

# NOVAS EXIGÊNCIAS LEGAIS E CONTROLO OFICIAL DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

M<sup>a</sup> de Lourdes Gonçalves

**Um conjunto de obrigações que os operadores da cadeia alimentar têm de cumprir, caso contrário estarão a violar a lei, a incorrer em penalizações e a pôr em risco a saúde do consumidor e o seu próprio negócio**

Com a livre circulação dos géneros alimentícios no âmbito do mercado único europeu e perante sucessivas crises alimentares nas últimas décadas, as instâncias comunitárias viram-se na necessidade de aprofundar e criar mecanismos de segurança alimentar, de protecção do consumidor e da sua saúde. Nesse sentido, foi elaborado o Livro Branco em 2000 e foi criado um conjunto de legislação que culminou com a publicação, em Abril de 2004, de vários Regulamentos. Uns definem as exigências legais em matéria de segurança alimentar, outros estipulam a actuação das entidades que realizam os controlos oficiais.

## O LIVRO BRANCO

Com o objectivo de restabelecer a confiança do público, a União Europeia elaborou o Livro Branco sobre a segurança dos alimentos, que contém propostas sobre um conjunto de acções necessárias para completar e modernizar a legislação alimentar até aí em vigor, torná-la mais coerente, compreensível e flexível, de modo a assegurar um nível elevado de protecção da saúde humana e de protecção dos consumidores. A segurança alimentar deve basear-se numa abordagem global e integrada, ou seja, ao longo de toda a cadeia alimentar, com definição clara dos papéis de todos os intervenientes, desde a produção primária até à mesa do consumidor.

Neste documento a Comissão Europeia apresenta propostas de revisão aprofundada da legislação alimentar de forma a estabelecer os princípios, obrigações e definições aplicáveis a este domínio. Em matéria de higiene dos géneros alimentícios, a Comissão tinha elaborado um conjunto de disposições abrangendo mais de vinte textos jurídicos. Essas disposições foram sendo adoptadas de forma dispersa em resposta às necessidades do mercado interno, criando-se assim regimes de higiene diferentes para géneros alimentícios de origem animal e de origem vegetal, o que não é correcto. Assim sendo, no Livro Branco foi proposta a elaboração de um novo regulamento geral que reformula as

disposições jurídicas até então em vigor. O seu princípio orientador assenta na plena responsabilidade dos operadores do sector alimentar pela segurança dos alimentos que produzem.

### **REGULAMENTO (CE) Nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios**

A Directiva 93/43/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios (transposta pelo Decreto-Lei nº67/98, de 18 de Março), estabelece as regras gerais de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios e os processos de controlo do cumprimento dessas regras.

No âmbito da política agrícola comum foram ainda aprovadas outras directivas destinadas a estabelecer regras sanitárias específicas. Essas regras contêm princípios comuns em matéria de saúde pública, constituindo uma base comum para a produção higiénica de todos os géneros alimentícios, incluindo os produtos de origem animal. Igualmente se torna necessária uma abordagem integrada, desde o local da produção até à colocação no mercado ou à exportação, para garantir a segurança alimentar ao longo de toda a cadeia.

Nesta sequência todas as regras de higiene gerais, dispersas por vários diplomas, foram vertidas num documento único, no Regulamento (CE) nº 852/2004, aplicável desde 1 de Janeiro de 2006. Tratando-se de um regulamento, não carece de ser transposto para o direito nacional. Revoga a Directiva 93/43/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1993.

Analisando-se este documento verifica-se que houve poucas alterações relativamente aos vários diplomas anteriormente em vigor.

