



Proyecto Regional de Cooperación Técnica
para la Formación en Economía y Políticas
Agrarias y de Desarrollo Rural en América Latina

Ponencia realizada para el Seminario
Políticas de Seguridad Alimentaria y
Nutrición en América Latina

O CODEX ALIMENTARIUS E A INOCUIDADE DE ALIMENTOS

Maria Aparecida Martinelli

Instituciones Coordinadoras



Campinas, Brasil. Octubre 2003



TABLA DE CONTENIDOS

- I. INTRODUCCIÓN
- II. HISTÓRICO
- III. CARACTERIZAÇÃO
- IV. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CODEX ALIMENTARIUS
- V. INDICADORES DO CODEX ALIMENTARIUS
- VI. ELABORAÇÃO E REVISÃO DE NORMAS
- VII. EMBASAMENTO DAS NORMAS CODEX
- VIII. ASSESSORAMENTO CIENTÍFICO AO CODEX
- IX. O CODEX E A ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO COMÉRCIO
- X. O BRASIL E O CODEX ALIMENTARIUS
- XI. NOVOS DESAFIOS PARA O BRASIL NO CODEX
- XII. A IMPORTÂNCIA DO CODEX ALIMENTARIUS
- XIII. O CODEX E O FUTURO



I. INTRODUÇÃO

Este documento apresenta o Codex Alimentarius, ferramenta fundamental para aqueles que, de uma forma ou outra, atuam na área de alimentos e estão envolvidos na busca pela inocuidade e melhoria da qualidade destes produtos. Este é o objetivo primordial do Codex, que se soma à busca por práticas eqüitativas no comércio de alimentos. Estas duas vertentes são fundamentais, não só pelo impacto direto na saúde dos consumidores, mas também, pelo fato de que os alimentos e produtos agropecuários são parcela significativa da pauta de exportação de muitos países em desenvolvimento.

Serão fornecidas informações sobre o Programa e sua origem, que remonta ao estabelecimento de suas organizações patrocinadoras, sua estrutura organizacional e funcionamento, o embasamento científico das normas Codex, seu status atual como referência para o comércio internacional, bem como um rápido painel sobre a participação do Brasil nos trabalhos do Codex.

O Codex Alimentarius, por sua abrangência, inclusão e fundamentação científica, se tornou um ponto central de referência para os consumidores, produtores e processadores de alimentos, agências nacionais de controle de alimentos e o comércio internacional de alimentos.

O Codex Alimentarius tem um enorme impacto no pensamento de produtores e processadores de alimentos, bem como na conscientização dos usuários finais: os consumidores. Sua influência se estende a cada continente e sua contribuição à proteção da saúde dos consumidores e ao asseguramento de práticas eqüitativas no comércio de alimentos é imensa.

A Comissão é um órgão realmente internacional. Desde sua criação, realizou 26 sessões, com presidentes de Alemanha, Canadá, Estados Unidos, França, Hungria, Indonésia, México, Países Baixos, Reino Unido, Suíça e Tailândia. Foram eleitos vice-presidentes de Austrália, Canadá, Costa Rica, Dinamarca, Estados Unidos, França, Gana, Hungria, Indonésia, Iraque, Kenya, México, Nigéria, Noruega, Nova Zelândia, Países Baixos, Polônia, Reino Unido, Senegal, Sudão, Suíça e Tailândia.

II. HISTÓRICO

A decisão de estabelecer um programa internacional de normalização em alimentos remonta ao ano de 1943, quando 44 países se reuniram na Conferência das Nações Unidas sobre Agricultura e Alimentos. Esta Conferência recomendou a formação de uma organização internacional para "auxiliar os governos a elaborar e melhorar normas para conteúdo de nutrientes de todos os alimentos importantes" e para considerar "a formulação e adoção de normas internacionais similares para facilitar e proteger o intercâmbio de tais produtos entre os países".

Esta organização foi criada e é a FAO – Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação. Outro marco importante foi o estabelecimento da



Organização Mundial da Saúde, em 1948, com responsabilidades sobre a saúde humana e, em particular, um mandato para estabelecer normas para alimentos.

Esta recomendação forneceu as bases para o estabelecimento do primeiro grupo de especialistas FAO/OMS, que foi o JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), em 1956, com a atribuição de realizar avaliações toxicológicas de aditivos alimentares.

