

Assistência Técnica ao “Projeto de Apoio à Inserção Internacional das PMEs Brasileiras” PAIPME

Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da UE





Este estudo foi realizado por Freek Jan Koekoek, promovido no âmbito do Projeto de Apoio a Inserção Internacional de Pequenas e Médias Empresas - PAIPME, financiado pela União Europeia e executado pela Agência Brasileira de Desenvolvimento Industrial - ABDI e IDOM, Engenharia e Consultoria por delegação do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior – MDIC e encomendado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - Inmetro.

Nossos agradecimentos ao Centro Holandês para a Promoção das Importações dos Países em Desenvolvimento, CBI por permitir o uso da sua base de dados relativa a requisitos de acesso ao mercado europeu. Importantes contribuições foram feitas por Hugo Lamers, Marjo van Loon e Adriana Villoslada.

Brasília, 30 de Abril de 2009



1	Introdução	6
1.1	Antecedentes	6
1.2	Descrição dos objetivos e conteúdo do Estudo	6
2	Introdução ao Mercado da União Européia	7
3	Diversas Fontes de Legislação para Alimentos.....	11
3.1	Níveis e de legislação	11
3.2	Organização Mundial de Comércio (OMC)	12
3.3	Comissão de Codex Alimentarius	12
3.4	Legislação da UE	12
4	A legislação alimentícia na UE.....	14
4.1	Legislação Alimentícia Geral	17
4.2	Contaminantes	19
4.3	Aditivos Alimentícios	21
4.4	Enzimas e aromas alimentares	23
4.5	Novos Alimentos	23
4.6	Alimentos Geneticamente Modificados (OGM's)	24
4.7	Suplementos Alimentares	25
4.8	Alimentos Enriquecidos	26
4.9	Alimentos Funcionais	26
4.10	Alimentos destinados a uma alimentação especial	27
4.11	Rotulagem de alimentos e informações ao consumidor	27
4.12	Embalagem	29
4.12.1	<i>Materiais em contato direto com o alimento.....</i>	<i>29</i>
4.12.2	<i>Embalagens e resíduos de embalagens</i>	<i>32</i>
4.12.3	<i>Quantidades Nominais</i>	<i>32</i>
4.13	Irradiação	32
4.14	Normas de comercialização	33
4.15	Normas para produtos	34
5	Normas Técnicas	35
5.1	Boas Práticas Agrícolas (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) ...	35
5.2	Análise Química e Ponto Crítico de Controle (HACCP)	35
5.3	Boas Práticas Agrícolas (GAP) Global	35
5.4	Consórcio de Comércio Britânico (BRC)	36
5.5	Internacional Food Standard (IFS)	37
5.6	Seguro de Qualidade Alimentar (SQF)	37
5.7	ISO 22.000	37
5.8	Iniciativa Global para Segurança dos Alimentos (GFSI)	37
5.9	Fair Trade	38
5.10	Demeter	38
6	Produtos	39



6.1	Bebidas	39
6.1.1	Cachaça	39
6.1.2	Sucos de Frutas	40
6.2	Alimentos Processados	42
6.2.1	Chocolates	42
6.2.2	Balas e confeitos	43
6.2.3	Doces de frutas, geléias e marmeladas	43
6.2.4	Biscoitos (doces, salgados) massas e preparados alimentícios	44
6.3	Alimentos Orgânicos	45
7	Legislação Nacional de Alimentos	48
7.1	Espanha	48
7.1.1	Autoridades competentes	48
7.1.2	Legislação Horizontal Alimentar	50
7.1.3	Legislação Nacional Específica para os Produtos Seleccionados	53
7.1.4	Normas Técnicas	56
7.2	França	60
7.2.1	Autoridades competentes	60
7.2.2	Legislação Horizontal Alimentar	61
7.2.3	Legislação Específica para Produtos Seleccionados	65
7.2.4	Normas Técnicas	67
7.3	Portugal	69
7.3.1	Autoridades Competentes	69
7.3.2	Legislação Horizontal Alimentar	69
7.3.3	Legislação Específica para Produtos Seleccionados	71
7.3.4	Normas Técnicas	72
7.4	Países Baixos	73
7.4.1	Autoridades Competentes	73
7.4.2	Legislação Horizontal Alimentar	75
7.4.3	A Legislação para Produtos Seleccionados	80
7.4.4	Normas técnicas	83
7.5	Alemanha	84
7.5.1	Autoridades Competentes	84
7.5.2	Legislação Horizontal Alimentar	86
7.5.3	Legislação para Produtos Seleccionados	90
7.5.4	Normas Técnicas	90
8.	Discussões e Conclusões	92
	Referências	95



ACRÔNIMOS

CE: Comunidade Européia

CEE: Comunidade Económica Européia (Economical European Community)

FAO: Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (Food and Agriculture Organisation)

GFL: Lei Geral de Alimentos (General Food Law)

HS: Sistema Harmonizado de Designação e de Classificação de Mercadorias (Harmonized System)

LMR: Teores Máximos de Resíduos (Limits for Maximum Residues)

NC: Nomenclatura Combinada

OGMs: Organismos Geneticamente Modificados

OMC: Organização Mundial do Comércio

PMEs: Pequenas e Médias Empresas.

SPS: Acordo sobre Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (Agreement of Sanitary and Phytosanitary Measures)

TBT: Acordo sobre Barreiras Técnicas ao Comércio (Agreement on Technical Barriers to Trade)

UE: União Européia



1 Introdução

1.1 Antecedentes

O Programa de cooperação da Comunidade Européia (CE) com o Brasil “**Apoio à inserção Internacional das PMEs Brasileiras**” (PAIPME) integra-se no “**Economic Reform Programme**”, incluído no **Nacional Indicative Programme 2002-2006 da CE**, cujos objetivos gerais são:

- O apoio à realização de reformas estruturais específicas da economia brasileira;
- O apoio para uma maior e melhor integração do Brasil na economia mundial e prestar assistência ao processo de adaptação do Brasil às estruturas de mercado cada vez mais liberalizadas e competitivas.

O Projeto prevê, entre as suas atividades, reforçar a capacidade de instituições brasileiras selecionadas que oferecem às PME's serviços técnicos especializados na área de metrologia e avaliação da conformidade de produtos e processos com as normas técnicas, **regulamentos técnicos e medidas sanitárias e fitossanitárias que condicionam o seu acesso aos mercados de destino, com ênfase nos mercados da União Européia.**

Este trabalho proporcionará ao **Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO)**, em parceria com Associações de PME, condições para, através do Ponto Focal do Acordo sobre Barreiras Técnicas da OMC, analisar e avaliar as Notificações da CE à OMC (Comitê do Acordo TBT) identificando eventuais barreiras que venham dificultar às PME's no intercâmbio comercial de produtos alimentícios entre o Brasil e os países da UE. O atual **sistema “Alerta Exportador”**, mecanismo disponibilizado pelo INMETRO, é uma ferramenta eletrônica (disponível na web), através da qual o empresário brasileiro de pequeno, médio ou grande, recebe gratuitamente as notificações encaminhadas à Organização Mundial do Comércio (OMC), por países importadores do Brasil, sobre regulamentos técnicos e exigências a respeito de produtos a serem exportados por empresas nacionais. As beneficiárias desse sistema são as empresas exportadoras, principalmente as PME's que não possuem recursos para estruturar suas atividades para exportação.



Considerando a importância da participação do setor da alimentação nas exportações brasileiras, pretende-se reforçar a dinâmica do Ponto Focal do Acordo sobre Barreiras Técnicas ao Comércio, elaborando, no âmbito desta cooperação, com assistência técnica internacional de um perito europeu, o Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da União Européia. Este estudo poderá contribuir muito para as PME's do setor de alimentos aumentarem o acesso de seus produtos aos mercados de destino, com ênfase para os mercados dos países da União Européia.

1.2 Descrição dos objetivos e conteúdo do Estudo

O **objetivo geral** do estudo é contribuir para a inserção competitiva do Brasil na economia mundial e, em especial, para o reforço das relações econômicas e comerciais entre o Brasil e a União Européia. O **objetivo específico** é a **elaboração e apresentação de um estudo contendo orientações para as PMEs em suas exportações de alimentos para o mercado europeu, incluindo as exigências técnicas e as normativas do setor para promover e apoiar a expansão e a diversificação das exportações das PMEs brasileiras de alimentos.**



O estudo apresentará um panorama das regulamentações técnicas e padrões internacionais que se aplicam aos produtos alimentícios na União Européia, incluindo também normas, padrões e legislações nacionais para os seguintes países: França, Alemanha, Holanda (Países Baixos), Portugal e Espanha. Além da regulamentação geral (horizontal), uma atenção específica será dada aos seguintes grupos de produtos: **Cachaça e bebidas derivadas da cachaça; Sucos de frutas; Chocolates, Balas, Confeitos; Doces e Geléias; Biscoitos doces e biscoitos salgados (crackers); Massas e Preparação Alimentícias; Produtos orgânicos.** Esses grupos de produtos foram escolhidos pelos

beneficiários pelo alto potencial de comércio na Europa.

2 Introdução ao Mercado da União Européia

Tamanho do Mercado Alimentício da União Européia

A União Européia é formada por 27 países com um total de 497 milhões de habitantes em 2008. Constituindo um significativo mercado para produtos alimentícios. Os padrões internos de consumo, no entanto, podem diferir consideravelmente entre os países. O mercado alimentício da Alemanha, Reino Unido, França e Itália, o maior da UE, são bem desenvolvidos, altamente competitivos e maduros. Já o mercado da Europa Oriental é menos desenvolvido e tem um alto potencial de crescimento. Consumidores nesses países estão rapidamente adotando hábitos de consumo e estilos de vida da Europa Ocidental, aumentando o consumo de produtos importados e luxuosos. Em 2007, a **França apresentou o maior mercado de varejo alimentício**. Contudo, o Reino Unido foi o que apresentou o maior crescimento do setor com expectativas de superar em breve o primeiro colocado na UE. A **Alemanha** é a terceira no ranking, seguida de **Itália e Espanha**. Suécia possui o mercado mais consolidado, onde as três maiores cadeias de supermercados somam 91% da venda de alimentos no país. Consolidação no setor de varejo alimentício também é forte na França e Reino Unido.

O consumo total da UE em **sucos de frutas e néctares** em 2007 foi de 11,2 bilhões de litros (23 litros per capita)¹. Os maiores mercados são Alemanha (2,8 bilhões de litros, 34 litros per capita), França (1,6 bilhões de litros, 25 litros per capita), Reino Unido (1,5 bilhões de litros, 25 litros per capita) e Espanha (1,3 bilhões de litros, 29 litros per capita). O suco de laranja é o mais popular suco de frutas na UE, somando 38% do consumo total em 2007. Os sucos multi-frutas e sucos de maçã também são produtos bastante populares.

O consumo de **bebidas alcoólicas** somou 2,3 milhões de litros in 2006². A Alemanha é o maior consumidor (449 mil litros), seguido pela França (337 milhões de litros), Polônia (272 milhões de litros), Espanha (267 milhões de litros), e Reino Unido (245 milhões de litros). Na Alemanha, as bebidas puras e aromatizadas são as mais populares, na Polônia, as puras, na França as aromatizadas e na Espanha os uísques. A tendência de longo prazo para o consumo de álcool na UE é que ocorra um decréscimo gradual. A conscientização dos riscos a saúde relacionados ao consumo excessivo de álcool está aumentando e sendo ativamente promovida pelos governos.

¹ European Fruit Juice Association, 2008

² European Spirits Organisation, 2009



Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da UE



A Alemanha apresenta o maior mercado de **chocolates, doces, confeitos e biscoitos** na UE³. Já o Reino Unido possui o mais alto nível de consumo per capita (10 kg de chocolate, 5,3 kg de doces e confeitos e 9,2 kg de biscoitos), no entanto a população absoluta é menor que a alemã, sendo o mercado também menor. Biscoitos são populares na Holanda, onde são comidos com mais frequência do que nos outros países da UE (18,7 kg per capita). Os níveis de consumo na França, Espanha estão próximos da média europeia (5,2 kg per capita de chocolate, 3,8 kg de doces e confeitos e 8,0 kg de biscoitos) e em Portugal esse nível está abaixo da média. Portugal está abaixo da média no que se refere ao consumo de bolachas (crackers) (Portugal: 1,13 kg de chocolate, 1,58 kg de confeitos e 8,39 kg de biscoitos).

O consumo de **geléias, marmeladas, gelatinas de frutas e marron glacê** foi de 1,2 milhões de toneladas em 2005⁴ (CBI, 2008). A Alemanha tem o maior mercado somando 22% do consumo da UE em 2005. Reino Unido (18% do volume de consumo em 2005), Itália (12%), Polônia (10%) e Espanha (9%) são outros importantes mercados para a categoria..

Itália é sem dúvidas, a principal consumidora de **massas e preparações alimentícias**⁵. Em 2006, mais de um milhão de toneladas de massa foram consumidas (18 kg per capita). Os níveis de consumo no segundo maior mercado, a Alemanha, são considerados baixos na comparação (7,1 kg per capita, 525 mil toneladas em 2006). França também apresenta um mercado substancial para massas (7,5 kg per capita, 472 mil toneladas), enquanto Espanha (4.9 kg per capita, 214 mil toneladas em 2006), Portugal (6,7 kg per capita, 71 mil toneladas em 2006), Reino Unido (2,5 kg per capita, 151 mil toneladas) e Holanda (4.4 kg per capita, 72 mil toneladas) são relativamente pequenos).

Tendências e hábitos no mercado de Alimentos na UE

A tendências mais relevante no mercado de alimentos da UE está relacionada à **saúde, conveniência, métodos de produção responsáveis, variedade de opções e motivos étnicos**. O conceito de bem-estar que traduz preocupações tradicionais como: saúde, qualidade e produção responsável. Benefícios positivos que qualquer um pode obter através do consumo de determinados alimentos.

Alimentos saudáveis referem-se a produtos que contenham baixos níveis de gordura ou gorduras menos nocivas, pouco açúcar, moderada quantidade de sal, propriedades que promovam a saúde ou ainda contenham vitaminas, minerais ou bactérias saudáveis.



³ Caobisco, Association of chocolate, biscuit and confectionery industries of the European Union. 2009.

⁴ CBI, Centre for the Promotion of Imports from Developing Countries, 2008.

⁵ UNAFPA, Union of organization of manufacturers of pasta products of the EU, 2009.



O aumento da popularidade de produtos de conveniência é resultado da mudança do estilo de vida dos cidadãos europeus, que dedicam menos tempo ao preparo de suas refeições. Os produtos de conveniência são mais populares no norte da Europa, em países como o Reino Unido, Irlanda e Alemanha (precursores da tendência). Consumidores nos países do sul como Itália, Espanha e Grécia ainda preferem alimentos frescos e sem processamento de nenhuma natureza. Mesmo sendo pequeno, esse mercado apresenta potencial de crescimento.

A tendência por produtos que instiguem o prazer sem culpa está relacionada à experiência de consumo de determinados produtos. Muitos consumidores estão abertos a experimentar novos produtos e descobrir novos sabores. Isso levou a um aumento recorde no consumo de produtos exóticos como frutas, sucos e castanhas de frutos exóticos.

Desde a onda de medo que rondou os países da União Europeia nos anos 1990 e 2000 em particular, muitas pessoas passaram a se preocupar com a segurança dos alimentos. Esse fator, combinado com aumento da conscientização sobre a saúde, nutrição e dietas, aumentou significativamente o interesse por **alimentos orgânicos**. As vendas desses produtos orgânicos estão aumentando em quase todos os países da UE. **Alemanha, Suécia e Dinamarca** são os precursores, mas França, Reino Unido e outros países já demonstram interesse na categoria. O mercado de produtos orgânicos é menos desenvolvido no sul e leste europeus, mas apresenta um considerável potencial de crescimento.

O crescimento da consciência social dos consumidores da UE por métodos de produção e distribuição de renda, especialmente em países em desenvolvimento, levou a um crescimento na demanda por produtos certificados para o comércio (**produtos com certificados de comércio justo – “fair-trade certificated products”**). O padrão líder é o estabelecido pela *Fairtrade Labelling Organization* localizada em Bonn, Alemanha. Existe uma importante tendência no mercado para produtos que são orgânicos e também certificados.

Mercado para produtos Brasileiros

O maior país exportador para a UE são os Estados Unidos, entretanto a **UE como um todo é o maior e mais importante mercado para produtos brasileiros**. Por volta de 22,5% dos produtos brasileiros exportados são destinados a países da União Europeia. O Brasil é o segundo maior exportador de alimentos e bebidas do mundo depois dos EUA. Na UE, o Brasil está fortemente posicionado como fornecedor de produtos agrícolas como: soja, café, carne e seus derivados. O Brasil é o décimo maior fornecedor da UE⁶. Produtos industrializados incluindo automóveis e máquinas também desempenham um importante papel nas exportações brasileiras para a UE.

Dos produtos em destaque, **os sucos de frutas concentrados são de longe os mais importados do Brasil** (ver tabela a seguir). Quase todo esse volume é composto por suco de laranja concentrado. O maior mercado importador desse produto é a Bélgica (€417 milhões de Euros, 579 mil toneladas e 60% do valor importado pela UE), o que a torna uma importante re-exportadora do suco para indústrias europeias de alimentos e bebidas. Outros importadores são Holanda (€142 milhões de Euros e 117 mil toneladas (21%)), Reino Unido (€56 milhões de Euros e 43 mil toneladas – 8%) e Alemanha (€29 milhões de Euros e 43 mil toneladas – 4%) with volumes/values of X, Y, Z).

⁶ European Commission on Trade Issue



Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da UE



Valor das importações da UE de produtos brasileiros em 2007 (em miles de euros e toneladas)

Produto e Código HS	Valor (1000 €)	Volume (ton)
Sucos de fruta concentrados (HS 2009)	686,985	809,693
Bebidas alcoólicas (HS 2208)	7,889	5,562
Doces e confeitos (HS 1704)	4,129	2,789
Chocolate (HS 1803)	1,687	777
Geléias, gelatinas e marmeladas (HS 2007)	1,052	1,051
Biscoitos doces (HS 190531)	1,004	875
Wafers e bolachas (HS 190532)	466	361
Massas e Preparação Alimentícias (HS 1902)	58	21

Fonte: Comext Eurostat, 2008

A Alemanha é o maior mercado para bebidas alcoólicas brasileiras com 28% do valor das importações em 2007, seguido por França (23%), Portugal (11%) e Espanha (10%). Doces e confeitos são em sua maioria importados pela Espanha (29%) e Polônia (20%). Portugal é o maior importador de chocolate (49% do valor das importações 2007), geleias (31% of EU import value), biscoitos (doces e salgados, 74% do valor das importações) e massa (59% do valor das importações).



3 Diversas Fontes de Legislação para Alimentos

3.1 Níveis e de legislação

Nos últimos 30 anos, houve um aumento na preocupação com segurança alimentar e produção de alimento. Ao mesmo tempo, o comércio de alimentos se transformou em um negócio global. Isso resultou numa **expansão no número de normas e regulamentos técnicos que envolvem a segurança e a qualidade dos alimentos**. Essas normas e regulamentos são relevantes em diferentes níveis sendo algumas voluntárias e outras obrigatórias. A figura abaixo resume o quadro:

Níveis, tipo e carater da legislação

Níveis Multilaterais	Acordo TBT da Organização Mundial de Comércio, Codex Alimentarius	Obrigatório
Nível Supranacional	Legislação de Alimentos da EU	Obrigatórias
Nível Nacional	Legislação Nacional	Obrigatórias
Nível de Mercado	Normas de Mercado (GlobalGAP, IFS etc.)	Voluntário
Nível de Mercado	Normas de Comércio	Voluntário

Fonte: GTZ, 2007

Muitos países desenvolveram legislações para alimentos, sua produção e seu mercado. Essas medidas são julgadas necessárias para proteger consumidores e meio ambiente, mas elas podem facilmente gerar barreiras comerciais. Os membros da Organização Mundial de Comércio (OMC), para tal, acordaram sobre medidas a serem tomadas sem que se caracterizem como protecionistas, ou seja, que sejam justificáveis perante seus parceiros comerciais. Essas medidas são delineadas nos acordos que os membros da OMC, como a União Européia, devem respeitar durante o desenvolvimento de suas leis e regulamentos técnicos.

Dois acordos da OMC geram um profundo impacto na legislação da UE:

- **Acordo sobre Barreiras Técnicas ao Comércio (TBT)**
- **Acordo sobre Aplicação das Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS)**

A União Européia e seus países membros apóiam totalmente este acordo. A legislação de alimentos dos países da UE é, portanto, coerente com os acordos acima indicados.



3.2 Organização Mundial de Comércio (OMC)

Barreiras Técnicas ao Comércio (TBT)

O Acordo de sobre Barreiras Técnicas ao comércio (TBT) dá aos membros da OMC **o direito de criarem leis e regulamentos técnicos que julguem necessários para garantir a saúde e segurança pública, prevenir práticas enganosas e proteger o meio ambiente.**

Tais medidas devem ser amparadas em critérios técnico-científicos que promovam uma contribuição positiva ao objetivo maior do TBT, ou seja, garantir os objetivos legítimos e não criar barreiras desnecessárias ao comércio.

Acordo sobre Aplicação das Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS)

O acordo se aplica a todas as medidas sanitárias e fitossanitárias que **possam direta ou indiretamente afetar ao comércio.** O acordo se dirige a medidas que têm como objetivo proteger a vida humana, vegetal e animal. Principalmente aquelas medidas que têm como objetivo:

- Proteger a vida humana e animal dos riscos provenientes de aditivos; contaminantes; toxinas ou organismos causadores de doenças no alimento, bebidas e rações. Contaminantes incluindo pesticidas, resíduos de drogas veterinárias e matérias estranhas.
- Proteger a vida humana de doenças transmitidas por plantas e animais (zoonoses)
- Proteger a vida humana, animal e o meio ambiente de pestes, doenças ou organismos causadores de doenças.

3.3 Comissão de Codex Alimentarius

O Codex Alimentarius, desenvolvido pela **Organização Mundial da Saúde (OMS) e pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO)**, contém normas para uma vasta gama de produtos alimentícios, que podem ser frescos, semi-processados e processados. Inclui disposições sobre higiene dos gêneros alimentícios, aditivos, pesticidas, contaminantes, rotulagem e apresentação, os métodos de controle, análise e amostragem. Estas normas não são juridicamente vinculativas, mas oferecem **um guia de referência supranacional para a legislação e as normas de segurança alimentar.** O Codex respeita também a importância do livre comércio e tenta minimizar o efeito das disposições regulamentares sobre o comércio. **As normas da Comissão do Codex Alimentarius são provavelmente o principal conjunto de medidas que a legislação de alimentos da UE se baseia.**

3.4 Legislação da UE

Os principais instrumentos legislativos da UE são os **Tratados, Diretivas, Regulamentos e Decisões.** Os Tratados constituem a fundação das Comunidades Europeias e são as leis primárias da UE. Regulamentos e Diretivas são leis secundárias e suas definições são incluídas no Tratado da Comunidade Europeia (CE). A Decisão requer um acordo entre e permite emendas pelo Parlamento Europeu e o Conselho da União Europeia.



Um Regulamento é uma norma juridicamente vinculativa para todas as pessoas naturais e legais que estão sujeitas à jurisdição da CE. É diretamente aplicável em todos os estados membros da UE e não requer uma aplicação no nível nacional da legislação da UE. Este tipo de legislação é semelhante à maioria dos instrumentos legislativos que são utilizados em países da UE.

A Diretiva é especialmente criada como um instrumento para facilitar o relacionamento entre a legislação da UE e da legislação nacional nos Estados-Membros. A Diretiva pode ser dirigida a um ou mais Estados-Membros, mas geralmente é dirigida a todos. Os Estados-Membros designados têm de transpor a Diretiva para o âmbito nacional para que ela seja ativa. A Diretiva estipula os objetivos que têm de ser atingidos e o período em que estes têm de ser alcançados.

Isso deixa aos Estados-Membros a escolha dos meios para cumprir a obrigação, sendo eles os especialistas no seu próprio sistema jurídico. Este instrumento legislativo é usado quando a CE julga necessário harmonizar as legislações nacionais dos Estados-Membros. No entanto, o resultado pode ser que a legislação baseada numa Diretiva não seja igual em todos os Estados-Membros. Se as leis devessem ser iguais, o regulamento deveria ser o instrumento utilizado.

A Decisão não é definida no Tratado CE. Uma decisão não é uma regra, mas uma aplicação de uma regra em uma situação particular e é direcionada para uma determinada pessoa jurídica. Por isso, uma lei prévia deve estabelecer as regras e condições para a Decisão.

No passado, os países membros da UE tinham normas e regulamentos técnicos nacionais de colocação de produtos no mercado. Estas normas (mais frequentemente especificadas nas Diretivas), no entanto, por vezes, conduziu a barreiras injustificadas ao comércio entre os países membros da UE.

Nova Abordagem

A “Nova Abordagem” é o nome dado a um novo método de organização do mercado interno da UE, como indicado na Resolução do Conselho, publicada em sete de maio de 1985. Esta “Nova Abordagem” **destinava-se a eliminar as barreiras comerciais entre os Estados membros da UE, garantindo simultaneamente a segurança dos produtos que são produzidos e comercializados**. Seu enquadramento jurídico é composto por uma **legislação horizontal que estabelece os princípios gerais da política e da regulamentação específica do setor**. Em 1998, uma nova forma de Diretiva foi executada (Diretiva 98/34) que deveria eliminar os últimos entraves à livre circulação de bens na UE. O objetivo deste pacote de legislação foi facilitar ainda mais o funcionamento do mercado interno de bens e de fortalecer e modernizar as condições de colocação de uma vasta gama de produtos industriais no mercado da UE. Atualmente, a Diretiva “Nova Abordagem” está sendo revisada e modernizada. Não se sabe exatamente quando a nova legislação será implementada, mas ela não será, provavelmente, antes de Janeiro de 2010.

Em 1985, a Comissão Europeia publicou uma comunicação intitulada “A realização do mercado interno: legislação comunitária relativa aos géneros alimentícios”, que é por vezes referida como uma “Nova abordagem”. No entanto, esta Nova Abordagem não tem uma relação direta com a mencionada acima, embora existam paralelos na abordagem. A Nova Abordagem na legislação alimentar será discutida mais adiante no parágrafo 2.1 sobre a história da legislação alimentar da UE.



4 A legislação alimentar na UE

Breve História

A legislação alimentar da UE foi desenvolvida passo a passo por um longo tempo. Antes de 1985, a maior parte da legislação da UE era organizada em Normas de Produto, lidando com a composição, aspectos mercadológicos e de qualidade de um determinado grupo de produtos alimentícios (legislação vertical). O foco principal era o de garantir a livre circulação de mercadorias dentro da União Europeia e segurança alimentar, questões tratadas de uma maneira *ad-hoc*.



Estas primeiras **tentativas para estabelecer um mercado comum**, através de produtos com suas composições harmonizadas, enfrentou alguns obstáculos sérios. Toda a legislação requeria uma votação unânime do Conselho Europeu, dando aos Estados-Membros o direito de vetar a nova legislação. Isto resultou em um trabalhoso processo de tomada de decisão que, por vezes, levou mais de dez anos para ser concluído. Em segundo lugar, a criação de normas de composição para todos os produtos alimentícios seria uma enorme tarefa. Além disso, os países tinham a sua própria legislação nacional em matéria de segurança alimentar e comercialização de alimentos, que muitas vezes eram mais restritivas do que a legislação da UE. A primeira abordagem levou a vários conflitos sobre entrave no comércio de produtos alimentícios entre os países membros da UE. Atualmente, existem ainda normas aplicáveis a produtos, mas não são desenvolvidas normas novas. As normas existentes estão sendo atualizadas, substituídas ou canceladas (Van der Meulen et al. 2008).

Por estas razões, em 1985, a Comissão Europeia publicou uma nova estratégia para melhorar o mercado comum, sem a utilização da legislação por produtos. Na nova orientação para a legislação alimentar, a legislação só era justificável, se destinada a:

- Proteger a saúde pública;
- Fornecer aos consumidores informações e em outras questões que não a proteção da saúde;
- Proporcionar ao consumidor formas adequadas de controle oficiais dos gêneros alimentícios;
- Assegurar a lealdade das transações.

Este enfoque é muito parecido ao dos acordos TBT e SPS da OMC. Escândalos alimentares, na década de 1990, em especial crise da BSE (Encefalopatia Espongiforme Bovina) em 1992, levou a outra grande revisão da legislação alimentar, através do desenvolvimento de um novo conjunto de leis sobre segurança alimentar e higiene. A resposta política foi iniciada com a publicação pela Comissão de um Livro Verde em 1997, qual foi destinado a iniciar a discussão pública sobre os princípios gerais da legislação alimentar. O Livro Verde propôs uma nova legislação, a fim de obter mais controle sobre a produção alimentícia, com o intuito de proteger melhor a saúde dos consumidores (e dos cidadãos). A Comissão também propôs a criação de uma Autoridade Europeia de Segurança Alimentar, que deveria agir como ponto de referência científica para questões de segurança alimentar.



