



Embora sendo o sector de actividade mais regulamentado da Europa, a indústria agro-alimentar tem evoluído de forma contínua, procurando melhorar processos e produtos, satisfazer necessidades e antecipar tendências. Em Portugal este retrato não é menos verdade. A melhoria da qualidade, o investimento na inovação, a atitude pró-activa junto da sociedade têm conduzido o sector à assunção de novas responsabilidades. A auto-regulação em matéria de rotulagem nutricional, o papel educativo junto dos mais novos ou o combate à obesidade e promoção de estilos de vida saudáveis, são alguns dos exemplos sublinhados pelo director-geral da FIPA, Pedro Queiroz.

## Pedro Queiroz

# AS NOVAS RESPONSABILIDADES DA INDÚSTRIA ALIMENTAR

**Que papel tem o sector agro-alimentar desempenhado na garantia da segurança alimentar e como foram encaradas as novas obrigações legais?**

A indústria agro-alimentar nacional tem procurado, de acordo com os meios que tem ao dispor, nomeadamente aos níveis técnico e de recursos humanos, desenvolver as melhores metodologias para garantir a segurança alimentar dos consumidores. Além dos requisitos legais, o sector tem tido uma atitude pró-activa, quer através da adopção de boas práticas que permitem laborar em condições de higiene e segurança cada vez maiores, quer através do estabelecimento de parcerias com os restantes elos da cadeia, com vista a garantir a preservação desses níveis de segurança até ao consumidor final.

O novo regulamento de higiene e segurança não trouxe novidades substanciais ao sector, apenas reformulou algumas questões. O Reg. (CE) n.º 853/2004 veio especificar a obrigatoriedade de implementação de procedimentos de acordo com os princípios HACCP, mas a maior parte das empresas do sector já estava de algum modo a cumprir com tais requisitos, até porque por antecipação a FIPA foi alertando para as regras que se avizinhavam.

**Devemos então avaliar o desempenho do sector de forma positiva?**

Sim, faço uma avaliação muito positiva da evolução que o sector tem registado, mas obviamente que temos de ser permanentemente exigentes com as questões da segurança alimentar. Não só porque a

exigência dos consumidores é crescente, mas também porque os desafios que se colocam à indústria alimentar, em termos de inovação de novos produtos e de novos processos, são também permanentes. A indústria alimentar está hoje mais desperta para aceitar as mudanças e também mais capaz para as executar, fruto não só da evolução das metodologias como da maior qualificação técnica dos seus recursos humanos.

**A indústria é apenas um elo da cadeia alimentar que, por muito evoluída que esteja, depende em parte dos outros elos, nomeadamente da produção primária?**

A indústria, independentemente do seu estado de evolução face a alguns elos da cadeia, olha para todos eles como parceiros, encarando a segurança alimentar como um factor de cooperação e não de competição. Ao nível da produção primária poderá haver ainda alguma dificuldade de adaptação às exigências da indústria, mas tem aumentado o número de produtores que assumem parcerias com o sector. Há hoje uma intervenção muito directa da indústria junto dos seus produtores, no sentido de garantir cada vez mais a qualidade das matérias-primas que adquire. Penso que a produção primária nacional tem capacidade de se modernizar no sentido de dar resposta a essas exigências crescentes.

**E quanto a sectores a jusante, como a distribuição e a restauração?**

A distribuição moderna evoluiu muito nos últimos anos, estando a

fazer uma importante aposta nos recursos adequados à garantia da segurança dos produtos. Em termos da restauração, e comparando com o que vejo pela Europa fora, posso dizer que Portugal está a um nível bastante aceitável, tanto do ponto de vista das instalações como das práticas de higiene. Como em todos os sectores, haverá certamente alguns operadores menos cuidadosos, mas para isso existem os serviços de inspecção que devem olhar atentamente para essas situações. No geral, o consumidor português pode estar descansado que a maioria dos produtos que consome têm garantia de segurança.

Apesar dessa confiança, a indústria tem procurado criar soluções de cada vez menor manipulação dos seus produtos, por exemplo introduzindo embalagens de produtos já fatiados...