A decisão de estabelecer um programa internacional foi acelerada por iniciativas na Europa para estabelecer um Código Europeu de Alimentos, ou o Codex Alimentarius Europeu.

Uma decisão marcante foi tomada na 11ª Sessão da Conferência da FAO, em novembro de 1961, quando foi aprovada uma resolução para estabelecer a Comissão do Codex Alimentarius (CAC). Esta decisão foi seguida da aprovação, pela 16ª Assembléia Mundial da Saúde, em maio de 1963, do estabelecimento do Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentares. Nascia, assim, o Codex Alimentarius.

III. CARACTERIZAÇÃO

O Programa Conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação - FAO e da Organização Mundial da Saúde - OMS é um fórum internacional de normalização sobre alimentos. Foi criado em 1963, e suas normas têm como objetivos básicos proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas eqüitativas no comércio internacional de alimentos.

O Codex Alimentarius é um fórum intergovernamental cujo mandato é desenvolver normas internacionais para alimentos. Ao desenvolver estas normas, o Codex estabelece uma coordenação com todas as organizações internacionais governamentais e não governamentais que atuam na área de alimentos, buscando apoiar-se nos centros de excelência que atuam em segmentos específicos, incluindo-os nos trabalhos dos comitês pertinentes.

Atualmente o Codex Alimentarius possui 169 membros, aceitando a participação de observadores, entre outros, de representantes da indústria, da academia e consumidores.

A Comissão se reúne a cada dois anos, alternativamente na sede da FAO em Roma e na Sede da OMS em Genebra. As sessões plenárias participam até 500 delegados. A representação nos períodos de sessões se decide a nível de país. As delegações nacionais são chefiadas por funcionários designados por seus governos. As delegações podem incluir representantes da indústria, de organizações de consumidores e de instituições acadêmicas. Os países que não são, todavia, membros da Comissão participam na qualidade de observadores. O conjunto de normas aprovadas constitui o Codex Alimentarius, que é uma expressão em Latim e significa "Código de Alimentos". Ou seja, o Codex é um conjunto amplo de normas, que abrange assuntos gerais (resíduos de pesticidas, de medicamentos veterinários, aditivos, rotulagem, inspeção e certificação,



métodos de análise e amostragem, nutrição, e higiene.) até normas para produtos, incluindo desde os processados até os alimentos "in natura".

O Codex Alimentarius está publicado e disponível em duas formas: meio eletrônico, na home page do Codex (www.codexalimentarius.net) ou em forma impressa, em 13 volumes. Os temas normalizados pelo Codex estão organizados da seguinte forma:

- Volume 1A - Requisitos Gerais
- Volume 1B - Requisitos Gerais (higiene dos alimentos)
- Volume 2A - Resíduos de Pesticidas nos Alimentos (textos gerais)
- Volume 2B - Resíduos de Pesticidas nos Alimentos (limites máximos para resíduos)
- Volume 3 - Resíduos de Medicamentos Veterinários nos Alimentos
- Volume 4 - Alimentos para Regimes Especiais (incluindo alimentos para lactantes e crianças)
- Volume 5A - Frutas e Hortaliças Elaboradas e Congeladas Rapidamente
- Volume 5B - Frutas e Hortaliças Frescas
- Volume 6 - Sucos de Frutas
- Volume 7 - Cereais, Legumes, Leguminosas e Produtos Derivados e Proteínas Vegetais
- Volume 8 - Óleos, Gorduras e Produtos Afins
- Volume 9 - Pescado e Produtos Pesqueiros
- Volume 10 - Carne e Produtos Carneos, Sopas e Caldos
- Volume 11 - Açúcares, Produtos de Cacau e Chocolate e Produtos Vários
- Volume 12 - Leite e Produtos Lácteos
- Volume 13 - Métodos de Análise e Amostragem

IV. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CODEX ALIMENTARIUS

O Codex Alimentarius possui uma estrutura de direção composta de 3 órgãos, quais sejam:

- A Comissão do Codex Alimentarius, órgão máximo do Programa, que se compõe de todos os países membros e é a instância que aprova as normas Codex. Sua direção é composta de 1 Presidente e 3 Vice-Presidentes.
- Uma Secretaria FAO/OMS que tem como finalidade fornecer o apoio operacional à Comissão e seus órgãos auxiliares em todo o procedimento de elaboração das normas.
- Um Comitê Executivo ao qual compete implementar as decisões da Comissão e atuar em seu nome nos períodos entre suas reuniões.

