

IMPORTAÇÕES E A SEGURANÇA DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Responsabilidades nas importações provenientes de países terceiros



Flávia Gaspar

Não é necessário estar particularmente atento às questões da segurança alimentar para nos darmos conta de problemas relacionados com as importações provenientes de países terceiros. Qualquer aeroporto da União Europeia (UE) faz questão de lembrar aos viajantes, turistas ou não, das restrições em termos de introdução, ainda que para consumo próprio e quase imediato, de determinados produtos ou géneros alimentícios originários de países fora da UE, ou países terceiros. Estas práticas restritivas e de controlo fronteiriço são comuns a outras nações não integrantes da União Europeia, como os EUA.

Esta será a face mais visível dos controlos à entrada de géneros alimentícios no espaço da UE, verdadeiro casulo de segurança alimentar e elevado nível de exigência. Na realidade, a UE constitui actualmente o mercado de mais elevado nível de exigência, procurando assegurar a todos os consumidores aquele que é um dos direitos básicos consagrado na política e na legislação comunitárias: a segurança dos géneros alimentícios.

Paradoxalmente, quando inquiridos, os consumidores da União Europeia não se revelam particularmente tranquilos quanto à segurança dos produtos que circulam no mercado único e que são colocados à sua disposição. Para este efeito, terão sem dúvida contribuído as crises que assolaram o sector nas últimas décadas (dioxinas, ESB, apenas para citar alguns exemplos), quase todas com origem na própria UE. Com o propósito de tranquilizar o consumidor europeu reforçam-se os sistemas de controlo, quer ao nível dos produtos produzidos no seio da UE quer para aqueles que se pretende introduzir neste mercado.

Através das disposições legais adoptadas, a UE torna possível a livre circulação de mercadorias no seu espaço económico, responsabilizando os operadores da cadeia comercial pelo cumprimento das exigências em vigor. Se por um lado esta livre circulação de bens e as directivas de harmonização são favoráveis às organizações multinacionais, que assim proporcionam aos seus clientes produtos variados, provenientes dos diferentes Estados-Membros onde operam, também tornam incontornáveis investimentos crescentes para que seja dada a necessária resposta às exigências, também crescentes, da UE.

No âmbito das trocas intracomunitárias, no que se refere aos produtos de origem animal, a circulação de mercadorias faz-se entre estabelecimentos autorizados para o efeito e sob comunicação prévia às entidades oficiais. É ainda necessário manter um registo dos produtos recepcionados, provenientes destas operações, identificando o estabelecimento de origem e, anualmente, comu-

nicar estes elementos às entidades oficiais competentes. Subjacentes à possibilidade de realizar trocas destes produtos com outros Estados-Membros estão diversos requisitos avaliados pela entidade competente.

RESPONSABILIDADES DO IMPORTADOR

Num contexto de crescente globalização, em que concorrem produtos com custos de produção muito distintos, as pressões do mercado incentivam as organizações a procurar, fora da UE, respostas para a crescente procura de variedade e baixo preço. E nos países terceiros surgem amiúde oportunidades interessantes nestes aspectos.

No entanto, se a responsabilização no interior do espaço europeu é partilhada entre os diferentes actores da cadeia de distribuição, da produção primária à colocação à disposição do consumidor, o mesmo não se aplica às importações de territórios exteriores à União Europeia. Neste caso, o importador assume integralmente toda a responsabilidade pela segurança dos produtos importados. Depois de transposta a fronteira "externa" da Europa, não surgirão outros obstáculos à circulação do produto, tornando-se o importador o único responsável, respondendo por um processo que não controla ou nem conhece.

As trocas extra comunitárias são, assim, claramente mais problemáticas para os operadores: géneros alimentícios produzidos em nações com referenciais, exigências e padrões distintos dos comunitários, por vezes a distâncias físicas que implicam transportes realizados em condições adversas para a segurança alimentar. Compete ao importador assegurar que, uma vez num qualquer linear de um estabelecimento comercial, o produto apresenta os mesmos níveis de segurança a que o consumidor europeu tem direito.

Diversas iniciativas da União Europeia tendem a minimizar o impacto e as dificuldades com que se deparam os operadores que realizam importações de países terceiros, nomeadamente:

- Pré-aprovação de estabelecimentos para os produtos de origem animal, cujas listas são permanentemente actualizadas e ficam disponíveis;
- Disposições legais impondo condições em termos de certificados veterinários ou outros requisitos de certificação;
- Missões do Food & Veterinary Office para avaliar os sistemas e disposições em termos de segurança alimentar nos países exportadores.