A indústria quando dá respostas em termos de inovação está a aliar um conjunto de factores e não propriamente a responder a uma questão de desconfiança. Quando se apresenta um produto há que ter em conta o período de validade, a sua melhor forma de conservação, bem como o formato de consumo mais apelativo e de maior comodidade para o consumidor. Esta inovação vem acima de tudo dar resposta a novas exigências dos consumidores e a novos formatos de consumo.

## Responsabilidades com a saúde e a educação

Qual a quota de responsabilidade que devemos esperar da indústria alimentar em relação à saúde do consumidor e à promoção de estilos de vida mais saudáveis?

Além de ser o maior sector industrial do país, é efectivamente responsável pelo nosso bem mais essencial que são os alimentos. Havendo hoje uma relação directa entre a alimentação equilibrada e o estado de saúde, compete muito à indústria alimentar ajudar a promover a boa alimentação. O trabalho que o sector tem feito nesta área tem sido aliás incansável, quer ao nível de um conjunto de acções de responsabilidade social, promovendo a informação ou incentivando ao exercício físico, mas também na reformulação de determinados produtos para responder às novas tendências e hábitos de consumo. Tem, por exemplo, reduzido aqueles que são considerados nutrientes menos bons e ao mesmo tempo conseguido incrementar a ingestão de nutrientes positivos para a saúde e que de outra forma os consumidores não obteriam.

Mas trata-se de uma capacidade generalizada ou limitada às grandes empresas e principais marcas?

A capacidade de melhoria e inovação não é exclusiva das grandes empresas. Uma empresa pode ser pequena e ter uma significativa capacidade de inovação. Obviamente que muitas vezes o motor deste processo começa nas grandes indústrias, pelo facto de terem outro tipo de recursos e uma maior quantidade de produtos dirigidos a um leque de consumidores mais alargado. Porém, esta capacidade de adaptação pode ser mais fácil em empresas mais pequenas, por terem um público-alvo mais específico e poderem inovar numa gama de produtos mais reduzida. Diria que há pontos fortes e pontos fracos em ambos os casos. Tudo depende do posicionamento que cada tipo de empresa pretenda ter no mercado.

Esses novos produtos com efeitos para a saúde estão a ser colocados no mercado de forma responsável, nomeadamente através de uma boa comunicação com o consumidor?

A indústria tem efectivamente a obrigação de fazer acompanhar todos esses novos produtos de uma boa comunicação ao consumidor. Também neste aspecto o sector tem em primeiro lugar uma componente legal a cumprir, os regulamentos comunitários que estabelecem regras para as alegações nutricionais e de saúde. As primeiras já estão em vigor e até Janeiro de 2010, após parecer da EFSA, a Comissão Europeia terá de disponibilizar a lista das alegações de saúde que poderão ser utilizadas e que estarão suportadas do ponto de vista científico.

Mas há também da parte da indústria alimentar um empenhamento grande em garantir que toda a mensagem que é passada ao consumidor seja uma mensagem verdadeira, explícita sobre os benefícios cientificamente aceites e que não induza o consumidor em erro. Penso que esta preocupação existe e é generalizada. Durante algum tempo talvez tenha havido alguma ambiguidade naquilo que se dizia, ou não, pelo facto de não haver regras muito claras. As empresas actuavam de boa fé, mas havia alguma dúvida naquilo que deveria ser dito e na forma como deveria ser dito. Com os regulamentos o sector passa a ter regras definidas, o que só valorizará a comunicação relativa aos respectivos produtos.

Qual é a opinião da FIPA sobre o nível de regulamentação europeia existente?

O sector alimentar é ainda hoje o mais regulamentado da Europa, o que lhe causa certos constrangimentos. Além de excessiva, a legislação é por vezes muito genérica e deslocada das realidades nacionais, o que dificulta a sua aplicação sobretudo ao nível das empresas de menor dimensão. Não está em causa a necessidade de evolução da legislação, mas o seu excesso não serve à indústria nem ao consumidor. Por exemplo, ao nível da rotulagem, a indústria depara-se com um conjunto de obrigações extremamente complexas que para o consumir acabam por ser pouco esclarecedoras. A rotulagem nutricional, tal como é exigida, é confusa para o consumidor. Continuamos a ter vários pontos da rotulagem para os quais este pouco olha, a ter cada vez mais números, mais texto e com linguagem codificada. E a questão que se põe é se para a efectiva segurança do consumidor aquela informação tem sentido ou não. Penso que é muito mais simples a iniciativa de auto-regulação que a indústria alimentar teve ao lançar os VDR (valores diários de referência).