- Possui como órgãos auxiliares 29 Comitês. Organismos Auxiliares:

- 9 Comitês de Assuntos Gerais;
- 11 Comitês de Produtos;
- 3 Grupos Intergovernamentais Especiais;
- 6 Comitês Regionais de Coordenação.



Os mandatos destes Comitês são:

- Comitê Executivo

O Comitê Executivo é responsável por formular recomendações sobre a orientação geral dos trabalhos da Comissão. Ele se reúne entre os períodos de reunião da Comissão, implementa suas decisões neste período e pode tomar decisões em seu nome, sujeito à aprovação na reunião seguinte da Comissão.

- Secretariado do Codex

O Secretariado do Codex desempenha o papel de suporte ao trabalho da Comissão e de todos os seus órgãos auxiliares. Realizam o trabalho administrativo de circulação de documentos e assessoram tecnicamente os presidentes dos Comitês durante suas reuniões.

- Comitês do Codex sobre Assuntos Gerais

Estes comitês elaboram normas, diretrizes e códigos de práticas aplicáveis a todos os alimentos.

- Comitês do Codex sobre Produtos

Estes comitês elaboram normas específicas para produtos.

- Forças Tarefa do Codex

Estes comitês possuem prazo para cumprir suas tarefas e elaboram normas e diretrizes para assuntos específicos.

- Comitês Coordenadores Regionais

Estes comitês coordenam a participação dos países de uma região ou grupos de países nos trabalhos do Codex e identificam a necessidade destes países em termos de normas para alimentos.

Os temas abordados pelos vários comitês são apresentados a seguir:

A. Comitês de Assuntos Gerais

- Comitê Codex sobre Resíduos de Pesticidas - CCPR;
- Comitê Codex sobre Inspeção e Certificação da Importação e Exportação de Alimentos - CCFICS;
- Comitê Codex sobre Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos - CCRVDF;
- Comitê Codex sobre Nutrição e Alimentos para Dietas Especiais - CCNFSDU;
- Comitê Codex sobre Rotulagem - CCFL;
- Comitê Codex sobre Métodos de Análise e Amostragem - CCMAS;
- Comitê Codex sobre Princípios Gerais - CCGP;
- Comitê Codex sobre Aditivos e Contaminantes Alimentares - CCFAC;
- Comitê Codex sobre Higiene de Alimentos - CCFH;

B. Comitês de Produtos

- Comitê Codex sobre Frutas e Hortaliças Processadas - CCPFV;
- Comitê Codex sobre Óleos e Gorduras Vegetais - CCFO;
- Comitê Codex sobre Frutas e Hortaliças Frescas - CCFFV;
- Comitê Codex sobre Águas Minerais Naturais - CCNMW;
- Comitê Codex sobre Produtos de Cacau e Chocolate - CCCPC;



- Comitê Codex sobre Peixes e Produtos da Pesca - CCFFP;
 - Comitê Codex sobre Açúcares - CCS;
 - Comitê Codex sobre Leite e Produtos Lácteos - CCMMP;
 - Comitê Codex sobre Higiene da Carne - CCMH;
 - Comitê Codex sobre Cereais, Legumes e Leguminosas - CCCPL;
 - Comitê Codex sobre Proteínas Vegetais - CCVP;
- C. Grupos Intergovernamentais Especiais**
- Grupo Intergovernamental sobre Alimentos obtidos através da Biotecnologia – FBT;
 - Grupo Intergovernamental sobre Alimentação Animal – AF;
 - Grupo Intergovernamental sobre Sucos de Frutas e Hortaliças - FVJ.
- D. Comitês Regionais de Coordenação**
- Comitê Coordenador do Codex para a Ásia - CCÁSIA;
 - Comitê Coordenador do Codex para a Europa - CCEURO;
 - Comitê Coordenador para o Oriente Próximo - CCNE;
 - Comitê Coordenador do Codex para a África - CCÁFRICA;
 - Comitê Coordenador do Codex para a América Latina e o Caribe - CCLAC;
 - Comitê Coordenador do Codex para a América do Norte e Pacífico Sul Ocidental – CCNASWP.

