos de segurança dos alimentos no sentido de incluírem a questão da insegurança alimentar causada pelas crises. Analisa também os diferentes domínios abrangidos pela política da UE em matéria de segurança dos alimentos e descreve o papel do Parlamento Europeu na sua regulamentação.

BASE JURÍDICA

— Artigo 43.º (agricultura e pescas), artigo 114.º (mercado único), artigo 168.º, n.º 4 (saúde pública), e artigo 169.º (proteção dos consumidores) do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

ENQUADRAMENTO GERAL

No início da década de 2000, na sequência de uma série de crises relacionadas com os géneros alimentícios e os alimentos para animais (por exemplo, o surto de encefalopatia espongiforme bovina (EEB) e os escândalos das dioxinas), a política da UE em matéria de segurança dos alimentos foi objeto de uma reforma substancial. Esta levou à elaboração da Estratégia do Prado ao Prato, que visa garantir um elevado nível de segurança em todas as fases do processo de produção e distribuição de todos os géneros alimentícios comercializados na União, quer sejam produzidos na UE, quer sejam importados de países terceiros. Em 2020, esta abordagem foi integrada e aprofundada no Pacto Ecológico Europeu, de âmbito mais vasto. O seu objetivo é articular uma produção alimentar saudável e segura com a proteção do ambiente.

Em conformidade com a Estratégia do Prado ao Prato, foi criado um quadro complexo e integrado de normas que abrangem toda a cadeia alimentar — a saber, os alimentos para animais e a saúde dos animais, a proteção fitossanitária, a produção de alimentos, a transformação, o armazenamento, o transporte, a importação e exportação, assim como a venda a retalho. Embora a legislação da UE preveja normas rigorosas em matéria de segurança dos géneros alimentícios e alimentos para animais e desempenhe um papel preponderante na fixação de normas no plano internacional, continuam a ocorrer incidentes nestes domínios. Em resposta, a UE, juntamente com as autoridades nacionais e a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), instaurou um sistema de alerta eficaz para detetar problemas de segurança e formular uma resposta.

RESULTADOS

A. Legislação geral

O Regulamento que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios de 2002 (legislação alimentar geral, Regulamento (CE) n.º 178/2002) determina os princípios e as normas gerais da legislação da UE em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e tem em conta o princípio da precaução. Instituiu também o Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais, que permite que os Estados-Membros e a Comissão procedam a uma troca rápida de informações e coordenem as suas respostas às ameaças para a saúde colocadas por géneros alimentícios ou alimentos para animais. Além disso, criou a EFSA, que foi incumbida de avaliar todos os riscos relacionados com a cadeia alimentar e de prestar informações sobre o assunto.

Entre 2014 e 2018, a legislação alimentar geral foi objeto de um balanço de qualidade, isto é, uma avaliação holística das políticas, com vista a determinar se se adequava à sua finalidade. Como resultado, e em resposta à iniciativa de cidadania para a proibição do glifosato, o Regulamento relativo à transparência e sustentabilidade do sistema da UE de avaliação de risco na cadeia alimentar (Regulamento (UE) 2019/1381) entrou em vigor em 20 de junho de 2019. O regulamento visa complementar a legislação alimentar geral e aumentar a transparência das avaliações de risco da EFSA, a independência dos estudos científicos subjacentes e a cooperação com os Estados-Membros no que toca à disponibilização de peritos e dados.

No quadro da sua agenda de simplificação, a Comissão apresentou, em 16 de dezembro de 2025, um pacote de simplificação («omnibus») relativo à segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais. A proposta está atualmente a ser analisada pelo Parlamento Europeu e pelo Conselho, no âmbito do processo de codecisão.

B. Higiene dos géneros alimentícios

A UE procura garantir a higiene dos géneros alimentícios desde as explorações agrícolas até aos consumidores. Em abril de 2004, o regulamento relativo à higiene dos géneros alimentícios (o pacote Higiene) foi aprovado no âmbito da Estratégia do Prado ao Prato. Este pacote atribui a responsabilidade principal pela higiene dos géneros alimentícios diretamente aos vários intervenientes na cadeia alimentar através de um sistema de autorregulação baseado no sistema de análise de perigos e pontos críticos de controlo, que é monitorizado por controlos oficiais.

Este pacote inclui:

— o Regulamento que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (Regulamento (CE) n.º 853/2004), de 29 de abril de 2004;

— um quadro comunitário para os controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, que foi revogado e substituído pelo Regulamento relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que

visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos (Regulamento (UE) 2017/625), de 15 de março de 2017;

— regras para a rastreabilidade dos alimentos no âmbito da legislação alimentar geral, que afirma que se um alimento acarretar um risco para a saúde, as empresas são obrigadas a retirá-lo imediatamente do mercado, informar os utilizadores e alertar a autoridade competente.