Em 1999, a UE estava chocada com uma outra questão de segurança alimentar, foi quando produtos de origem animal belgas foram contaminados com dioxinas através da ração. Isto fez com que novas medidas de segurança alimentar fossem tomadas. Em 2000, a Comissão publicou o seu famoso **Livro Branco sobre a Segurança Alimentar**. Este documento descreve a visão da Comissão sobre o futuro da legislação alimentar da UE, que teve de restabelecer a confiança dos consumidores nos produtos alimentícios e a idoneidade das instituições envolvidas na segurança alimentar. O documento propõe **84 iniciativas legislativas e políticas para serem aplicadas rapidamente**, visando tornar a legislação alimentar mais coerente, reforçar a aplicação da lei e para ser capaz de agir de forma mais rápida e cuidadosa, no caso de um surto envolvendo segurança alimentar.

Isto levou ao desenvolvimento e implementação de um pacote totalmente harmonizado da legislação aplicável a todos os produtos alimentícios (legislação horizontal), vulgarmente conhecida como a **Lei Geral dos Alimentos (GFL**, sigla em inglês). Muitas das novas peças de legislação e normas gerais são **regulamentos**, que têm força de lei direta em todos os países da UE, dando, assim, a UE mais poder em assuntos sobre segurança alimentar.

Resumo da legislação alimentar da UE

A legislação alimentar da UE é uma vasta coleção de leis que abrangem uma grande variedade de assuntos, incluindo:

- Segurança alimentar e higiene
- Rotulagem e Informações aos consumidores (incluindo alérgicos, reivindicação nutricional e de saúde (claims))
- Aditivos
- Aromatizantes
- Novos Alimentos
- Alimentos Orgânicos
- Alimentos geneticamente modificados
- Suplementos Alimentares
- Alimentos enriquecidos
- Alimentos com função específica
- Embalagem de alimentos e resíduos
- Irradiação alimentar

Além disso, vários regulamentos técnicos (obrigatórios) para produtos alimentícios existentes no âmbito da Organização Comum de Mercado, que regulamentam a comercialização desses produtos no mercado da UE:

- Regulamento para a organização de um mercado agrícola comum e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento Único da OMC)
- 10 Padrões para produtos específicos (ver parágrafo relevante no item 3.18)

Toda a legislação alimentar da UE é considerada coerente com o Acordo TBT da OMC. A legislação de segurança alimentar e higiene é considerada coerente com o Acordo SPS.

Os ingredientes de produtos alimentícios tradicionais que têm um histórico de utilização segura na União Europeia, podem ser comercializados livremente, quando não existir uma legislação que proíba isso. No entanto, o número de disposições sobre produtos alimentícios que têm de cumprir normas é continuamente crescente. Estas disposições podem ser divididas em três categorias:



1. Uso Condicional

Alguns ingredientes só podem ser utilizados se forem autorizados para um fim específico por parte da UE. Exemplos destes componentes são aditivos alimentares, aromatizantes, complementos alimentares, alimentos geneticamente modificados e novos alimentos. A UE fez uma **lista dos ingredientes que são essencialmente seguros** para consumo. Se um ingrediente não está na lista, não pode ser utilizado em produtos alimentícios.

Vários países levantaram objeções a esta abordagem, na medida em que proíbe a utilização de certos ingredientes em gêneros alimentícios. Portanto, a legislação foi alterada para abrir exceções para alimentos "tradicionais", podendo ser julgados sob a ótica das legislações nacionais. Esta lista de alimentos "tradicionais" foi publicada no **Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008, relativa aos aditivos alimentares.**

O exemplo mais conhecido é, neste caso, o da cerveja "Reinheitsgebot" na Alemanha. A lei alemã afirma que cerveja só pode ser feita a partir de quatro ingredientes: água, cevada, lúpulo e levedura. Isto significa que se a cerveja importada não for elaborada de acordo com o "Reinheitsgebot", não pode ser comercializada sob a denominação "cerveja" na Alemanha, embora, como tal, seja comercializada em outros países da UE. Esta lei alemã desenvolvida no Ducado da Bavária em 1516 é a mais antiga peça de legislação alimentar desenvolvida em um país da UE. A Reinheitsgebot foi substituída pela Lei da Cerveja em 1993. Esta lei ainda coloca restrições sobre os ingredientes permitidos em alimentos 'tradicionais' na Alemanha, mas não restringe cerveja importada e cerveja fabricada com outros ingredientes para serem vendidas na Alemanha.

2. Uso Restrito

Algumas substâncias presentes nos alimentos são indesejáveis, porque elas são prejudiciais para a saúde humana. No entanto, é muito difícil ou mesmo impossível evitar a contaminação de alimentos com essas substâncias. Por isso, **a UE fixou limites para a quantidade que é tolerada nos alimentos.** Exemplos dessas substâncias são os pesticidas, alguns medicamentos veterinários e contaminantes.

3. Produtos Proibidos

Para determinadas substâncias e materiais, um nível de tolerância zero será mantida. Elas estão **estritamente proibidas de serem utilizadas na produção de alimentos e não podem estar presentes no produto acabado.** Exemplos dessas substâncias são os subprodutos animais que podem conter príons causadores de BSE, alguns outros subprodutos animais, certos medicamentos veterinários, pesticidas e outros contaminantes.

Segurança alimentar e higiene

A legislação da UE sobre a segurança alimentar e higiene pode ser dividida em Legislação Alimentar Geral e Legislação sobre contaminantes como reflete o seguinte diagrama:



Diagrama de divisão da legislação da EU sobre segurança alimentar e higiene

Segurança Alimentar e Higiene	
Legislação Alimentar Geral e procedimentos de segurança	Contaminantes
Regras gerais de higiene para gêneros alimentícios e rações	Riscos químicos
Regras específicas de higiene para produtos de origem animal	Riscos biológicos
Procedimentos para controle de pesticidas	Resíduos de Pesticidas
Controle de produtos de origem animal	Resíduos de drogas veterinárias e hormônios

4.1 Legislação Alimentar Geral

A segurança alimentar tornou-se uma grande prioridade para os gabinetes de governo da UE. Após várias crises de segurança alimentar, todos os países da UE concordaram que as novas medidas devem ser tomadas para evitar incidentes de segurança alimentar e, assim, para melhor proteger a saúde dos cidadãos da UE. Isto resultou em um conjunto de medidas legislativas que visam à segurança da produção e comércio de gêneros alimentícios e seus controles, mas respeitando a livre circulação de mercadorias dentro da UE.

O "Regulamento (CE) 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002, que estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia de Segurança Alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos alimentos" compõe o quadro da nova legislação alimentar. O presente regulamento é vulgarmente conhecida como a **Lei Geral dos Alimentos (GFL)**. O GFL coloca maiores responsabilidades em toda a cadeia alimentar, do produtor até os governos nacionais. A responsabilidade básica de alimentos seguros cabe aos operadores das empresas do setor alimentar, que incluem todas as fases da produção primária, transformação e distribuição. Esses princípios também se aplicam aos produtos alimentícios provenientes de países externos a UE, mas que são comercializados na EU (O'Rourke, 2001). A segurança alimentar é baseada nos seguintes princípios:

- **Análise científica dos riscos**
- Princípio de precaução

O **Princípio da precaução** é aplicado aos produtos alimentícios que possam representar um risco para a saúde humana, mas para o qual existe incerteza científica. Esse princípio serve para antecipar danos antes que estes ocorram, por exemplo, tomar medidas restritivas à comercialização de produtos alimentícios potencialmente nocivos dentro da UE. No entanto, estas medidas não podem restringir as trocas comerciais mais do que o necessário para proteger a saúde do consumidor. Ao nível da UE, o princípio da precaução tem desempenhado um papel na elaboração da legislação relativa à comercialização de alimentos geneticamente modificados (OGM's), o uso de hormônios de crescimento animal; na agricultura e na prevenção da BSE. O princípio de precaução é descrito popularmente como "é melhor prevenir do que remediar".



A Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (AESA)

O GFL menciona a criação da Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (AESA), como uma **agência independente responsável pela avaliação e comunicação dos riscos**. Sua missão é **fornecer pareceres científicos e apoio técnico e científico em todos os domínios da segurança alimentar**. Os pareceres científicos são utilizados para decisões de gestão dos riscos. No entanto, gestão de risco continua a ser da responsabilidade da Comissão, Conselho e Parlamento. A AESA também centraliza a coordenação de esforços e recursos das autoridades nacionais e das agências alimentares na Europa.

Comitê Permanente da Cadeia Alimentar e Saúde Animal

O Comitê Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal (SCFCA) foi criado para auxiliar a Comissão na preparação de medidas relacionadas aos gêneros alimentícios, substituindo uma série de comitês existentes. O SCFCA é um **comitê de regulamentação que desenvolve e aprova procedimentos e medidas de segurança dos alimentos** (Van der Meulen et al. 2008). As tarefas específicas e funções estão previstas no GFL. O SCFCA é composto por representantes dos Estados-Membros, presidido por um representante da Comissão, e é dividido em oito seções, a fim de cobrir todos os temas em questão. Estas seções são:

- Legislação Geral da Alimentos;
- Segurança Biológica da Cadeia Alimentar;
- Segurança toxicológica da cadeia alimentar;
- Controles e condições de importação;
- Alimentação Animal;
- Alimentos e rações geneticamente modificados e Riscos Ambientais;
- Saúde e Bem-Estar Animal;
- Fitofármacos

Pacote de Higiene

Na sequência da aprovação da GFL, a UE aprovou **três novos regulamentos de higiene** em Abril de 2004. O **Regulamento Geral de Higiene 852/2004** prevê regras gerais de higiene a fim de assegurar um elevado nível de proteção aos consumidores no que diz respeito à segurança alimentar. **Os Regulamentos 853/2004 e 854/2004** prevêm regras específicas de higiene aplicáveis aos gêneros alimentícios de origem animal e as regras para o controle oficial das medidas. **Estes três regulamentos fundidos, harmonizados e simplificados são as regras de higiene detalhadas e complexas, que anteriormente eram abrangidas por 17 Diretivas**. O acordo prevê um sistema de gestão eficaz de higiene com base nos **princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle** (no inglês, **Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)**) obrigatórios para cada operação industrial que envolve a fabricação, preparação, tratamento, processamento, transporte e armazenagem dos alimentos na União Europeia). **Uma quarta peça da legislação (Regulamento 882/2004)** descreve as medidas de controle para prevenir, tratar e



eliminar os riscos para os seres humanos e animais, garantir práticas leais no comércio alimentar e proteger os interesses dos consumidores. Estes quatro regulamentos são comumente conhecidos como o "pacote de higiene".

Pouco tempo após o lançamento do pacote de higiene, foram aprovados quatro outros regulamentos que descrevem as regras específicas de execução para o pacote de higiene. Juntamente com um regulamento já implementado em 1999, sobre a saúde animal, que descreve as regras específicas sobre as práticas de higiene. O conjunto completo dos regulamentos segue no quadro abaixo:

Legislação Européia em matéria alimentar

Produtos Alimentícios	Número	Conhecido como
Visão Geral de Segurança e Higiene Alimentar	Reg 178/2002	Lei Geral de Alimentos
Regras de Higiene para Produtos Alimentícios	Reg 852/2004	Pacote de Higiene
Procedimentos Oficiais de Controle	Reg 854/2004	
Regra Específica para Produtos Alimentícios de Origem Animal	Reg 853/2004	
Controle de Produtos de Origem Animal	Reg 882/2004	
Regras para Saúde Animal	Diretiva 99/2002	Implementação do Pacote de Higiene
Critério Microbiológico Alimentício	Reg 2073/2005	
Implementando Certas Regras para Produtos de Origem Animal	Reg 2074/2005	
Controle Oficial para Trichinella em Carnes	Reg 2075/2005	
Acordo Transitório para Implementação do Pacote de Higiene	Reg 2076/2005	

Fonte: CBI, 2009

4.2 Contaminantes

Os regulamentos sobre contaminantes nos produtos alimentícios são **Medidas Sanitárias e Fitossanitárias conforme estabelecidas no Acordo SPS**.

Quadro Geral dos Contaminantes

A legislação para os contaminantes está no **Regulamento 315/93**. De acordo com este regulamento, um contaminante é **qualquer substância que não seja intencionalmente adicionada aos alimentos, mas que está presente como um resultado da produção** (incluindo as operações realizadas em culturas pecuária, reprodução animal e medicina veterinária), fabricação, transformação, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, transporte ou armazenagem desses alimentos, ou como um resultado de contaminação ambiental. Matérias estranhas, tais como, fragmentos de insetos, pêlos de animais, etc., não são abrangidos por esta definição. Isto significa que, basicamente dois tipos de contaminantes são destacados: contaminantes **químicos e biológicos**.

O regulamento foi aprovado antes do GFL, mas também aborda operadores do setor alimentar e suas responsabilidades, tal como faz a GFL. O Regulamento afirma que os gêneros alimentícios que contenham um contaminante em um montante inaceitável para a saúde pública e, em especial, a um nível tóxico não deve ser colocado no mercado. O nível de contaminante deve ser mantido tão baixo quanto razoavelmente através da utilização de boas práticas de trabalho durante todas as fases da produção alimentícia e da comercialização. Regras específicas sobre os



níveis suportáveis, limites de detecção e de amostragem e métodos de análise utilizados serão estabelecidos em legislação suplementar posterior.

Riscos Químicos

O [Regulamento 1881/2006](#) executa o Regulamento 315/93 e fixa os **teores máximos de resíduos (LMR)** para os seguintes contaminantes: nitratos, micotoxinas (aflatoxinas, ocratoxina A, patulina, desoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas, T-2 e HT-2-toxina), metais (chumbo, cádmio, mercúrio, estanho inorgânico), 3-MCPD, dioxinas e PCB e hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (benzo (a) pireno).

Riscos Biológicos (zoonoses)

As zoonoses são **doenças infecciosas** (como a brucelose, a salmonelose e a listeriose) e que podem ser transmitidas dos animais para outros animais e seres humanos. Uma vez que estas doenças podem ser transmitidas através de alimentos contaminados, a sanidade animal é um fator importante na segurança alimentar. Legislações comunitárias abrangem certas doenças animais, que podem ser transferidas para os seres humanos através de gêneros alimentícios:

- [Regulamento \(EC\) 2160/2003](#) do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de Novembro de 2003, referente ao controle de salmonelas e outros agentes zoonóticos específicos de origem alimentar.
- [Diretiva 2003/99/EC](#) do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de Novembro de 2003, referente à vigilância das zoonoses e agentes zoonóticos, que altera a Decisão 90/424/CEE e revoga a Diretiva 92/117/CEE do Conselho.

A crise da BSE deixou claro que os subprodutos animais são um material de risco na disseminação de zoonoses e outras doenças de origem alimentar. Antes da crise da BSE, matérias-primas de origem animal, não próprias para o consumo humano, foram autorizadas a ser utilizadas em rações animais. Por exemplo, cadáveres de animais de exploração foram transformados em alimentos para animais, e retornaram a cadeia alimentar humana novamente. Esta **reciclagem de matérias animais, que foram contaminada com príons causadores de BSE**, são vistos como a principal **causa do surto da epidemia da BSE** e, posteriormente, a **Creutzfeldt-Jakob em humanos**. Esta prática é atualmente proibida. O [Regulamento \(EC\) No 1774/2002](#) do Parlamento Europeu e do Conselho de três de Outubro de 2002, estabelece regras sanitárias relacionadas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano.

Resíduos de Pesticidas

Os pesticidas são utilizados para proteger as culturas, antes e após a colheita a partir de infestação de pragas e doenças das plantas. Uma possível consequência da sua utilização é a presença de resíduos de pesticidas nas culturas tratadas e, posteriormente, sobre os produtos. É necessário assegurar que esses resíduos não sejam encontrados na alimentação humana ou animal em níveis que representem um risco inaceitável para os seres humanos. **Teores máximos de resíduos (LMR's)** são, portanto, fixados pela Comissão Europeia para a proteção dos consumidores a exposição a níveis inaceitáveis de resíduos de pesticidas em alimentos e rações.

Um novo quadro legislativo [Regulamento 396/2005](#) relativo aos resíduos de pesticidas é aplicável a partir de 1º de Setembro de 2008. Este regulamento completa a harmonização e simplificação dos LMR's em pesticidas.



Resíduos de medicamentos veterinários

[Regulamento 2377/90](#) é a base para o controle de medicamentos veterinários. Estabelece os procedimentos para o estabelecimento de limites máximos de resíduos (LMR's) de medicamentos veterinários nos alimentos de origem animal.

Resíduos Hormonais

É proibido usar substâncias que tenham ação hormonal para a promoção do crescimento nos animais de exploração e os animais da aquicultura. A proibição aplica-se aos Estados-Membros e as importações provenientes de países externos a UE. No entanto, existem algumas exceções para o uso destes produtos para fins terapêuticos. **A venda de produtos de origem animal destinados ao consumo humano que contenham estas substâncias é estritamente proibida** (Van der Meulen et al. 2008). A legislação pertinente a esse assunto é:

- [Diretiva 96/22/EC](#) referente à proibição da utilização de certas substâncias com efeitos hormonais ou tireostáticos e de β -agonistas, e que revoga as Diretivas 81/602/CEE, 88/146/CEE e 88/299/CEE de 29 de Abril de 1996.
- [Diretiva 2003/74/EC](#) do Parlamento Europeu e do Conselho que altera a Diretiva 96/22/CE do Conselho referente à proibição da utilização de certas substâncias com efeitos hormonais no organismo.

A Futura Legislação sobre Contaminantes

A Comissão está atualmente investigando as possibilidades de acompanhamento e os níveis de estabelecimento de limites máximos de resíduos (LMR's) de acrilamida, organoestânicos, furanos e de carbamato de etila.

4.3 Aditivos Alimentares

Os aditivos alimentares são substâncias que **não são normalmente consumidas como alimento, mas eles são adicionadas intencionalmente aos alimentos para desempenhar certas funções tecnológicas**, por exemplo, a cor, ou para adoçar e preservar ("que o ajuda a manter os alimentos frescos e saborosos"). A legislação comunitária relativa aos aditivos alimentares baseia-se no princípio de que só os aditivos que são expressamente autorizados podem ser utilizados. A maioria dos aditivos alimentares só podem ser utilizados em quantidades limitadas em determinados gêneros alimentícios. Caso não sejam fixados limites quantitativos previstos para a utilização de um aditivo alimentar, o mesmo deve ser utilizado de acordo com boas práticas de fabricação, ou seja, apenas na medida do necessário para alcançar o desejado efeito tecnológico.

No entanto, as substâncias utilizadas para efeitos de determinado aroma, sabor ou para fins nutricionais (como substitutos de sal, vitaminas e sais minerais) não são considerados aditivos alimentares. Esses produtos são contemplados pelo regulamento referente aos aromas alimentares, que serão discutidas no próximo capítulo.

Os aditivos alimentares só podem ser autorizados se:



- **Existe uma necessidade tecnológica para a sua utilização;**
- **Não induzir o consumidor ao erro;**
- **Não apresentem perigo para a saúde do consumidor.**

Recentemente, as antigas Diretivas 89/107/CEE, 94/35/EEC, 94/36/CE, 95/2/CE, 95/31/CE, 95/45/CE, 96/77/CE e uma longa lista de alterações e decisões foram harmonizadas e substituídas por um **Regulamento, No. 1331/2008 CE, que reúne todos os tipos de (novos) aditivos alimentares, incluindo os corantes, adoçantes e outros, em um único ato.** Este novo regulamento é o resultado de uma grande reforma, que foi lançada pela Comissão Europeia em 28 de Julho de 2006 para simplificar a legislação existente em matéria de aditivos alimentares, aromas e enzimas. Esta reforma, como descrito nas propostas resultou em quatro atos:

- **Regulamento (CE) n.º 1331/2008** do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008, que institui um procedimento de autorização uniforme aplicável a **aditivos, enzimas e aromas alimentares.**
- **Regulamento (CE) n.º 1332/2008** do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008 relativo às **enzimas alimentares.**
- **Regulamento (CE) n.º 1333/2008** do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008, relativo aos **aditivos alimentares.**
- **Regulamento (CE) n.º 1334/2008** do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008 relativo aos **aromas e determinados ingredientes alimentares** com propriedades aromatizantes utilizados nos alimentos.

Estes quatro novos regulamentos relativos a aditivos, enzimas e aromas entrou em vigor em 20 de Janeiro de 2009. A composição das principais alterações segue a:

- Criação de uma lista positiva comum de enzimas, aromas e aditivos mantida pela Comissão. Apenas os produtos constantes desta lista serão autorizados a ser adicionados aos alimentos.
- Harmonização da legislação da UE para as enzimas alimentares (superior ao nível nacional).
- Rotulagem de enzimas alimentares (além das auxiliares tecnológicas com função técnica estabelecida) como um ingrediente, incluindo a sua função (ou seja, estabilizador) e nome.
- Modernização das regras de aromas na sequência dos últimos desenvolvimentos científicos (teores máximos de substâncias indesejáveis nos aromas, clara distinção entre as substâncias aromatizantes, preparados aromatizantes e aromas por tratamento térmico, uma definição mais clara de aroma "natural", etc.).
- Criação de um procedimento de homologação simplificado comum para os aditivos alimentares, aromas e enzimas, incluindo a análise de segurança pela AESA.
- Configuração de uma re-avaliação do sistema de aditivos já enumerados pelo Comitê Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, com base em avaliações de risco pela EFSA.
- Modernização das regras gerais e requisitos de rotulagem para os aditivos e aromas.

As classes funcionais listadas na Diretiva 89/107 (CEE) se expandiram de três grupos (adoçantes, corantes e grupos restantes) para 24 grupos funcionais no novo Regulamento 1333/2008 (CE). Estes são, adoçantes (edulcorantes), corantes, conservantes, antioxidantes, enzimas, acidificantes, reguladores de acidez, antiaglomerantes, antiespumantes, agentes de volume, espessantes, agentes de revestimentos (incluindo os lubrificantes), emulsificantes,



agentes de endurecimento, potenciadores de sabor, agentes de gelificação, umidificantes, amidos modificados, gases propulsores e gás de embalagem, agentes de elevação, seqüestradores, estabilizadores, sais de fusão e agentes de tratamento de farinha.

4.4 Enzimas e aromas alimentares

Os aromatizantes são substâncias utilizadas para dar sabor e/ou cheiro à comida. A legislação da UE reconhece diferentes tipos de aromas:

- Naturais, naturais-idênticos ou substâncias aromatizantes artificiais,
- Preparações aromatizantes de origem vegetal ou animal,
- Processo de aromas que desenvolvem sabor após aquecimento e aromatizante de fumo

As enzimas desempenham um papel cada vez mais importante na produção de alimentos, e podem ser utilizadas como alternativas a substâncias químicas para melhorar a textura, aparência, sabor e valor nutricional dos alimentos, bem como ajudar em determinados processos de produção alimentícia (por exemplo, ajudando a aumentar o pão).

Como mencionado acima, as antigas Diretivas 88/388 CEE, 91/71/CEE, do Regulamento 2232/96/EC e do Regulamento 2065/2003 relativo aos aromatizantes de fumo são revogadas pela recém-aprovado Regulamento 1334/2008/EC relativo aos aromas e a determinados ingredientes com propriedades aromatizantes utilizados nos alimentos. Já a legislação sobre as enzimas serão regulamentadas a nível nacional.

4.5 Novos Alimentos

Só em 1997, a UE implementou uma legislação aplicada a novos produtos alimentícios. A **Legislação de Novos Alimentos** ([Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho 258/97](#)) foi concebido para proteger a saúde pública na UE, uma vez que os efeitos destes novos produtos para a saúde humana são desconhecidos. Os mais conhecidos caso de novos alimentos são referentes a preocupação em torno de organismos geneticamente modificados. Desde 2003, porém, **OGM's estão cobertos por legislação separada.**

Segundo o regulamento, **novos alimentos são alimentos que não tenham sido utilizados para consumo humano de forma significativa na Comunidade Européia antes de 15 de Maio de 1997.** A definição de novas categorias alimentares, tal como consta no regulamento é a seguinte:

- Alimentos e ingredientes alimentares com uma estrutura molecular primária nova ou intencionalmente alterada; são agora tratados em legislação específica (ver capítulo 2.8);
- Alimentos e ingredientes alimentares que tenham sido isolados de microrganismos, fungos ou algas;
- Alimentos e ingredientes alimentares que tenham sido isolados de plantas e ingredientes alimentares isolados de animais;
- Alimentos e ingredientes alimentares cujos processo de produção ainda não tenham sido utilizados e que originem mudanças significativas na composição ou estrutura dos alimentos ou ingredientes alimentares.



Antes de novos alimentos serem colocados no mercado, eles devem passar por uma avaliação de segurança para determinar os efeitos sobre a saúde humana. Critérios para avaliar a segurança do produto são as seguintes:

- Não podem representar um perigo para o consumidor;
- Não podem induzir o consumidor ao erro ;
- Não podem diferir de alimentos ou ingredientes alimentares que venham a substituir, sendo de tal modo o seu consumo normal se torne nutricionalmente desvantajoso para o consumidor

Após a avaliação do risco uma decisão é tomada sobre a autorização ou não desse novo alimento. **A decisão é específica, o que significa que ela dá ao requerente o direito de comercializar os novos produtos alimentícios, em qualquer país da UE.** Se outra empresa pretende comercializar os mesmos alimentos, deve fazer ou requerer outra autorização. Nesse caso, um procedimento simplificado é suficiente, não sendo necessária a elaboração de uma avaliação de segurança.

Este Regulamento está sendo revisado e espera-se que um novo regulamento seja feito para resolver alguns problemas e dificuldades nos procedimentos atuais. O procedimento de autorização envolve atualmente dois níveis (nacional e comunitário). Este será, provavelmente, alterado para apenas uma autorização no nível da comunidade. A autorização de um produto será genérica, a menos que o pedido se baseie em novos conhecimentos. Alguns conceitos serão esclarecidos, por exemplo, a determinação se um produto tem um histórico de utilização segura na UE. Sob a ótica do atual Regulamento, os produtos alimentícios que foram consumidos por um longo período de tempo em uma região ou país fora da UE, mas são desconhecidos na União Européia, têm de solicitar autorização para serem comercializados na UE. E uma notificação para procedimentos referentes a produtos exóticos e novos alimentos que tenham antecedentes de utilização segura fora da União Européia estão previstos. (Van der Meulen et al. 2008).

4.6 Alimentos Geneticamente Modificados (OGM's)



A UE está muito reticente em admitir organismos geneticamente modificados (OGM's) para o mercado (para a produção agrícola alimentar ou fabricação). Isto reflete tanto a visão crítica dos cidadãos europeus sobre OGM's e as preocupações dos especialistas.

A comercialização dos OGM's está coberta por um conjunto de legislações da UE. **Alimentos geneticamente modificados têm de ser autorizados com base em uma dupla avaliação de segurança** antes de poderem ser comercializados na UE. Em primeiro lugar é necessária, uma autorização para a liberação no ambiente, seguida de uma autorização para a utilização em produtos alimentícios.

Isto significa que a comercialização de alimentos geneticamente modificados é, em princípio, proibida, salvo se estiver autorizada.

A seguir a mais relevantes legislações:



- [Diretiva de Parlamento Europeu e Conselho 18/2001](#), relativa à liberação deliberada no meio ambiente;
- [Regulamento do Parlamento Europeu e Conselho 1829/2003](#) sobre os alimentos geneticamente modificados;
- [Regulamento do Parlamento Europeu 1830/2003](#) relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e a rastreabilidade dos gêneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados.

4.7 Suplementos Alimentares

Os suplementos alimentares **são fontes concentradas de nutrientes ou outras substâncias com um efeito nutricional ou fisiológico, para complementar a dieta normal**. Eles são comercializados "por dose" isto é, como pílulas, comprimidos, cápsulas e líquidos em dosagem. Estes nutrientes podem ser vitaminas ou minerais.

A **Diretiva 2002/46/CE estabelece regras harmonizadas para a rotulagem dos suplementos alimentares e introduz condições específicas para as vitaminas e minerais**. A Diretiva 2002/46/CE contém uma lista no Anexo I e Anexo II das respectivas vitaminas e minerais permitidas e as substâncias permitidas na fabricação de suplementos alimentares. A Diretiva 2006/37/CE prevê a inclusão de outras substâncias. Além disso, a Diretiva estabelece condições específicas para o máximo de porções diárias no artigo 5 ° e rotulagem no artigo 6 °.

A Diretiva 2002/46/CE estabelece que os suplementos alimentares devam ser **claramente rotulados como tais, ou seja, como um "suplemento alimentar"**. Eles também devem levar a informação exata sobre a ingestão diária recomendada, bem como uma advertência de que este montante não deve ser excedida. Além disso, a **embalagem deve conter a informação explicando que os suplementos alimentares não devem ser usados como um substituto para uma dieta equilibrada e diversificada e que devem ser mantidos fora do alcance das crianças**.