A Comissão possui, ainda, 3 órgãos assessores: JECFA (Grupo FAO/OMS de Especialistas sobre Aditivos e Contaminantes), o JMPR (Reunião Conjunta FAO/OMS de Especialistas sobre Resíduos de Pesticidas) e o JEMRA (Grupo FAO/OMS de Especialistas em Avaliação de Risco Microbiológico). Estes órgãos não fazem parte da estrutura da Comissão e sim da FAO e da OMS.

V. INDICADORES DO CODEX ALIMENTARIUS

A seguir são apresentados alguns dados sobre o Codex Alimentarius, relativos ao ano de 2003:

- Número de Membros - 169
- Normas Elaboradas - 204
- Diretrizes Elaboradas - 33
- Códigos de Práticas Elaborados - 43
- LMR Pesticidas Estabelecidos - 2516
- LMR Medicamentos Veterinários Estabelecidos - 289

VI. ELABORAÇÃO E REVISÃO DE NORMAS

Na elaboração de normas os Comitês do Codex devem considerar os seguintes requisitos:

- As prioridades estabelecidas no Plano de Médio Prazo da Comissão;
- Qualquer projeto estratégico sendo desenvolvido pela Comissão;
- A perspectiva de concluir o trabalho dentro de um período razoável de tempo.
-



Além destes requisitos estratégicos, existem critérios a serem atendidos sempre que for elaborada uma norma de assuntos gerais ou uma norma para produto. Estes critérios são detalhados a seguir:

- Critérios Aplicáveis aos Comitês de Assuntos Gerais
 - Proteção do consumidor na forma da proteção da saúde e prevenção de práticas fraudulentas;
 - Diversificação das legislações nacionais e potenciais impedimentos ao comércio internacional;
 - O âmbito de aplicação do trabalho a ser realizado e o estabelecimento de prioridades entre as várias seções de trabalho;
 - O trabalho já realizado por outras organizações internacionais neste campo.

- Critérios Aplicáveis aos Comitês de Produtos
 - Proteção do consumidor na forma da proteção da saúde e prevenção de práticas fraudulentas;
 - O volume de produção e consumo em países individualmente e volume e modelo de comércio entre os países;
 - Diversificação das legislações nacionais e potenciais impedimentos ao comércio internacional;
 - Mercado regional ou internacional potencial;
 - A viabilidade de normalização do produto;
 - A cobertura de principais assuntos relativos a proteção do consumidor e de comércio por normas gerais existentes ou em elaboração;
 - O número de produtos que necessitariam normas separadas, indicando se a matéria prima, produtos processados e semiprocessados devem ser incluídos na norma.

Para a elaboração das normas o Codex utiliza um Procedimento de Trâmites que compreende 8 trâmites, do Trâmite 1 ao Trâmite 8. O Trâmite 1 é o estágio inicial de proposição de uma norma e o Trâmite 8 é o estágio final de aprovação desta norma. Nos trâmites intermediários o anteprojeto/projeto é circulado para comentários pelos países.

Este procedimento permite aos países várias oportunidades para opinarem sobre as normas em elaboração. Deve ser destacado que a participação neste processo é fundamental para que os países possam influir no conteúdo da norma e que ela possa representar um padrão aceito internacionalmente.

Com vistas a contemplar situações onde há urgência de elaborar uma norma, a Comissão pode decidir por adotar um procedimento acelerado, composto de 5 trâmites.

Quando há a necessidade de revisar uma norma, o procedimento a seguir é o mesmo utilizado para a elaboração.



VII. EMBASAMENTO DAS NORMAS CODEX

As Normas Codex se baseiam em conhecimentos científicos e para isto são utilizadas as avaliações dos organismos de especialistas da FAO e da OMS como o JECFA (Joint Expert Committee on Food Additives), o JMPR (Joint Meeting on Pesticides Residues) e o JEMRA (Joint Expert Committee on Microbiological Risk Assessment), além de consultas técnicas com especialistas sobre os temas novos que surgirem. É o caso de alimentos derivados da biotecnologia, que demandou várias consultas de especialistas, com vistas a assessorar as duas organizações (FAO e OMS), bem como a Força Tarefa do Codex dedicada ao tema.