Qual é o nível de adesão a essa rotulagem nutricional voluntária?

O esquema de rotulagem nutricional voluntário, desenvolvido pela Confederação das Indústrias Agro-Alimentares da União Europeia (CIAA) e adoptado pela FIPA, obteve um consenso alargado entre os nossos associados e foi sendo progressivamente implementado. Já este ano, mais de metade dos produtos alimentares pré-emballados deverão exibir os VDR, os quais permitem, como costume dizer, uma maior intimidade entre o consumidor e o produto respectivo. Torna-se mais fácil ao consumidor perceber, de acordo com a quantidade de produto que está a ingerir, a percentagem que isso representa face aos valores diários de referência emanados da OMS. Este é um grande exemplo de auto-regulação da indústria alimentar e acredito que outros desafios neste sentido surgirão.

**Nessa responsabilidade da indústria alimentar face à sociedade, a FIPA tem desenvolvido alguma actividade de sensibilização, nomeadamente contra a obesidade...**

Sim, devo sublinhar o facto da FIPA ter sido pioneira ao lançar no país um programa dedicado à temática dos estilos de vida saudáveis. O programa Vitalidade XXI foi lançado em 2005 e foi sendo concretizado em várias etapas. Começámos por ouvir as percepções dos vários parceiros face à indústria alimentar, desenvolvemos depois um conjunto de acções de sensibilização e de formação, publicámos e disseminámos um conjunto de boas práticas já existentes na indústria alimentar nessa matéria. No final do programa lançámos o canal educativo, um conjunto de materiais didácticos sobre a alimentação para ser usado pelos professores dos 1º, 2º e 3º ciclos, realizado em conjunto com o Ministério da Educação e com a Associação Portuguesa dos Nutricionistas.

**E estão a trabalhar em parceria com a Plataforma contra a Obesidade entretanto lançada pela Direcção-Geral de Saúde, nomeadamente para salvaguardar que não se crie junto da população a ideia que há indústrias más e boas?**

No âmbito do programa Vitalidade XXI, a FIPA está a trabalhar um conjunto de compromissos da indústria alimentar ao nível da informação ao consumidor, da eficácia da comunicação e da reformulação de produtos. Estamos a ser também muito pró-activos e construtivos junto da Plataforma contra a Obesidade, procurando integrar as nossas actividades no âmbito do seu plano de actividades, visando uma dinamização e agregação de esforços entre as diferentes partes e também uma comunicação a uma só voz. Mas também para que não se criem quaisquer preconceitos ou receios junto da opinião pública face a certas indústrias ou certos alimentos. A Plataforma tem que ser uma estrutura democrática, em que as problemáticas sejam discutidas com frontalidade e em que a mensagem que passa seja construtiva, em prol dos bons comportamentos alimentares e nunca preconceituosa face a determinados sectores ou alimentos.

**A FIPA está igualmente envolvida em programas da União Europeia. Que reflexos tem essa participação na indústria nacional?**

Já há alguns anos a FIPA vem participando em vários programas comunitários. Os primeiros em que participou, de pequena dimensão, visavam acima de tudo diagnósticos a nível do sector alimentar, mas neste momento estamos fundamentalmente centrados num programa comunitário relativamente grande, o TrueFood. Este programa tem como denominador comum a introdução de inovações nos produtos tradicionais e comporta dois pilares paralelos: um industrial e outro científico. Entre os dois há uma relação interessante e inovadora. Por um lado, a nível científico, pretende-se financiar determinados trabalhos de laboratório desenvolvidos por instituições de I&D; por outro lado, ter um suporte ao nível das estruturas associativas como elo de ligação com o sector, ou seja as federações dos vários países europeus, às quais cabe desenvolver o chamado papel de mediação técnico-científica.