Os suplementos **alimentares não podem incluir reivindicações como a prevenção, tratamento e cura das doenças humanas e nem fazer referência a essas propriedades**. Ao incluir tais créditos, o produto deixa de ser um suplemento alimentar e passa a ser um medicamento e, portanto, deve cumprir uma série de requisitos. Se o suplemento é novo para o mercado da UE, tem de seguir os requisitos específicos para os novos alimentos.

O comércio de produtos que contenham vitaminas e minerais não enumerados no Anexo II, foi proibida em 1º de agosto de 2005. No entanto, existe uma vasta gama de preparados vitamínicos e substâncias minerais utilizados na fabricação de suplementos alimentares que são atualmente comercializados nos Estados-Membros e que não foram submetidos a uma avaliação científica da segurança por parte da EFSA. A fim de permitir o tempo necessário para essa avaliação de segurança, os Estados-Membros podem prever revogações até 31 de Dezembro de 2009.

A determinação exata dos teores máximos e mínimos de vitaminas e minerais que são permitidos nos complementos alimentares ultimamente tem sido parte da discussão no âmbito do setor e resultou em respostas oficiais da DG-Geral



de Saúde Defesa do Consumidor. Uma lista de teores máximos de vitaminas e minerais ainda precisa ser trabalhada para completar a harmonização.

4.8 Alimentos Enriquecidos

Existe uma vasta gama de **nutrientes que podem ser utilizados na fabricação de alimentos**, como vitaminas, minerais, incluindo os oligoelementos, os aminoácidos, ácidos graxos essenciais, fibras, diversas plantas e extratos vegetais. Alguns exemplos bem conhecidos são a vitamina D acrescentada na margarina e o iodo adicionado ao sal de cozinha. Estas vitaminas são acrescentadas a fim de garantir que os requisitos mínimos de uma dieta sejam cumpridos. A falta destes elementos pode causar deficiências e doenças.

A disposição para a inclusão de tais substâncias nos alimentos é dada no [Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho 1925/2006](#) harmonizando as disposições estabelecidas nos Estados-Membros relativas à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos. Esta disposição é dada pelo Regulamento (CE) n.º 108/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Janeiro de 2008. O regulamento contém uma lista de vitaminas.

4.9 Alimentos Funcionais

O termo alimento funcional é freqüentemente utilizado para uma vasta gama de produtos alimentícios. Inclui alimentos processados ou alimentos enriquecidos com aditivos de promoção da saúde, tais como produtos "ricos em vitamina". Alimentos fermentados com culturas vivas (pro bióticos) são alimentos funcionais por terem efeitos benéficos. O termo foi utilizado pela primeira vez na década de 1980 no Japão, que tem um processo de aprovação governamental para alimentos funcionais. Um dos primeiros alimentos funcionais conhecido foi o Yakult.



Dentro da UE, o termo "alimentos funcionais" refere-se a um alimento que oferece benefícios a saúde ou reivindicações nutricionais ou de saúde. Em Dezembro de 2006, o [Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho 1924/2006](#) relativo à utilização de reivindicações nutricionais e de saúde para alimentos foi aprovado. Este regulamento estabelece regras harmonizadas para a utilização de reivindicações nutricionais ou de saúde (tais como "baixo teor de gordura", "alta fibra" e "ajuda a baixar colesterol") relativa aos gêneros alimentícios com base em perfis nutricionais

A Regulamentação sobre reivindicação a saúde irá garantir que **qualquer afirmação feita nos rótulos dos alimentos na União Européia seja clara, precisa e fundamentada.** Ao fazê-lo, vai permitir que os consumidores façam escolhas informadas se tratando de alimentos e bebidas. Isto também deverá contribuir para um maior nível de proteção a saúde humana, pois associada as Campanhas das Comissões por uma vida saudável, permitirá que os cidadãos saibam exatamente o que estão consumindo.



Regulamento CE n.º 1924/2006 também visa assegurar uma **concorrência leal** e promover e **proteger a inovação na área dos alimentos**. Só os produtos que oferecem benefícios nutricionais ou a saúde de verdade poderão mencioná-los em seus rótulos. Nos últimos anos, há um grande interesse da indústria alimentar em torno dos alimentos funcionais e um crescimento acentuado em 'créditos' concedidos a esses produtos. Com base no novo regulamento, os Estados-Membros, juntamente com a indústria, prepararam listas de reivindicações a saúde baseadas na ciência e que foram submetidos à AESA em Janeiro de 2008. Todas as listas serão avaliadas e destas uma lista positiva fará parte da nova legislação em 2010. Além disso, a legislação está atualmente em curso sobre perfis nutricionais para proteger os consumidores de reivindicações nutricionais e de saúde utilizadas para alimentos com "sem nutrientes saudáveis em suas composições (Hyfoma 2009)".

4.10 Alimentos destinados a uma alimentação especial

Produtos alimentícios que satisfaçam necessidades nutricionais especiais de grupos específicos da população são chamados de "alimentos para fins nutricionais específicos", ou "alimentos dietéticos". Regras gerais relativas a estes produtos são fixadas nas seguintes Diretivas:

- **Diretiva 89/398/CEE do Conselho, de 3 de Maio de 1989**, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitando os gêneros alimentícios destinados a uma alimentação especial e as suas emendas a Diretiva 96/84/CE do Parlamento Europeu e da Diretiva do Conselho 1999/41/CE.

Além disso, as disposições específicas (Diretivas) são desenvolvidas para grupos específicos de produtos alimentícios dietéticos: As disposições podem incluir requisitos de composição e requisitos de higiene, lista de aditivos, critérios de pureza, e requisitos de rotulagem específicos para além dos exigidos para os produtos alimentícios em geral. Estas disposições específicas são:

- **Alimentos à base de cereais** e alimentos para bebês destinados a lactentes e crianças jovens (Diretiva 2006/125/CE da Comissão, de 5 de Dezembro de 2006 sobre alimentos à base de cereais e alimentos para bebês destinados a lactentes e crianças de tenra idade);
- **Os alimentos destinados a dietas de restrição calórica** para redução do peso (Diretiva 96/8/CE da Comissão de 26 de Fevereiro de 1996, relativa aos alimentos destinados a dietas de restrição calórica para redução do peso);
- **As fórmulas para lactentes** e nas fórmulas de transição (Comissão Diretiva 2006/141/CE de 22 de Dezembro de 2006 relativa às fórmulas para lactentes e fórmulas de transição e que altera a Diretiva 1999/21/CE);
- **Os alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos** (Diretiva 1999/21/CE da Comissão de 25 de Março de 1999 relativa aos alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos).

As substâncias nutricionais que podem ser adicionados aos alimentos para fins nutricionais específicos são controlados, quer através de listas positivas incluídas nas diretivas específicas ou pela Diretiva 2001/15/CE da Comissão.

4.11 Rotulagem de alimentos e informações ao consumidor

Na União Europeia, as regras em matéria de rotulagem dos gêneros alimentícios são colocadas em vigor de modo a permitir que os consumidores europeus obtenham informações completas sobre o conteúdo e a composição dos alimentos. A rotulagem ajuda os consumidores a fazer uma escolha informada na compra destes gêneros.



Geral ou "horizontal" a legislação comunitária sobre rotulagem dos gêneros alimentícios (informações, apresentação e publicidade) está prevista na Diretiva 2000/13 CE. **A Diretiva 2000/13 enumera 10 itens obrigatórios que devem ser indicados no rótulo de qualquer alimento:**

- Nome do produto;
- Lista de ingredientes;
- Quantidade de ingredientes, em certos casos;
- Quantidade líquida, no caso de alimentos pré-embalados;
- Data de durabilidade mínima;
- Condições especiais de armazenamento e condições de utilização;
- Nome ou firma e endereço do fabricante, do embalador ou vendedor estabelecido na UE;
- Local de origem ou de proveniência;
- Instrução para usar quando é impossível de fazer um uso adequado, sem instruções;
- Teor alcoólico, quando necessário.

Várias alterações e acréscimos em relação à rotulagem foram efetuadas durante o período de 2000 até 2006; entre elas os temas **incluídos na rotulagem da carne bovina, carne como ingrediente, chocolate, quinino e a cafeína**, produtos que continham OGM, a indicação dos ingredientes nos gêneros alimentícios e ingredientes suscetíveis de causar alergias ou intolerância.

Por exemplo, a fim de dar ao consumidor informações mais detalhadas sobre a **carne à venda, o rótulo deve incluir informações precisas sobre o local onde o animal nasceu e foi criado, para além do local de engorda, abate e corte** (ver Regulamento 1760 / 2000 CE). Para a rotulagem do **quinino e cafeína, adicionais regras foram estabelecidas na Diretiva 2002/67/CE**: a presença de quinino e de cafeína nos alimentos deve ser claramente indicado. Em Setembro de 2003, foi lançado o [Regulamento \(EC\) 1830/2003](#) do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados (OGM) e à rastreabilidade dos gêneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGM).

A **Diretiva 90/496 relativa à rotulagem nutricional dos alimentos** aos consumidores sugere informações sobre a energia, proteínas, carboidratos, gorduras, fibras, sódio, vitaminas e minerais conteúdo dos produtos alimentícios. Esta diretiva é voluntária para as empresas alimentares, mas obrigatória para os produtos que fazem reivindicações nutricionais ("rico em fibras", "baixo teor em gordura"). A indicação dos preços é regulamentada pela Diretiva 98/6/CE.

Nova Regulamentação

Em 30 de Janeiro de 2008, a Comissão Europeia adotou uma proposta de tornar mais claros os rótulos dos produtos alimentícios mais relevantes para as necessidades dos consumidores da UE. O objetivo da proposta do **Regulamento 2008/0028 (COD) é o de modernizar e melhorar a rotulagem dos alimentos da UE**. A proposta funde e altera uma série de diretivas, incluindo a Diretiva 2000/13/CE, a Diretiva 90/496/CEE relativa à rotulagem nutricional e a Diretiva 2002/67/CE entre outras. As principais melhorias incluídas na nova proposta é que as informações serão mais claras,



mais facilmente compreendidas e mais uniforme, além, de maior propiciar contra alérgicos inclusive para não pré-embalados e uma maior ênfase na facilitação de escolhas saudáveis. O processo de aprovação está em curso.

4.12 Embalagem

4.12.1 Materiais em contato direto com o alimento

Na UE, matérias que entram em contato direto com os alimentos são regulamentadas em várias diretivas e regulamentos. Essas leis se aplicam **a todos os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os gêneros alimentícios, incluindo materiais de embalagem, mas também talheres, pratos, eletrodomésticos, utensílios de cozinha e até mesmo tintas para impressão de rótulos.** A legislação pode ser dividida em três tipos:

- **Um quadro legislativo** (abrange todos os materiais que entram em contato direto com os gêneros alimentícios);
- **Diretivas específicas** (grupos de materiais únicos, como por exemplo cerâmica, plástico, etc.);
- **Diretivas sobre determinadas substâncias desses materiais** (substâncias utilizadas na fabricação de materiais, como por exemplo cloreto de vinila monômero)

Esses materiais devem ser suficientemente inertes para evitar que as substâncias perigosas sejam transferidas para os alimentos em quantidades grandes o suficiente para pôr em perigo a saúde humana. Além disso, esses materiais não podem causar alteração inaceitável na composição dos alimentos ou em suas propriedades sensoriais envolvendo sabor, cor, cheiro e sentido também conhecidas como as características organolépticas (CBI 2009). A tabela a seguir apresenta uma visão geral da legislação que abrange os materiais e objetos que entram em contacto com os alimentos.



Quadro de visão geral da legislação sobre materiais que entram em contato direto com alimentos

Tema	Legislação da UE	Extensão
Quadro Geral		
Materiais que entram em contato direto com alimentos	Reg (EC) 1935/2004	Marco de legislação geral
Boas Práticas de Fabricação (GMP)	Reg (EC) 2023/2006	Marco de legislação geral relativa a manufaturas de embalagem.
Materiais Específicos		
Cerâmicas	Diretiva 84/500/EEC	Modificações 2005/31/EC
Filme de Celulose Regenerado	Diretiva 2007/42/EC	-
Plásticos	Diretiva 2002/72/EC	Modificações 2005/79/EC and 2008/39/EC
Plastificações em tampas e vedações	Reg (EC) 372/2007	Modificações 597/2008/EC
Regras para migração de sabor de plásticos para alimentos	Diretiva 82/711/EEG	Modificações 93/8/EEC, 97/48/EC
Lista de alimentos estimulantes que podem ser usados para realizar o teste de migração	Diretiva 85/572/EEG	Modificações 2007/19/EC
Suspensão da utilização de azodicarbonamida como agente de expansão	Diretiva 2004/1/EC	-
Lista Positiva de aditivos	Diretiva 2008/39/EC	Incluindo 2004/19/EC
Materiais de plástico reciclado	Reg (EC) 282/2008	Revogando as diretivas
Diretivas em substâncias específicas		
Derivados Epoxy BADGE, NOGE, BFDGE em plásticos, revestimentos e adesivos	Regulamento 1895/2005	-
Nitrosaminas e Elastômeros borrachas	Diretiva 93/11/EEC	-
Monômeros de Cloreto de Vinila (VCM)	Diretiva 78/142/EEC	Diretiva 80/766/EEC e Diretiva 81/432/EEC provide methods for analysis of VCM in contact materials for foodstuffs

Fonte: CBI,2009

Quadro Geral

Regulamento (CE) 1935/2004 é o regulamento base que define princípios comuns e as necessidades de todos os materiais e objetos destinados a entrar em contato com os gêneros alimentícios. Ele diz que os materiais e objetos não podem:

- Pôr em perigo a saúde humana;
- Alterar de forma inaceitável a composição dos alimentos;
- Deteriorar as características organolépticas dos alimentos.

Além do regulamento, todos os materiais e objetos devem ser fabricados em conformidade com o **Regulamento (CE) 2023/2006 sobre as boas práticas de fabricação de materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos**. Esses materiais devem ser seguros e não devem transferir os seus componentes para o produto em quantidades inaceitáveis.



O regulamento base prevê algumas exceções. Para os exportadores dos países em desenvolvimento, as únicas exceções relevantes são as substâncias **de cobertura ou revestimento que fazem parte das embalagens e podem ser consumidos juntamente com os gêneros alimentícios**. Por exemplo, alguns queijos com um revestimento comestível. Nesse caso, as exigências da legislação de produtos alimentícios é que são aplicadas. O regulamento introduz requisitos específicos para materiais ativos e inteligentes. Estes novos tipos de materiais se destinam a manter ativamente ou a melhorar o estado dos alimentos. Além disso, os regulamentos incluem as seguintes disposições em matéria de rotulagem:

- Se um artigo é destinado ao contato com o alimento, deve ser rotulado ou ostentar um **símbolo com um copo e um garfo**. Nos casos em que a intenção do contato é óbvio pela natureza do artigo, por exemplo faca, garfo, vinho vidro, esta rotulagem não é obrigatória.
- Rotulagem, apresentação e publicidade dos materiais que tem contato com produtos alimentícios não deve induzir o consumidor ao erro.

Materiais específicos

O Regulamento (CE) 1935/2004 enumera 17 materiais e objetos que entram em contato com os alimentos, para que medidas possam ser adotadas. Esta lista de material contém os seguintes: ativos, materiais e objetos inteligentes, adesivos, vidro, resinas de permuta iônica, metais e ligas, papel e cartão, tintas de impressão, silicões, têxteis, vernizes e revestimentos, ceras, madeiras e plásticos, borrachas, cerâmica, celulose regenerada. Cerâmicas, plásticos, celulose e de materiais plásticos reciclados são regulamentados em nível da UE, as outras matérias podem ser regulamentado em nível dos Estados-Membros. Alguns países membros possuem legislação nacional em vigor, mas talvez não para todos os tipos de materiais.

Ao plásticos são regulamentados pela Diretiva 2002/72/CE. A transferência dos componentes de materiais em contato com alimentos é chamado de migração. Para garantir a proteção da saúde dos consumidores e para evitar qualquer contaminação do produto alimentício dois tipos de Migração Limites (limite de migração global e limite de migração específica baseada na Ingestão Diária Aceitável) foram estabelecidos para materiais plásticos.

A legislação para materiais plásticos segue uma lista adicional de diretivas específicas e que tratam as alterações em materiais plásticos como borrachas e tampas, estipulando as regras para os ensaios sobre a migração do contato de materiais plásticos e o alimento. A nova emenda sobre o plástico é feita pela Diretiva 2008/39/EC que estabelece a lista comunitária de aditivos e se torna uma lista positiva em 1º de Janeiro de 2010, o que significa que após esta data só os aditivos enumerados serão permitidas para a fabricação de plásticos. No entanto, os materiais na lista provisória podem continuar sendo utilizados, sujeitando-se à legislação nacional após 1º de Janeiro de 2010 até que seja tomada uma decisão sobre a sua eventual inclusão na lista positiva de aditivos.

O Regulamento (CE) 282/2008 sobre materiais e objetos de plástico reciclado, foi adotado em 27 de Março de 2008. Este regulamento estabelece os requisitos dos plásticos reciclados para serem utilizados em embalagens com contato alimentar e estabelece um processo de autorização para processos de reciclagem utilizados na fabricação de plásticos reciclados. Estabelece requisitos no que diz respeito aos materiais que podem ser reciclados e da eficiência do processo de reciclagem para reduzir a contaminação. Os processos de reciclagem devem ser avaliados pela Autoridade



Europeia de Segurança Alimentar no que diz respeito à sua capacidade de produzir de forma segura plásticos reciclados. Além disso deverão ser geridas por um sistema de garantia de qualidade adequado.

Substâncias específicas

Diretivas sobre substâncias específicas ou grupos de substâncias que podem entrar em contato com os alimentos têm suscitado preocupação especial para a proteção da saúde do consumidor europeu. O Regulamento 1895/2005, a Diretiva 93/11/CEE e a Diretiva 78/142/CEE definem limites para as quantidades das substâncias de Expozi em materiais que têm contato com alimentos.

4.12.2 Embalagens e resíduos de embalagens

A **Diretiva 94/62/CE** e a **Diretiva 2004/12/EG** estabelecem os requisitos para materiais de embalagem e resíduos de embalagens na UE. Ambas as diretivas estabelecem uma **estrutura legislativa para o tratamento e acondicionamento dos resíduos**, consistindo de objetivos quantitativos a serem alcançados por cada um dos Estados-Membros participantes, ao longo de um período definido. Os estados membros da UE têm a responsabilidade de traduzir este quadro geral e os seus objetivos para a legislação nacional, sem introduzir distorções na competitividade internacional ou barreiras ao comércio.

4.12.3 Quantidades Nominais

Além disso, a **Diretiva 2007/45/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 5 de Setembro de 2007**, estabelece as **regras relativas às quantidades nominais dos vinhos e bebidas alcoólicas**. As disposições sobre o tamanho das garrafas e embalagens serão aplicadas a partir de 11 de Abril de 2009. A partir dessa data serão aplicados tamanhos para garrafas de vinho e bebidas alcoólicas, os tamanhos nacionais terão de ser abolidos, em todos os outros produtos para melhorar a concorrência e liberdade de produtores para fornecer produtos de acordo com o gosto dos consumidores. Tamanhos nacionais existentes podem continuar para produção doméstica de leite, de manteiga, de massas secas e café até 11 de Outubro de 2012 e do açúcar branco até 11 de Outubro de 2013.

4.13 Irradiação

A **irradiação é um tratamento físico dos alimentos com alta energia, as radiações ionizantes**. Pode ser utilizado para prolongar a vida de prateleira dos produtos alimentícios e/ou para reduzir os riscos a saúde associado a determinados produtos, devido à presença de microrganismos patogênicos.

O tratamento pode ser aplicado para diferentes fins, tais como:

- Prevenção de germinação e brotação de batatas, cebolas e alhos;
- Esterilização ou desinfestação (por matar insetos que infestam grãos, frutos secos, produtos hortícolas ou nozes);
- Retardo de maturação e envelhecimento de frutas e produtos hortícolas;



- Prorrogação do prazo de validade e prevenção de doenças de origem alimentar, reduzindo o número de microrganismos viáveis na carne, aves e frutos do mar;
- Redução de microrganismos em especiarias e ervas;

Na prática, a utilização desta técnica é bastante limitada, embora seja autorizada, em muitos países. Alimentos e ingredientes alimentares irradiados estão regulamentados pela:

- **Diretiva 1999/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros a respeito de alimentos e ingredientes alimentares tratados por radiação ionizante.** A diretiva abrange aspectos gerais e técnicos para a realização do processo de rotulagem dos alimentos irradiados e as condições para autorizar a irradiação dos alimentos.
- **Implementação da Diretiva 1999/3/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao estabelecimento de uma lista comunitária de alimentos e ingredientes alimentares tratados por radiação ionizante.** Até agora, essa lista de produtos autorizados para irradiação em toda a União Européia contém apenas uma única categoria dos alimentos: "ervas aromáticas secas, especiarias e condimentos vegetais".

A Diretiva estabelece que o tratamento com radiação ionizante de um alimento específico só pode ser autorizada se:

- existir uma necessidade tecnológica razoável;
- não apresente risco sanitário;
- traga benefício para os consumidores;
- que não seja utilizado como um substituto da higiene e da saúde ou para as boas práticas de fabricação ou práticas agrícolas;
- Qualquer alimento irradiado, enquanto tal, ou que contenham ingredientes alimentares irradiados, deve ser rotulado.
- Um parecer favorável do Comitê Científico da Alimentação Humana (CCAH) é necessário para colocar um alimento específico sobre o nível da UE, a lista dos produtos autorizados para irradiação.

Os gêneros alimentícios só podem ser irradiados em instalações dentro da UE e fora da UE que sejam aprovados pela Comunidade. Em 2003, o CCAH emitiu pareceres favoráveis a vários gêneros, embora os grupos da sociedade civil expressem sentimentos negativos sobre a irradiação. As autorizações nacionais de irradiação ou restrições à irradiação podem ser mantidas até a completa aprovação de uma lista de produtos autorizados para irradiação. Novas orientações são esperados para entrarem em vigor até o final de 2009.

4.14 Normas de comercialização

A UE desenvolveu padrões de qualidade a fim de facilitar o comércio internacional de produtos agrícolas. Eles são um conjunto de regras e critérios para que os produtos só possam ser comercializados e exportados se respeitarem essas regras e critérios. A idéia central é **estabelecer um sistema de controle operado pelo governo do Estado de exportação, que permitirá a exportação apenas se as condições da norma forem cumpridas.** Estados de importação podem contar com esses controles, porque os governos de ambos os estados aceitam a mesma norma de qualidade. Por conseguinte, é menos complicado o comércio. (Van der Meulen et al. 2008).

Em 2008, um novo regulamento foi adotado para que se estabelecesse uma nova organização comum de mercado dos produtos agrícolas. Este novo regulamento reúne a qualidade e os padrões de mercado em 21 tipos de produtos



agrícolas, que antes eram tratadas em legislações separadas. O Regulamento 1234/2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento OCM única). Os **21 tipos de produtos agrícolas que são abrangidos pelo novo regulamento da OCM** figuram na seguinte tabela

Produtos agrícolas que são abrangidos pelo novo regulamento da OCM

Cereais	Azeitonas	Arvores vivas e outras plantas	Leite e derivados
Arroz	Linho e cânhamo	Caules	Carne de porco
Açúcar	Frutas e vegetais	Raízes	Carne de cordeiro e cabra
Forragem seco	Fruita e vegetais processados	Flores e ornamentos	Ovos
Sementes	Bananas	Tabaco cru	Carne de ave e outro produtos
Lúpulo	Vinho	Carne e Vitela	

Fonte: CBI,2009

Outra legislação relacionada à OCM é o **Regulamento 1580/2007 que implementa as regras relativas à classificação de produtos, as organizações de produtores e ao comércio com países terceiros**. Inclui também, em seus anexos, os detalhes das autoridades oficiais e organizações para o acompanhamento, além de alguns modelos de certificados e de documentos necessários para o comércio destes produtos.

As normas de qualidade da OCM são baseadas nas normas que têm sido desenvolvidas pela Comissão Econômica das Nações Unidas para a Europa. Para produtos não contemplados nas normas de qualidade da OCM, utiliza-se comumente as normas da INECE, numa base voluntária.

4.15 Normas para produtos

Junto a OCM, existe uma legislação sobre produtos e normas em vigor em nível da UE. Estas normas descrevem regras específicas sobre a composição e a rotulagem de certos produtos. Estas normas são:

- Cacau e de Chocolate Diretiva 2000/36
- As águas minerais naturais, Diretiva 80/777
- Vinhos aromatizadas e produtos a base de vinho, Regulamentos 1601/91 e 122/94
- Mel, Diretiva 2001/110
- Açúcar, Diretiva 2001/111
- Sucos de fruta e produtos similares, Diretiva 2001/112
- Frutas, doces, geléias, marmeladas e castanhas, Diretiva 2001/113
- Diretiva 2001/114 relacionados o leite desidratado parcial ou totalmente para consumo humano
- Extratos de café e de chicória, Diretiva 1999/4
- Fabricação de néctares sem adição de açúcares ou de mel, Diretiva 93/45



5 Normas Técnicas

Normas técnicas são **regras de caráter voluntário que visam melhorar a segurança e a qualidade dos produtos alimentícios, mas não têm força jurídica de direito**. Eles se baseiam em um acordo entre os parceiros comerciais. As regras só se tornam obrigatórias quando uma empresa concorda em seguir estas regras. No entanto, eles ainda podem ser considerados Obstáculos Técnicos ao Comércio, segundo o Acordo TBT. A Aplicação de algumas destas normas tornou-se prática comum no sector alimentar na UE.

5.1 Boas Práticas Agrícolas (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Uma das mais conhecidas são a **normas voluntárias de Boas Práticas Agrícolas (BPA)** desenvolvida pela FAO **Práticas de Fabricação (BPF)**, desenvolvidas pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Tanto BPA e BPF tem como objetivo ir ao encontro das necessidades dos consumidores, de produtos alimentícios que são de alta qualidade, seguros e produzidos de uma forma ambientalmente e socialmente responsáveis. **A FAO desenvolveu orientações de vários setores de produção agrícola**. O cerne de todas estas orientações é a descrição das práticas de gestão agrícola, práticas de fabricação e recomendações para melhorar o processo para alcançar um maior nível de segurança e qualidade alimentar.

Esses documentos são referência ou base para muitas outras diretrizes das boas práticas desenvolvidas em muitos países em vários setores da agricultura e da indústria alimentar.

5.2 Análise Química e Ponto Crítico de Controle (HACCP)

HACCP é uma dos mais recomendados e comumente utilizados sistemas de prevenção e de controle dos alimentos. É um **sistema de garantia de segurança alimentar que utiliza parâmetros mensuráveis para controlar o nível de contaminação durante o processo de produção**. O objetivo do HACCP é antecipar e prevenir a segurança dos alimentos sobre a ocorrência de problemas em vez de reagir sobre eles, quando eles ocorrem. **O HACCP foi adotado pela Organização Mundial de Saúde e integrado ao Codex Alimentarius**. Estes princípios são hoje amplamente utilizadas em outros sistemas de segurança e qualidade alimentar, tais como **GlobalGAP e IFS** e fazem parte da legislação sobre segurança alimentar da UE ("Lei Geral dos Alimentos").

5.3 Boas Práticas Agrícolas (GAP) Global

GlobalGAP começou em 1997 como uma iniciativa dos varejistas pertencentes ao **Euro-Retailer Produce Working Group (EUREP)**. Em resposta às exigências dos consumidores, os varejistas e os seus fornecedores globais criaram e implementaram um conjunto de normas específicas do setor agrícola chamada **certificação EurepGAP**. A missão do EurepGAP é **desenvolver amplamente as normas e procedimentos para a certificação global de Boas Práticas Agrícolas (BPA)**. O objetivo é garantir a integridade, a transparência e a harmonização de normas mundiais agrícolas.



Isso inclui os requisitos de segurança alimentar que é produzido respeitando o trabalhador, a saúde, segurança e bem-estar, além de questões ambientais e de bem-estar animal. Atualmente, o padrão é nomeado GlobalGAP.

GLOBALG.A.P.

GlobalGAP concentra-se principalmente na exploração de produção. Existem normas para a cultura baseada sistemas de produção, sistemas de transporte de gado e da aquicultura. As normas de segurança estão divididas em três níveis:

1. Todas as questões da segurança alimentar baseada no HACCP e bem-estar animal são questões diretamente relacionadas à segurança alimentar.
2. Adiciona-se bem-estar dos animais, bem-estar dos trabalhadores e à proteção do ambiente.
3. Adiciona-se as medidas de melhoria do bem-estar animal, bem-estar dos trabalhadores e do ambiente, bem como garantia a partir do nascimento.