Um elemento fundamental neste processo é a utilização do conceito de Análise de Risco não só pelos países, mas também pela Comissão e seus órgãos auxiliares na elaboração de normas e textos afins.

A Análise de Risco não é um processo novo, ele tem sido utilizado por séculos. A globalização no comércio de alimentos, acoplada com a crescente mobilidade de populações, tem contribuído para um aumento na complexidade dos assuntos de segurança alimentar de tal forma que o fornecimento de alimentos é sujeito a um conjunto de perigos de diferentes fontes.

A utilização deste conceito tem levado os países a identificar métodos para enfocar mais efetivamente a segurança alimentar e introduzir medidas de controle apropriadas.

VIII. ASSESSORAMENTO CIENTÍFICO AO CODEX

Como já mencionado acima os Comitês do Codex são assessorados por comitês de especialistas da FAO e da OMS. Abaixo detalhamos o propósito e o funcionamento dos três comitês existentes.

JECFA – Comitê Conjunto de Especialistas FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares

O JECFA reúne-se duas vezes ao ano, com agendas cobrindo avaliação de aditivos, contaminantes e toxinas que ocorrem naturalmente em alimentos ou resíduos de medicamentos veterinários.

Todos os países necessitam ter acesso a avaliações de risco de produtos químicos, que sejam confiáveis, mas relativamente poucos têm especialização e fundos disponíveis para realizar avaliações de risco separadas para um grande número de produtos químicos. O JECFA desempenha uma função vital em fornecer uma fonte confiável de assessoramento científico, e alguns países utilizam informação do JECFA na formulação de seus próprios programas regulatórios. Da mesma forma, o CCFAC e o CCRVDF desenvolvem normas para produtos químicos em alimentos, baseadas em avaliações do JECFA.

Para aditivos, contaminantes e toxinas que ocorrem naturalmente em alimentos, o Comitê:

- Elabora princípios para avaliar sua segurança;



- Conduz avaliação toxicológica e estabelece IDA - ingesta diária aceitável ou ingesta tolerável;
- Prepara especificações de pureza de aditivos, e
- Avalia ingestas.

Para resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos, o Comitê:

- Elabora princípios para avaliação de sua segurança;
- Estabelece IDA e recomenda limites máximos de resíduos (LMRs);
- Determina critérios para métodos de análise adequados para detecção e/ou quantificação de resíduos em alimentos.

Para aditivos alimentares, o JECFA normalmente estabelece IDAs com base em informações toxicológicas e outras informações relevantes.

Especificações de pureza e identidade são também desenvolvidas para aditivos alimentares, o que auxilia a garantir que o produto que está no comércio é de qualidade adequada, pode ser fabricado consistentemente e é equivalente ao material que foi submetido à avaliação toxicológica.

No caso de medicamentos veterinários, dados sobre boas práticas são avaliados e LMRs correspondentes em tecidos animais, leite e/ou ovos são recomendados. Tais LMRs são destinados a fornecer garantia que, quando o medicamento for utilizado apropriadamente, a ingesta de resíduos de medicamentos presente nos alimentos não excede a IDA.

Em adição à revisão de produtos químicos individuais, o JECFA desenvolve princípios gerais para avaliar a segurança de produtos químicos em alimentos. O JECFA assessora diretamente os Comitês do Codex sobre Resíduos de Medicamentos Veterinários nos Alimentos e sobre Aditivos Alimentares e Contaminantes, fornecendo a base científica para a elaboração de suas normas.

JMPR – Reunião Conjunta FAO/OMS sobre Resíduos de Pesticidas.

O JMPR tem se reunido regularmente desde 1963 e consiste de um Painel de Especialistas da FAO sobre Resíduos de Pesticidas em Alimentos e Meio Ambiente e um Grupo de Avaliação Central da OMS. Durante as reuniões, o Painel FAO é responsável pela revisão de aspectos analíticos e de resíduos dos pesticidas sob consideração. Isto inclui a análise de dados sobre o seu metabolismo, destino no meio ambiente e padrões de uso, bem como a estimativa de níveis máximos de resíduos que podem ocorrer como um resultado do uso de pesticidas de acordo com boas práticas agrícolas.