C. Contaminação dos géneros alimentícios

A contaminação dos géneros alimentícios pode ocorrer de forma natural ou ser o resultado das práticas de cultivo ou dos processos de produção. A presença de resíduos nos géneros alimentícios pode também dever-se ao facto de os animais destinados à produção de alimentos terem sido tratados com medicamentos veterinários ou expostos a pesticidas ou produtos biocidas. A fim de proteger a saúde pública, o Regulamento relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (Regulamento (UE) 2023/915), de 25 de abril de 2023, fixa teores máximos para contaminantes, como nitratos, metais pesados e dioxinas, tanto nos alimentos de origem animal como vegetal, e estabelece limites máximos de resíduos. Na UE, não é permitida a comercialização de géneros alimentícios que contenham quantidades inaceitáveis de substâncias contaminantes.

Além disso, a UE também adotou normas relativas aos **materiais destinados a entrar em contacto com os alimentos**, incluindo materiais para o transporte ou a transformação de alimentos, materiais para embalagens, utensílios de cozinha ou louça.

— O Regulamento relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos (Regulamento (CE) n.º 1935/2004), de 27 de outubro de 2004, define os requisitos gerais para todos os materiais e objetos relevantes, assegurando que esses materiais não transfiram os seus 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 destinados a entrar em contacto com os alimentos que são enumerados no anexo I do referido regulamento.

— As boas práticas de fabrico de materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos são definidas no Regulamento (CE) n.º 2023/2006.

— Em 2011, a UE estabeleceu requisitos aplicáveis aos plásticos utilizados em materiais destinados a entrar em contacto com os alimentos (Regulamento (UE) n.º 10/2011).

— Em 2022, foram estabelecidas regras sobre a segurança dos materiais e objetos de plástico reciclado destinados a entrar em contacto com os alimentos (Regulamento (UE) 2022/1616). Estes dois regulamentos completam as regras gerais estabelecidas no regulamento-quadro.

D. Informações sobre os géneros alimentícios

O Regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (Regulamento Informação Alimentar), de 25 de outubro de 2011, entrou em vigor em 13 de dezembro de 2014. A obrigação de prestar informação nutricional aplica-se desde 13 de dezembro de 2016.

No âmbito da Estratégia do Prado ao Prato, a Comissão anunciou que tencionava proceder a uma revisão das regras da UE relativas às informações prestadas aos consumidores. O objetivo desta revisão seria garantir uma rotulagem mais clara das informações, de forma a ajudar os consumidores a fazerem escolhas mais saudáveis e sustentáveis e para combater o desperdício alimentar. No entanto, até à data, não foram apresentadas propostas legislativas.

1. Rotulagem dos géneros alimentícios

O quadro jurídico relativo à **rotulagem dos géneros alimentícios** visa garantir que os consumidores tenham acesso a informações claras, compreensíveis e fiáveis sobre o conteúdo e a composição dos produtos, a fim de proteger a sua saúde e os seus interesses. A principal novidade do regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios é a obrigação, para os produtores, de indicar a presença de alergénios nos géneros alimentícios não embalados, por exemplo os que são servidos em restaurantes e cantinas. Os produtores devem também indicar a origem de alguns tipos de carne não transformada e a presença de **imitações de géneros alimentícios**.

A rotulagem, a apresentação ou a publicidade dos alimentos não devem induzir o consumidor em erro. Existem regras claras no que se refere às **alegações nutricionais e de saúde,** , como, por exemplo, «baixo teor de gordura», que foram estabelecidas pelo Regulamento relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos (Regulamento (CE) n.º 1924/2006), de 20 de dezembro de 2006. Essas alegações devem basear-se em provas científicas e estão disponíveis num registo público da UE de alegações de saúde. Além disso, o Regulamento relativo aos alimentos para lactentes e crianças pequenas, aos alimentos destinados a fins medicinais específicos e aos substitutos integrais da dieta para controlo do peso (Regulamento (UE) n.º 609/2013), de 2013, substituiu a categoria lata dos alimentos «dietéticos» por regras específicas para grupos de consumidores vulneráveis, tais como os lactentes, as crianças pequenas, as pessoas com problemas de saúde e as pessoas que seguem dietas para controlo do peso.

2. Origem dos géneros alimentícios

Segundo o Regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, é obrigatório indicar o país de origem de determinados produtos alimentares.