5.4 Consórcio de Comércio Britânico (BRC)

O Consórcio de Comércio Britânico (BRC) é uma norma técnica desenvolvida em 1998 para fornecer um padrão comum para empresas que abastecem marcas varejistas de produtos alimentícios. Em Março de 2003, a norma foi renomeada para BRC Global Food Standard, mas o conteúdo não foi alterado.



O **BRC Global Food Standard assiste a redes britânicas de supermercados varejistas no cumprimento de suas obrigações legais e de proteção do consumidor.** O padrão compreende as boas práticas agrícolas para a produção de alimentos. O BRC Global Food Standard requer:

- A adoção do sistema HACCP
- Um sistema de gestão da qualidade documentados
- Controle padrão de fabrica, ambiente, produto, processo e pessoal.



5.5 Internacional Food Standard (IFS)

Em 2002, o varejista alemão alimentares da HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) desenvolveu um padrão comum de auditoria de segurança alimentar chamado International Food Standard ou IFS. Um varejista e atacadista de alimentos francês da FCD (Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution) aderiram ao IFS mais tarde. O objetivo da IFS é criar um **sistema de avaliação consistente para todas as empresas que abastecem marca varejistas de produtos alimentícios com formulações uniforme, procedimentos de auditoria e aceitação mútua das auditorias, para criar um alto nível de transparência em toda a cadeia de abastecimento**. O padrão IFS inclui um elaborado sistema HACCP e requisitos para um manual da qualidade que a organização tem de manter.



5.6 Seguro de Qualidade Alimentar (SQF)

O Seguro de Qualidade Alimentar (SQF) é uma norma e foi desenvolvida na Austrália, mas agora está baseada nos EUA. Tem um enfoque mais amplo do que apenas à segurança alimentar através da inclusão de normas para a qualidade do produto. Trata-se de um **elaborado sistema de gestão que combina os sistemas de qualidade ISO9000 e princípios de segurança alimentar como HACCP e de acompanhamento e localização**. O padrão SQF1000 foi desenvolvido para os produtores primários e o padrão SQF2000 para os transformadores alimentares.

5.7 ISO 22.000

ISO 9001 é uma das mais populares e amplamente utilizados normas para sistemas de gestão da qualidade. **A norma ISO 22.000 combina o sistema de qualidade ISO ao HACCP**, sistema de qualidade para a segurança alimentar. Esta norma exige que as empresas desenvolvam produtos alimentícios e utilizar um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (FSMS).

5.8 Iniciativa Global para Segurança dos Alimentos (GFSI)

A Iniciativa Global para a Segurança dos Alimentos foi lançada em 2000 pelo CIES (Comitê Internacional de Empresas e sucursais). Foi uma reação ao número crescente normas privadas criadas por varejistas. A GFSI surgiu para desenvolver não uma norma, mas sim um conjunto de elementos-chave que servem como requisitos contra os quais as normas de segurança alimentar existente seria aferido. **Sete grandes varejistas (Carrefour, Tesco, Etro, Migros, a Ahold, Wal-Mart e Delhaize) aceitaram os sistemas de segurança GFSI para os seus produtos com marca própria e de produtos frescos, como frutas, legumes e carne**. Estes sistemas de segurança alimentar são BRC, IFS, holandês e SQF HACCP. GFSI centra-se na criação de "sistemas de alerta precoce" e estimula a cooperação entre os atores do setor e das autoridades. O varejista britânico Tesco é presidente do GFSI.



5.9 Fair Trade

FLO é a associação de cúpula “Fairtrade Labelling Initiatives” conhecido como Max Havelaar, Transfair, Fairtrade Foundation entre outros nomes. **A etiqueta da FLO é utilizada para os produtos de consumo que contribuam para o desenvolvimento sustentável, oferecendo melhores condições comerciais, garantia dos direitos dos produtores e trabalhadores desfavorecidos em países em desenvolvimento.** FLO Cert é o organismo de certificação da FLO.



5.10 Demeter

Demeter é um rótulo de qualidade utilizados para **produtos biodinâmicos**. A produção biodinâmica é baseado nos princípios da antroposofia desenvolvidos por Rudolf Steiner. A agricultura Biodinâmica visa produzir produtos alimentícios de alta qualidade através de uma visão holística sobre a vida, processos, solo e os gêneros alimentícios. A dependência de composto produzido em casa, adubos e alimentos para animais é o objetivo fundamental e insumos externos são reduzidos ao mínimo. A certificação Demeter é feita por organizações especializadas (muitas vezes as mesmas organizações que certificam a produção biológica).



6 Produtos

6.1 Bebidas

6.1.1 Cachaça

Legislação Geral sobre bebidas alcoólicas

Existem dois regulamentos aplicáveis:

- [Regulamento 110/2008](#) relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e à proteção das indicações geográficas das bebidas alcoólicas
- [Regulamento 1014/90](#), que estabelece normas de execução relativas à definição, designação e apresentação das bebidas alcoólicas.

Requisitos de rotulagem

- De acordo com a diretiva (2000/13), as bebidas que contenham mais de 1,2% em volume de álcool, o teor alcoólico em volume deve ser indicado no rótulo.
- As bebidas que contenham mais de 1,2% de álcool não é necessário inserir a lista dos ingredientes no rótulo.
- As alegações de saúde em bebidas que contenham mais de 1,2% de álcool não são permitidos (ver artigo 4 ° do Regulamento 1924/2006 sobre alegações nutricionais e de saúde), apenas alegações referentes ao reduzido teor de álcool ou de energia são permitidos. Apesar de álcool não está proibida na UE, o consumo de álcool é considerado nocivo à saúde.
- Se a bebida alcoólica contém alérgenos, estes devem ser mencionados no rótulo (Diretiva 2000/13).

Determinação do teor alcoólico

- A determinação do teor alcoólico e como ele deve ser indicada no rótulo é descrito na Directiva 87/250.
- Regulamento 2009/92 determina regras para os métodos de análise para o álcool etílico de origem agrícola utilizado na elaboração das bebidas alcoólicas, vinhos aromatizados, das bebidas à base de vinho, produtos aromatizados e cocktails.



Requisitos para Embalagens

- A **Diretiva 2007/45 do Parlamento Europeu e do Conselho de 5 de Setembro de 2007**, estabelece as regras relativas às quantidades nominais dos produtos pré-embalados. No intervalo de 100 ml a 2.000 ml, apenas as seguintes 9 quantidades nominais em ml são permitidos: 100, 200, 350, 500, 700, 1.000, 1.500, 1.750, 2.000.



- A **Diretiva 75/106**, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes ao pré-acondicionamento em volume de certos líquidos em pré-embalagens.
- Quanto à utilização de determinadas denominações de bebidas espirituosas e de sua origem o **Regulamento 1267/94** que aplica os acordos entre a União Europeia e países terceiros sobre o reconhecimento mútuo de determinadas bebidas espirituosas.

Outra legislação pertinente:

- Aditivos, o Regulamento 1333/2008
- Sabores, o Conselho Dire ctivo 88/388 CEE e da Directiva 91/71/CEE da Comissão

6.1.2 Sucos de Frutas

A [Diretiva 112/2001](#) relativa aos sucos de frutas e determinados produtos similares destinados ao consumo humano, é o ajuste padrão para composição e regras de rotulagem dos sucos de fruta.

Âmbito de aplicação da legislação

Esta diretiva estabelece requisitos **para quatro tipos de produtos: sucos de fruta e sucos de frutas a partir de concentrado, suco de fruta concentrado, suco de frutas desidratado/em pó e frutas néctar**. As exatas definições destes produtos podem ser encontrados na parte I do anexo I da Diretiva.

Artigo 5 ° afirma que os Estados membros da UE não devem adotar disposições nacionais não previstas na presente diretiva. O direito nacional dos estados membros da UE em relação aos sucos de frutas, por conseguinte, não devem diferir dos requisitos da presente diretiva.

Especificações do Produto

A diretiva define quais dos **ingredientes, tratamentos, substâncias e matérias-primas** podem ser utilizadas na produção dos quatro tipos de sucos de frutas mencionadas acima. Exatas definições destes produtos podem ser encontrados na **parte II do anexo I da Diretiva**. No que diz respeito às matérias-primas, só podem ser utilizados os seguintes: frutas, poupa de frutas, poupa de frutas concentrada, açúcares, mel, polpa ou de células. Exatas definições dessas matérias-primas podem ser encontrados no anexo II da diretiva.

A diretiva estabelece igualmente que os Estados-Membros possam autorizar a adição das vitaminas e minerais para o produto. A rotulagem deve ser feita de acordo com a Diretiva 90/496, relativa à rotulagem nutricional.

Requisitos de Rotulagem

A rotulagem dos alimentos, segundo a Diretiva 2000/13 se aplica aos sucos de frutos suplementados com requisitos adicionais de rotulagem indicado na Diretiva 2001/112, que são:



- As denominações constantes do Anexo I devem ser utilizadas no comércio para designar o produto. Como uma alternativa às denominações de produtos no anexo I, o Anexo III fornece uma lista de designação especial que podem ser utilizados e as condições em que podem ser utilizados.
- Produtos fabricados a partir de dois ou mais frutos devem **apresentar uma lista dos frutos utilizados, por ordem decrescente do volume dos sucos de fruta ou polpa incluído**. No caso dos produtos fabricados a partir de três ou mais espécies de frutos, a indicação dos frutos utilizados pode ser substituída pela expressão “vários frutos” ou uma frase semelhante, ou pelo número de frutos utilizados. Suco de limão é uma exceção quando utilizado para regular sabor ácido, em que casos deve ser expresso como ácido cítrico anidro. Note-se que o nível máximo de suco de limão e / ou polpa de limão concentrado é de 3 g por litro de suco. Os detalhes são descritos no anexo I, parte 1, da Directiva 2001/112/CE.
- **Os sucos de fruta que foram edulcorados acrescentando açúcares deve incluir a palavra “adoçado” ou “com adição de açúcar” no rótulo**. Além disso, deve incluir uma indicação da quantidade máxima de açúcar adicionado, calculado como resíduo seco e expressa em gramas por litro.
- **A adição de suco de frutas ou extra polpa** (definido no Anexo II) deve ser indicada no rótulo.
- Misturas de suco de fruta e polpa de frutos a partir de concentrado, néctares de frutas obtidos total ou parcialmente a partir de um ou mais produtos concentrados, devem ser incluídas no rótulo: “feita com concentrado (s)” ou “parcialmente fabricado à base de concentrado (s)”, conforme o caso. Essa informação deve ser inscrita perto do nome do produto, destacando-se bem de qualquer plano, em caracteres claramente visíveis.
- **Néctares de frutas devem incluir o teor mínimo de suco de fruta, polpa ou qualquer mistura desses ingredientes no rótulo**: “fruto conteúdo mínimo ...%”. A informação deve estar localizado no mesmo campo de visão como o nome do produto.
- **A rotulagem do suco de fruta concentrado de uma única fruta que não se destinem a ser entregues ao consumidor** final devem incluir a referência que indique a presença e quantidade de açúcares adicionados, ou adicionado suco de limão ou agentes acidificantes, conforme permitido pelo Regulamento 1333/2008. A referência deve constar na embalagem, no rótulo aplicado à embalagem ou sobre um documento de acompanhamento.
- **Para efeitos de rotulagem as seguintes diretivas e regulamento podem também se aplica aos sucos de fruta: Regulamento 1333/2008 relativo aos aditivos alimentares e Regulamento 1924/2006 sobre alegações nutricionais** e de saúde dos géneros alimentícios.

Legislação Futura

A UE apresentou uma proposta de alteração da Directiva 2001/112/CE (sobre a rotulagem dos alimentos). **Este futuro regulamento irá abranger todas as enzimas, incluindo as autorizadas em sucos de frutas e determinados produtos similares: pectolíticas, proteolítica e amilolítica enzimas**. Será aplicável as enzimas uma função tecnológica no fabricação, transformação, preparação, tratamento, embalagem, transporte ou armazenamento de alimentos, incluindo as enzimas usadas como adjuvantes tecnológicos. Além disso, uma lista de enzimas autorizadas na União Europeia (UE) será criada e uma descrição da forma como estas poderão ser utilizadas e rotuladas. Como a União Europeia não tomou ainda nenhuma decisão sobre o tema, não se sabe ainda quando a nova legislação será implementada.



6.2 Alimentos Processados

6.2.1 Chocolates

Legislação Geral

A Diretiva 2000/36/CE de 23 de Junho de 2000, relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados a alimentação humana, estabelece as exigências legais relativas a este produto.



O anexo I da diretiva determina a lista dos produtos de cacau e chocolate aos quais a Diretiva 2000/36 aplica.

Especificação do Produto

As outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau, tal como definido no Anexo II, e aí enumeradas podem ser adicionadas aos produtos de chocolate definidos no anexo I (A) (3), (4), (5), (6), (8) e (9). Essa adição não poderá exceder 5% do produto acabado, após dedução da massa total das outras matérias comestíveis utilizadas em conformidade com o Anexo I (B), sem reduzir o conteúdo mínimo de manteiga de cacau ou de matéria seca total de cacau.

Escopo

Rotulagem

Os produtos de chocolate que contêm gorduras vegetais além da manteiga de cacau podem ser comercializados em todos os Estados-Membros, desde que em seu rótulo exista uma ressalva e esta seja perfeitamente legível: "**contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau**". Esta declaração deve estar no mesmo campo de visão da lista de ingredientes, no entanto de forma claramente distinta dos itens listados, em caracteres pelo menos tão grandes ou em negrito próximos ao nome; além desses requisitos, a denominação de venda deve também figurar em outro lugar.

A rotulagem dos produtos de cacau e de chocolate definidos no anexo devem indicar o teor de matéria seca total de cacau, ao incluir a expressão: "Cacau: ... % No mínimo " ou indicar o conteúdo de manteiga de cacau.

As denominações de venda "chocolate", "chocolate ao leite" e "chocolate de cobertura" especificadas no anexo I podem ser completadas por indicações ou descrições relativas aos critérios de qualidade, desde que os produtos contenham:

- No caso do chocolate, não inferior a 43% de cacau do total seco, incluindo não menos de 26% de manteiga de cacau,



- No caso do chocolate ao leite: não inferior a 30% de matéria seca total de cacau, e não inferior a 18% de matéria seca de leite obtido por desidratação parcial ou total do leite integral, semi ou totalmente desnatado, ou de parte ou totalmente desidratados, manteiga ou gordura do leite, incluindo não menos de 4,5% de matéria gorda láctea,
- No caso do chocolate de cobertura: não inferior a 16% de matéria seca de cacau isenta de gordura.

6.2.2 Balas e confeitos

Regulamento Geral

É de aplicação a [Diretiva 2001/111/CE](#) de 20 de Dezembro de 2001 relativa a determinados açúcares destinados a **alimentação humana**. O objetivo da norma é a junção das normas de fabricação e comercialização de determinados açúcares, visando uma simplificação da legislação relativa aos gêneros alimentícios.

Esta diretiva faz parte de um processo de simplificação de determinadas diretivas verticais relativas a alimentos, com o intuito de limitar os requisitos essenciais aos quais os produtos devem satisfazer, facilitando a livre circulação no mercado interno.

A Diretiva 2001/111/CE leva em consideração as regras gerais sobre rotulagem da Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes da rotulagem, apresentação e publicidade dos gêneros alimentícios, a Directiva 94/36/CE, em cores para utilização em gêneros alimentícios e a Diretiva 94/35/CE relativa aos edulcorantes para utilização nos gêneros alimentícios.



Escopo

A Diretiva 2001/111/CE define onze variedades de açúcares, determina suas características e composição, determina as regras sobre a sua embalagem e rotulagem. Estas onze variedades são semi-açúcar, o açúcar (açúcar branco), açúcar branco refinado (açúcar extra), açúcar líquido, açúcar líquido invertido, xarope de açúcar invertido, xarope de glicose, xarope de glicose seco, dextrose monohidrato, dextrose (dextrose anidra) e frutose.

Rotulagem

- Para os produtos pré-embalados com peso inferior a 20g, não indicar o peso líquido no rótulo.
- No caso do açúcar líquido, açúcar líquido invertido e xarope de açúcar invertido, o rótulo deve incluir o conteúdo de matéria seca e de açúcar invertido.
- No caso do xarope de açúcar invertido contendo cristais na solução, o rótulo deve incluir a expressão "cristalina".

6.2.3 Doces de frutas, geléias e marmeladas

Legislação Geral



A Diretiva 2001/113/CE de 20 de Dezembro de 2001, relativa a doces de frutas, geléias e marmeladas e edulcorados creme de castanhas destinados ao consumo humano e a norma aplicável.

Âmbito

Esta diretiva é aplicável aos produtos definidos no anexo I da Diretiva 2001/113/CE. Não se aplica aos produtos destinados ao fabricação de padaria fina, de pasteleria ou biscoitos.

Rotulagem

- A denominação deve ser complementada por uma indicação dos frutos utilizados, por ordem decrescente de peso, das matérias-primas utilizadas. No entanto, para os produtos fabricados a partir de três ou mais frutos, a indicação dos frutos utilizados pode ser substituída pela expressão “misto de frutas” ou uma frase semelhante, ou ainda pelo número de frutas utilizadas.
- A rotulagem deve indicar o conteúdo de frutas, incluindo as palavras “preparado com ... g de frutas por 100 g de produto acabado”, após dedução da massa de água utilizada na preparação da solução aquosa dos extratos, se for o caso.
- A rotulagem deve indicar o teor total de a ugar pela expressão “teor total de a ugar ... g por 100 g”, o número indicado representa o valor determinado pelo refrat metro   temperatura de 20   C para o produto acabado, com uma tolerância de ± 3 graus.
- O teor de a ugar não têm de ser, no entanto, indicado como informação nutricional se os a uc res na rotulagem estiverem em conformidade com a Diretiva 90/496/CEE (2).
- Sempre que o teor residual de dióxido de enxofre for superior a 10 mg / kg, a sua presenç a deve ser indicada na lista de ingredientes



6.2.4 Biscoitos (doces, salgados) massas e preparados alimentícios



Para esses produtos não há regulamentação específica no CE. Existe uma legislação europeia aplicável para uma utilização específica: Diretiva 96/5/CE, de 16 de Fevereiro de 1996 sobre alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens. A presente diretiva abrange os gêneros alimentícios para utilização nutricional especial que satisfaçam os requisitos específicos relativos aos lactentes e crianças de pouca idade em bom estado de saúde na Comunidade e que sejam destinados ao uso por crianças enquanto elas estão em fase de desmame, e por crianças jovens, como um complemento a sua dieta e / ou para sua adaptação progressiva a alimentação normal. Eles compreendem, entre outros produtos:

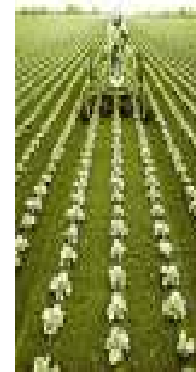


- massas, que utilizadas após cozedura em água ou outros líquidos apropriados;
- biscoitos utilizados diretamente ou indiretamente após pulverização, com a adição de água, leite ou outros líquidos adequados.

Quanto a **rotulagem**, a legislação Geral da UE em relação à rotulagem seria aplicável, Diretiva 90/496.

6.3 Alimentos Orgânicos

O **Regulamento 834/2007 define os objetivos e princípios da produção orgânica e rotulagem dos produtos orgânicos.** Substitui o Regulamento 2092/91, que foi a primeira peça de legislação sobre a agricultura orgânica e a comercialização de produtos orgânicos. A nova legislação aumenta a clareza tanto para os agricultores biológicos e dos consumidores, e define um conjunto completo de objetivos, princípios e regras básicas para a produção orgânica. Medidas para a execução do Regulamento 834/2007 estão previstos no Regulamento 889/2008. Regulamento 1235/2008, além disso, estabelece normas de execução do Regulamento 834/2007, no que diz respeito ao regime de importação de produtos orgânicos provenientes de países terceiros a UE.



Especificações do Produto

Uma lista de substâncias autorizadas na agricultura orgânica e a transformação dos alimentos podem ser encontrados nos anexos do Regulamento 889/2008.



Requisitos de Rotulagem

- Nos termos do novo regulamento, os produtores de alimentos orgânicos na UE serão obrigados a utilizar o logotipo biológico da UE. Para os alimentos orgânicos importados de países terceiros a utilização o logotipo da UE é opcional.
- Sempre que o logotipo comunitário é utilizado, uma indicação do local onde as matérias-primas agrícolas, das quais o produto é composto, foi explorada, também devem figurar no mesmo campo visual que o logotipo e tomará uma das seguintes formas, conforme o caso : **“Agricultura da UE”**, onde a matéria-prima agrícola foi cultivada na UE; **“Não-UE Agricultura”**, onde a matéria-prima agrícola foi cultivada em países terceiros; **“UE / não UE Agricultura”**, onde parte das matérias-primas agrícolas, foi cultivada na Comunidade e uma parte dela tenha sido criado em um terceiro país.



A referida indicação “UE” ou “não-UE” pode ser substituída ou complementada por um país, no caso de todas as matérias-primas agrícolas dos quais o produto é composto forem cultivadas no país. Esta exigência aplica-se a partir de 1 de Julho de 2010.

Um **alimento composto só pode ser rotulado como orgânico se pelo menos 95% dos ingredientes agrícolas do produto final são orgânicos**. Os produtos alimentícios, com menos de 95% de ingredientes biológicos só podem exercer as referências ao ingrediente como biológicos na lista de ingredientes. O percentual total de ingredientes orgânicos na proporção da quantidade total de ingredientes de origem agrícola deve também ser indicado.

A utilização de OGM's na produção orgânica é estritamente proibido. Os produtos que contenham OGM, não serão rotulados como biológicos, exceto aqueles que contêm até 0,9% de resíduos OGM através da contaminação accidental. Importação de produtos biológicos são permitidas se elas vêm com o mesmo ou garantias equivalentes a partir do país de origem.

Reconhecimento e autorização de produtos biológicos provenientes de países terceiros

- Para exportar produtos biológicos para a UE, as empresas de transformação alimentícia precisam ser aprovadas pela UE para a produção orgânica.
- A Argentina, Austrália, Costa Rica, Índia, Israel, Suíça e Nova Zelândia e Suíça têm sido concedida equivalência, o que significa que um alimento processado, que é aprovado pela autoridade local destes países, é automaticamente aprovado pelas autoridades dos Estados-Membros da UE.
- Para os países exportadores que não tenha sido concedida equivalência, o produto específico de uma determinada fazenda ou fábrica tem de ser controlado por uma organização local de controle aprovada pela autoridade da UE. Esta organização pode ser privada ou oficial. Uma vez que o produto tenha sido controlado e certificado como orgânico por uma organização de controle aprovada, os produtos podem ser exportados e vendidos como biológicos em todos os estados membros da UE.



Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da UE



Todos os alimentos orgânicos importados de países terceiros devem ser anunciados antes da chegada à fronteira da UE e tem de estar acompanhados pelas documentações corretas.



7 Legislação Nacional de Alimentos

A legislação europeia em matéria de alimentos era conhecida como a lei do 'spaghetti', devido às inúmeras peças de legislação fragmentadas. Com a implementação e desenvolvimento de normas gerais da legislação alimentar, em 2002, a UE fez sérios esforços para melhorar esta situação. A execução das diretivas podem, no entanto, diferirem em cada país membro da UE. Além disso, em algumas áreas a legislação nacional em matéria de produtos alimentícios continua a existir. Em geral, um exportador para a UE deve seguir legislação europeia e nacional.

Assuntos que estão atualmente em pauta para harmonização estão relacionadas à **saúde ou alegações nutricionais, suplementos alimentares como vitaminas e minerais, substâncias aromáticas, enzimas e a rotulagem de alergógenos. A nova legislação da UE para a rotulagem foi divulgada em Janeiro de 2009**, mas inclui um período transitório para que os produtos alimentícios possam cumprir a nova legislação. Regulamentos que dizem respeito a materiais que entram em contato direto com alimentos está parcialmente organizada em nível da UE e a nível nacional.

Um assunto que ainda não está organizado a nível comunitário é o **poder de execução e sanções** (Freshfields, 2008). Uma característica fundamental em todos os 27 Estados-membros é até que ponto os indivíduos podem enfrentar sanções, como resultado de não-cumprimento da lei da segurança alimentar, como por exemplo, não dar início à retirada de um produto do mercado ou realizar um recall são procedimentos puníveis. Assim, no Reino Unido, a sanção é uma potencialmente ilimitada multa e / ou prisão até dois anos ou na França, que é uma multa máxima de 75.000 € e / ou prisão de um prazo não superior a quatro anos.



7.1 Espanha

7.1.1 Autoridades competentes

Na Espanha, o controle sanitário dos produtos alimentícios provenientes de outros países é realizado em três níveis de acordo com o local de origem e tipo de produto importado. Assim:

1. Para os produtos provenientes de países terceiros (não UE)

A Constituição prevê que a Saúde Externa é de responsabilidade exclusiva do Estado⁷, a competência tem sido atribuída por lei⁸ ao Ministério da Saúde (MSC) e dentro do mesmo para a Direção-Geral de Saúde Pública e Saúde no Estrangeiro. É por essa autoridade a Fiscalização e Controle sanitários no comércio de alimentos com o estrangeiro.

O controle exercido pelo MSC está dividido em:

a) Controle Sanitário nas Fronteiras, e, por sua vez:

- Veterinário:

Os produtos de origem animal destinados ao uso humano e consumo, que devem ser submetidos a controles veterinários em postos de inspeção fronteiriços em conformidade com a Decisão da Comissão 2007/275/CE, de 17 de

⁷ Constituição Espanhola, Artigo 149.1 - 16

⁸ Lei 14/86, Geral de Sanidade, Artigo 28.2 y Real Decreto 1418/86



abril de 2007, sobre as listas animais e produtos que são objeto de controle em postos de inspeção fronteiriços sob as Directivas do Conselho 91/496/CEE e 97/78/CE (este último incorporado no direito nacional pelo Real Decreto 1977/1999).

- Controles para averiguar o risco da contaminação pelas aflatoxinas

Através da Decisão 2006/504/CE, de 12 de Julho de 2006 e alterada pela Decisão 2007/563/CE, estabelece requisitos especiais para a importação de determinados gêneros alimentícios importados de certos países terceiros, devido ao risco de contaminação destes produtos por aflatoxinas. Para os produtos importados do Brasil específicos existem procedimentos para:

- nozes com casca do código NCM 0801 21 00
- misturas de frutas de casca rígida ou frutos secos, do código NCM 0813 50 e que contenham as nozes com casca
- amendoins, dos códigos NCM 1202 10 90 ou 1202 20 00
- amendoins correspondentes ao código NCM 2008 11 94 (em embalagens imediatas de conteúdo líquido superior a 1 kg) ou 2008 11 98 (em embalagens imediatas de conteúdo líquido não superior a 1 kg)
- amendoins torrados correspondentes aos códigos NC 2008 11 92 (em embalagens imediatas de conteúdo líquido superior a 1 kg) ou 2008 11 96 (em embalagens imediatas de conteúdo líquido não superior a 1 kg)

b) Outros controles sanitários:

A Ordem Ministerial de 20 de Janeiro de 1994, estabelece as modalidades de controle sanitário nos recintos fronteiriços, a produtos importados destinados a uso e consumo humano e modalidades de controle sanitário nos recintos e da alfândega à produtos de comércio exterior destinados ao uso e consumo humano.

Postos de fronteira para controle sanitário de mercadorias e armazenagem de mercadorias

O controlo sanitário de mercadorias pode ser realizado nos postos de fronteira ou em locais de armazenagem de mercadorias, também na fronteira.

Procedimentos de controle sanitários de mercadorias nas fronteiras

O procedimento varia conforme o tipo de produto, fazendo uma distinção entre os produtos de origem animal (POA) e produtos de origem não-animal (PNOA), e, em ambos os casos, existem exigências a serem cumpridas pelo importador.

2. Para produtos provenientes da UE

A **Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutrição (AESAN)** é um organismo autónomo, no âmbito do Ministério da Saúde e Consumo, que é responsável por assegurar os mais elevados padrões de segurança e promover a saúde dos cidadãos. Entre as suas funções está a realização de controlos oficiais, para prevenir, eliminar ou minimizar os riscos que ameaçam diretamente ou através do meio ambiente as pessoas, os animais e garantir práticas leais no comércio, protegendo os interesses dos consumidores.

A AESAN baseia suas atuações na Análise de Riscos sobre os Alimentos e é o órgão competente para o controle oficial sobre os produtos provenientes da UE.



3. Para produtos provenientes de qualquer país e introduzidos da Espanha

Cada comunidade autônoma tem o poder de exercer o controle dos produtos que circulam na Espanha ou que estejam em locais de armazenamento.

7.1.2 Legislação Horizontal Alimentar

A Espanha tem implementado praticamente toda a legislação da UE em matéria de controle sanitário, rotulagem e outros assuntos relacionados a comercialização dos produtos alimentícios. No entanto, ligeiras diferenças ainda são notadas em aspectos restritivos e que são apoiadas pela lei espanhola.