O grupo de Avaliação Central da OMS é responsável pela revisão de dados toxicológicos e dados relacionados para estimativa, quando possível, de ingestas diárias aceitáveis para humanos dos pesticidas sob consideração.

O JMPR assessora diretamente o Comitê do Codex sobre Resíduos de Pesticidas, fornecendo a base científica para a elaboração de suas normas.

JEMRA – Comitê Conjunto FAO/OMS sobre Avaliação de Riscos Microbiológicos

As atividades do JEMRA podem ser assim detalhadas:

- Geração de informação científica sobre avaliação de risco;
- Elaboração de diretrizes;
- Geração e coleta de dados;
- Utilização da avaliação de risco dentro de um contexto de gestão de risco;
- Transferência de informação e tecnologia.

Um dos principais objetivos do JEMRA é fornecer uma revisão transparente da opinião científica sobre o estado da arte da avaliação de risco microbiológico e desenvolver os meios de encontrar avaliação de risco quantitativa de combinações específicas patógeno – produto. Este trabalho inclui uma avaliação das avaliações de risco existentes, uma revisão dos dados disponíveis e metodologias de avaliação de risco atuais, destacando suas fortalezas e fraquezas e como eles podem ser aplicados, fornecimento de exemplos e identificação permanente de necessidade de dados e informação.

O trabalho atual do JEMRA está focalizado nas seguintes combinações patógeno – produto:

- Salmonella spp. em frangos para assar;
- Salmonella Enteritidis em ovos;
- Listeria monocytogenes em alimentos prontos para o consumo;
- Campylobacter spp. em galinhas para assar;
- Vibrio spp. em frutos do mar.

IX. O CODEX E A ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO COMÉRCIO

As Normas Codex, por si, são voluntárias, ou seja, a adesão ao Programa não significa a obrigatoriedade de sua aceitação. Em cada caso, ou seja, para cada norma aprovada, o país é consultado sobre a sua aceitação ou não, conforme o Procedimento de Aceitação de Normas do Codex.

Com a criação da Organização Mundial do Comércio este status sofreu alterações e, na prática, estas normas têm assumido um certo caráter de obrigatoriedade. Isto porque as Normas Codex foram estabelecidas como referência no âmbito do Acordo sobre Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da OMC. Ou seja, as Normas Codex são reconhecidas como atendendo os requisitos do Acordo: não discriminação, elaboração com base em sólidos fundamentos científicos e não utilização como barreiras injustificadas ao comércio.

Assim, nos contenciosos que possam surgir no comércio internacional de alimentos, as Normas Codex serão utilizadas como base para solução dos mesmos e aqueles países que tiverem seus produtos produzidos em consonância com os requisitos do Codex enfrentarão menos barreiras no comércio internacional de alimentos.

As Normas Codex referenciadas neste Acordo são as de aditivos e contaminantes, práticas de higiene, resíduos de medicamentos veterinários, métodos de análise e amostragem.



Também o Acordo sobre Barreiras Técnicas recomenda a harmonização das normas nacionais com as normas do Codex Alimentarius, com vistas a que os regulamentos técnicos não sejam, também, utilizados como barreiras técnicas. Merecem destaque as disputas que têm sido arbitradas pela Organização Mundial do Comércio, no âmbito do Acordo de Barreiras Técnicas, que utilizaram as normas Codex como referência, criando assim um precedente para o Codex como referência, também, para o Acordo TBT.

X. O BRASIL E O CODEX ALIMENTARIUS

O Brasil participa do Programa desde a década de 70 e criou o Comitê Codex Alimentarius do Brasil em 1980, para estruturar a participação do país nos trabalhos do Codex. As finalidades deste Comitê, entre outras, são a coordenação da participação do Brasil nos Comitês do Codex e na Comissão, a divulgação interna, a proposição de elaboração de normas que sejam de interesse do país e a promoção da utilização das Normas Codex internamente pelos órgãos regulamentadores na área de alimentos.