### **Capítulo I – Disposições gerais**

Este capítulo abrange o âmbito de aplicação e as definições (Artigos 1º e 2º). Salienta-se que relativamente ao campo de aplicação este regulamento:

- é aplicável em todas as fases da cadeia alimentar (produção primária, transformação e distribuição dos géneros alimentícios);
- não é aplicável:
  - à produção primária destinada ao uso doméstico privado;
  - à preparação, manipulação e armazenagem doméstica de

alimentos para consumo doméstico privado;

- ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece directamente o consumidor final. Ao abrigo da legislação nacional, os Estados-membros devem estabelecer regras que regulamentem esta actividade e assegurem o cumprimento dos objectivos deste regulamento;
- aos centros de recolha e fábricas de curtumes abrangidos pela definição de empresa do sector alimentar, apenas por tratarem materiais crus para a produção de gelatina ou colagénio.

## Capítulo II – Obrigações dos operadores das empresas do sector alimentar

Tratam-se de três artigos que têm a ver com as obrigações gerais (Art. 3º) e específicas (Art. 4º, 5º e 6º) dos operadores do sector alimentar. Estes artigos referem a obrigatoriedade do cumprimento de:

**A** – Disposições gerais de higiene enumeradas no:

Anexo I – para a produção primária e operações conexas – produção, criação ou cultivo de produtos primários, incluindo a colheita e a ordenha e criação de animais antes do abate. Abrange também a caça, a pesca, a colheita de produtos silvestres e o transporte desde o local de produção até ao estabelecimento;

Anexo II – para as restantes fases da cadeia alimentar – preparação, transformação, armazenagem, distribuição e venda dos géneros alimentícios.

**B** – Medidas específicas de higiene:

- respeito dos critérios microbiológicos aplicáveis;
- respeito dos critérios de temperatura aplicáveis;
- implementação de processos de modo a respeitar os alvos estabelecidos para cumprir os requisitos do regulamento;
- manutenção da cadeia de frio;
- recolha de amostras e análises.

**C** – Implementação de processo ou processos permanentes baseados nos princípios da análise dos perigos e controlo dos pontos críticos – HACCP.

**D** – Proceder ao registo ou aprovação do estabelecimento. Face à legislação nacional relativa aos licenciamentos, todos os estabelecimentos do sector alimentar são, na sua grande maioria, aprovados.

## Capítulo III – Códigos de Boas Práticas

Os Artigos 7º, 8º e 9º esclarecem as regras de elaboração, divulgação e utilização dos códigos nacionais e comunitários de boas práticas para a higiene e aplicação dos princípios HACCP. São documentos de utilização voluntária por parte dos operadores das empresas do sector alimentar e devem ter em conta os códigos de boas práticas do *Codex Alimentarius*.

## Capítulo IV – Importações e Exportações

Os géneros alimentícios importados para os países da União Europeia para aí serem colocados no mercado, bem como os destinados à exportação devem cumprir os requisitos gerais e específicos de higiene e serem provenientes de estabelecimentos aprovados ou registados e onde se encontrem implementados os princípios HACCP.

### **REGULAMENTO (CE) Nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal**

Também para os produtos de origem animal cujos requisitos de higiene se encontravam dispersos por vários documentos legais foi feita uma simplificação, vertendo-se para um documento único todas essas regras específicas e revogando-se as directivas relativas à higiene e regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano. Este regulamento é igualmente aplicável desde 1 de Janeiro de 2006.

## Capítulo I – Disposições gerais

É composto pelos artigos 1º (Âmbito de aplicação) e 2º (Definições). Estabelece as regras específicas para os operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Estas regras complementam as do Regulamento (CE) nº 852/2004 e quanto ao seu âmbito:



FOTO: ANDRÉ

- são aplicáveis aos produtos de origem animal transformados e não transformados;
- não são aplicáveis:
  - à produção primária destinada ao uso doméstico privado;
  - à preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado;
  - ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abastecem directamente o consumidor final. Ao abrigo da legislação nacional, os Estados-membros devem estabelecer regras que regulamentem esta actividade e assegurem o cumprimento dos objectivos deste regulamento;
  - ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos abatidos na exploração; ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abastecem directamente o consumidor final com esta carne fresca. Ao abrigo da legislação nacional, os Estados-membros devem estabelecer regras que regulamentem esta actividade e assegurem o cumprimento dos objectivos deste regulamento;
  - a caçadores que fornecem pequenas quantidades de caça ou de carne de caça selvagem directamente ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abastecem directamente o consumidor final. Ao abrigo da legislação nacional, os Estados-membros devem estabelecer regras que regulamentem esta actividade e assegurem o cumprimento dos objectivos deste regulamento;
  - ao comércio retalhista.