Isto é o que acontece com os **critérios microbiológicos para a legislação nacional**, o que refletiu em uma série de disposições que se encontram atualmente em revisão. O quadro regulamentar nacional, desenvolvido na década de oitenta, inclui uma série de critérios microbiológicos bem mais restritivos do que o da própria UE. No entanto, a base científica disponível no momento da sua aprovação não consideravam ainda os princípios internacionalmente reconhecidos.

O Regulamento (CE) n.º 2073/2005, revoga implicitamente os critérios microbiológicos estabelecidos na legislação nacional, sempre que os microrganismos em questão seja um produto do gênero alimentício é o mesmo do regulamento. No entanto, esta circunstância raramente aconteceu; na década de oitenta, a variedade de microrganismos que era considerada objeto de estudo para proteção da saúde pública era mais ampla, o que os levou a manter todos os critérios já existentes, das disposições nacionais relativas aos microrganismos que o Regulamento da UE não regula.

Portanto, tendo em conta esta diferença quantitativa e, mais importante, a qualidade do quadro legislativo nacional frente a comunidade europeia e enquanto a Agência de Segurança Nacional (ASEAN) está revisando, à luz da evolução científica e tecnológica, os textos legais que contemplam os critérios microbiológicos com o intuito de tomar uma decisão sobre a sua manutenção ou revogação a curto prazo, o conteúdo das disposições nacionais podem levar em conta os agentes da cadeia alimentar, valorizando seu conteúdo de acordo com o progresso da ciência, tecnologia e metodologia, segundo as linhas estabelecidas pelo Codex Alimentarius.

Materiais que entram em contato direto com alimentos

A Espanha implementou todas as diretivas da UE sobre materiais que entram em contato direto com alimentos através de artigos. A legislação espanhola está plenamente harmonizada com a legislação da UE referente a estes materiais. Além disso, a Espanha aplica as disposições nacionais para polímeros e polímeros reciclados.



Implementação da legislação da UE sobre alimentos contacto materiais em Espanha

Material/ substância E referência	Legislação Espanhola
Diretiva 2000/13/EC	Real Decreto No. 1324 de 2002 modificando o Real Decreto No. 1334 de 1999 (Real Decreto 1324/2002 por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999)
Informações Nutricionais	
Diretiva 90/496/EEC	Real Decreto No. 930 of 92 (Real Decreto 930/92 norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios)
Propriedades Alérgicas	
Diretiva 2003/89/EC	Real Decreto 2220/2004 modificando o Real Decreto No. 1334 of 1999 (Real Decreto 2220/2004 por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999)
Diretiva 2007/68/EC	Foi transporta em 31 Maio 2008
Informações Nutricionais e Apelos a Saúde	
Regulamento (EC) 1924/2006 (Diretamente Aplicável)	
Rotulos para Cafeina e Quinino	
Diretiva 2002/67/EC	Real Decreto 906/2003 relativo al etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína.
Rotulos de embalagens com gas, adoçantes e licores	
Diretiva 2008/5/EC	Real Decreto 892/2005, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.

Fonte: CBI, 2009

Embalagens de Madeira

A Espanha implementou a legislação da UE em embalagens de madeira pela Portaria No. 431 de 2005, que altera o Decreto n ° 58 de 2005 contra a introdução e difusão de organismos prejudiciais no território da UE através de vegetais ou produtos de origem vegetal. (Título Original: Orden APA/431/2005, por la que se modifican los anexos del Real Decreto 58/2005, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros). Isto significa que a legislação espanhola está em conformidade com os requisitos da UE.

Solventes de Extração em alimentos

A Espanha implementou a legislação pertinente a UE sobre os solventes de extração pelo Decreto n ° 1477 de 1990, relativo ao regulamento sanitário em aromas utilizados para a produção de alimentos e pelo Decreto n ° 472 de 1990, que regulamenta a utilização de solventes de extracção para a produção de gêneros alimentícios (Título: Real Decreto número 1477/90 de 02/11/1990, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción; Real Decreto número 472 / 90 de 06/04/1990, por el que se regulan los disolventes de extracción utilizados en la elaboración de productos alimenticios y sus ingredientes).

A legislação espanhola estabelece os mesmos requisitos para a utilização de solventes de extração em alimentos como a diretiva da UE.



A Segurança de Produtos

Espanha implementou a directiva relativa a segurança geral dos produtos, DSGP (2001/95/CE) através do Decreto 1801 de 26 de Dezembro de 2003 (título original: Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad de los productos geral), que entrou em vigor em 15 de Janeiro de 2004. O Decreto-Lei transpõe a Directiva 2001/95/CE para a legislação espanhola. Portanto, **a legislação espanhola impõe as mesmas exigências legais para a segurança dos produtos que a legislação da UE.**

Irradiação de Alimentos

Na Espanha as respectivas diretivas da UE foram implementadas pelo Decreto 348, de 4 de Abril de 2001. A legislação espanhola é uma transposição direta da legislação da UE. Isto significa que a legislação espanhola estabelece os mesmos requisitos em relação aos alimentos e ingredientes alimentares que podem ser tratadas com radiação ionizante como a legislação da UE.

Implementação da legislação da UE na Espanha sobre irradiação de alimentos:

Método	Radiação Ionizada
Produtos:	Ervas aromatizadas secas, temperos e vegetais secos
Requisitos:	Dose média máxima de absorção da radiação 10 kGy
Status:	Legislação Nacional Existente
Fonte	Decreto 348 do 4 Abril 2001.(Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes)

Fonte: CBI, 2009

Níveis Máximos de ácido erúcico em óleos e gorduras

A Espanha implementou a Diretiva 76/621/EC pela Regulação Sanitário de alimentos em agosto de 1996. A legislação espanhola é uma transposição direta da legislação da UE. **Isto significa que a legislação espanhola estabelece os mesmos requisitos de máximos nível de ácido erúcico em óleos e gorduras que a legislação da UE.**



Requisitos para ácido erúcido em óleos e gorduras

Tema	Ácido Erúcido
Produtos	1. Óleos, gordura e mistura para consumo humano. 2. Compostos alimentares aos quais forma adicionados óleos, gordura ou misturas que excedam 5% do conteúdo total.
Requisitos	O nível máximo de ácido erúcido nos produtos acima mencionados, calculados sobre o nível total de ácidos graxos nos componentes da gordura, não pode ultrapassar 5% .
Status	Implementação de uma Diretiva existente na UE
Fonte	Regulamento Sanitário dos Alimentos (Original title: Reglamento sanitario de los alimentos, Número 977. Santiago, seis de agosto de 1996.)

Fonte: CBI, 2009

Aditivos e Aromatizantes Alimentares

A Espanha implementou toda a Diretiva da UE para aditivos e aromatizantes alimentícios para a legislação nacional. A legislação espanhola está totalmente harmonizada com a legislação da UE.

Requisitos para Aditivos e Aromatizantes Alimentares

Produto	Alimento
Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> • Lista autorizada de aditivos alimentícios esta estabelecida • Requisitos de uso, rotulagem, critérios de purificação e quantidades limite
Status	A Espanha implementou a legislação da UE em aditivos e aromatizantes em sua legislação nacional. A Legislação espanhola impõe alguns requisitos como a legislação da UE.
Legislação espanhola	<p>Real Decreto 142/2002 de 1 de Fevereiro pelo qual se aprova a lista positiva de aditivos distintos de colorantes e adoçante para uso na elaboração de produtos alimentícios, assim como suas condições de utilização (BOE num 44 221 de 14.09.07)</p> <p>Real Decreto 2002/1995 de 7 de Dezembro pela qual se aprova a lista positiva de aditivos colorantes autorizados para uso de elaboração de produtos alimentícios, assim como suas condições de utilização(BOE num. 19 del 22.01.96)</p> <p>Real Decreto 2002/1995 de 7 de Dezembro pela qual se aprova a lista positiva de aditivos e adoçantes autorizados para uso de elaboração de produtos alimentícios, assim como suas condições de utilização (BOE num 11 del 12.01.96)</p>

Fonte: CBI, 2009

7.1.3 Legislação Nacional Específica para os Produtos Selecionados

1. Chocolates, balas e confeitos

A legislação aplicável é o Real Decreto 1810/1991 de 13 de Dezembro de 1991, que aprova os regulamentos técnicos de saúde para o desenvolvimento, a circulação e o comércio de doces, chicletes, confeitos e guloseimas. (B.O.E. 25/12/1991).



CrITÉRIOS MicrobiolÓgicos⁹:

Não conter microorganismos patogênicos ou suas toxinas e tolerar os seguintes limites:

Para doces maciços ou caramelo propriamente dito:

- Mesófilos aeróbios totais Máximo de 1 col x 10² / g.
- Contagem de fungos e leveduras: máximo 10¹ X 1 col / g.
- Enterobacteriaceae Total: Ausência col / g.

Para o resto dos produtos referidos no presente regulamento técnico de saúde:

- Total aeróbicos mesófilos Máximo 1 col X 10⁴ / g.
- Contagem de fungos e leveduras: máximo 10² col X 3 / g.
- Enterobacteriaceae Total: Ausência col / g.

Não conter resíduos de metais pesados em quantidades superiores a seguinte:

- Arsénio: Menos de 0,1 ppm.
- Chumbo: Menos de 0,2 ppm.
- Cobre: menos de 5 ppm.

2. Doces e Geléias

É aplicável o Real Decreto 863/2003 de 4 de julho aprovando o padrão de qualidade para o desenvolvimento, comercialização e venda de doces, geleias, marmeladas de frutas e creme de castanha.

A Directiva 2001/113/CE do Conselho, 20 de Dezembro de 2001, relativa a frutas caramelizadas, geléias e marmeladas de frutas e os cremes de castanha edulcorados destinados ao consumo humano, estão sujeitos ao novo quadro regulamentar da UE, cuja transposição para o direito nacional é produzida pelo RD 863/2003.

Real Decreto 670/1990 de 25 maio. (Anterior a regulamentação nacional), é revogado, com exceção para a regulamentação de marmelada.

Rotulagem de Alimentos (Art 8 do Real Decreto 863/2003)

A Espanha implementou as diretivas da UE sobre a rotulagem de produtos, mas há pequenas diferenças. No caso dos doces, a regra geral é aplicável a publicidade de produtos alimentícios, aprovado pelo Real Decreto 1334/1999, de 31 julho sob as seguintes condições:

- Os nomes devem conter uma indicação ou dos frutos utilizados, por ordem decrescente de peso ou das matérias-primas. No entanto, no caso os produtos fabricados a partir de três ou mais espécies de frutos, a indicação dos frutos utilizados pode ser indicada como "vários frutos" ou de outra forma semelhante, ou ainda especificar o número de frutos utilizados.
- O rótulo deve indicar o conteúdo do produto acabado produzido pelas palavras "... gramas de frutas por 100 gramas", se necessário, após dedução do peso da água utilizada na preparação dos extratos aquosos.

⁹ Estes critérios estão no Art. 15 de RD 1810/1991, atualmente em revisão



- O rótulo deve indicar o teor total de açúcar pelos termos teor total de açúcar "... gramas por 100 gramas", em que o número representa o valor do produto acabado, determinado a 20 ° C, com uma tolerância de + / - 3 graus variação.

No entanto, a quantidade de açúcar precisa estar destacada quando no rótulo houver uma tabela nutricional sobre os açúcares, nos termos do Real Decreto 930/1992 de 17 de julho, que aprova a norma de rotulagem e propriedades nutricionais dos alimentos.

As informações enumeradas no ponto 8.3 e no primeiro parágrafo da Seção 8.4 devem figurar no mesmo campo visual que a denominação e em caracteres claramente visíveis.

Quando o teor residual de dióxido de enxofre for superior a 10 mg / kg, a sua presença deve ser indicada na lista de ingredientes, conforme as disposições dos artigos 3 ° e 5 ° e no n ° 3 do artigo 7 ° da norma geral de rotulagem, apresentação e publicidade dos gêneros alimentícios, aprovado pelo Real Decreto 1334/1999, de julho de 31.

3. Massas alimentícias

A normativa aplicável é o Real Decreto 2181/1975, de 12 de setembro de 1975, que aprova os regulamentos técnicos de saúde para o desenvolvimento, a circulação e o comércio de massas alimentícias. (B.O.E. 13/09/1975):

Alterado pelo Decreto Real 1771/1976, de 2 de julho. (B.O.E. 28/07/1976), Alterado pelo Decreto Real 2811/1983, de 13 out (BOE 11/11/1983), Alterado por Decreto Real 1093/87, de 19. Jun (BOE 08/09/1987), Rectificação (B.O.E. 13/9/1989), Alterado pelo Decreto Real 1534/1991, de 18 de out. (BOE 30/10/1991)

O Real Decreto 2181/1975 define como massas produtos obtidos por secagem de uma massa não fermentada feita com semolina, farinha ou sêmola de trigo duro, trigo ou de trigo ou suas semi misturas e água.

Além disso, estabelece normas para a composição do produto para as massas produzidas na Espanha. No entanto, o artigo 19 dispõe que os produtos vendidos livremente na UE estão sujeitos a estas disposições.

4. Biscoitos

O Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril de 1982, aprova os regulamentos técnico-sanitários para a elaboração, fabricação, distribuição e comércio de biscoitos. (B.O.E. 04/06/1982) é a normativa nacional aplicável.

A norma define como "biscoitos" produtos alimentícios transformados, principalmente de uma mistura de farinha, gorduras e água, ou sem adição de açúcar e outros produtos alimentícios ou de alimentos (aditivos, aromatizantes, condimentos, especiarias, etc.) O processo contempla a mistura e posterior tratamento térmico, resultando em uma ampla variedade de apresentação, caracterizada pelo baixo conteúdo de água.

Critérios Microbiológicos¹⁰

¹⁰ Estes critérios do Real Decreto 1124/1982, estão atualmente em revisão.



Os biscoitos são livres de parasitas em qualquer forma de microorganismos patogênicos ou suas toxinas e não devem exceder os limites das especificações microbiológicas que são recomendadas:

1. Estes microorganismos não se devem nunca ser encontrados se as matérias-primas são desenvolvidas e mantidas de maneira correta

	Simples	Recheadas e cobertas
Soma total de gérmes aeróbios mesófilos	1.000/gr.	10.000/gr.
Enterobacteriáceas	Aus. en 1 gr.	10 col/gr. máx.
Escherichia coli	Aus. en 1 gr.	Aus en 1 gr.
Estafilococos aureos (*)	Aus. en 1 gr.	Aus. en 1 gr.
Salmonella (*)	Aus. en 25 gr.	Aus. en 25 gr.
Bacilo cereus (*)	Aus en 1 gr.	Aus en 1 gr.

Requisitos higienico-sanitários

A umidade e as cinzas não devem exceder as cifras assinaladas para cada tipo de elaboração:

	Bolacha simples	Biscoitos	Cobertos e Recheados
Umidade	6	10	10
Cinzas	1,5	1,5	1,5

Não conterão resíduos de metais pesados em quantidades maiores que as que se indicam: Arsênio, inferior a 1 ppm., chumbo, inferior a 1 ppm., Mercúrio, inferior a 1 p.p.m.

7.1.4 Normas Técnicas

Segurança, Rastreabilidade, Qualidade, Normas ISO

Para o setor da indústria alimentar na Espanha, a segurança é de vital importância e, portanto, a partir dos anos 90 vem sendo implementados **sistemas de auto-controle baseado em análise de riscos e pontos críticos de controle (HACCP ou APPCC em Inglês)**.

A rastreabilidade dos alimentos e ingredientes ao longo da cadeia alimentar é um instrumento para garantir a segurança alimentar. O Regulamento (CE) n.º 178/2002, que estabelece princípios e normas gerais da legislação alimentar na União Europeia, prevê a obrigatoriedade (a partir de 1º de janeiro de 2005) para todos os sistemas de execução da cadeia, rastreabilidade. Desta forma, através desta ferramenta você pode acompanhar os alimentos em toda a cadeia alimentar (ou seja, em todas as fases da produção, transformação e distribuição).

A implementação e certificação de sistemas de gestão da qualidade e sistemas de gestão ambiental é uma prática cada vez mais comum na indústria: a introdução da **gestão da qualidade** segundo a norma **ISO 9000** e a introdução de sistemas de **gestão ambiental e certificação segundo a norma ISO 14001**.

Os recentes dados disponíveis pela Direção-Geral da Indústria Alimentícia MAPA confirmam esta introdução gradual. Assim, no que diz respeito a norma ISO 9000, desde que em 1993 foram certificadas as 4 primeiras empresas do



sector, até o ano de 2005 (últimos dados disponíveis) o número de empresas certificadas era de 1.818; refletindo o crescimento contínuo de empresas certificadas. No que diz respeito à norma ISO 14001 também regista-se um aumento: em 1997 houve 3 certificações na indústria alimentícia e em 2005 este número chegou a 298 indústrias.

Devemos mencionar também o aumento da aplicação da norma ISO 22000:2005, que reflete os principais elementos que cobrem os requisitos de segurança alimentar.

Outro elemento importante é o acompanhamento das disposições do **Codex Alimentarius** na área de análise de risco (em três áreas: avaliação científica, gestão de riscos e de comunicação do mesmo) por empresas que estão buscando operar no mercado espanhol.

Denominações de Qualidade, D.O.P., I.G.P., E.T.G.

De acordo com a legislação da UE e da MAPA, a indústria alimentícia espanhola optou por desenvolver produtos com nomes diferentes denominações para Qualidade (Denominações de Origem e Indicações Geográficas), que reconhecem a qualidade e as características de vários produtos por sua origem, meio geográfico e agro climático ou sistemas de elaboração. As características dos produtos amparados por estas denominações são garantidas pelos **Conselhos Reguladores**. Atualmente, os produtos dos setores de vinhos, aguardentes, queijos, azeites virgens, presuntos, arroz, leguminosas, pimentão, aspargos, frutas, legumes em conserva, carnes frescas, embutidos curados, mel, carnes salgadas estão cobertas por diferentes denominações e controle de qualidade.

A Comunidade Europeia estabeleceu, em 1992, sistemas de recuperação e proteção das indicações geográficas e especialidades tradicionais, no âmbito da política de qualidade sobre os produtos agrícolas e dos géneros alimentícios: **Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Especialidade Tradicional Garantida (ETG)**

Estes valores são regidos pelo Regulamento (CE) 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, sobre a proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, que prevê as definições de Denominação de Origem (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida (IGP).

Este regulamento estabelece requisitos em relação aos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios com exceção do vinho e aguardente.

Os dois níveis de referência geográfica são diferentes: o **DOP** significa um produto cuja produção, transformação e preparação devem ter lugar dentro de uma determinada área geográfica, com uma especialização reconhecida e comprovada. O **IGP** é a ligação com a área em pelo menos uma das fases da produção, transformação ou elaboração. Assim, a ligação com a área é mais forte no primeiro caso.

Em 2005, o número de denominações de origem específicas na Espanha era de 138.

Menção especial na seção relativa a qualidade dos produtos, estão os métodos de **Agricultura Ecológica ou Orgânica**, que estão experimentando nos últimos anos um notável desenvolvimento na Espanha, e cuja expansão deve continuar.

A agricultura ecológica é legalmente regulamentada na Espanha desde 1989, quando foi aprovado o Estatuto do termo genérico "**orgânico**", que tem sido aplicado com a entrada em vigor do Regulamento (CEE) n.º 2092/91 sobre o



Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da UE



produção de produtos agrícolas e sobre produtos agrícolas e dos géneros alimentícios e, inicialmente, a Câmara de Agricultura Orgânica no comando e controle da produção em todo o território nacional.

Posteriormente, o Real Decreto 1852/1993 estabeleceu novas regras para a agricultura ecológica, ou orgânica com base no Regulamento (CEE) n.º 2092/91 acima, enquanto as comunidades autónomas começam a assumir o controle deste sistema de produção.

Deve-se também destacar a criação do Real Decreto 1852/93, **da Comissão Reguladora da Agricultura Orgânica**, criado como um órgão colegial do Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, para aconselhar sobre este tema, trata-se na verdade de um fórum de reunião envolvendo indústria, consumidores e do Governo Central e as Comunidades Autónomas, que exercem funções de assessoria sobre todos os assuntos que afetam a agricultura.

A política de desenvolvimento da comunidade sobre a agricultura orgânica é contínua, e em 1999 adotou o Regulamento (CE) 1804/99, que completa a regra 1991 regulando a produção animal e em 2000 criou-se um logotipo que incluía as palavras "Agricultura Ecológica - Sistema de Controle CE", concebido para ser utilizado em caráter voluntário nos rótulos dos produtos orgânicos. Na Espanha, o controle e a certificação orgânica da produção agrícola é realizado principalmente através de **conselhos ou comitês locais de agricultura ecológica**, que são filiais dos Conselhos ou Departamentos de Agricultura das Comunidades Autónomas, ou diretamente pelas Direções Gerais a elas associadas.

Para que o consumidor possa distinguir os produtos da agricultura ecológica, todas as unidades embaladas, além da sua própria marca, utilizarão um rótulo (ou etiqueta) com número e um logotipo específico ou monograma com o nome e / ou código do organismo ou autoridade de controle e a legenda "**Agricultura Ecológica**".

Isto significa que a indústria onde foram produzidos esses produtos está sujeita a inspeções e verificações da autoridade ou organismo criado para este efeito na respectiva Comunidade Autónoma. É, por sua vez, a única garantia oficial de que o produto atende a qualidade assumida pelo consumidor e cumpre as normas estabelecidas no Regulamento 834/2007, que substituiu o Regulamento 2092/91.

Desde 1995 existe uma linha de apoio específico para a promoção da agricultura ecológica e faz parte do programa de medidas ambientais resultantes da aplicação dos Regulamentos R (CE) 2078/1992 sobre os métodos de produção agrícola compatíveis com os requisitos de proteção ambiental e conservação das áreas naturais e R (CE) 1257/1999 relativo ao apoio ao desenvolvimento rural, que substituiu o anterior.

Meio Ambiente

A União Europeia, há mais de 10 anos, incorporou aos seus objetivos o desenvolvimento sustentável, que exige a integração de considerações ambientais em todas as políticas e atividades. Neste sentido, o sexto programa de ação comunitária em matéria de meio ambiente, em vigor até 2010, visa desenvolver iniciativas e um amplo diálogo para promover a conscientização ambiental. Contemplando suas ações para divulgar as melhores práticas e promover o intercâmbio de experiências sobre planejamento sustentável.

A indústria alimentícia é um setor cada vez mais comprometido com o meio ambiente através de políticas industriais adequadas que envolvem a integração de critérios ambientais e de sustentabilidade.

O conceito de sustentabilidade foi incorporado nas últimas legislações através da **Lei 16/02, relativa a Prevenção e Controle Integrados da Poluição (PCIP)**, que nasce com uma vocação de prevenção e proteção do meio ambiente em



Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da UE



sua totalidade e com a finalidade de evitar, ou quando não seja possível, reduzir e controlar a contaminação da atmosfera, água e solo.

Esta lei cria uma nova forma de intervenção ambiental autônoma para substituir as atuais licenças ambientais existentes até agora, denominada **Autorização Ambiental Integrada (AAI)**. Esta autorização solicitada por todas as instalações em que haja o desenvolvimento de alguma atividade industrial enumerada no anexo I do Ato.

Outro aspecto desta nova legislação é que o AAI irá incluir valores-limite de emissão para as instalações com base nas melhores técnicas disponíveis. **Melhores Técnicas Disponíveis (MTD) são técnicas eficazes do ponto de vista ambiental para o seu menor consumo de recursos e / ou impacto ambiental, e que são viáveis em termos técnicos e económicos para qualquer indústria afetada pela Lei IPPC.**

O setor agro-alimentar espanhol tem ido além e decidiu elaborar uma **guia de MTD's em vários sub-setores** (carne, leite, cerveja, matadouro e processados de frango e frango, produtos do mar, hortaliças, açúcar e refeições preparadas), considerando os documentos de referência para a Europa e as características da indústria alimentar na Espanha.

Pretende-se que estas orientações sejam documentos técnicos de referência tanto para a Administração como para os técnicos e as indústrias afetadas. Com esta legislação, a indústria alimentar deu um grande salto realizando significativos investimentos no meio ambiente.

Além disso, as instalações afetadas pela Diretiva IPPC são obrigadas a apresentar um relatório anual das emissões para a água, ar e solo. Estes dados foram coletados em um registro nacional que nos primeiros anos era conhecida como EPER, mas que a partir de 2007 passou a ser chamada de PRTR, incluindo a possível transferência de tais emissões de diferentes meios.

Outro aspecto de grande relevância é o fato da indústria ter trabalhado intensamente no tratamento de resíduos industriais, mas que para a indústria alimentícia é a maioria dos compostos orgânicos, facilmente degradável. Neste sentido, a indústria tem feito grandes esforços para promover o estabelecimento de sistemas de gestão integrada de embalagens, através do qual serão geridos todos os resíduos de embalagens domésticas. Na Espanha, existem dois sistemas de gestão integrada e **Ecoembalagens e Ecovidrio**.

O número de entidades de certificação de sistemas de gestão ambiental credenciados pela **Entidade Nacional de Acreditação (ENAC)** na área de alimentos e bebidas, a 31 de dezembro de 2005, já somam 12

- Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR).
- LGAI Technological Center, S.A.
- Det Norske Veritas España
- Bureau Veritas Quality International España, S.A.
- SGS ICS Ibérica, S.A
- Entidad de Certificación y Aseguramiento, S.A. (ECACERT)
- Lloyd's Register Quality Assurance Ltd.
- Associação Portuguesa de Certificação (APCER)
- Instituto Valenciano de Certificación (IVAC)
- Servicio de Certificación de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid
- European Quality Assurance Spain, S.L.
- TÜV Internacional Grupo TÜV Rheinland, S.L.



7.2 França

7.2.1 Autoridades competentes

A segurança alimentar é uma tarefa confiada a três ministérios conjuntamente na França: a Agricultura, Saúde e Consumo. Ao Ministério da Agricultura, cabe a responsabilidade de **Direcção-Geral de Alimentos (DGAL)**. A DGAL realiza todos os anos controles específicos para a detecção de sintomas e de amostragem para análise laboratorial, a fim de realizar uma avaliação da **contaminação dos produtos por agentes químicos ou biológicos de origem animal ou vegetal**.

O **plano de controle** é voltado principalmente para a investigação de anomalias, desconformidades e repressão da fraude. O **plano de monitoramento** tem em vista uma avaliação global da exposição dos consumidores a um risco.

A “**Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments**” (**AFSSA**), é um organismo público independente, que contribui através de vigilância, alerta e investigação para proteger e melhorar a saúde pública, saúde e bem-estar dos animais e plantas, assim como a qualidade do meio ambiente na França.

A Agência é a última responsável pela análise de risco e benefícios nutricionais para a saúde. Além disso, recomenda medidas para proteger a saúde pública. Também é a autoridade competente para medicamentos veterinários. **AFSSA** é responsável pela plena adaptação de todos os envolvidos na cadeia de valor para o "pacote higiene" (5 regulamentos e 2 diretivas que a França assinou em 1º de janeiro de 2006) e alinhá-las com os regulamentos nacionais, desenhando um **Guia de Boas Práticas de Higiene e listando os riscos**. Além disso, ela valida as orientações de Boas Práticas profissionais.

A responsabilidade dos profissionais em relação as práticas e as suas consequências é um elemento fundamental a segurança alimentar, o que se traduz em uma obrigação de estabelecer controles sobre os princípios do HACCP, introduzido pela Lei de 19 de maio de 1998 .

A ausência ou ineficácia de autocontroles pode levar a sanções administrativas importantes que podem até fechar os estabelecimentos, como medida preventiva. A distribuição de produtos alimentícios que não satisfazem as normas de segurança alimentar habilita as autoridades a exercerem as ações civis correspondentes, sendo considerado o produtor como o responsável, se os autocontroles previstos não tiverem sido utilizados de forma correta.

A responsabilidade profissional foi introduzida positivamente pelo legislador no direito francês, pela Lei de 19 de maio de 1998, sob o tipo de responsabilidade por produtos defeituosos. Este texto, que resulta da transposição da Directiva Europeia ao direito francês, estabelece uma responsabilidade sem a necessidade de cumprir com uma parte da resolução de problemas existentes. Os objetivos da diretiva eram harmonizar a resposta dentro da UE e promover a responsabilidade de um simples regime que é favorável às vítimas.

O texto legal prevê que o produtor está dispensado da responsabilidade, enquanto o estado da ciência não permita esclarecer a existência de defeitos.



7.2.2 Legislação Horizontal Alimentar

A lei francesa relativa a **segurança e higiene alimentar e rotulagem** dos mesmos foi adaptado e harmonizada a legislação europeia em vigor.

