

PRINCÍPIOS GERAIS DA LEGISLAÇÃO ALIMENTAR



Graça Mariano e Miguel Cardo

A legislação alimentar em vigor desde Janeiro de 2006 surgiu como resultado de um grande debate e de várias iniciativas que pretenderam definir uma política que permitisse não só atingir um sistema de comércio que garantisse a segurança alimentar, mas também um conceito coerente e aplicável de livre comércio, sem promover a concorrência desleal, sem o recurso a estranhas formas de restrições do mercado impostas pela implementação diferente das directivas e pelos desiguais graus de exigências da legislação nacional dos vários Estados-Membros (E.M.).

Deste debate sobre as vantagens e desvantagens da maior ou menor harmonização resultaram vários documentos que suportam a adopção da presente legislação e que aqui se apresentam.

LIVRO VERDE (1997)

O Livro Verde sobre os Princípios Gerais da Legislação Alimentar na União Europeia (UE) tem como princípios a promoção da comunicação entre fornecedores e consumidores, a necessidade de melhorar a aplicação da lei e a comunicação entre os E.M. sobre práticas de concorrência desleal, eliminação das directivas e adopção de regulamentos sobre livre concorrência, com vista a eliminar as diversidades legais e culturais dos vários países e assim atingir uma total harmonização. Quando tal não for possível, poderá recorrer-se ao princípio do reconhecimento mútuo, o qual permitirá uma flexibilização nas áreas mais sensíveis.

A legislação alimentar comunitária deve observar as obrigações internacionais da UE e as decorrentes dos acordos da Organização Mundial do Comércio. Por outro lado, a UE deve acompanhar a evolução das normas, directivas, recomendações e códigos de boas práticas adoptados pelo *Codex Alimentarius*, assegurando sempre a protecção do consumidor.

O Livro Verde estabeleceu seis grandes objectivos em matéria de legislação alimentar, adoptando uma abordagem regulamentar que abarca toda a cadeia alimentar:

- ➔ Garantir um nível elevado de protecção da saúde pública, da segurança e dos consumidores;
- ➔ Garantir a livre circulação das mercadorias no mercado interno;
- ➔ Basear a legislação em provas científicas e numa avaliação dos riscos;
- ➔ Garantir a competitividade da indústria europeia e melhorar as perspectivas de exportação;
- ➔ Fazer da indústria, dos produtores e dos fornecedores os prin-

- ➔ cipais responsáveis da segurança dos produtos alimentares;
- ➔ Velar pela coerência, racionalidade e clareza da legislação.

LIVRO BRANCO (JANEIRO DE 2000)

O Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos faz uma abordagem radicalmente nova da forma como se deve garantir elevados padrões de segurança dos alimentos na UE, nomeadamente a necessidade de:

- ➔ Criação de uma Autoridade Alimentar Europeia (AAE) que se encarregará da avaliação dos riscos;
- ➔ Atribuir a principal responsabilidade pela segurança dos alimentos à indústria, aos produtores e aos fornecedores;
- ➔ Dar uma importância fundamental à rastreabilidade e rotulagem dos géneros alimentícios;
- ➔ Basear a segurança dos alimentos em pareceres científicos e no recurso ao princípio da precaução sempre que necessário, além de considerar também a higiene como elemento fundamental da segurança dos alimentos;
- ➔ Criar um sistema de vigilância, semelhante ao Sistema de Alerta Rápido, que permita a tomada de medidas de salvaguarda rápidas e eficazes para responder a emergências sanitárias em toda a cadeia alimentar, incluindo a alimentação animal, e ainda a conveniência da existência de autocontrolos e boas práticas de fabrico no sector da alimentação animal;
- ➔ Realça a importância do controlo do sector da alimentação animal, bem como da saúde animal no que respeita aos agentes zoonóticos e ao bem-estar animal para a obtenção de géneros alimentícios seguros, além da necessidade de alargar os controlos veterinários fronteiriços a todos os produtos destinados à alimentação animal;
- ➔ Realça o facto dos diferentes níveis de implementação das Directivas Comunitárias nos vários E.M. não permitir um mesmo nível de protecção do consumidor;
- ➔ Em conjunto com a AAE, promover a informação e a participação do consumidor na política de segurança alimentar;
- ➔ Estabelece prioridades e define um plano de acção com a devida calendarização das medidas a tomar e o objectivo de cada medida em matéria de segurança dos alimentos.