Os regulamentos do designado "pacote de higiene" exigem o mesmo nível de segurança e cumprimento para os estabelecimentos de origem fora da UE (que pretendam exportar), procurando que a visão europeia e os princípios de gestão da qualidade e monitorização da segurança alimentar ao longo do processo/circuito sejam adoptados por cada vez maior número de Estados e organizações.

A tranquilidade dos importadores passaria por monitorizar "in loco", com os seus próprios recursos, os processos, controlos, origem e qualidade das matérias-primas, mas esta opção raramente é economicamente interessante em operações pontuais, justificando-se plenamente (de um ponto de vista puramente económico) se inserida em relações comerciais com continuidade. Uma alternativa bastante vulgarizada consiste em recorrer a prestadores de serviço internacionais, especializados na inspecção e certificação e conhecedores das exigências do cliente e da realidade do país de origem, que funcionam como garante das operações.

Quando o importador, ciente da sua responsabilidade, procura monitorizar no país exportador a qualidade dos produtos e/ou matérias-primas antes de efectivar a importação, depara-se com uma dificuldade acrescida e inusitada, a de que os métodos laboratoriais implementados nos laboratórios locais raramente coincidem com aqueles reconhecidos na UE. Muito embora os métodos de referência para a UE emanem de organismos internacionais (ISO,...), nem sempre são tomados como base de trabalho nos países terceiros, sobretudo ao nível de laboratórios não oficiais, normalmente com tempos de resposta mais curtos e permitindo a obtenção dos resultados em tempo útil. Esta questão pode impossibilitar a comparação dos resultados dos ensaios obtidos com os valores-guia ou limites legais impostos, em vigor no mercado único.

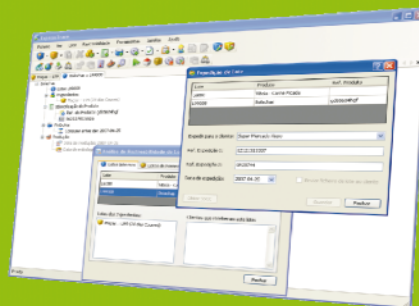
Assim, uma prática que permitiria prevenir na origem a importação de produtos não seguros ou não cumprindo os requisitos da UE, torna-se menos interessante. A aproximação entre os diferentes Estados (Membros e Terceiros) no que refere a métodos de ensaio de produtos alimentares será, sem dúvida, um factor de incremento das trocas comerciais de produtos alimentares, possibilitando maior confiança de todos os intervenientes: operadores económicos, autoridades da UE e o próprio consumidor.

Na aplicação de sistemas de controlo de importações obtêm-se melhores relações custo/benefício quando se realizam operações regulares para o mesmo par produto/fornecedor, permitindo estabelecer histórico de incidentes e níveis de cumprimento, conhecimento das condições reais de produção dos géneros alimentícios e continuidade de relações comerciais baseadas na confiança.

Flávia Gaspar, Coordenadora da Qualidade, Segurança e Ambiente do Grupo Mosqueteiros

ExpressTrace™

Rastreabilidade simples e eficaz



- 1 - Dar entrada de matérias-primas
- 2 - Criar lotes dos produtos
- 3 - Registrar a expedição

Funcionalidades:

- Lotes internos e de fornecedor
- Gestão de expedição de lotes
- Preparado para a tecnologia RFID
- Interpretação de códigos de barras GS1-128
- Análise da rastreabilidade a montante e a jusante
- Atributos específicos para carne de bovino e pescado
- Gerador de etiquetas com códigos de barras EAN8/13 e GS1-128

A solução para a rastreabilidade nas PMEs!

Thermochron®

O mais pequeno registador digital de temperatura e humidade do mundo!

Aplicações no sector alimentar:

- Sistemas de HACCP
- Transporte e distribuição de frio
- Validação de tratamentos térmicos (pasteurização e esterilização)

Características:

- Temperatura: -40 a +125°C
- Humidade: 0 a 100% HR
- Resolução 0,5/0,0625°C e 0,4/0,06%HR
- Bateria interna com duração até 10 anos
- 8192 leituras
- Baixo custo



Tv. Venceslau de Morais, 4-1B . 2400-260 Leiria
T 244 852 222 | F 244 852 221 | info@eclo.pt | www.eclo.pt