**E que papel é esse?**

Trata-se de começarmos a ganhar capacidade nas associações empresariais de absorver aquilo que está a ser feito no meio científico e passá-lo às PME, de interpretar e comunicar de uma forma

simplificada e objectiva aquilo que são os reais benefícios da ciência. Pretende-se acima de tudo corrigir uma tendência errada, a de existir uma investigação científica muito confinada às universidades e laboratórios, sem ligação às necessidades reais e práticas dos sectores e do país. Aplicar esse conhecimento mais aprofundado em soluções práticas e de desenvolvimento das ideias das empresas tornará o próprio investimento científico mais produtivo. Mas ao mesmo tempo tem faltado à indústria identificar aquilo que necessita, sobretudo por falta de conhecimento ou de aversão a contactar o meio científico. O projecto TrueFood ganha dimensão pelo seu carácter inovador ao ligar os dois mundos e facilitar a comunicação entre eles.

## Flexibilidade legal tardou em Portugal

**Qual a opinião da FIPA em relação às derrogações que Portugal tem estado a introduzir em relação à regulamentação comunitária e que outros países atempadamente introduziram?**

Em primeiro lugar a legislação comunitária sobre a segurança alimentar deve ser olhada face aos seus objectivos e ser depois dinamizada a nível nacional de forma a que esses objectivos sejam atingidos tendo em conta as características diferentes dos vários operadores. Só posso dizer que essas adaptações a nível nacional chegaram tarde, porque a legislação comunitária desde o início que previa a flexibilidade. E não só a legislação, também os guias de orientação da Comissão Europeia recomendavam aos Estados-membros que adoptassem medidas, nomeadamente, junto das chamadas empresas menos desenvolvidas. Não podemos olhar para as empresas da mesma maneira e fazer aplicar as regras da mesma forma, até porque muitas vezes do ponto de vista da segurança alimentar é contraproducente. Uma empresa pequena, recorrendo às suas boas práticas de fabrico ou de higiene, consegue evidenciar que tem os padrões de segurança alimentar necessários, sem que seja preciso recorrer a sistemas muito desenvolvidos que, em casos extremos, pode significar o seu encerramento.

**Na sua opinião, que razão justifica a actuação tardia das entidades nacionais, apesar até dos vários apelos de diferentes sectores, nomeadamente o da restauração?**

Independentemente das razões que as próprias entidades poderão dar, penso que não responderam de forma mais célere porque acima de tudo a leitura que fizeram da lei foi um pouco redutora, foi uma leitura muito à letra da lei, quando o espírito do legislador comunitário sempre foi o de cada Estado-membro aplicar a flexibilidade. Creio ter havido em relação a alguns sectores alguma precipitação na forma como os objectivos da lei foram lidos pelas nossas entidades oficiais, acabando por traduzir-se em intervenções de cariz mais mediático.

**Flexibilidade, mas não facilitismo?**

Não se trata de facilitismo, trata-se de atingir os objectivos que estão na lei. Apenas não podemos exigir às empresas que cumpram as exigências de uma forma extremamente evoluída quando muitas vezes as simples metodologias usadas no dia-a-dia, com algumas melhorias, são suficientes para cumprir o que está na lei. O HACCP

é uma metodologia flexível que tem de ser adaptada às necessidades e realidades de cada empresa. A perspectiva em Portugal foi a de que tinham de ser as empresas a ajustar-se ao HACCP. Grande erro!

#### Qual a opinião sobre o papel e a actividade que a ASAE tem desempenhado e sobre os excessos que lhe têm sido apontados?