## Capítulo II – Obrigações dos operadores das empresas do sector alimentar

Este capítulo é composto por 4 artigos (3º, 4º, 5º e 6º) referentes à obrigatoriedade dos operadores cumprirem as disposições constantes dos anexos II e III, possuírem os estabelecimentos registados ou aprovados e colocarem os produtos no mercado se detiverem:

- uma marca de salubridade aplicada nos termos do Regulamento (CE) nº 854/2004, ou
- uma marca de identificação aplicada nos termos da secção I, do anexo II, deste Regulamento nº 853/2004.

Os operadores que importem produtos de origem animal provenientes de países terceiros devem fazê-lo apenas:

- no caso do país terceiro, do estabelecimento de expedição, bem como do matadouro ou sala de desmancha (quando se trata de carne fresca, preparados de carne, produtos cárneos e da carne separa mecanicamente) constarem das respectivas listas elaboradas ao abrigo do disposto no Regulamento nº 854/2004;
- se os produtos cumprirem os requisitos quer do Regulamento nº 852/2004, quer do Regulamento nº 853/2004, quer ainda os constantes da legislação comunitária que regula os controlos da importação de produtos de origem animal, incluindo tudo o referente à documentação e certificados.

## ACTUAÇÃO DAS AUTORIDADES

### REGULAMENTO (CE) Nº 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados 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

Também para estas matérias foi estabelecido, a nível comunitário, um quadro harmonizado de regras gerais para a organização dos controlos oficiais a realizar pelas autoridades competentes, que constam deste Regulamento nº 882/2004. Estas regras destinam-se a prevenir, eliminar ou reduzir para níveis aceitáveis os riscos para os seres humanos e os animais, bem como a garantir práticas leais no comércio e a defender os interesses dos consumidores. Não são aplicáveis aos controlos oficiais destinados a verificar o cumprimento das normas relativas às organizações comuns de mercado dos produtos agrícolas.

Define-se como "controlo oficial" qualquer forma de controlo que a autoridade competente ou a Comissão efectue para verificar o cumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, assim como das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais. Essa verificação pode ser feita através de uma ou mais das seguintes formas de controlo: controlo de identidade, controlo físico, controlo documental, inspecção, auditoria, acompanhamento, vigilância, verificação e amostragem para efeitos de análise.

A organização dos controlos oficiais deve ter por base o seguinte:

- os riscos associados ao animal, ao género alimentício, ao alimento para animais ou à empresa ou material, substância, actividade ou operação que possa influenciar a segurança dos alimentos para animais, ou dos géneros alimentícios ou a saúde ou o bem-estar dos animais;
- os antecedentes dos operadores no tocante ao cumprimento da legislação;
- a fiabilidade dos procedimentos instalados baseados nos princípios HACCP;
- qualquer informação que indicie um incumprimento (por exemplo denúncias).

Os controlos devem ser efectuados:

- sem aviso prévio;
- em todas as fases da cadeia alimentar, incluindo as importações e exportações.

O pessoal encarregado dos controlos oficiais deve:

- ter formação adequada às funções que executa;
- receber formação suplementar de modo a manter-se actualizado;
- estar apto a realizar uma cooperação pluridisciplinar.