Em 2006, a AFSSA deu início a um trabalho de adaptação que a levou a publicação de:

- AFSSA opiniões de 18 de Janeiro de 2007 no pedido para criar documentos de referência sobre a flora microbiana que poderiam ser utilizados como critérios no processo de higiene
- AFSSA opiniões de 13 de Março de 2008, sobre as referências aplicáveis como critérios nos processos de higiene de gêneros alimentícios

A **legislação francesa sobre a inspeção** sanitária está incluída no:

- Code Rural - Livre II, Titre III (Health control of live animals and food products)
- Décret n° 2003-768 of 01/08/2003 referente ao "Code Rural" - Livre II (JORF 07/08/2003)
- Ordonnance 2001-741 of 23/08/2001 que transcreve diretivas da UE e adapta Leis de Consumidores às provisões da UE (JORF 25/08/2001)

Em relação à **rotulagem**, as aplicações são:

Code de la Consommation (Código de Proteção do Consumidor), Partie Réglementaire - Décrets en Conseil d'Etat, Livre I, Titre I, Chapitre II

Materiais que entram em contato direto com alimentos

A França incorporou textualmente todas as diretivas da UE sobre materiais que entram em contato direto com alimentos e artigos para o direito nacional. A legislação francesa está plenamente harmonizada com a atual legislação da UE referente aos materiais e substâncias. Além disso, **a França vem aplicando disposições nacionais para os seguintes materiais:**

- vidro, cristal e esmalte
- Metais e ligas (inclui utensílios cozinha)
- Madeira
- Papel e cartão
- Plásticos, vernizes e revestimentos
- Borrachas e elastômeros
- Tratamento de irradiação

A tabela abaixo fornece uma visão geral da legislação da UE sobre sobre materiais que entram em contato direto com alimentos e as implementações na França. Além disso, a legislação francesa possui listas adicionais relativas a estes materiais, incluindo as principais questões relacionadas a legislação nacional.



Implementação da legislação da UE sobre alimentos na França

Tema	Legislação da UE	Legislação Francesa
Materiais que entram em contato direto com alimentos	Regulamento (EC) 1934/2004	<i>Automaticamente aplicada</i>
Cerâmicas	Directiva 84/500/EEC	Decisão do 07/11/1985 em cerâmicas em contato com alimentos (Arrêté du 07/11/1985 relatif à la limitation des quantités de plomb et de cadmium extractibles des objets en céramique mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires)
Filmes de Celulose Regenerada	Directiva 93/10/EEC	Decisão do 04/11/1993 sobre filmes de celulosa regenerada (Arrêté du 04/11/1993 relatif aux matériaux et objets en pellicule de cellulose régénérée mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires)
Plásticos	Directiva 2002/72/EC	Decisão do 02/01/2003 sobre plásticos em contato com alimentos (Arrêté du 02/01/2003 relatif aux matériaux et objets en matière plastique mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires)
Materiais de plástico reciclado	Regulamento (EC) 282/2008	<i>Automaticamente aplicada</i>
Plastificantes em tampas e vedações	Regulamento (EC) 372/2007	<i>Automaticamente aplicada</i>

Fonte: CBI, 2009

Rotulagem de Alimentos incluindo informações nutricionais e precauções alérgicas

A França implementou todas as diretivas da UE referentes a rotulagem, incluindo produtos específicos a legislação nacional. A Legislação francesa esta harmonizada com a legislação da UE. No entanto, ainda existem pequenas diferenças em casos específicos.



Implementação da legislação da UE sobre rotulagem na França

Legislação da UE	Legislação Francesa
Visão Geral sobre Rotulagem	
Diretiva 200/13/EC	Decreto No 1025 de 2002 (Décret n° 2002-1025 du 1 ^{er} août 2002 modifiant les dispositions du code de la consommation relatives a l'étiquetage de denrées alimentaires)
Informações Nutricionais	
Diretiva 90/496/EEC	Decreto No 1130 de 1993 (Décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles de denrées alimentaires)
Diretiva 2007/68/EC	Transposição requerida para Maio de 2008
Informações Nutricionais e Apelo a Saúde	
Regulamento (EC) 1924/2006	<i>Automaticamente aplicado</i>
Rótulos para Cafeína e Quinino	
Diretiva 2002/67/EC	Decreto No de 2003 (Décret n°2003-907 du 22 septembre 2003 modifiant les dispositions du code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires)
Rótulos de Embalagens com Gás, adoçantes e licores	
Diretiva 2008/5/EC (codified Diretiva)	Decreto No.-944 of 2005

Fonte: CBI, 2009

Embalagens de Madeira

A França transcreveu a legislação da UE sobre embalagens de madeira pela Ordem de 9 de Novembro de 2004, que altera o decreto de 22 de Novembro de 2002, relativo a restrições sanitárias para as plantas, produtos vegetais e outros objetos provenientes (Arrête du 9 novembre 2004 portant modification de certaines annexes de l'arrête du 22 novembre 2002 relatif aux exigences sanitaires des végétaux produits végétaux et autres objets). Isto significa que a legislação francesa está em conformidade com os requisitos da UE.

Segurança de Produtos

A França implementou a Diretiva 2001/95 CE sobre segurança geral dos produtos da pela Portaria número 2001-670 de julho de 2004. A legislação francesa é uma consequência da transcrição direta da Directiva 2001/95 / CE. Portanto, a legislação francesa impõe as mesmas exigências legais para a segurança dos produtos da UE.

Irradiação

Na França, as respectivas diretivas da UE têm sido implementadas pelo Regulamento de 20 de Agosto de 2002. A legislação francesa segue o requirements para a irradiação dos alimentos fixados pelas diretivas. No entanto, para além do grupo de produtos autorizados para irradiação pela legislação da UE, a França estabeleceu uma lista adicional de alimentos que estão autorizadas a ser irradiado, a legislação francesa impõe um máximo de radiação absorvida média aos alimentos por categoria.

Alguns máximos são:

- Ervas aromáticas congeladas: 10 kGy



- Coxas de rã congeladas: 5 kGy
- Flocos e gérmens de cereais para MIK produtos: 10 kGy
- Farinha de arroz: 4 kGy
- Vegetais e frutas secas: 1kGy
- Bulbos e tubérculos (cebola, alho, Chalotas): 0,075 kGy
- Temperos e condimentos: 10 kGy
- Camarão congelado descascado ou decapitado: 5 kGy
- Aves: 5 kGy
- Recuperada mecanicamente carne de ave: 5 kGy
- Miudezas de Aves: 5 kGy
- Sangue, plasma desidratado (coagulado): 10 kGy
- Caseínas, caseinates: 6 kGy
- Gomas Arábicas: 3 kGy
- Clara de ovo: 3 kGy

Nível Máximo de Ácido Erúico em Óleos e Gorduras

A França implementou a Diretiva 76/621/EC pelo Decreto 78-840 de Agosto de 1978. A implementação francesa é uma transposição direta, o que significa que a legislação francesa fixa os mesmos requisitos de nível máximo de ácido erúico nos óleos e gorduras, como a legislação da UE.

Aditivos e aromatizantes em alimentos

A França transcreveu todas as atuais diretivas da UE sobre os aditivos alimentares e aromas para o direito nacional. A legislação francesa está plenamente harmonizada com a legislação da EU.



Implementação da legislação da UE sobre aditivos na França

Tema	Legislação da UE	Legislação Francesa
Aditivos	Diretiva 89/107/EEC	Decreto No. 647 of 1989 (Décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine)
Adoçantes	Diretiva 94/35/EEC	Decreto No 260 of 1997 (Arrête du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine numéro 260)
Colorantes	Diretiva 94/36/EEC	
Outros colorantes	Diretiva 95/45/EEC	
	Diretiva 95/2/EEC	
	Diretiva 96/77/EC	
	Reg (EC) 2065/2003	Automaticamente aplicado
Aromatizantes	Diretiva 88/388/EEC	Decreto No 366 of 91 (Décret n° 91-366 du 11 avril 1991 relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires)
	Reg (EC) 2232/96	Automaticamente aplicada
	Reg (EC) 2065/2003	

Fonte: CBI, 2009

Solventes de Extração em alimentos

A França implementou a legislação da UE relativa à extração por solvente pelo decreto de 22 de Junho de 1998 relativa à extração por solvente em produtos alimentícios (título original: Arrêté du 22 juin 1998 modifiant l'arrêté du 19 novembre 1990 relatif aux solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients).

A legislação francesa estabelece os mesmos requisitos para o uso de extração por solvente em alimentos como a diretiva da UE.

7.2.3 Legislação Específica para Produtos Seleccionados

1. Massas Alimentícias

A Lei do 3 de Julho de 1934 relativa à regulamentação da fabricação de pastas alimentícias (*Loi du 3 juillet 1934 tendant à réglementer la fabrication des pâtes alimentaires, JORF du 6 juillet 1934*) modificada pela lei n° 99-574 du 9 juillet 1999 d'orientation agricole, *JORF n° 158 du 10 juillet 1999*) é a norma francesa aplicável.

Composição de Normas

De acordo com o art. 1, massas vendidas sob qualquer nome e em qualquer formato devem ser produzidas exclusivamente em puro sêmola de trigo duro. No entanto, as massas contendo trigo mole, exclusivas ou misturadas com o trigo duro, podem ser vendidas na França, se se trata de um Estado membro da União Europeia, ou de alguma outra parte contratante de forma que esteja no Espaço Económico Europeu, onde é legalmente produzido e comercializado.

Para usar o adjetivo "superior", a massa deve ser feita exclusivamente com sêmola de trigo duro do tipo superior que respeitem as características fixadas pela lei referida no parágrafo anterior.



Com exceção dos previstos no parágrafo anterior, qualquer menção referente à qualidade do produto é proibida na denominação de venda dos diversos tipos de massas. A utilização do adjetivo "superior" é proibido acima de tudo, na ausência de leis definindo os vários tipos de semolina. Nos termos do artigo 6 da Lei é proibido oferecer para a venda massas alimentícias contendo mais de 12,5 por cento de água, excepto no entanto, para massas frescas vendidas como tais e massas cujo conteúdo possua acidez superior ao máximo previsto pela lei

Embalagens

Artigo 8 ° da Lei estabelece que, com exceção do tipo vendido fresco, "massa de ovos" e "ovos frescos massas" em todos os casos devem ser vendidos em pacotes com formulários. As outras categorias de massas alimentícias podem ser colocados à venda, quer a granel ou em pacotes.

Os pacotes devem ser de 125, 250 ou 500 gramas peso líquido ou múltiplos de 500 grams.No caso das embalagens transparentes, este último não pode ser corado.

É também aplicável normativa do **Decreto 55-1175, do 31 de Agosto de 1995 para la represión de fraudes en lo que respecta a productos alimentario (Décret du 31 août 1955 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne les pâtes alimentaires (JORF du 4 septembre 1955).**

De acordo com o artigo 7 °, massas devem possuir as seguintes características:

a) Teor de cinzas

Qualidade de massas superior:

- Mínima: 0,55 por cento (percentagem referida matéria seca)
- Máxima: 0,80 por cento, de tolerância 10 por cento (percentagem referida matéria seca)

Qualidade de massas padrão:

- Máxima: 1,30 por cento, de tolerância 10 por cento (percentagem referida matéria seca)

b) Acidez

Qualidade de massas superior:

- Máxima: 0,05 por cento, expresso em ácido sulfúrico;

Qualidade de massas padrão:

- Máxima: 0,07 por cento, expresso em ácido sulfúrico.

Em ambos os casos, esta é uma percentagem referida a matéria seca e determinados de acordo com método de análise publicada no anexo a presente lei-by.

c) Conteúdo Nitrogenado

Qualidade de massas superior:

- Mínimo: 10,5 por cento (percentagem referida matéria seca);

Qualidade de massas padrão:

- Mínima: 11 por cento (percentagem referida matéria seca).

d) Umidade

- Máxima: 12,5 por cento. No entanto, esta máxima não se aplica a massas frescas vendidas como tais.

As denominações e menções previstas no que diz respeito a rotulagem de massas deve ser exibida na íntegra em todas as faturas e guias de entrega.



Existem características previstas na Tabela estabelecida pelo Sindicato das Indústrias Fabricantes de Pastas Alimentícias da França (S.I.F.P.A.F.):

- O teor máximo de cinzas de sêmola de tipo SSS E e massas de qualidade superior é fixada em 1,10% em seca sólidos (Carta Circular do Serviço de Repressão a Fraudes de 15 de junho de 1972).
- A denominação "massa de ovos " e, em geral, qualquer denominação que faz referência a presença de ovos só podem ser utilizados para massas contendo, no mínimo, 140 gramas de ovos inteiros (sem casca) ou gema, ou o correspondente peso de pó de todo o ovo ou gema de ovo.
- A denominação "massa de ovos fresca" pode ser usada apenas para massas que contenham a mesma quantidade de ovos frescos em conformidade com as previsões do regulamento do Departamento de Repressão de Fraudes.

7.2.4 Normas Técnicas

Guias de Boas Práticas

As Guias de Boas Práticas são referências desenvolvidas por várias associações profissionais para um determinado setor. Como mencionado, AFFSA é a agência responsável pela validação dos guias de boas práticas de higiene (GHPG) para uso profissional: pauta de referência desenvolvida por profissionais para um determinado setore. Após a validação são publicadas no jornal oficial. As Guias cumprem com os critérios e normas do HACCP, propondo ações concretas.

Classificação tarifária das mercadorias

As mercadorias devem ser classificadas de acordo com a Pauta Aduaneira Comum (PAC), também indicado com as iniciais "NC" ("Nomenclatura Combinada"), em uma série de oito dígitos. **As seis primeiras correspondem ao Sistema Harmonizado (a sigla em Inglês é "HS"). Em frances a nomenclatura tem doze dígitos e uma letra. Utiliza-se esse sistema de classificação e designação para uma descrição mais detalhada dos produtos.**

Para determinar a nomenclatura do produto, a administração aduaneira utiliza as regras do HS, pois fornece todas as informações necessárias para a correta classificação das mercadorias em destino. No entanto, a correta classificação de certas mercadorias exige um conhecimento de outros aspectos do produto e da sua composição. Por exemplo, no caso de alguns produtos alimentícios, a porcentagem de açúcar, amido, proteínas, e assim por diante. Por esse motivo, e para evitar mais problemas, ele deve seguir o procedimento europeu conhecido como "BTI" descritos nos Regulamentos 2913/92 e 2454/93 da CEE, o que permite esclarecer todas as dúvidas.



Normalização e Certificação

A **AFNOR (Associação Francesa de Normalização)** é a agência governamental para centralizar as atividades de padronização e certificação. Esta organização dá a marca NF que atesta a conformidade do produto com as normas francesas. Existem outras agências com autoridade para conceder certificados, tais como o **Centro Científico e Técnico de Construção (CSTB)**, **National Testing Laboratory (LNE)** e **Técnico de Electricidade da União (UTE)**.

Características de rotulagem e embalagem para o mercado francês

O padrão básico de rotulagem na França é assegurar que os rótulos estejam escritos de tal maneira que não induzam o consumidor ao erro. Todas as etiquetas devem estar em língua francesa, independentemente da origem do produto, em especial, todos os produtos de venda em varejo deverão **conter instruções em francês**. No entanto, rótulos multilíngue também são aceitos. O uso da língua francesa **é obrigatório em toda a documentação das transações comerciais, na rotulagem, embalagem e as próprias mercadorias**. Está proibido o uso de palavras estrangeiras quando há franceses equivalentes. No entanto, o "chorizo", "cuscuz", "Genebra", "merguez", "paella", "salame, vodka, aquavit", e "whisky" são permitidas.

As leis francesas limitam a inclusão de expressões extremamente grandiosas nos rótulos dos alimentos. Superlativos como "grandes" não podem ser usados nos rótulos para descrever um produto. Além disso, a palavra "natural" pode ser incluída dependendo da sua localização no rótulo e produto. Não está autorizada a utilização de palavras tradicionais da cozinha francesa, como o "*boeuf bourguignon*".

Nomes genéricos, como "cerveja" ou "iogurte", entre outros, podem ser utilizados somente se certificar que o produto foi produzido de acordo com processos e procedimentos específicos. Mercadorias que não cumprirem esse requisito podem entrar no mercado francês, mas não incluindo os nomes genéricos em seus rótulos e em alguns casos, sujeitos ao pagamento do impostos especiais.

A França tem as suas próprias exigências para as dimensão e acondicionamento de uma ampla variedade de embalagem para o gêneros alimentícios. Estes incluem cerveja, as bebidas fermentadas, cereais matinais, frutas, refrigerantes, café, leite, azeite, vinagre, gelados, peixes congelados e os alimentos para animais.

Uma quantidade significativa de alimentos pré-embalados requerem um declaração sobre o preço unitário por quilo ou por 100 gramas por litro. Todos os produtos destinados à venda varejista devem cumprir este requisito.

O "**ponto verde**" nas embalagens de produtos ambientais é uma etiqueta que indica que o fabricante de embalagens atende aos regulamentos sobre a reciclagem do material (**Ecoemballage**). A utilização deste símbolo nos rotulos dos alimentos não é obrigatória. No entanto, um decreto francês de 1992 que faz referência à Diretiva 94/62 da União Europeia exige que os fabricantes, importadores e outras pessoas responsáveis pela comercialização de um alimento contribuam para a eliminação dos resíduos de embalagem.



7.3 Portugal

7.3.1 Autoridades Competentes

Em Portugal o controle sobre os produtos alimentícios é exercido pelo **Ministério de Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP)**, concretamente pelo Gabinete de Planeamento e Políticas Públicas, na **Direção de Serviços de Normalização e Segurança Alimentar**.

Dentro das atribuições desta Direção estão:

- Acompanhar e propor as medidas de política relativas à qualidade e segurança alimentar, aos materiais em contacto com gêneros alimentícios e as respectivas matérias-primas, ingredientes e aditivos, coordenando e avaliando a sua execução pelos serviços regionais do MADRP.
- Orientar, coordenar e avaliar as medidas e ações desenvolvidas pelos serviços do MADRP no âmbito da certificação e controle da qualidade, genuinidade, não contaminação radioativa e conformidade dos gêneros alimentícios e dos materiais e embalagens destinados a contactar com os gêneros alimentícios.
- Assegurar a representação junto das diferentes instâncias da União Europeia em matéria de legislação e normalização alimentar, incluindo no Comitê Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, bem como junto de outras instâncias internacionais, nomeadamente os grupos do Codex Alimentarius.

A **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, ASAE**, é a autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização económica. É responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das atividades económicas nos setores alimentar e não alimentar, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas.

A ASAE rege-se pelos princípios da independência científica, da precaução, da credibilidade e transparência e da confidencialidade. A ASAE, ao abrigo da sua lei orgânica aprovada pelo Decreto Lei 274/2007 de 30 de Julho, promove ações de natureza preventiva e repressiva em matéria de infrações contra a qualidade, genuinidade, composição, aditivos alimentares e outras substâncias e rotulagem dos gêneros alimentícios e dos alimentos para animais. Para a realização destas ações, a ASAE tem 5 direções regionais e 3 delegações que executam as ações de fiscalização tendo por base um planeamento centralizado.

7.3.2 Legislação Horizontal Alimentar

Materiais que entram em contato direto com alimentos

Portugal implementou todas as atuais diretivas da UE sobre materiais que tem contato direto com alimentos e artigos para a legislação nacional. A legislação portuguesa está totalmente harmonizada com a legislação da UE relativa a estes materiais.



Além disso, Portugal implementou disposições nacionais para os seguintes materiais:

- Vidro (limites para o chumbo e cádmio)

Visão geral da legislação da UE sobre esses materiais e a implementação em Portugal

Tema	Legislação da UE	Legislação Portuguesa
Matérias que entram em contato direto com alimentos	Regulamento (EC) 935/2004	<i>Automaticamente aplicada</i>
Cerâmicas	Diretiva 84/500/EEC	Decreto No. 193/88 of 1988, Norm No. 2098 de 1986 e Norm No. 2099 of 1988 (Portaria no 193/88 of 30/05/1988; INorma Portuguesa (NP)-2098 de 1986; NP- 2099 de 1988)
Filme de Celulose Regenerada	Diretiva 93/10/EEC	Decreto No. 294 de 1994 (Portaria no 94/94 of 17/05/1994)
Plásticos	Diretiva 2002/72/EC	Decreto No. 4 of 2003 (Decreto-Lei no 4/2003 of 10/01/2003)
Materiais Plásticos Reciclados	Regulamento (EC) 282/2008	<i>Automaticamente aplicada</i>
Plásticos em tampas e vedações	Regulamento (EC) 372/2007	<i>Automaticamente aplicada</i>
Monômero de cloreto de vinila	Directiva 78/142/EEC	Decreto No. 4 of 2003
N-nitrosamina e substâncias capazes de serem convertidas em N-nitrosamina	Directiva 93/11/EEC	Orde No. 863 of 1994 (Portaria no 863/94 de 26/09/1994)
BADGE, NOGE, BFDGE	Regulamento 1895/2005	<i>Automaticamente aplicada</i>
Legislação Adicional Portuguesa		
Tema	Legislação Portuguesa	
Vidro	Norm ANo 2095 de 1986 (NP 2095 de 1986, NP-2096 de 1986)	
Esmalte	Norma No 2097 de 1986 e No 2096 de 1986 (2097 de 1986, NP-2096 de 1986)	

Fonte: CBI, 2009

Nível Máximo para ácido erúxico nos óleos e gorduras

Portugal implementou a Diretiva 76/621/EC pelo Decreto nr. 343 de 28 de Setembro de 1988. A implementação portuguesa é uma transposição da diretiva, o que significa que a **legislação portuguesa estabelece os mesmos requisitos de nível máximo de ácido erúxico nos óleos e gorduras que a legislação da UE.**

Implementação em Portugal para ácido erúxico nos óleos e gorduras

Tema	Acido Erúxico
Produtos	1. Óleos, gordura e mistura para consumo humano 2. Compostos alimentares aos quais forma adicionados óleos, gordura ou misturas que excedam 5% do conteúdo total.
Requisitos	O nível máximo de ácido erúxico nos produtos acima mencionados, calculados sobre o nível total de azedos gordurentos nos componentes da gordura, não pode ultrapassar 5%.
Status	Implementação de uma Diretiva existente na UE
Fonte	Decreto nr. 343 de 28 Setembro de 1988 (Original title: Decreto-Lei nº 343/88 de 28.9.88)

Fonte: CBI, 2009



Irradiação

Em Portugal, as respectivas diretivas da UE têm sido implementadas pelo Decreto nr. 337 de 26 de Dezembro de 2001. A legislação portuguesa é uma transposição direta da legislação da UE. Isto significa que a legislação portuguesa estabelece os mesmos requisitos para os ingredientes alimentares que podem ser tratadas com radiação ionizante que a legislação da UE.

Implementação em Portugal para irradiação

Método	Radiação ionizante
Produtos	Ervas aromatizadas secas, temperos e vegetais secos
Requisitos	Dose média máxima de absorção da radiação 10 kGy
Status	Legislação Nacional Existente
Fonte	Decreto nr. 337 de 26 Dezembro 2001.(Decreto-Lei n.o 337/2001 de 26 de dezembro)

Fonte: CBI, 2009

Embalagens e Resíduos de Embalagens

Quando se trata de requisitos relevantes para um produtor de um país terceiro, a legislação portuguesa relativa a embalagens segue a diretiva da UE. Os requisitos portugueses podem ser encontrados no Decreto Lei 407/98.

Implementação em Portugal para resíduos de Embalagens

Substancia	Linho (7439-43-9), cânhamo(7440-43-9), mercury (7439-97-6) e hexavalente cromium (18540-29-)
Produto	Embalagem
Requisitos	Máxima Concentração de llinho, cânhamo, mercúrio and hexavalente Cromo em embalagens é 100 ppm
Status	Legislação corrente segue Legislação da EU
Fonte	Decreto de Lei 407/98 (Original title: Decreto-Lei 407/98)

Fonte: CBI, 2009

Segurança de Produtos

Portugal implementou a DSGP pelo Decreto 69, de 17 de Março de 2005. Esta lei transpõe a Diretiva 2001/95/CE para legislação portuguesa. Assim, a legislação portuguesa impõe as mesmas exigências legais para a segurança dos produtos como a legislação da UE.

Materiais de madeira utilizados como embalagem

Portugal implementou a legislação da UE em materiais de madeira utilizados como embalagem No.154 pelo Decreto de 6 de Setembro de 2005 e suas alterações Decreto-Lei n.º 154/2005 de 6 de Setembro). Isto significa que a legislação portuguesa está em conformidade com os requisitos da UE.

7.3.3 Legislação Específica para Produtos Seleccionados

1. Chocolates, balas e confeitos



Em Portugal a Diretiva 2000/36/ EC relativa ao cacau e produtos derivados do cacau tem sido implementada pelo **Decreto No 2229 do 27 de Setembro de 2003 (Título Original: Decreto-lei N° 229/2003, DR n° 224 , I-A Sériede 2003.09,27)** A legislação portuguesa está plenamente alinhada com as Diretivas europeias e estabelece os mesmos requisitos que a UE.

2. Doces e Geléias

Em Portugal a Diretiva 2001/113/EC foi implementada pelo **Decreto No 230 do 27 de Setembro de 2003 (Título Original: Decreto-Lei n°230 de 27/09/2003)**. A lei portuguesa fica em linha e estabelece os mesmos requisitos para a fabricação e a rotulagem para geléias, marmeladas e confeites que a Diretiva Européia.

Porém, persiste uma pequena diferença relativa à fabricação de 1.000 g de geléia feita de castanha de caju, que segundo à normativa portuguesa pode ser feita com 130 g de castanha para poder rotular o produto final como geléia, enquanto a Diretiva exige 160 g de fruta inicial.

3. Massas Alimentícias

A legislação aplicável a nível estatal é o **Decreto n.º 45 588 de 3 de Março de 1964 relativo ao Fabricação de Massa Alimentícias**. O Decreto nº 45 588 de 3 de Março define as massas alimentícias como produto seco não fermentado obtido da farinha de trigo de grão claro , ou da preferência *T.Durum* e de água potável com ou sem adição de substancias autorizadas (Art 1).

Os Artigos 2 e 3 da lei classificam a massa segundo o seu tamanho como pequena, curta ou comprida. Em relação a sua composição também é classificada como massa comum, especial e dietética. O Artigo 5 estabelece umas características da massa comum enquanto a forma, aspecto, aroma e color.

O Artigo 9 estabelece que a Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, ouvido o Instituto Nacional do Pão estabeleceram as **características químico-analíticas e os requisitos para impor as massas especiais e dietéticas**. Para as massas alimentícias dietética será também ouvida a Direção-Geral de Saúde.

Enquanto à **embalagem**, o Artigo 10 da mesma lei estabelece que as massas serão obrigatoriamente acondicionadas pelos fabricantes em embalagens não superiores a 1 Kg, podendo ser apresentada em embalagens de 250 e 500 gr. Para a massa comum também está permitido a embalagem de 5 e 10 Kgs.

7.3.4 Normas Técnicas

Normalização e Certificação de Produtos

Alguns produtos importados, qualquer seja sua origem ou procedência, devem adaptar-se a determinadas regulamentações técnicas que dão lugar a uma **homologação**. Além disso, no âmbito das normas obrigatórias são aplicadas as normativas de UE. Por outro lado, como em todos os países, existem uns requisitos técnicos “voluntários” impostos pelo mercado, para os que existam diversos sistemas de certificação. Assim, cada vez se exige mais que as empresas cumpram algumas das normas de serie ISO 9.000. O *Instituto Português da Qualidade (IPQ)* é o organismo



responsável no âmbito nacional de quase todas as atividades de normalização, certificação e metrologia, assim como de acreditar as empresas. No entanto, determinados produtos são de competência de outros organismos como a *Direção Geral de Energia* (productos elétricos e eletrotécnicos) e a *Direção de Fiscalização e Controle da Qualidade Alimentar*, responsável pela qualidade dos produtos alimentícios.

- APQ - Associação Portuguesa da Qualidade
- APCER - Associação Portuguesa de Certificação
- ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
- BVQI - Bureau Veritas Quality International Portugal
- DNV - Der Norske Veritas
- EIC - Empresa Internacional de Certificação
- IPQ - Instituto Português da Qualidade
- LRQA - Lloyds Register Quality Assurance
- TUV Rheinland Portugal



7.4 Países Baixos

7.4.1 Autoridades Competentes

A legislação holandesa se baseia no quadro de leis que são explicadas por medidas gerais de governança (e regulamentos ministeriais). A segurança alimentar e a saúde são organizadas em várias leis do qual as **”Warenwet” (Lei de Alimentos e Drogas)** é o mais importante. Outras leis são **”landbouwkwaliteitswet” (Lei de Qualidade Agrícola)**, **”vleeskeuringswet”(Lei de inspeção da carne)** e de **”Bestrijdingsmiddelenwet” (Lei dos Agrotóxicos)**.