O Comitê possui 14 membros, entre os segmentos do governo, indústria e consumidores, e funciona de acordo ao seu Regimento Interno e a um calendário de reuniões pré – estabelecido. Os 14 membros são os seguintes:

- Inmetro - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial,
- Ministério das Relações Exteriores,
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento,
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária,
- Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior/Secretaria de Comércio Exterior,
- Ministério da Fazenda,
- Ministério da Ciência e Tecnologia,
- Ministério da Justiça/Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor,
- Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação,
- Confederação Nacional da Indústria,
- Confederação Nacional do Comércio,
- Confederação Nacional da Agricultura,
- Associação Brasileira de Normas Técnicas



- Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor.

O CCAB possui, em sua estrutura, uma Coordenação e uma Secretaria-Executiva que são exercidas pelo Inmetro, e grupos técnicos que funcionam como espelhos aos Comitês do Codex. Estes grupos técnicos têm a tarefa de fazer o acompanhamento dos Comitês do Codex, analisando as documentações elaboradas pelos mesmos, e subsidiando o Comitê Brasileiro em seu posicionamento sobre estes documentos.

Os Grupos Técnicos do CCAB e suas respectivas coordenações são indicadas a seguir:

- GT1 - Sucos de Frutas - MAPA;
- GT2 - Cereais, Legumes e Leguminosas - MAPA;
- GT3 - Higiene da Carne - MAPA;
- GT4 - Peixes e Produtos da Pesca - MAPA;
- GT5 - Leite e Produtos Lácteos - MAPA;
- GT6 - Águas Minerais Naturais - ANVISA;
- GT7 - Aditivos e Contaminantes Alimentares - ANVISA;
- GT8 - Higiene de Alimentos - ANVISA;
- GT9 - Resíduos de Pesticidas - MAPA;
- GT10 - Nutrição e Alimentos para Dietas Especiais - ANVISA;
- GT11 - Proteínas Vegetais - ANVISA;
- GT12 - Métodos de Análise e Amostragem - ANVISA;
- GT13 - Óleos e Gordura Vegetal - ANVISA;
- GT14 - Açúcares - MAPA;
- GT15 - Frutas e Hortaliças Processadas - MAPA;
- GT16 - Frutas e Hortaliças Frescas - MAPA;
- GT17 - Cacau e Chocolate - ANVISA;
- GT18 - Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos - MAPA;
- GT19 - Princípios Gerais - INMETRO;
- GT20 - Rotulagem de Alimentos - ANVISA;
- GT21 - Regional para América Latina e Caribe - MRE;
- GT22 - Importação e Exportação de Alimentos, Certificação e Inspeção - INMETRO;
- GT23 - Alimentos Derivados da Biotecnologia - MCT;
- GT24 - Alimentação Animal - MAPA;

O Comitê Codex Alimentarius do Brasil - CCAB possui um calendário de reuniões que é estabelecido em função do calendário da Comissão e seus órgãos auxiliares. Da mesma forma, os Grupos Técnicos organizam seus calendários em função do CCAB, com vistas a que eles subsidiem o Comitê sobre os assuntos afetos à sua área de atuação.

O CCAB discute e elabora as posições que o Brasil vai defender nas reuniões do Codex, bem como organiza as delegações para estas reuniões.



XI. NOVOS DESAFIOS PARA O BRASIL NO CODEX

O Brasil, em consequência de uma melhoria em sua atuação junto aos diversos Comitês do Codex, assumiu a Coordenação do Comitê Regional do Codex para a América Latina e o Caribe - CCLAC, no período de julho de 1991 a julho de 1995, e foi nomeado Representante Regional para América Latina e o Caribe junto ao Comitê Executivo, no período de julho de 95 a julho de 2003.

Mais recentemente, o Brasil foi escolhido para presidir o Grupo Intergovernamental Ad Hoc do Codex sobre Sucos de Frutas durante a 23a Reunião da Comissão do Codex Alimentarius (Roma, junho de 1999).

O mandato do Brasil vigora no período de julho de 1999 a julho de 2005 e a tarefa é a de coordenar a revisão das normas sobre sucos de frutas e hortaliças e atualizar os métodos de análise e amostragem desses produtos, finalizando este trabalho até o ano de 2005.

Atualmente existem cerca de 44 Normas Codex sobre produtos, 02 Diretrizes e diversos métodos de análise e amostragem, que estão sendo objeto de revisão do Grupo Intergovernamental, sendo que as normas para produtos deverão ser agrupadas em uma norma geral.