O público em geral deve ter acesso às actividades de controlo das autoridades competentes. No entanto, há informações que

pela sua natureza estão abrangidas pelo sigilo profissional, tais como:

- processos judiciais em curso;
- dados pessoais;
- informações protegidas pela legislação nacional e comunitária relativa à confidencialidade das deliberações, às relações internacionais e à defesa nacional.

As autoridades devem:

- efectuar os controlos em conformidade com procedimentos documentados, através de informações e instruções para o pessoal;
- assegurar o acesso do pessoal encarregado dos controlos aos estabelecimentos e à documentação, por forma a poderem desempenhar as suas funções de modo adequado;
- implementar actividades, métodos e técnicas de controlo, designadamente:
- o exame de todos os sistemas de controlo postos em prática pelo operador, bem como dos resultados obtidos;
- a inspecção das instalações, matérias-primas, produtos intermédios e acabados, materiais destinados a contactar com os alimentos, rotulagem, publicidade;
- avaliação da aplicação dos princípios HACCP e das boas práticas de higiene;
- o exame dos documentos e certificados.

Dos controlos efectuados devem ser elaborados relatórios, fornecendo-se uma cópia ao operador em questão, pelo menos em caso de incumprimento.

**REGULAMENTO (CE) Nº 854/2004,**  
**do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril**  
**de 2004, que estabelece regras específicas**  
**de organização dos controlos oficiais de produtos**  
**de origem animal destinados ao consumo humano**

As regras contidas neste regulamento complementam as do Regulamento (CE) nº 882/2004. Aplica-se especificamente às actividades e pessoas a que se aplica o Regulamento (CE) nº 853/2004. Neste documento é referido o procedimento comunitário referente à aprovação dos estabelecimentos que produzem produtos de origem animal, bem como todos os requisitos específicos para o controlo oficial da carne fresca, moluscos bivalves vivos, produtos da pesca, do leite cru e produtos lácteos. Constam ainda os requisitos aplicáveis aos certificados que acompanham os produtos de origem animal importados.

A ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) é a entidade coordenadora do controlo oficial dos géneros alimentícios, responsável pela elaboração dos respectivos Planos Nacionais de Controlo Plurianuais.

**Maria de Lourdes Gonçalves** – Directora Regional de Lisboa e Vale do Tejo da ASAE



### ative instrumentação

Comercialização de instrumentos necessários às operações de monitorização ou de ensaio e material de protecção. Termómetros, testes de análise qualitativa dos óleos (Compostos polares totais), luvas, toucas, batas, protectores de calçado descartáveis, sacos para acondicionamento de amostras, etc.



### ative clássico

O nosso serviço tradicional, caracterizado por intervenções regulares, em que através de uma abordagem pedagógica se presta informação técnica sobre os requisitos legais e boas práticas de fabrico/higiene da actividade específica das empresas.



### ative controlo

Serviço de controlo/inspecção em que a principal característica é ser realizado à medida das especificações de cada empresa, tornando-o completamente adaptado às necessidades identificadas.



### ative sistemas

Assessoria técnica na concepção e implementação de sistemas agro-alimentares tais como: HACCP e outros referenciais ou códigos de boas práticas aplicados aos vários sectores de actividade agro-alimentar.



### ative laboratório

Laboratório de ensaios agro-alimentar. Planos de controlo analítico adaptados às necessidades das empresas. Análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais, necessárias ao controlo dos processos, produtos alimentares ou de monitorização de indicadores de higiene.

Lisboa - Rua da Palma, 284, 2ºdto. | 1100-394 Lisboa

Porto - Avenida dos Aliados, 66, 3º. | 4000-064 Porto

Pombal - Parque Industrial Manuel da Mota, Lote 33. | 3100-354 Pombal

Faro - Rua Ferreira Neto, 26, 1º. | 8000-342 Faro

Telefone: 218 860 650 | Fax: 218 860 912

Web: [www.ative.pt](http://www.ative.pt) | Email: [apoioaocliente@ative.pt](mailto:apoioaocliente@ative.pt)