Lei de Alimentos e Drogas

A Lei de Alimentos e Drogas da Holanda (Warenwet) foi estabelecida em 1919 e completamente revista em 1988. Fornece aos holandeses um **quadro regulamentar para todos os gêneros alimentícios e produtos não alimentícios, e é aplicável a produtos produzidos internamente e importados**. Após 1988, a Lei holandêsa Alimentos e Drogas foi adaptada várias vezes, principalmente para acolher e implementar a legislação da UE. Revisões da Lei de Alimentos e Drogas dos Países Baixos estão publicados no “Staatscourant” (Boletim Oficial de publicação de Leis nos Países Baixos). Todas as leis holandesas também podem ser encontradas na <http://wetten.overheid.nl> (NOTA: Web site está em holandês).

Autoridade de Segurança de Alimentos e Produtos de Consumo (VWA)

O cumprimento da Lei holandesa de Alimentos e Drogas é tarefa da Autoridade de Segurança de Alimentos e Produtos de Consumo (”Voedsel pt Waren Autoriteit”, VWA). O VWA está encarregada de proteger a saúde humana e animal. O



VWA controla toda a cadeia produtiva, desde as matérias-primas e auxiliares tecnológicos para os produtos finais de consumo. É uma **agência independente do Ministério da Agricultura, Natureza e Qualidade Alimentar e uma agência de entrega para o Ministério da Saúde, Bem-Estar e do Desporto**. As três principais tarefas da VWA são supervisão, avaliação e comunicação dos riscos. Outras atividades importantes são incidentes e gestão de crises e assessoria política para o Ministro da Agricultura, Natureza e Qualidade Alimentar. Uma parte significativa do seu trabalho envolve contactos com outros ministérios e manter contatos internacionais, como com a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA).

Plataforma Regular Consular de Leis de Alimentos e Droga (ROW)

Em 1997, o Governo holandês estabeleceu uma **plataforma regular consular de Leis de Alimentos e Drogas (Regulier Overleg Warenwet, ROW)** para discutir assuntos atuais e potenciais adaptações referentes a Warenwet. O secretariado da plataforma situa-se no Ministério da Saúde, Bem-Estar e do Desporto. Principais interessados e representantes da sociedade civil, indústria e governo são membro desta plataforma de discussão. A plataforma dá voz aos consumidores, indústria e governo pareceres e os envolve no desenvolvimento de novas medidas e regulamentos. Membros importantes são os representantes do Coselho de Produtos («productschappen») e Conselho de Setor («bedrijfschappen»).

Conselho de Produto e Conselho de Setor

Os Conselhos representam todos os interessados em diversas fases da cadeia de produção e comercialização (por exemplo, de agricultor ao varejista). Os membros para a gestão de Produto e Setor são selecionados a partir de representantes de grupos interessados na cadeia de produção, enquanto o presidente é nomeado pelo governo holandês. O Conselho de Setor têm sub-setores por produto onde frequentemente representantes de sindicatos têm uma cadeira. Suas principais funções são a defesa dos interesses do setor e de regulação dos assuntos coletivos. Além disso eles estão autorizados a recolher taxas e impostos, aconselhar o governo sobre questões políticas e tornar voluntário e obrigatório regulamentos que assegurem a qualidade, quantidade ou melhoraram a eficiência dos produtos. Outras atividades incluem o desenvolvimento de normas de certificação ou os chamados "bedrijfscodes" (Setor Voluntário de Códigos) e a ampla publicidade e promoção do setor. A Holanda tem os seguintes Conselhos de Produtos e Setor, relevantes para a indústria alimentar e de bebidas:

Conselho de Setor:

- Setor de Buffet & Hotel
- Setor de Atacado Agrícola
- Setor de Manufatura de Alimentos, incluindo Panificação
- Setor de Comércio Varejista

Conselho de Produto:

- Agricultura
- Produtos Alimentícios
- Bebidas alcoólicas e bebidas não alcoólicas



- Manteiga, óleos e gorduras
- Produtos de Horticultura
- (PVE) Gado, carne e ovos
- Produtos de Pescas
- Vinhos
- Produtos Lácteos

7.4.2 Legislação Horizontal Alimentar

A Lei holandesa sobre Alimentos e Drogas está completamente harmonizados com a GFL no sentido de que todas as diretivas da União Europeia foram traduzidos diretamente para o holandês "Warenwet". No entanto, para determinados tópicos do Warenwet leis adicionais ou mais rigorosas foram desenvolvidas. Nos quadros subsequentes você pode encontrar uma lista das diretivas europeias e a respectiva legislação suplementar holandesa (CBI 2009 e USDA 2009).

Materiais que entram em contato direto com alimentos

Toda a legislação relativa a materiais que entram em contato direto com alimentos foi compilada no Regeling Verpakkingen-en gebruiksartikelen (Warenwet), de 20 de Novembro de 1979. Este regulamento foi alterado várias vezes desde que a regulamentação da UE 1935/2004 entrou em vigor. Atualmente a legislação holandesa está totalmente harmonizada com a atual legislação da UE sobre o tema. Além disso, as disposições nacionais para os seguintes materiais de embalagem alimentar são:

- Ligas Cerâmicas
- Vernizes
- Vidros
- Metais
- Papel & Papelão
- Borracha e elastômeros
- Têxteis
- Madeira, incluindo cortiça

Os exatos requisitos adicionais podem ser encontradas no anexo A e B do "Regeling Verpakkingen-en gebruiksartikelen (Warenwet) de 20 de Novembro de 1979».



Visão Geral da legislação harmonizada dos Países Baixos sobre Embalagens de Alimentos

Tema	Legislação da UE	Legislação Holandesa
Materiais que entram em contato direto com alimento	Regulamento 1935/2004	Regulamento de embalagem e produtos de consumo. Regeling Verpakkingen- en gebruiksartikelen (Warenwet), 20 November 1979 and repealing of Warenwetbesluit Verpakkingen- en gebruiksartikelen van 15 Mei 2005
Cerâmicas	Diretiva 84/500/EEC, Diretiva 2005/31/EG and Diretiva 2005/79/EG	Modificação da lei de embalagem e produtos de consumo. Wijziging van de Regeling Verpakkingen- en gebruiksartikelen (Warenwet) in verband met richtlijnen nr. 2005/31/EG en 2005/79/EG van 8 Juni 2006
Plásticos	Diretiva 85/572/EEG, Diretiva 2002/72/EC, and Diretiva 2007/19/EG	Modificação da lei de embalagem e produtos de consumo. Wijziging van de Regeling Verpakkingen- en gebruiksartikelen (Warenwet) in verband met richtlijn nr. 2007/19/EG van 14 Mei 2008
	Diretiva 2008/39/EG	Modificação da lei de embalagem e produtos de consumo. Wijziging van de Regeling Verpakkingen- en gebruiksartikelen (Warenwet) in verband met richtlijn nr. 2008/39/EG
Filme de celulose regenerada	Diretiva 2007/42/EC	Regulamento de embalagem e produtos de consumo. Regeling Verpakkingen- en gebruiksartikelen (Warenwet) van 20 November 1979
Regras para migração de sabor	Directiva 82/711/EEG	
Vinyl chloride monomers	Diretiva 78/142/EEC	
- Métodos para análise de PVC	Diretiva 80/766/EEC	
- Método para análise de alimentos	Diretiva 81/432/EEC	
Elastomeros and Borrachas como N-nitrosamines	Diretiva 93/11/EEC	
Embalagens de Materiais Comprimidos	Diretiva 94/1/EG	Decisão referente a Lei de bens de consumo em materiais comprimidos. Warenwetbesluit drukverpakkingen van 26 Maart 1996
Legislação Adicional Holandesa para materiais que entram em contato direto com alimentos	-	Regulamento de embalagem e produtos de consumo (Apêndice A e B). Regeling Verpakkingen- en gebruiksartikelen (Warenwet) van 20 November 1979 Bijlage A en B

Fonte: CBI, 2009

Rotulagem de Alimentos

Nos Países Baixos, os requisitos de rotulagem têm sido estabelecidas no Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen de 10 de Dezembro de 1991. A Holanda implementou todas as diretivas comunitárias relativas à rotulagem dos gêneros alimentícios, incluindo produtos de legislação específica para o direito nacional. Isto resultou em diversas alterações, das quais uma visão geral é fornecida na tabela abaixo. No entanto, podem ser ligeiramente diferentes requisitos para casos específicos. Requisitos que diferem ligeiramente na maioria dizem respeito aos seguintes tópicos (USDA 2009):

- Existe regulamentação específica sobre formulações e linguagem utilizada nos rótulos. A língua deverá ser holandês, mas pode incluir outras línguas
- Devem conter expressão da quantidade em unidades métricas menores 'e' no rótulo (quilo, grama, litro, milímetro, etc)
- Precisa declaração padrão de aditivos, aromatizantes, edulcorantes nas embalagem ou se gases são utilizados.



Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da UE



- Precisa descrição exata de formulação para produtos que contêm alérgenos, de género alimentício ou congelados quando irradiação é usada.
- Os produtos alimentícios para a indústria não precisam cumprir todas as regulamentações de rotulagem para os produtos de consumo.
- A descrição exata para informações específicas que aleguem valores nutricionais e validade
- O local de origem (produção) deve ser claramente mencionada.

A nova legislação da UE em matéria de rotulagem será implementadas logo após a proposta da UE para o novo regulamento sobre rotulagem, em Janeiro de 2009.

Visão Geral da Implementação das Diretivas da UE na legislação holandesa sobre rotulagem

Tema	Legislação da UE	Legislação Holandesa
Rotulagem Geral de Alimentos	Diretiva 2000/13/EC	Decisão referente a lei de etiquetado dos bens de consumo. Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen van 10 December 1991
	Diretiva 97/4/EG and Diretiva 99/10/EG	Modificação da decisão referente a lei de etiquetado dos bens de consumo. Wijziging van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen van 11 October 1999
	Diretiva 2001/101/EG en Diretiva 2002/86/EG	Modificação da decisão referente a lei de etiquetado dos bens de consumo. Wijziging van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen in verband met toevoeging van de categorie vlees aan bijlage I van 17 Juli 2003
Informações Nutricionais	Diretiva 90/496/EEC	Decisão referente a lei de informação nutricional nos bens de consumo. Warenwetbesluit Voedingswaarde- informatie levensmiddelen van 7 September 1993
Propriedades Alérgicas	Diretiva 2003/89/EC	Modificação da decisão referente a lei de etiquetado dos bens de consumo. Wijziging van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen inzake de vermelding van ingrediënten van 25 Oktober 2004
	Diretiva 2007/68/EC	Regulação dos bens de consumo. Warenwetregeling vrijstelling etikettering van levensmiddelen in verband met richtlijn 2007/68/EG van 20 November 2007
Rótulos para Cafeína e Quinino	Diretiva 2002/67/EC	Modificação das decisões referentes a lei de etiquetado dos bens de consumo em particular no que repeita a cafeína e quinina. Wijziging van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen en van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen in verband met de etikettering van levensmiddelen met kinine en cafeïne van 20 October 2003
Rótulos de Embalagens com Gás, Adoçantes e Licores	Diretiva 2008/5/EC	Modificação da decisão referente a lei de etiquetado dos bens de consumo. Wijziging van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen in verband met verordening (EG) 608/2004 en met de vermelding van zoethout (richtlijn 2004/77/EG), en van het Warenwetbesluit bestuurlijke boetes van 31 December 2004
Ingredientes Obrigatórios	Diretiva 2006/142/EG	Modificação da decisão referente a lei de etiquetado dos bens de consumo. Wijziging van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen ter uitvoering van richtlijn 2006/142/EG van 27 Juni 2007
Requerimentos Adicionais Holandeses sobre Rotulagem	-	Decisão referente a lei de etiquetado dos bens de consumo. Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen van 10 December 1991

Fonte: CBI, 2009



Irradiação

Na Holanda, as respectivas diretivas da UE foram implementadas pelo Decreto-Lei Alimentos Commodities Irrradiados (Warenwetbesluit Doorstraalde Waren van 2 de Abril de 1992). **A legislação holandesa segue os requisitos para a irradiação dos alimentos fixados pelas directivas europeias.** No entanto, para além do grupo de produtos autorizados para irradiação pela legislação da UE, a Holanda criou uma lista adicional de categorias alimentares que são permitidas a irradiação. A legislação holandesa impõe uma média máxima na dose de radiação absorvida por categoria alimentar (CBI 2009).

A legislação da UE estabelece normas para o tratamento com radiação ionizante para uma categoria de produto, ou seja, plantas aromáticas secas, especiarias e condimentos vegetais. A máxima dose média de radiação absorvida autorizada é fixada em 10 kGy. A Legislação holandesa permite uma média máxima na dose de radiação absorvida (kGy) para os seguintes produtos: frutas secas, leguminosas, legumes desidratados, flocos de cereais, especiarias aromáticas secas, condimentos e vegetais, camarões, carne de aves, peças de rã, goma arrabica (E414), refeições congeladas (para pacientes que necessitam de alimentos esterilizados de acordo com a prescrição médica) e derivados de ovo.

Gy: cinza - unidade para medir a dose absorvida. É definida como a energia média transmitida pelas radiações ionizantes a matéria por unidade de massa. Um Gy é igual a um jaule por quilograma (1 kGy é igual a 1000 Gy) (CBI 2009).

Visão Geral da implementação das diretivas da UE na legislação holandesa sobre irradiação

Tema	Legislação da UE	Legislação Holandesa
Irradiação	Diretiva 1999/2/EG and Diretiva 1999/3/EG	Modificação da decisão sobre a lei referente à irradiação nos bens de consumo. Wijziging van het Warenwetbesluit Doorstraalde waren en van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen van 29 October 1999
Legislação Holandesa Adicional sobre Irradiação	-	Decisão sobre a lei referente à irradiação nos bens de consumo Warenwetbesluit doorstraalde waren van 2 April 1992

Fonte: CBI, 2009

Suplementos Alimentares

A Holanda implementou a Directiva 2002/46/CE, relativa aos suplementos alimentares, na sua legislação nacional, através da lei de Serviço Alimentar e Commodities sobre suplementos alimentares (Warenwetregeling voedingssupplementen van 15 maart 2003). Temas referentes a minerais e vitaminas contemplados na legislação holandesa é exatamente o mesmo que a legislação da UE.

A UE ainda não estabeleceu limites máximos de doses diárias de vitaminas e minerais presentes nos suplementos alimentares. Os Países Baixos já tinham incluído tais limites em sua legislação nacional antes da directiva da UE, e enquanto tais limites não são estabelecidos pela UE, estas permanecerão em vigor nos Países Baixos (CBI 2009). Esses limites são os seguintes:

- Vitamina A 1200 µg



- Vitamina D 5 µg ou para crianças até 6 e mulheres grávidas ou amamentando: 15 µg.
- Iodo 150 µg

Visão Geral da implementação das Diretivas da EU na legislação holandesa sobre suplementos alimentares

Tema	Legislação da UE	Legislação Holandesa
Suplementos Alimentares	Diretiva 2002/46/EC	Decisão relativa à lei de consumo de suplementos alimentares. Warenwetbesluit voedingssupplementen van 15 Maart 2003
		Regulamentação relativa ao consumo de suplementos alimentares. Warenwetregeling voedingssupplementen van 2 April 2003
Legislação Holandesa Adicional sobre Suplementos Alimentares	-	Regulamentação relativa a preparados vitaminados. Warenwetregeling Vrijstelling vitaminepreparaten van 14 April 1994
		Regulamentação sobre aditivos alimentares. Warenwetregeling Gebruik van additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen in levensmiddelen van 25 September 1996 Bijlage III

Fonte: CBI, 2009

Nível Máximo de ácido erúxico em óleos e gorduras

A Directiva 76/621/CEE estabelece o nível máximo de ácido erúxico nos componentes:

- Óleos, gorduras e suas misturas destinadas ao consumo humano
- Gêneros alimentícios adicionados a óleos e gorduras, no caso do teor de gordura total ser superior a 5%.

Segundo a diretiva, o nível máximo de ácido erúxico nos produtos acima mencionados, calculados sobre o nível total de ácidos gordos no componente da gordura, não pode ser superior a 5% (CBI 2009). A Holanda implementou a Diretiva 76/621/EC pela decisão de 10 de Dezembro de 1992 com o nome "Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen". No entanto, a legislação holandesa define o limite de 5% de ácido erúxico no óleo, independentemente do teor percentual nos alimentos. Isto significa que a legislação holandesa é mais restritiva do que a diretiva da UE.

Visão geral da implementação das diretivas da UE na legislação holandesa sobre níveis de ácido erúxico nos óleos e gorduras

Tema	Legislação da UE	Legislação Holandesa
Níveis de ácido erúxico em óleos e gorduras	Diretiva 76/621/EC	Decisão relativa à lei de consumo sobre tratamento e preparação de alimentos. Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen van 10 December 1992

Fonte: CBI, 2009



Embalagens e resíduos de embalagens

Na Holanda a aplicação da diretiva comunitária relativa a embalagens e resíduos de embalagens (2004/12/EG) entrou em vigor por 1º de janeiro de 2006 por decisão »Besluit Beheer verpakkingen en papier en Karton van 24 maart 2005». Esta decisão torna as empresas diretamente responsáveis pela organização e os custos de recolhimento e reciclagem dos seus resíduos de embalagens. A legislação é aplicável a todas as embalagens produzidas na Holanda, mas também embalagens importadas para a Holanda, sob a forma de produtos embalados. Por esta razão, os requisitos holandeses não são relevantes apenas para os produtores na Holanda, mas também para os que exportam produtos embalados para a Holanda. Ainda que o importador seja responsável pela conformidade com os requisitos, ele pode exigir que o exportador siga as instruções específicas de embalagem (CBI 2009).

Em Novembro de 2005, a indústria de embalagem iniciou uma organização coletiva 'Nedvang' em prol da reciclagem de resíduos e implementação de objetivos da decisão de 24 de Março. Os "Nedvang" deixaram de seguir "as embalagens convenants" estabelecidas pelo Governo holandês e passaram a organizar coletivamente a reciclagem dos resíduos de materiais e implementar as metas estabelecidas na Directiva 94/62/CE. Desde 1º de jan. de 2008, empresas que possuem sede nos Países Baixos são obrigadas a pagar especiais "impostos de embalagem". Tal como previsto na Directiva 2004/12/EG UE, o objetivo do regulamento é prevenir, reduzir e reciclar resíduos de embalagens.

Visão geral da implementação das diretivas da UE na legislação holandesa relativa a embalagens e resíduos de embalagens

Tema	Legislação da EU	Legislação Holandesa
Embalagens e resíduos de embalagens	Diretiva 94/62/EC and Diretiva 2004/12/EG	Decisão relativa à manipulação de embalagens. Besluit beheer verpakkingen en papier en karton van 24 Maart 2005 and Regeling Verpakkingen-en gebruiksartikelen (Warenwet) van 20 November 1979

Fonte: CBI, 2009

Exigências adicionais são estabelecidas nos Países Baixos que são aplicáveis a todos os resíduos de embalagem de materiais. Esses requisitos adicionais focam em metais pesados nas embalagens, minimização dos materiais de embalagem e requisitos de rotulagem com materiais de embalagem re-utilizáveis.

7.4.3 A Legislação para Produtos Selecionados

A Holanda não tem normas obrigatórias para produtos. O Governo holandês se esforça para reduzir OTC's para a indústria alimentar, tanto quanto possível, no entanto existem regulamentos obrigatórios referentes a quotas, segurança alimentar e higiene, riscos e qualidade geral de códigos no Conselho de Produto e Setor que incidem sobre os produtores holandeses.



Códigos do Setor

Os Códigos do Setor são desenvolvidos a partir do respectivo Conselho de Produto ou Setor para os produtores holandeses. Eles fornecem uma visão geral de todas as exigências e normas estabelecidas para as empresas do setor. Nele estão incluídos todos os códigos legislativos obrigatórios, leis e regulamentos, normas para segurança no trabalho e dicas práticas sobre como melhorar o seu processo produtivo. Em uma produção de códigos, especificações são fornecidas para todos os processos de produção, normas administrativas no início ou mudança de empresa, condições para os compradores e fornecedores, padrões para as condições trabalho, normas ambientais, de higiene e de energia. O documento sobre o código pode ser obtido a partir do respectivo Conselho de Produto ou Setor. **O processo de certificação é voluntária para as empresas, mas reflete os padrões de qualidade do setor.** Só as empresas no setor da carne tem algumas regras e normas obrigatórias como registo obrigatório de sua empresa que estão estabelecidas diretamente na legislação da UE.

1. Produtos Destilados

O conselho de Produto de bebidas alcoólicas e bebidas não alcoólicas ou "Productschap Dranken" tem uma comissão especial para as bebidas destiladas, com o nome "Commissie gedestilleerd". Essa comissão é elegível para desenvolver regulamentos voluntários ou obrigatórios para a indústria de bebidas destiladas. Exemplos de normas imperativas são "Verordening Benaming Gedestilleerde pt zwak gedestilleerde Dranke" que descreve a exata denominação de diferentes tipos de bebidas alcoólicas e "Verpakkingsverordening Productschap Dranken 2003" que trata as embalagens dessas bebidas. Exemplos de outros regulamentos relevantes são a proibição da venda de bebidas alcoólicas com mais de 81% álcool etílico, o manual de instruções sobre a rastreabilidade ou dos manuais desenvolvidos para alérgenos e rotulagem de bebidas alcoólicas. As bebidas destiladas são isentas de advertência para alérgenos de grãos / trigo, pois uma pesquisa revelou que os grãos utilizados durante a destilação não contêm alergogêneos ativa após a destilação.

Regulamentação relativa à nomenclatura das bebidas destiladas

Organização	Regulamentação Holandesa
Commissie Gedestilleerd – Productschap Dranken (Comitê Bebidas Alcoólicas)	Regulamentação relativa à nomenclatura das bebidas destiladas. Verordening Benaming Gedestilleerde en zwak gedestilleerde Dranken 2005 Verpakkingsverordening Productschap Dranken 2003

Fuente: Comitê Bebidas Alcoólicas, <http://www.pdcg.nl>

2. Sucos de Frutas



Outra comissão no âmbito do Conselho de Produto de bebidas alcoólicas e bebidas não alcoólicas é o 'Commissie frisdranken pt águas "(Comitê de refrigerantes e águas)". A comissão de refrigerantes e águas desenvolveu uma regulamentação específica para materiais de embalagem e manuseio de resíduos de embalagens, regulamentações relativas à autenticidade dos sucos de frutas, regulamentações relativas à administração aberta e transparente, regulamentações sobre taxas e regulamentação sobre uso restrito de cânhamo.

Regulamentação relativa à águas e limonadas

Organização	Regulamentação Holandesa
Commissie Frisdranken en waters – Productschap Dranken (Comitê de Refrigerantes e água)	<ul style="list-style-type: none">Regulamentação relativa à autenticidade das águas e limonadas. Verordening authenticiteit vruchtenlimonades 2003 Productschap DrankenRegulamentação interna do Comitê. Verordening registratie, verstrekking van gegevens en inzage van boeken en bescheiden Productschap Dranken / Commissie voor frisdranken en waters 2003Convenio sobre bebidas e cervejas. Convenant inzake kratten bestemd voor herhaald gebruik in de bier- en frisdrankenindustrieRegulamentação em massas. Verpakkingsverordening Productschap DrankenRegulamentação interna do comitê: Verordening registratie 2003, Verordening Heffingen 2009
Fonte:	<ul style="list-style-type: none">http://www.productschapdranken.nl/fris&waters/

Fonte: (Comitê de Refrigerantes e água)

3. Confeitaria

A indústria de confeitaria e panificação, nos Países Baixos, se insere no âmbito do Conselho de Setor para Manufatura de Alimentos. O "Hoofdbedrijfschap Ambacht", como é conhecido tem uma comissão sucursal para padaria e confeitaria (Commissie banketbakkers). Eles desenvolveram regulamentos relativos às quotizações e implementação do "Código van het levensmiddelenbedrijf" (Código de empresas da indústria alimentar). Este código é desenvolvido pelo Setor de manufatura de alimentos, juntamente com o Setor Varejista. O código desenvolvido para empresas de a indústria alimentar inclui auto-desenvolvimento, código de higiene baseado em normas HACCP. Além disso, as normas têm sido desenvolvidos para risco de inventário e sistemas de avaliação no âmbito do setor.

Regulamentação relativa a confeitaria

Organização	Regulamentação Holandesa
Commissie Banketbakkers – Hoofdbedrijfschap Ambacht (Comitê de confeitaria)	<ul style="list-style-type: none">Regulamentação interna do comitê. Verordening bestemmingsheffing Banketbakkersbedrijf 2009Código de boas práticas para alimentos processados. Conde van het levensmiddelenbedrijfCódigo de higiene para padeiros. Hygiene code voor brood en banketzakenStândares para a avaliação de riscos. Risico Inventarisatie & Evaluatie standaard
Fonte:	<ul style="list-style-type: none">

Fonte: Comitê de confeitaria <http://www.hba.nl>



7.4.4 Normas técnicas

Códigos de conduta empresarial

Um número crescente de grandes empresas da UE, nos Países Baixos atualmente desenvolvem normas próprias de empresa. Essas normas incluem muitas vezes requisitos para os fornecedores sobre o cumprimento das regras de responsabilidade social e ambiental. O Banco Mundial calcula que pode haver um número estimado de 1000 códigos em vigor hoje, desenvolvidos por empresas multinacionais individualmente numa base voluntária. Essas empresas exigem dos fornecedores o cumprir dessas normas através de exames e controles regulares. Exemplos de empresas com especial códigos de conduta são as seguintes:

- Parceiros Comerciais Unilever válido por 2008 - "As operações serão realizadas com cuidado com o meio ambiente e estarão em conformidade com toda a legislação pertinente ao país em causa"
- Princípio de Compras da Nestlé válido por 2008 – "Os fornecedores com competência técnica são avaliados na capacidade de manufatura e serviços, processos de controle, programas de garantia da qualidade (segurança e cumprimento legal, boas práticas), práticas ambientais sustentáveis e com ênfase em pesquisa e desenvolvimento".

A empresa com códigos de conduta (e Códigos de Setor) fazem uma combinação das necessidades próprias combinadas com os padrões e rótulos do HACCP, GlobalGAP, ISO, OIT e SA8000. Estas normas são traduzidas diretamente em sua empresa ou setor específico ou códigos utilizados como referência no desenvolvimento de códigos de conduta da empresa. Várias organizações varejistas holandesas, por exemplo, Superunie e Ahold, exigem a certificação GLOBALGAP a seus fornecedores. Atualmente, existem discussões para introduzir as certificações da GLOBALGAP aos fornecedores de carne, peixe, ovos e produtos de consumo diário também. Fornecedores estrangeiros de ingredientes alimentícios devem aderir as Boas Práticas de Fabricação (BPF), nos Países Baixos, como imposto pelo Conselho holandês de Produto (PDV). Vários varejistas holandeses, incluindo Nettorama, Ahold, Superunie e Spar (maiores varejistas na Holanda) e Pijenenburg (fabricante de produtos de padaria) são membros da GFSI e seguem um dos sistemas de segurança alimentar GFSI (BRC, Dutch HACCP, IFS e SQF)

Grandes empresas na indústria alimentar holandesa como os principais varejistas mencionados acima desenvolveram códigos que inclui diretamente o HACCP, uma vez que este se tornou obrigatória após a aplicação das normas gerais da legislação alimentar. Pequenas empresas, como por exemplo na indústria de confeitaria frequentemente desenvolvem "códigos de higiene", por setor, que se baseiam nos princípios do HACCP. Estes códigos são revisados e precisam da aprovação do governo holandês (CBI 2009).

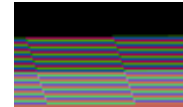
Certificado UTZ

O Certificado UTZ, anteriormente conhecido como Utz Kapeh, é um programa mundial de certificação para produção e abastecimento responsáveis do café nos Países Baixos. O rótulo tem as questões sociais e ambientais em pauta. O Certificado UTZ é um dos vários sistemas de certificação de café no mercado internacional. Exemplos de outros regimes são: Comércio Justo, Max Havelaar, café orgânico, Rain Forest Alliance e do Código Comum para a Comunidade Cafeeira (4C). Com base no sucesso na certificação de café, o certificado UTZ está desenvolvendo modelos de sustentabilidade para outros setores como o cacau, o óleo de palma e de chá. (CBI 2009).



Agromilieukeur (AMK)

Agromilieukeur (AMK) é um rótulo de qualidade desenvolvido nos Países Baixos para os produtos agrícolas como a beterraba sacarina, cereais, batatas, árvores frutíferas e vegetais que tenham sido cultivadas com respeito ao meio ambiente. É desenvolvido por Stichting Milieukeur (Environmental Quality Mark Foundation). Os produtos com um rótulo AMK são diferentes dos produtos orgânicos pois com ele é permitido o uso de pesticidas ou de fertilizantes químicos, embora sob condições muito restritas. No entanto, cada vez mais os agricultores utilizam GlobalGAP holandês que defende também a utilização prudente dos pesticidas.