Quatro das sete Diretivas Pequeno-Almoço foram atualizadas em 2024 para reforçar as regras de rotulagem da origem do mel, dos sumos, dos doces de frutos e dos leites desidratados. A título de exemplo, no caso do mel, os países de origem devem ser indicados junto à designação do produto por ordem de decrescente de peso, e as percentagens correspondentes a cada um devem ser incluídas. Às misturas com menos de 30 gramas aplicam-se regras simplificadas. Os países da UE têm de aplicar

estas novas regras a partir de 14 de junho de 2026. Em julho de 2024, uma iniciativa de cidadania europeia que incidia nesta questão foi registada pela Comissão. No entanto, uma vez que não atingiu o limiar exigido de um milhão de assinaturas no prazo de um ano, a Comissão não é obrigada a dar-lhe seguimento.

3. Indicação da data e resíduos alimentares

Em 2018, um estudo da Comissão sobre a indicação da data e de outras informações na rotulagem dos géneros alimentícios e sobre a prevenção dos resíduos alimentares concluiu que até 10 % dos resíduos alimentares gerados na UE poderão dever-se à indicação da data («consumir de preferência antes de» e «consumir até»). No âmbito da Estratégia do Prado ao Prato, a Comissão anunciou que irá rever as regras atuais da UE relativas à indicação da data. No entanto, não foi publicada nenhuma proposta até ao momento.

Em 16 de outubro de 2025, novas regras para reduzir os resíduos alimentares e têxteis entraram em vigor através de uma revisão específica da Diretiva relativa aos resíduos (Diretiva (UE) 2025/1892). Ao abrigo destas regras, os Estados-Membros devem reduzir a produção de resíduos alimentares em 10 % na transformação e no fabrico e em 30 % *per capita* ao nível da venda a retalho e do consumo, o que inclui os restaurantes e serviços de restauração e as habitações, até 31 de dezembro de 2030.

E. Substâncias adicionadas aos alimentos

Os **aditivos alimentares, as enzimas alimentares** e os **aromas alimentares** — também designados «melhorantes alimentares» — são substâncias que são intencionalmente adicionadas aos alimentos para exercer determinadas funções tecnológicas, como corar, edulcorar ou conservar. Estão em vigor regras que regem o processo de autorização, as condições de utilização e a rotulagem destas substâncias.

— Os aditivos alimentares requerem uma autorização para serem utilizados em produtos alimentares.

— Uma vez obtida esta autorização, estas substâncias e as suas condições de utilização são incluídas na lista de aditivos alimentares aprovados para utilização na União (Regulamento (UE) n.º 1129/2011), que altera a lista estabelecida no anexo II do regulamento geral relativo aos aditivos alimentares (Regulamento (CE) n.º 1333/2008), de 16 de dezembro de 2008.

— 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 características nutricionais particulares, desde que figurem em listas específicas de substâncias autorizadas e provenientes de fontes autorizadas (Regulamento relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos — Regulamento (CE) n.º 1925/2006).

F. Saúde animal e fitossanidade

A regulamentação da UE inclui disposições gerais relativas à vigilância, à notificação e ao tratamento das doenças infeciosas e dos seus vetores, a fim de garantir a segurança da cadeia alimentar. A Lei da Saúde Animal (Regulamento (UE) 2016/429), de 9 março de 2016, aplicável desde abril de 2021, centra-se na prevenção e erradicação das doenças animais transmissíveis, delimitando as responsabilidades e assegurando a

deteção precoce e o controlo. Este regulamento consolida várias disposições jurídicas em matéria de saúde animal num único ato legislativo. É complementado pelo Regulamento relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos (Regulamento (UE) 2017/625).

A **fitossanidade** é regulada mais especificamente pela legislação em matéria de fitossanidade (Regulamento (UE) 2016/2031), de 26 de outubro de 2016, que visa proteger as colheitas, os frutos, os produtos hortícolas e as florestas contra a entrada e a propagação de pragas ou doenças. Este regulamento reforça igualmente os controlos de importações de vegetais provenientes de países terceiros e normaliza os passaportes fitossanitários, alargando simultaneamente os requisitos dos passaportes a um maior número de vegetais destinados a plantação. A maioria das disposições da legislação em matéria de fitossanidade aplica-se desde dezembro de 2019.

G. Legislação sobre alimentos para animais e rotulagem destes alimentos

Os operadores de empresas do setor dos alimentos para animais devem assegurar que todas as fases de produção, transformação e distribuição por eles controladas cumpram o Regulamento que estabelece requisitos de higiene dos alimentos para animais (Regulamento (CE) n.º 183/2005), de 12 de janeiro de 2005, e devem garantir a plena rastreabilidade. Os requisitos incluem as importações e as exportações de alimentos para animais de e para países terceiros e a obrigação de manter o risco de contaminação dos alimentos para animais, dos animais e dos produtos animais a um nível tão baixo quanto razoavelmente possível. A Diretiva relativa às substâncias indesejáveis nos alimentos para animais (Diretiva 2002/32/CE), de 7 de maio de 2002, fixa os teores máximos de substâncias indesejáveis nos alimentos para animais, designadamente metais pesados, e proíbe a diluição de matérias-primas para a alimentação animal contaminadas. Estão definidas regras em matéria de rotulagem e comercialização de alimentos para animais, a fim de garantir um elevado nível de segurança dos alimentos para animais e a proteção da saúde pública, e fornecer informações adequadas aos utilizadores e aos consumidores. Outros atos legislativos regulam a utilização de medicamentos veterinários (Regulamento (UE) 2019/6), de 11 de dezembro de 2018, e de alimentos medicamentosos para animais (Regulamento (UE) 2019/4), de 11 de dezembro de 2018.