Em primeiro lugar dizer que era importante fazer-se uma reorganização dos serviços de inspecção que estavam dispersos em Portugal. Porém, achamos que a estrutura da ASAE não é a ideal, pois a componente da avaliação dos riscos deveria ter tido uma maior atenção. Obviamente que era importante haver uma entidade que fosse aos locais e inspecionasse a realidade dos factos, aquilo que eram as práticas a nível de higiene e segurança. Mas penso que terá havido



“Creio ter havido em relação a alguns sectores alguma precipitação na forma como os objectivos da lei foram lidos pelas nossas entidades oficiais, acabando por traduzir-se em intervenções de cariz mais mediático”

algum exagero e uma grande mediatização face a algumas acções da ASAE, quando o importante seria que estas aparições públicas fossem acompanhadas de uma maior formação aos seus inspectores. Por outro lado, a própria ASAE tem também de evoluir quanto à interpretação mais flexível da legislação e fazer ela própria um apelo a que a nível nacional se estabeleçam regras que de uma vez por todas clarifiquem a adequação da lei aos operadores menos desenvolvidos. Alterar a legislação não é uma competência da ASAE, mas uma entidade que anda no terreno e que sente que nalguns casos a adequação da lei não é a melhor, deve alertar o legislador nesse sentido.

#### Que importância reconhece à normalização voluntária, em particular à norma ISO 22000, com vista à melhoria do desempenho das empresas?

Considero o instrumento norma de extrema utilidade, não tanto pelo objectivo certificação, mas porque há que aproveitar estes referenciais sobretudo para melhorar o funcionamento das organizações. E devo dizer que todos os referenciais na área da segurança alimentar (ISO 22000, BRC, IFS, ...) são importantes e bem construídos. O grande problema que se coloca é o da sua multiplicidade. A indústria alimentar vê-se hoje confrontada com exigências diferentes com base em referenciais diferentes por parte dos seus clientes. E muitas vezes não tem outra solução senão implementá-los, apesar dos custos significativos que isso comporta. Nesse sentido, seria importante que se caminhasse a nível mundial para um referencial único, reconhecido pelos vários elos da cadeia e com valias acrescidas face ao que a legislação estabelece.

Particularmente no que respeita à ISO 22000, uma norma que acompanhei desde o seu nascimento, considero que tem todas as condições para ser considerada como esse referencial único, porém continua a não ser requerida por parte do sector da distribuição. A distribuição continua a exigir a certificação com base em referenciais privados (BRC e IFS), diminuindo a expressão da ISO 22000. No entanto, esta norma, independentemente de ser um referencial para certificação, é sempre um bom guia de orientação para que internamente as empresas construam o seu sistema de gestão da segurança alimentar.

#### O que fazer então para que a ISO 22000 se torne no referencial único?

Penso que não tem de haver um trabalho de fundo no sentido de tornar a ISO 22000 no referencial único. Uma questão é, na nossa opinião, acharmos que é um referencial válido, outra questão é o próprio mercado não estar a ser propriamente o motor da sua implementação. Tem havido uma reflexão sobre o assunto no seio da CIAA e algumas reuniões conjuntas com o sector da distribuição, sobre-

tudo com o objectivo de acabar com a multiplicação de referenciais. No final, se o referencial único for a ISO 22000 ou outro qualquer, será um pouco indiferente.

#### A terminar, que balanço faz da evolução da FIPA e que papel lhe reserva para o futuro?

A FIPA cresceu muito nos últimos anos. Hoje tem uma estrutura de nível profissional e muito coesa, que nos permite encarar novos projectos e os desafios que os nossos associados nos coloquem. Soube adaptar-se às novas necessidades e realidades do sector e procurou dar-lhes resposta da melhor forma e o mais rápido possível. Algumas matérias foram mais demoradas de tratar, mas o nosso papel foi sempre o de obter algum consenso junto do sector. De entre as várias matérias desenvolvidas, destaco as actividades no âmbito da alimentação, saúde e estilos de vida, a auto-regulação, o trabalho realizado ao nível das políticas ambientais, bem como todo o acompanhamento que temos dado às novas exigências legais. Sentimos hoje um grande reconhecimento pelo nosso trabalho, quer em Portugal enquanto interlocutor do sector, quer a nível europeu com a contribuição que temos dado às organizações europeias. A FIPA tem um desafio enorme pela frente que é crescer cada vez mais, representar cada vez melhor o sector, saber antecipar as matérias e ter um contributo para uma indústria alimentar moderna, inovadora e competitiva. Em breve iremos consolidar o Pólo Associativo Agro-Alimentar, que permitirá novas sinergias entre associações.