7.5 Alemanha

7.5.1 Autoridades Competentes

A Alemanha é um Estado federal e tem legislações nacionais ("Bund"), mas também legislação estadual "Bundesländer". A legislação nacional está acima e anula a legislação estadual. Se não existir regulamentação em nível nacional, estados federais podem desenvolver e manter a sua própria legislação. A Legislação na Alemanha é constituída por leis-quadro ("Gesetz") e regulamentos ("Verordnung"). Quando leis ou decretos são desenvolvidos, têm que passar por várias etapas. As partes interessadas da sociedade e da indústria são consultados durante uma primeira fase de consulta pública ou "Abstimmungen und des Erstellung Referentenentwurfs" quando um projeto de lei, a alteração ou a portaria são desenvolvidas.

Alimentação, Commodities e Código de Alimentação

O "Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände-und Futtermittelgesetzbuch "(LFGB) ou Alimentação, Commodities e Código Feed é a nova base legislativa federal alemã sobre legislação alimentar". Ela entrou em vigor em 7 de Setembro de 2005 e substitui a "Lebensmittel-und Bedarfsgegenständegesetz "(LMBG) ou Lei de Alimentação e Commodities. As disposições da LMBG eram numerosos, bastante complexa e, muitas vezes, objeto de discussão com o USDA. Depois de vários escândalos alimentares no setor de alimentação animal, a Alemanha desenvolveu um novo quadro regulamentar único combinando os alimentos para animais e humanos. O novo LFGB inclui todas as fases de produção e de transformação ao longo da cadeia alimentar com um forte foco na segurança alimentar e da rastreabilidade dos produtos ao longo da cadeia.

Os alimentos mencionados pela LFGB são definidos como substâncias que se destinam a serem consumidas por seres humanos em um bruto, preparado ou transformado. Eles podem ser derivados de plantas e animais, ou a partir de tecnologias modernas. O LFGB centra-se em:

- Incorporação de regulamentação da UE (CE) nr. 178/2002 (Normas Gerais da Legislação Alimentar)
- As regras complementares de produtos cosméticos e de commodities para consumidores
- Saúde dos consumidores



- Proteção dos consumidores
- Informar os consumidores sobre alimentos, cosméticos e produtos de consumo

O LFGB é formado por onze seções com um total de 73 artigos. A Seção 2 diz respeito ao comércio de alimentos e da Seção 3, o comércio de alimentos para animais. No passado, as regras para a alimentação animal não eram as mesmas que para a alimentação humana. O objetivo da LFGB é proteger o consumidor contra os riscos de saúde e manter a qualidade tanto dos alimentos, quanto de produtos do tabaco, cosméticos e outros produtos. O Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) é o Ministério responsável pela implementação e desenvolvimento do LFGB. Os 16 estados federados alemães (Länder) são responsáveis pelo controle e cumprimento das disposições legais alimentares. Isto pode levar a diferenças na interpretação das leis entre os estados federais. Uma pequena infração a legislação alimentar pode ser tolerada em um estado, mas não em outro. O importador alemão tem a responsabilidade final para a comercialização de quaisquer produtos importados para a Alemanha. (USDA 2009).

Serviço Nacional de Defesa do Consumidor e Segurança Alimentar

Na Alemanha, as autoridades competentes dos Estados federados (Länder) são responsáveis pelo controle sobre a segurança alimentar, o que resulta em um sistema de vigilância alimentar muito complicado. Com o reforço da integração econômica da Alemanha na União Européia e a globalização do comércio alimentar, tornou-se necessário estabelecer normas uniformes na fiscalização dos alimentos em todos os estados federais. Por esta razão a Alemanha criou em Janeiro de 2002, o Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). O BVL está envolvido na formulação de regras gerais administrativas para aplicar as leis em matéria de proteção a saúde dos consumidores e segurança alimentar, bem como na preparação e acompanhamento dos sistemas de vigilância e inspeção, que ainda são realizadas por autoridades dos estados federais. O BVL é responsável pela implementação do sistema europeu de alerta rápido em matéria de proteção a saúde dos consumidores e segurança alimentar, na Alemanha.

Instituto Federal de Avaliação de Risco

O Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ou Instituto Federal de Avaliação de Riscos foi criado em Novembro de 2002 e funciona como ponto focal da EFSA, na Alemanha. O BfR reporta para o Ministério Federal da Alimentação, Agricultura e Defesa do Consumidor (BMELV), mas prevê avaliações científicas e de investigação independente. Suas tarefas incluem a avaliação das existentes e a identificação de novos riscos para a saúde, a elaboração de pareceres e recomendações sobre a redução do risco e a comunicação deste processo para o público em geral e as partes interessadas. Os resultados do seu trabalho servirá de base para o aconselhamento científico para os Ministérios e Estados, por exemplo, o Instituto Federal de Defesa ao Consumidor e da Segurança Alimentar (BVL) e do Instituto Federal para a Segurança e Saúde Ocupacional (BAuA).

Federação para a Legislação e Ciência de Alimentos



O Bund Lebensmittelrecht und für Lebensmittelkunde e. V. (BLL) é a maior associação do setor alimentar alemão. Representa o setor alimentício em toda a cadeia produtiva ("do campo ao prato"). Existem cerca de 90 associações membros. As tarefas do BLL estão:

- Ser a organização representativa do setor alimentício alemão,
- Facilitar o desenvolvimento alemão, europeu e internacional das legislações alimentares e apoiar ativamente as competências científicas pertinentes.
- Além disso, o BLL funciona como um parceiro para o diálogo com os políticos, administrativos e científicos do setores, com as organizações de consumidores e com os meios de comunicação.
- Intercâmbio de conhecimentos, experiências e opiniões sobre as áreas de alimentos, a produção de alimentos, qualidade e segurança, legislação alimentar e defesa do consumidor.

Federação Alemã de Organização dos Consumidores

A Federação Alemã de Organizações dos Consumidores e. V. ou "Der Verbraucherzentrale Bundesverband» (VZBV), é uma organização não-governamental agindo como um guarda-chuva para 41 associações de consumidores alemães e está representada em nível regional, pela Seção 16 "Verbraucherzentralen »(centros consumidores dos Estados alemães). O VZBV representa os interesses dos consumidores em público e perante os legisladores, o setor privado e a sociedade civil. Seu objetivo é proteger e conscientizar o consumidor. Eles fazem isto por lobbies e campanhas a nível nacional e europeu, tendo uma ação judicial coletiva em nome dos consumidores e assegurando a cobertura na mídia.

7.5.2 Legislação Horizontal Alimentar

A legislação alemã sobre a comida está completamente harmonizada com o GFL e leis conexas, o que significa que quase todas as diretivas da União Européia são traduzidas para a legislação de Alimentos e Drogas Alemãs ("LFGB "). No entanto, para certos temas adicionais a Alemanha tem uma legislação mais rigorosa para o tema, mas que será descrito nesse capítulo por assunto (CBI 2009). Nos quadros subseqüentes você pode encontrar uma lista das diretivas européias, bem como a correspondente lei alemã e decretos em que se encontram traduzidas, inclusive a legislação suplementar.

Rotulagem de Alimentos

A Alemanha tem aplicado todas as diretivas comunitárias relativas à rotulagem dos gêneros alimentícios, incluindo produtos de legislação específica para o direito nacional. No entanto, podem ser ligeiramente diferentes requisitos para casos específicos. Para saber mais sobre estas exigências, por favor consultar o seu importador alemão. Não existe um funcionário da Agência Central alemã que possa responder a perguntas sobre a interpretação da legislação, sua extensa lista de requisitos para o rótulo e a aprovação do produto. O importador pode contratar um químico qualificado particular de alimentos para determinar se o produto está livre de substâncias ilegais e resíduos ou ainda se possui o rótulo adequado (USDA 2009).

Exemplos de alguns dos regulamentos adicionais:



Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da UE



- Todos os alimentos devem ser rotulados pelo menos em língua alemã. Rótulos multi-idioma são permitidos.
- É proibido mostrar ingredientes no rótulo que não estão contidos no produto, por exemplo, ilustrações de frutos se apenas sabores artificiais são utilizados ou um suco de várias frutas só pode mostrar imagens dos frutos contidos no produto.
- Alguns importadores podem concordar com a utilização de rótulos adesivos gerados por computador, para pequenas quantidades durante uma fase teste de comercialização (USDA 2009).
- A lei alemã para produtos dietéticos define os alimentos e suas propriedades para que o fabricante possa rotulá-la como dietética.
- Formulações específicas e frases relativas à validade, teor alcoólico, quantidade medidas em unidades métricas etc.

Requerimentos técnicos em embalagens e etiquetado na Alemanha

Tema	Legislação da UE	Legislação Alemã
Visão Geral sobre Rotulagem	Diretiva 2000/13/EC	Regulamentação de nomes para alimentos. Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung – LMKV), BGBl. Parte I, No. 56, 22 Dezembro 1999
Informações Nutricionais	Diretiva 90/496/EEC	Regulamentação sobre rotulagem e informações nutricionais. Nährwert-Kennzeichnungsverordnung – NKV, BGBl. I S. 3526, 1994
Propriedades Alérgicas	Diretiva 2003/89/EC e Diretiva 2007/68/EC	Modificação da regulamentação em nomes dos produtos e cosméticos. Verordnung zur Änderung der Lebensmittel -Kennzeichnungsverordnung und der Kosmetik-Verordnung, BGBl. 2007 Teil I Nr. 66
Rótulos para Cafeína e Quinino	Diretiva 2002/67/EC	Segunda regulamentação em nomes de produtos. Zweite Verordnung zur Änderung der Lebensmittel -Kennzeichnungsverordnung und anderer Verordnungen BGBl. 2004 Teil I Nr. 2
Rótulos de Embalagens com Gás, adoçantes e Licores.	Diretiva 2008/5/EC	Quarta regulamentação sobre a modificação dos nomes dos produtos. Vierte Verordnung zur Änderung der Lebensmittel -Kennzeichnungsverordnung und Anderer Verordnungen, BGBl. 2005 Nr. 29

Fonte: CBI, 2009

Embalagens para o Consumidor e Leis sobre Pesos e Medidas

A lei alemã de Pesos e Medidas serve de base para a Lei “Consumer Packaging Ordinance”. Ele contém algumas disposições que estabelece tamanho padrão para os conteúdos de alimentos pré-embalados, bem como inúmeros requisitos de rotulagem para produtos de conteúdo pronto. Por exemplo, a quantidade deve ser indicada na embalagem. Além da UE, a Alemanha obriga recipientes com determinados tamanhos, tal como previsto na Diretiva 2007/45/CE, para o vinho, inclusive. frutos vinho, cerveja, licor, leite, água, limonada, suco de frutas, açúcar, chocolate e cacau.

Contaminantes em Alimentos



Além da legislação da UE, a Alemanha tem mais limites estabelecidos para os contaminantes presentes nos gêneros alimentícios. Esses limites são especificados na portaria sobre as quantidades máximas admissíveis de contaminantes nos gêneros alimentícios de 2003 e suas alterações (título oficial: Schadstoff - Höchstmengenverordnung, SHmV, BGBl. I 1755). Os seguintes contaminantes cobertos são:

- Mercúrio
- Solventes
- Os bifenilos policlorados (PCB)

Contaminantes de mercúrio e de PCB's incidem sobre os produtos de origem animal, no entanto limitações sobre a contaminação com solventes são para todos os gêneros alimentícios. Os solventes são utilizados em muitos processos de preparação de alimentos e embalagens. Eles são usadas para extrair gorduras, óleos e aromas de nozes, sementes e outras matérias-primas. Em altas concentrações, solventes podem prejudicar o sistema nervoso central. A exposição a níveis relativamente baixos de solventes por longos períodos de tempo podem causar danos ao fígado e rins, além de problemas reprodutivos e causar defeitos congênitos. (CBI 2009).

Technical Regulation on contaminants

Tema	Legislação da UE	Legislação Alemã
Contaminações com solventes	Regulamento (EC) 1881/2006	Regulamentação em teores máximos de resíduos. Schadstoff - Höchstmengenverordnung, SHmV, BGBl. I S 1755

Fonte: CBI 2009

Alimentos Suplementares (vitaminas e minerais)

A Alemanha tem aplicado a Diretiva 2002/46/CE, relativa aos suplementos alimentares em sua legislação nacional por meio do Regulamento Técnico de 24 de Maio de 2004 (título original: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel). Em relação aos minerais e vitaminas abrangidos na legislação alemã são exatamente os mesmos que a legislação da UE. A UE ainda não estabeleceu doses diárias máximas para as vitaminas e minerais prevista na legislação e na Alemanha, portanto também não existem limites diários em legislação nacional.

Alimentos Prontos e Congelados

A Alemanha transpõe a diretiva comunitária para o direito nacional e, assim, estabeleceu as mesmas exigências mínimas como na Diretiva 89/108/CEE. Por favor, note que este diz respeito apenas a requisitos relevantes para os exportadores em países não pertencentes à UE e que pode haver diferenças nos requisitos relativos a temperatura mínima, por exemplo em locais de distribuição e exposição para varejista. A Diretiva 89/108/CEE da UE se traduz em transposição a Portaria de 29 de Outubro de 1991 sobre alimentos congelados (título original: Verordnung über)



Technical Regulation on Alimentos prontos e congelados

Tema	Legislação da UE	Legislação Alemã
Alimentos prontos e congelados	Diretiva 89/108/EEC	Regulamentação de produtos congelados. Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, TLMV, BGBl. I S. 258

Fonte: CBI 2009

Irradiação

Na Alemanha, as respectivas diretivas da UE têm sido implementadas pelo Regulamento 1730 de 14 de Dezembro de 2000 da legislação alemã, apresentando os mesmos requisitos que a diretiva da UE. No momento, as únicas categorias de alimento que podem ser irradiadas segundo a legislação da UE são: ervas aromáticas secas, especiarias e condimentos vegetais, embora as novas diretrizes de outros produtos estejam sendo discutidas. Além disso, até que a

Tema	Legislação da UE	Legislação Alemã
Irradiação	Diretiva 99/2/EC e Diretiva 99/3/EC	Regulamentação em irradiação. Verordnung der über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen, Neutronen oder ultravioletten Strahlen (Lebensmittelbestrahlungsverordnung – LMBestV) vom 14 dezember 2000, BGBl. I S. 1730)

nova lista da UE seja aprovada, a legislação alemã permite o tratamento de água potável, superfície de frutos, legumes e queijo de pasta dura com a radiação ultravioleta.

Regulamento Técnico sobre Irradiação

Fonte: CBI 2009

O Ponto Verde

“O Ponto Verde” é um sistema de reciclagem originário da Alemanha que foi agora introduzido em 22 países da UE. É a mais ampla aplicação das regras previstas na Diretiva 94/62/CE e 2004/12/EG. Os produtores que podem utilizar materiais de embalagem com o "Der Grüne Punkt" em seu rótulo devem pagar uma taxa para organizar a reciclagem de materiais de embalagem. Esta taxa está incluída no preço de custo do material da embalagem e pagos para a organização “Duales Systems Deutschland GmbH “ que organiza a reciclagem de resíduos de embalagens e materiais na Alemanha. Desta forma, o produtor paga para a recolha seletiva de resíduos de materiais, em conformidade com as metas estabelecidas a nível nacional pelo "Consumer Packaging Ordinance". Desde Janeiro de 2009, a 5ª alteração dessa norma entrou em vigor o que significa que os produtores e distribuidores de bens de consumo são obrigados ao aderir sistema do " ponto verde". O objetivo é unir o comércio varejista e os fabricantes na obrigação de retomar os resíduos de embalagens, como previsto na Portaria de Embalagens. Para os bens importados, quem é obrigado a pagar o imposto é aquele que transporta os produtos através da fronteira alemã, ou seja, quer o exportador estrangeiro ou o importador alemão.

Regulamento Técnico sobre Embalagens



Tema	Legislação da EU	Legislação Alemã
Embalagens	Diretiva 94/62/EC e Diretiva 2004/12/EG	Regulamentação sobre embalagem. Verpackungsverordnung vom 21. August 1998 (BGBl. I S. 2379), zuletzt geändert durch Artikel 1 u. Artikel 2 der Verordnung vom 2. April 2008 (BGBl. I S. 531)

Fonte: CBI 2009

7.5.3 Legislação para Produtos Selecionados

Organizações estão envolvidas no desenvolvimento da legislação na Alemanha, em temas como a implementação do decreto alemão de embalagem ou higiene de produto e suas normas.

1. *Chocolates, Balas e Confeitos*

"Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks eV" é a Associação Alemã que representa padeiros na Alemanha.

2. *Destilados e Bebidas Alcoólicas*

O «Bundesverband der Deutschen Industrie-und Spirituosen-Importeure e. V. »(BSI), representa os interesses da Alemanha em aguardentes e bebidas alcoólicas, tanto na produção como na importação. Foi estabelecido em 5 de Dezembro de 1974 e tem a sua sede em Bonn. Desde Setembro de 1998, a BSI também tem um escritório em Bruxelas. As receitas da BSI representaram aproximadamente 90% de todos os produtores e importadores as bebidas alcoólicas na Alemanha. A BSI está envolvido em mais legislação, além da UE, como normas aplicáveis aos materiais de embalagem.

3. *Sucos de Frutas*

A Associação da Indústria Alemã (VDF) é a associação de todas as centrais Fruchtsaft-/nektar- e Gemüsesaft-/nektarhersteller na Alemanha. A VDF representa os interesses comuns da indústria nacional e internacional e informa seus membros de todos os temas atuais da indústria em questão. O VDF foi fundada em 17 em Janeiro de 1951

7.5.4 Normas Técnicas

Código de Conduta Empresarial

O Código de conduta empresarial surgiu na Alemanha nos anos 90 quando foram introduzidas pelas filiais americanas e adotadas por empresas alemãs com operações internacionais. Um grande grupo de fabricantes e varejistas alemães como Dr. Oetker, Grupo Rewe, Lekkerland GmbH e Metro AG são membros da GFSI e muitos importadores e fornecedores irão exigir o cumprimento de BRC, Dutch HACCP, IFS ou SQF. GlobalGAP é um padrão frequentemente utilizado pela indústria alimentar alemã e será comparada ao SQF da GFSI como acordado pelas duas partes em



Fevereiro de 2009. Condições de Segurança no trabalho e responsabilidade com o meio ambiente são temas freqüentes na formação de códigos éticos de conduta.

Livro do Código Alimentar (Das Deutsche Lebensmittelbuch)

O Livro do Código Alimentar é uma coleção de “leitsätzen” ou normas, em que a fabricação, qualidade, condições e outras características são descritas, sendo de suma importância para a comercialização de produtos alimentícios. Este guia de princípios ou padrões de produtos são normas voluntárias baseadas em critérios objetivos de peritos que têm a intenção de aconselhar e complementarem a legalização como previsto no artigo 15 da legislação alimentícia alemã (§ 15 LFGB). Obviamente que não é permitida a proibição de produtos que não seguem essas normas, mas a complacência poderia ser entendida como um sinal especial de qualidade e podem ser utilizadas como referência para questões contratuais entre parceiros comerciais. Descreve a fabricação e práticas comerciais, tendo em vista as expectativas médias do consumidor. A Comissão para o Livro de Código Alimentar possui 12 comitês técnicos para desenvolver produtos específicos como normas para pão e biscoitos, panificados finos, sucos de frutas e refrigerantes, etc Estes princípios podem ser encontrados por produto no site do Ministério da Alimentação, Agricultura e Defesa do Consumidor.

Q&S (Qualität und Sicherheit)

O Q & S é um sistema de gestão de alimentos utilizados pelos varejistas alemães para toda a cadeia alimentar. O sistema QS foi criado após o escândalo da BSE pela indústria alimentar alemã como uma contrapartida ao GlobalGAP. É principalmente um sistema de certificação para a carne e produtos à base de carne, concebido para proporcionar qualidade e segurança dos consumidores sobre a origem da carne. Alguns grandes varejistas estenderam sistema QS no início de 2004 para as frutas e produtos agrícolas. Rastreabilidade das matérias-primas e a transparência da produção são importantes temas, no que concerne a proteção dos animais. As regras aplicam-se na Alemanha aos produtos importados. A grande diferença em relação ao GlobalGAP é a presença mais específica de regras e recomendações referentes à adubação e pesticidas, atendendo melhor ao sistema de boas práticas do Norte da Europa.



7. Discussões e Conclusões

Historia da Legislação Alimentar na UE

- A legislação alimentar da UE em uma primeira fase centrou-se no bom funcionamento do mercado interno, ou seja, sobre os aspectos econômicos. Acordos do Tribunal Europeu de Justiça com base no Tratado de Roma de 1957 e da legislação proposta pela Comissão Europeia lentamente aumentaram o leque da legislação alimentar da UE e, como consequência, limitou as margens de manobra dos Estados-Membros. As diferenças nos padrões de produtos estavam entre os itens mais disputados entre as partes e entre mercados nacionais e os governos europeus. A fim de eliminar os obstáculos técnicos ao comércio entre os países da UE e criar condições equitativas, em uma segunda fase da legislação alimentar europeia que começou em 1979, foi criada a legislação horizontal. O foco da legislação alimentar agora havia mudado das normas de produtos (legislação vertical, para um produto específico) para a proteção da saúde pública e a proteção do consumidor (a legislação horizontal, relevantes para todos os produtos alimentícios).
- As crises alimentares da década de 1990, em particular a crise da BSE, trouxeram à tona grandes deficiências na legislação europeia relativas a salvaguardas da segurança alimentar. No Livro Verde em 1997 e no Livro Branco em 2000, publicados pela Comissão Europeia, defendiam uma abordagem mais coerente e mais forte para a segurança alimentar e a proteção à saúde pública. A segurança alimentar passou a ser uma preocupação primordial para os legisladores europeus e pouco tempo após a publicação do Livro Branco da Legislação Alimentar Geral, um vasto conjunto de legislação conexa foi desenvolvida e introduzida.

Cenário Atual

- A legislação alimentar da UE abrange um vasto leque de temas, assim, protege os cidadãos e consumidores europeus de quase todos os riscos potenciais relacionados aos alimentos. Isto reflete o objetivo europeu de um elevado nível de segurança e de qualidade, que está presente tanto na população da UE como em seus governos.
- Mais e mais, os regulamentos são usados para fazer novas leis alimentares em vez de diretivas. Isto reflete em um aumento de controle na segurança alimentar, procedimentos e agilidade em responder rapidamente em casos de uma necessária intervenção. Os regulamentos são diretamente efetivos em todos os estados membros da UE. Diferentemente das diretivas, que não precisam ser transpostas para o direito nacional em primeiro lugar. Outra vantagem é que os regulamentos não devem ser interpretados, uma vez que são vinculativos, como tal, e, portanto, são os mesmos para todos os Estados Membros.
- A UE empenhou grande esforço em matéria de legislação sobre rotulagem clara dos produtos alimentícios, a informação e as substâncias utilizadas nos produtos alimentícios. Ao longo dos anos, desenvolveu listas negativas de produtos nocivos às pessoas e ao meio ambiente e que, portanto, não poderiam estar presentes ou até certo nível de produção alimentícia (contaminantes). Também tem desenvolvido listas positivas de substâncias que não estão normalmente presentes em produtos alimentícios (corantes, aromas e estabilizadores), mas são permitidos na produção de alimentos.
- Embora a impressão geral da UE seja que as normas de produtos não são o melhor caminho para a regulação do mercado de produtos alimentícios, ainda existem algumas normas nacionais em vigor. As normas nacionais são



válidas para os produtores nacionais. E não para outros produtores e exportadores da UE, uma vez que seria visto como obstáculo técnico ao comércio e impedindo assim a livre circulação de mercadorias dentro da UE. Infelizmente, ainda existe uma falta de clareza, se os produtores e os exportadores da UE devem respeitar as normas nacionais dos países da UE ou não.

- A legislação nacional e as normas continuam sendo de importância para as empresas comercializarem seus produtos na UE. Com referência a legislação horizontal, existem somente pequenas diferenças entre os países. Algumas Diretivas especialmente concedem aos Estados Membros algum espaço para características nacionais. Enquanto os Regulamentos têm força direta de lei em todos os Estados Membros, o processo de monitoramento e controle possivelmente muda entre os países. Estas diferenças nacionais refletem prioridades nacionais diferentes e ponderações de questões como saúde, meio ambiente e proteção ao consumidor e uma diferente velocidade de implementação de novas descobertas científicas.
- Assim como para a legislação vertical, a legislação nacional está frequentemente presente se não houver legislação Européia. Países como Espanha, Portugal e França têm suas próprias normas para massas e biscoitos, por exemplo. Enquanto essas normas não são obrigatórias para outros países da UE, devido ao princípio da livre circulação de mercadorias como concordaram no Tratado de Roma), eles valem também para terceiros países. Produtores nacionais também têm de segui-los.
- Adicionalmente a essas normativas legais (regulamentos técnicos nos termos do Acordo sobre Barreiras Técnicas ao Comércio), existem normas técnicas de produtos em abundância nos países pesquisados. Essas normas voluntárias, por exemplo a "German Lebensmittelbuch" (Guia Alimentar), podem se transformar em "leis suaves", no sentido de que essas normas oferecem uma referência para advogados em caso de disputas. As empresas são aconselhadas a atentarem a essas normas, tão somente para entender melhor o mercado. Fabricantes e varejistas frequentemente requisitam a conformidade com as normas da empresa ou com padrões externos de qualidade e segurança.
- Finalmente, existe uma categoria de normas no mercado que estão relacionadas com a responsabilidade social e ambiental, com a proteção animal ou, em uma palavra, com a sustentabilidade. A importância de uma norma varia de acordo com o país. No geral, essas normas estão se tornando mais cada vez mais importantes, e os exportadores são aconselhados a atentarem minuciosamente a isso.

Tendências

- Os crescentes problemas de saúde da população da UE, em particular a obesidade e doenças associadas, colocam os problemas de saúde no centro das atenções. Embora o foco inicial da UE estivesse relacionado à promoção da segurança alimentar, evitando efeitos negativos da saúde, o foco pode agora passar para uma promoção ativa de uma saúde melhor. No entanto, em toda a legislação existe um equilíbrio entre o objetivo da saúde pública e o livre comércio. Em muitos casos, requisitos adicionais de rotulagem de produtos que podem contribuir para estilos de vida não saudáveis levam a proibição de substâncias, ingredientes ou produtos do mercado da UE.



Estudo da Cadeia de Alimentos: Mecanismos de Acesso ao Mercado da UE



- A UE utiliza cada vez mais listas positivas de ingredientes, restringindo, portanto, a liberdade de escolha dos produtores de alimentos. Ingredientes, substâncias ou embalagem utilizados durante toda a cadeia, desde a exploração agrícola até à mesa devem ser incluídas numa lista positiva, antes de poderem ser comercializados dentro da UE. Se os ingredientes específicos não estiverem listados, eles não podem ser comercializados na UE.



Referências

- Caobisco, Association of chocolate, biscuit and confectionery industries of the European Union <http://www.caobisco.com>
- CBI, Centre for the promotion of imports from developing countries <http://www.cbi.eu>.
- Centre for the Promotion of Imports from Developing Countries, CBI <http://www.cbi.nl>
- CIAA, Confederation of the Fruits and Food Industries <http://www.ciaa.be>
- Comext Eurostat. 2008 <http://www.publications.europa.eu>.
- Consórcio Comércio Britânico (BRC) <http://www.brc.org.uk>.
- DEEMETER <http://www.demeter.net/>.
- Direcção-Geral da Saúde e Consumidores (também conhecido como DG SANCO),
EFSA <http://www.efsa.europa.eu>
- European Fruit Juice Association <http://www.ajjn.org/>
- European Spirits Organisation <http://www.europeanspirits.org/>
- FAO, <http://www.fao.org/>
- Fair Trade <http://www.fairtrade.net>
- Freshfields 2008. <http://www.freshfields.com/publications/pdfs/2008/Feb13/21146.pdf>.
- GLOBAL GAP <http://www.fao.org/>
- GTZ. 2007. Food Quality and Safety Standards as required by the EU and the private industry. <http://www.gtz.de>.
- Hyfoma. 2009. Internet knowledge database on food processing technology. <http://www.hyfoma.com>
- International Food Standards (IFS) <http://www.food-care.info>
- ISO 22.000 <http://www.22000-tools.com>
- Legislação Europeia <http://eur-lex.europa.eu>
- O'Rourke, R. 2001. European Food Law. Palladium Law Publishing Ltd.
- Seguro de Qualidade Alimentar (SQF) <http://www.sqfi.com>
- Union of organization of manufacturers of pasta products of the EU <http://www.pasta-unafpa.org>
- USDA FAIRS reports: <http://useu.usmission.gov/agri/fairs.html>
- USDA, United States Department of Agriculture. 2009 <http://useu.usmission.gov/agri/fairs.html>
- Van der Meulen, B., Van der Velde, M. European Food Law Handbook. 2008. Wageningen Academic Publishers.
- WTO, World Trade Organization. 2006. <http://www.wto.org>.