H. Novos alimentos

Os novos alimentos, isto é, alimentos que não eram consumidos em quantidades significativas na UE antes de maio de 1997 (como, por exemplo, as proteínas alternativas ou os suplementos alimentares), devem ser sujeitos a uma avaliação da segurança antes de serem colocados no mercado da UE. O Regulamento relativo a novos alimentos (Regulamento (UE) 2015/2283), de 25 de novembro de 2015, foi revisto no sentido de facilitar o acesso a alimentos inovadores, preservando simultaneamente um elevado nível de segurança dos alimentos. O regulamento introduz um procedimento de autorização em linha, simplificado e centralizado a nível da UE, para novos alimentos e alimentos tradicionais de países terceiros (considerados novos alimentos na UE). Antes de tais alimentos serem autorizados pela Comissão, a EFSA leva a cabo uma avaliação científica centralizada da segurança, definindo as

condições de utilização, a respetiva designação como alimento e os requisitos em matéria de rotulagem. Todos os novos alimentos autorizados constarão de uma lista positiva.

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» (artigo 2.º, n.º 2, da Diretiva relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados) (Diretiva 2001/18/CE), de 12 de março de 2001. As plantas podem ser geneticamente modificadas através da biotecnologia moderna, a fim de torná-las mais resistentes a doenças ou aumentar o seu rendimento. Em conformidade com o princípio da precaução, a UE estabeleceu um quadro jurídico rigoroso que rege o cultivo e a comercialização de OGM utilizados em géneros alimentícios ou alimentos para animais:

— Antes da colocação de qualquer OGM no mercado, 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.

— Depois de receber o parecer da EFSA, a Comissão elabora um projeto de decisão, o qual é sujeito a votação num comité de peritos constituído por representantes dos Estados-Membros. Todos os géneros alimentícios ou alimentos para animais produzidos a partir de OGM ou que contenham OGM têm de ser rastreáveis e claramente rotulados como tal, para que os consumidores possam fazer escolhas informadas.

— Ao abrigo da Diretiva (UE) 2015/412, os Estados-Membros podem restringir ou proibir no seu território culturas que contenham OGM, mesmo que sejam autorizadas a nível da UE.

Em 5 de julho de 2023, a Comissão apresentou uma proposta de regulamento relativo aos vegetais obtidos por determinadas técnicas genómicas destinados à produção de géneros alimentícios e alimentos para animais. Esta proposta foi apresentada na sequência de um acórdão de 2018 do Tribunal de Justiça da União Europeia, que decidiu que os organismos obtidos por meio destas técnicas devem ser equiparados a «OGM» para efeitos da Diretiva 2001/18/CE, a diretiva relativa a OGM em vigor na UE. A proposta está atualmente a ser debatida em negociações interinstitucionais

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 também está particularmente atento às ameaças para a saúde do consumidor associadas a animais clonados, nanomateriais ou OGM. Além disso, analisa frequentemente e em pormenor projetos de propostas de autorização ou renovação da autorização de novas plantas geneticamente modificadas, tais como o milho ou a soja, e opõe-se regularmente a esses projetos.

Para atender às preocupações expressas em relação ao glifosato (um herbicida), o Parlamento instituiu, em 2018, uma comissão especial encarregada de examinar o procedimento de autorização de pesticidas na UE. Durante a revisão da legislação alimentar geral, destinada a garantir maior transparência ao longo de toda a cadeia alimentar, o Parlamento esforçou-se por garantir que os estudos de segurança fossem publicados antes de a colocação de um produto no mercado ser autorizada. Garantir alimentos mais seguros para todos os europeus continua a ocupar um lugar cimeiro na agenda da Comissão do Ambiente, do Clima e da Segurança Alimentar. Tal reflete-se nos seus atuais trabalhos sobre os processos legislativos em curso, nomeadamente o projeto de regulamento relativo às novas técnicas genómicas e o pacote de simplificação relativo à segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais.

A presente ficha temática foi elaborada pelo Departamento Temático da Transformação, da Inovação e da Saúde do Parlamento Europeu. Para mais informações sobre este tema, consulte o sítio Web da Comissão do Ambiente, do Clima e da Segurança Alimentar (ENVI).

Judith BÜRGER
04/2026