



Por João Filipe

Muitas vezes se confunde o conceito de Qualidade Alimentar com Segurança Alimentar e tratam-se como sendo a mesma e uma só coisa.

No entanto a qualidade é muito mais do que o bom estado higiosanitário dos alimentos, definição mais usual para Segurança Alimentar, sendo que, esta última, é certamente, a condição primeira e obrigatória de qualidade.

O bom estado higiosanitário dos alimentos é de facto uma condição exigida pelo consumidor quando falamos em matéria de qualidade alimentar, no entanto, por si só, este requisito não cativa a preferência do consumidor. Aliado a este conceito reveste-se também de grande importância as características organolépticas do produto, as suas

características nutricionais, a sua aparência conservação, entre outras.

Outra característica com grande influência na decisão do consumidor sob o ponto de vista da qualidade alimentar é o tipo de produção, se o produto é produzido numa região ou segundo um método tradicional determinado ou ainda produzido por um método “amigo” do ambiente e do bem estar animal, como por exemplo Agricultura Biológica, Protecção e Produção Integrada, aumenta as garantias qualitativas desse produto aos olhos do consumidor.



Agricultura Biológica (AB)



Denominação de Origem Protegida (DOP)



Indicação Geográfica Protegida (IGP)



Especialidade Tradicional Garantida (ETG)



O DESPERTAR PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR NA UE

A confiança do consumidor em matéria de Segurança Alimentar, tem vindo a ser abalada com alguma frequência nos últimos anos pelo conjunto de episódios trazidos a público na Europa, como é o caso da BSE e das Dioxinas, cuja sua importância e dimensão abanaram os alicerces da União Europeia, colocando mesmo em causa a idoneidade da política da UE e dos seus Estados Membros (EM) em matéria de Segurança Alimentar.

Este cenário tornou os consumidores mais desportos para a matéria da saúde relacionada com os alimentos e vem colocar este assunto na primeira linha das preocupações da classe política, das autoridades competentes e dos cidadãos em geral.



ESTRATÉGIA GLOBAL DE APLICAÇÃO

Tal situação, está a levar a União Europeia a aplicar uma estratégia global para conquistar a confiança dos consumidores na segurança dos produtos alimentares que consomem.

Esta estratégia assenta em três pilares

1- Nova legislação relativa à segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais.

Foi pela primeira vez no início de 2002 que se regulamentaram os princípios gerais em matéria de segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais através do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, 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 com a última alteração dada pelo Regulamento (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Julho de 2003.



Tal situação ocorreu e revestiu-se de particular importância, dado que a contaminação por, esta via, esteve na origem dos principais alertas sanitários dos últimos anos.

Não podemos deixar de referir que a legislação alimentar geral (que abrange todas as etapas da cadeia alimentar e cujos princípios e procedimentos actualmente em vigor, em matéria de legislação alimentar, devem ser adaptados o mais rapidamente possível e o mais tardar até 1 de Janeiro de 2007), é complementada por legislação específica relativa a um conjunto de questões relacionadas com a segurança dos alimentos, tais como a utilização de pesticidas, de suplementos alimentares, corantes, antibióticos e hormonas na produção de alimentos; por normas em matéria de higiene; e por procedimentos rigorosos relativos à libertação, comercialização, rotulagem e rastreabilidade das culturas e dos géneros alimentícios que contenham organismos geneticamente modificados (OGM).

2- Pareceres científicos sólidos nos quais se fundamentem as decisões.

Toda a acção desenvolvida pela União Europeia ao nível da cadeia alimentar, assenta em princípios científicos. Neste contexto, foi criada a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA), que entrou em funções em 2003, e segue de perto todas as fases do sector alimentar, podendo também o seu acompanhamento abranger produtos não alimentares, alimentos para animais, OGM's e questões relacionadas com a nutrição.

Os pareceres científicos nos quais se fundamentam as decisões, emergem dos relatórios científicos independentes que a AESA fornece à Comissão Europeia e que, por questões de transparência, são devidamente divulgados publicamente.

No fundo, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos deverá levar a cabo seis tarefas essenciais:

- Formular pareceres científicos independentes sobre questões de segurança dos alimentos e questões com ela relacionadas, como a saúde e o bem-estar animal, a fitossanidade, os organismos geneticamente modificados (OGM) ou a nutrição.

- Formular pareceres sobre questões técnicas alimentares, com vista a orientar as políticas e a legislação relativas à cadeia alimentar.

- Recolher e analisar as informações sobre quaisquer riscos eventuais, bem como sobre os dados relativos à exposição por via alimentar, com vista a controlar a segurança em toda a cadeia alimentar.

- Identificar e notificar os riscos emergentes o mais cedo possível.

- Apoiar a Comissão em caso de situação urgente, formulando pareceres científicos em unidades de crise criadas ad hoc.

- Estabelecer um diálogo permanente com o público em geral e informar sobre os riscos potenciais ou emergentes.



3- Execução e controlo.

A Comissão Europeia acompanha a execução da legislação comunitária em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais sob três vertentes: verifica se a legislação comunitária foi devidamente transposta para a legislação nacional dos EM; verifica cuidadosamente, por meio dos relatórios enviados pelos EM e por países terceiros, se as normas foram devidamente respeitadas; e efectua inspecções no terreno, na UE e noutros países.

A responsabilidade de verificar se a União Europeia e os seus Estados Membros, possuem infra-estruturas necessárias para fazer cumprir a legislação aplicável aos produtores de géneros alimentícios e alimentos para animais é do Serviço Alimentar e Veterinário da Comissão (SAV). Estes serviços, ainda que em segundo plano, são também responsáveis por realizar algumas inspecções locais das unidades de transformação de alimentos.

A este nível, está prevista a adopção de normas muito rigorosas, (a cadeia de controlo continua a funcionar da mesma forma), com grande parte dos controlos a serem da responsabilidade dos EM, no entanto, cada EM estará sujeito a auditorias a efectuar pela Comissão Europeia.

Em resumo, hoje a UE está a desenvolver uma política integrada que visa garantir um nível elevado de segurança dos alimentos, aliado à saúde e bem-estar dos animais e à preservação do ambiente, aplicando medidas de acompanhamento e controlo “desde a exploração agrícola até à mesa” (rastreadibilidade).



Fontes de informação:

- Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, [Jornal Oficial L 31 de 01.02.2002]
- Regulamento (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Julho de 2003 [Jornal Oficial L 245 de 29.09.2003]
- Regulamento (CE) n.º 2081/1992 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 14 de Julho de 1992, [Jornal Oficial L 208 de 24.07.92]
- Regulamento (CE) n.º 2081/1992 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 14 de Julho de 1992, [Jornal Oficial L 208 de 24.07.92]
- Regulamento (CE) n.º 2092/1991 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 24 de Julho de 1991, [Jornal Oficial L 198 de 22.07.91]
- www.europa.eu.int, Agosto 2004
- www.agroportal.pt, Agosto 2004