Esta será uma excelente oportunidade para o País participar ativamente, apresentando sugestões, de forma a que as normas revisadas contemplem os interesses nacionais, tornando o setor mais competitivo e ampliando a pauta de exportação do Brasil.

XII – A IMPORTÂNCIA DO CODEX ALIMENTARIUS

O crescimento do comércio mundial de alimentos criou oportunidades potenciais para os países em desenvolvimento expandirem sua produtividade econômica.

Além disso, o aumento no comércio entre nações aumentou o potencial para doenças serem transmitidas entre os países, nos quais alguns tipos de doenças não eram prevalentes.

Finalmente, a importância do Codex está no fato de que desenvolve normas adequadas para proteger a saúde dos consumidores. O Codex fornece oportunidades para intercâmbio de informações, permitindo aos países membros manterem-se atualizados quanto ao desenvolvimento de novas tecnologias.

XIII. O CODEX E O FUTURO

As exigências dos consumidores, o reconhecimento por parte da Organização Mundial do Comércio, o crescente interesse e participação nas reuniões do Codex, destacando a, cada vez maior, participação dos países em desenvolvimento são elementos que fortalecem o papel do Codex no cenário internacional como referência na normalização de alimentos.



Os avanços científicos no setor de alimentos, as mudanças nas atitudes dos consumidores, os novos enfoques no controle de alimentos, a evolução na percepção das responsabilidades dos governos e da indústria de alimentos e as mudanças nos conceitos de qualidade e inocuidade dos alimentos apresentam novos desafios para a Comissão do Codex Alimentarius. Desafios que podem exigir a elaboração de novas normas ou, então, mudanças em seus procedimentos, com vistas a atender a estas exigências no prazo exigido e com a qualidade necessária.

Foi com vistas a criar condições para que o Codex vencesse estes desafios que as organizações patrocinadoras do Programa promoveram uma Avaliação Externa, com termos de referência especificados. Foi a primeira avaliação deste fórum após 40 anos de sua criação.

Esta avaliação sobre o Programa de Normas Alimentares da FAO e da OMS foi realizada por uma equipe de avaliação e um grupo de especialistas. O processo começou em abril de 2002 e foi concluído em início de 2003, com um relatório no qual foram incluídas recomendações, que foram submetidas à Comissão do Codex Alimentarius e aos órgãos dirigentes da FAO e da OMS.

Nesta avaliação foi realizada uma ampla pesquisa, através de um questionário e consulta pública, aos países membros da FAO e OMS e outras partes interessadas.

Um dos elementos do processo de avaliação foi a solicitação de opiniões informais ao público, e de todas as partes potencialmente interessadas, para poder incorporar no relatório o maior número possível de matérias relevantes. Os temas que foram objeto de questionamento foram, por exemplo:

- 1.- Importância e idoneidade do Codex e outras normas alimentares como base para a proteção da saúde dos consumidores, o comércio e o desenvolvimento econômico;
- 2.- Idoneidade das estruturas governamentais e os processos de decisões no estabelecimento de normas alimentares, incluído o Codex;
- 3.- Rapidez e transparência dos procedimentos do Codex, incluída a independência dos órgãos do Codex, o assessoramento científico e como evitar conflitos de interesses.
- 4.- Ocasões de participação nos procedimentos do Codex, incluídas as dos países em vias de desenvolvimento e como se representam no Codex os interesses destes países.
- 5.- Conseqüências para os futuros sistemas internacionais de inocuidade alimentar e evolução das normas alimentares relativas à saúde pública, o comércio de alimentos e o desenvolvimento econômico em um contexto mais amplo.

O resultado desta Avaliação, que foi submetido à Comissão, contém inúmeras sugestões de melhoria quanto aos procedimentos de elaboração de normas,



entre elas a de organizar a tarefa de gestão de normas, antes diluída entre as instâncias da Comissão.

Outra sugestão foi a de priorizar, na elaboração de normas, os temas afetos à inocuidade dos alimentos. Decidiu-se também por manter o mandato atual do Codex inalterado, com possibilidades de revisão futura.

Várias outras sugestões foram aprovadas e serão objetos de detalhamento pelo Comitê de Princípios Gerais para sua implementação.