



www.fao.org

Estabelecimento de normas e outras actividades normativas

Factos relevantes

O comércio mundial de produtos agrícolas, da pesca e silvícolas atinge anualmente 552 bilhões de US dólares.

Nos países industrializados, um terço da população sofre de doenças de origem alimentar em cada ano. Os riscos incluem a Salmonela e a Campylobacter, que contaminam os alimentos de origem animal, e a Listeria, que aparece na carne crua, no leite e nas verduras.

As diarreias de origem alimentar e hídrica são as principais causas de doença e morte nos países menos desenvolvidos. Elas contribuem substancialmente para a subnutrição e matam aproximadamente 1.8 milhões de pessoas anualmente a maior parte das quais são crianças.

Em 2002, foram estabelecidas normas para as embalagens de madeira que são usadas em mais de 70 por cento da carga expedida, para impedir a disseminação dos parasitas da madeira. Estas directivas estão a ser revistas em 2009.

A comissão do Códex Alimentarius tem 179 membros que representam mais de 99 por cento da população mundial.

A comissão do Códex Alimentarius estabelece centenas de normas, directivas e códigos de uso alimentar abrangendo todas as fases da cadeia alimentar global, do produtor ao consumidor. Estabeleceu também mais de 1 000 limites máximos para aditivos alimentares e mais de 3 000 limites máximos para resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários.

A favor de uma alimentação segura para todos

À medida que a globalização aumenta o comércio de produtos alimentares e agrícolas, assegurar a sua inocuidade tornou-se uma tarefa mais complicada. A segurança dos alimentos diz respeito a todos, agricultores, processadores, retalhistas, consumidores e governos. Quando aplicados ao longo de toda a cadeia alimentar, as normas harmonizadas à escala internacional e baseadas sobre princípios científicos, protegem os consumidores. A FAO contribui para o estabelecimento dessas normas.

Normas internacionais para a alimentação e a agricultura

A FAO trabalha na fixação de normas internacionais em muitas áreas ligadas à alimentação e à agricultura. Desenvolve códigos, normas e convenções e ajuda os países a pô-los em prática. Trabalha com os seus parceiros internacionais e com os Estados membro para:

- Assegurar a segurança e a qualidade dos alimentos;
- Facilitar o comércio internacional;
- manter a saúde dos animais e das plantas; e
- Assegurar o futuro dos preciosos recursos naturais.

A FAO desempenha um papel importante como fórum internacional e depositária de conhecimentos e experiência



Um técnico executa testes de qualidade e segurança alimentar em derivados de carne.

Normas para o mercado global

As normas de segurança actualmente em vigor no mercado global são as seguintes :

- O Códex Alimentarius para a alimentação;
- A Convenção Internacional para a Protecção vegetal, para a flora ; e
- A Organização Mundial da Saúde Animal para a fauna.

Estas três organizações ajudam os países a cumprir o Acordo da OMC - Organização Mundial do Comércio, sobre a aplicação das medidas sanitárias e fitossanitárias, também conhecido como Acordo SPS. Este acordo reconhece o direito de um país de restringir o comércio internacional para proteger a saúde humana, das plantas e dos animais. Mas os regulamentos devem basear-se em princípios científicos e sobre os acordos internacionais e não servir simplesmente para limitar as trocas.



A FAO incentiva a cooperação internacional para reduzir os perigos dos pesticidas.

Como funciona o Códex Alimentarius

A Comissão do Códex Alimentarius, estabelecida conjuntamente pela FAO e pela Organização Mundial de Saúde (OMS), fixa as normas alimentares desde 1963. Essas normas internacionais servem de base para as normas nacionais. A sua aplicação à escala internacional vela pela inocuidade dos alimentos para os consumidores e garante práticas equitativas no comércio global dos produtos alimentares em benefício tanto dos produtores como dos consumidores.

A Comissão tem 179 membros que representam mais de 99 por cento da população do mundial. A FAO e a OMS organizam reuniões com peritos e efectuam avaliações internacionais dos riscos, o que permite à Comissão estabelecer e actualizar as suas normas com base nos últimos conhecimentos científicos em matéria de segurança dos alimentos.

- A Comissão estabeleceu mais de 1000 limites máximos para centenas de aditivos alimentares e mais de 3000 limites máximos de resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários encontrados nos alimentos.
- A Comissão estabeleceu centenas de normas, directivas e códigos de uso que abrangem toda a cadeia alimentar, incluindo importantes produtos alimentares de base exportados no mundo inteiro, normas de segurança para reduzir a contaminação e assegurar a higiene dos alimentos durante a produção, a manutenção e o transporte, directivas sobre a inspecção e a certificação dos alimentos, e normas de etiquetagem que garantam a informação aos consumidores.
- A Comissão criou uma norma para avaliar a segurança dos alimentos geneticamente modificados.

As autoridades governamentais reguladoras da segurança dos alimentos, os profissionais de saúde, e os representantes das associações de consumidores e da indústria alimentar, colaboram no seio dos comités especializados que ajudam a Comissão a levar a cabo a sua tarefa.

A FAO e a OMS ajudam os países em desenvolvimento a participar no processo de fixação das normas e, posteriormente, uma vez que essas normas são adoptadas, assistem-nos na implementação dessas normas à escala nacional.

Segurança da produção alimentar em 12 etapas Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP)



O HACCP controla os pontos críticos na cadeia alimentar para identificar os problemas potenciais e tomar as medidas de precaução para evitar qualquer contaminação. A Comissão do Códex Alimentarius recomenda este sistema desde meados dos anos 1990.

Fonte: FAO

Normas internacionais em áreas múltiplas

Devem ser estabelecidas em todas as áreas normas internacionais – códigos, normas e convenções – relativas à alimentação e à agricultura, como por exemplo os aditivos alimentares e poluentes, saúde animal, a gestão responsável dos recursos naturais, como as pescas e as florestas.

- O Código de conduta para uma pesca responsável visa garantir uma boa gestão das pescas.
- O Tratado Internacional sobre recursos fitogenéticos recentemente adoptado, assegura o acesso aos recursos genéticos às gerações futuras e a partilha dos seus benefícios por todo o mundo.
- A FAO promove a Convenção de Roterdão sobre o procedimento de consentimento prévio para certos produtos químicos e pesticidas perigosos que são objecto de Comércio Internacional, e também o

Código internacional de conduta para a distribuição e o uso de pesticidas, a fim de reduzir os efeitos perigosos dos pesticidas.

- O Código internacional de conduta para a distribuição e o uso de pesticidas ajuda os países a regulamentar esses produtos, sobretudo na ausência de legislação nacional.
- A Convenção internacional de protecção das plantas regula os movimentos dos materiais vegetais, protegendo assim contra a difusão dos organismos perigosos, pragas e doenças.



Organização das Nações Unidas
para a Alimentação e a Agricultura
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Itália

Telefone: (+39) 06 57051
Fax: (+39) 06 57053152
E-mail: FAO-HQ@fao.org

Contactos para os meios
de comunicação:
Telefone: (+39) 06 57053625
Fax: (+39) 06 57053729