PRINCÍPIO DA PRECAUÇÃO (FEVEREIRO 2000)

O princípio da precaução é aplicado quando uma avaliação científica baseada na análise do risco de um fenómeno, de um produto

ou processo indica que há motivos razoáveis para suspeitar que efeitos potencialmente perigosos para a saúde dos animais ou das pessoas possam resultar num risco incompatível com o elevado nível de protecção escolhido para a UE. Esta avaliação deve ser tão completa quanto possível e, quando praticável, deve identificar o grau de incerteza científica em cada fase. A entidade decisora, com base na avaliação do risco e tendo em conta o grau de incerteza dessa avaliação, deve, atenta ao nível de risco aceitável determinado para a sociedade pelos responsáveis políticos, aplicar este princípio.

Define os princípios gerais de aplicação destas medidas, tais como proporcionalidade, não discriminação, coerência, vantagens e encargos da actuação e revisão face a novos dados científicos. Este princípio está contemplado no artigo 7º do Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 de Janeiro.

REGULAMENTO (CE) Nº 178/2002

O Regulamento (CE) Nº 178/2002 de 28 de Janeiro determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios para efeitos da sua colocação no mercado e cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA).

Estabelece a necessidade da garantia da segurança alimentar em todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios. Isto é, desde a produção primária até ao seu fornecimento ao consumidor final (do prado ao prato), excluindo-se apenas do seu âmbito a produção primária para uso doméstico e a preparação/manipulação/armazenagem domésticas para consumo privado (Artigo 1º).

Estabelece definições no Artigo 3º, tais como:

- **"Consumidor final"**, o último consumidor de um género alimentício que não o utilize como parte de qualquer operação ou actividade ou do sector alimentar;
- **"Colocação no mercado"**, expressão que compreende a detenção, a venda, a distribuição ou qualquer outra forma de transferência de géneros alimentícios;



- **"Comércio retalhista"**, aquele que abrange toda a actividade de manipulação e/ou a transformação de géneros alimentícios e a respectiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição, operações de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios, estabelecimentos comerciais, centros de distribuição de supermercados e grossistas.

Institui a responsabilização jurídica clara dos operadores das empresas do sector alimentar pela segurança e a rastreabilidade dos géneros alimentícios. Está estabelecido no Artigo 17º que os operadores devem assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição nas empresas sob seu controlo, que os géneros alimentícios ou os alimentos para animais preenchem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas actividades, e que devem verificar o cumprimento desses requisitos.

Estabelece no Artigo 18º que os operadores devem assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, a rastreabilidade dos géneros alimentícios, dos alimentos para animais, dos animais produtores de géneros alimentícios e de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser.

Harmoniza os requisitos da segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais (Artigo 14º). Assume, assim, particular significado o conceito de que um género alimentício não será considerado seguro se:

- For **prejudicial para a saúde pública** – considerados os seus efeitos a curto, médio ou longo prazo, tóxicos cumulativos e aplicáveis a diferentes categorias de consumidores;
- For **considerado impróprio para consumo humano** – como resultado de contaminação, deterioração, putrefacção ou decomposição, considerado o uso a que se destina.

Dispõe no artigo 19º, a obrigatoriedade dos operadores económicos retirarem do mercado os géneros alimentícios sempre que considerarem ou tiverem razões para crer que um género alimentício por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído não está em conformidade com os requisitos da segurança. Deverão dar imediatamente início a procedimentos destinados a retirar do mercado o género alimentício em causa se o mesmo tiver deixado de estar sob o seu controlo imediato. Deverão ainda informar do facto as autoridades competentes. Se houver a possibilidade de o produto em questão ter chegado aos consumidores, o referido operador informá-los-á de forma eficaz e precisa do motivo da retirada e, se necessário, procederá à recolha dos produtos já fornecidos quando não forem suficientes outras medidas para se alcançar um elevado nível de protecção da saúde.

Graça Mariano e Miguel Cardo, Direcção de Serviços de Higiene Pública Veterinária da DGV