



1

História

Primeiras leis

Assíria

Protecção dos consumidores relativamente a práticas desonestas de venda de alimentos



2

História



3

História



4

História

Primeiras leis

Idade Média

Qualidade e segurança de ovos, salsichas, queijo, cerveja, vinho e pão



5

História

Primeiras leis

2ª metade séc. 19

Leis de carácter mais geral surgem na Europa



6

História

Primeiras leis

França 1935

Appellation d'Origine Controlée



7

História

Primeiras leis

3 objectivos principais

Protecção da saúde humana

Promover comércio justo

Proteger receitas do Estado

8

História

Leis da UE

Exemplos iniciais

Directiva 1964/54/EEC sobre
uso de conservantes

Directiva 1966/402/EEC sobre
comércio de sementes de
cereais

9

História

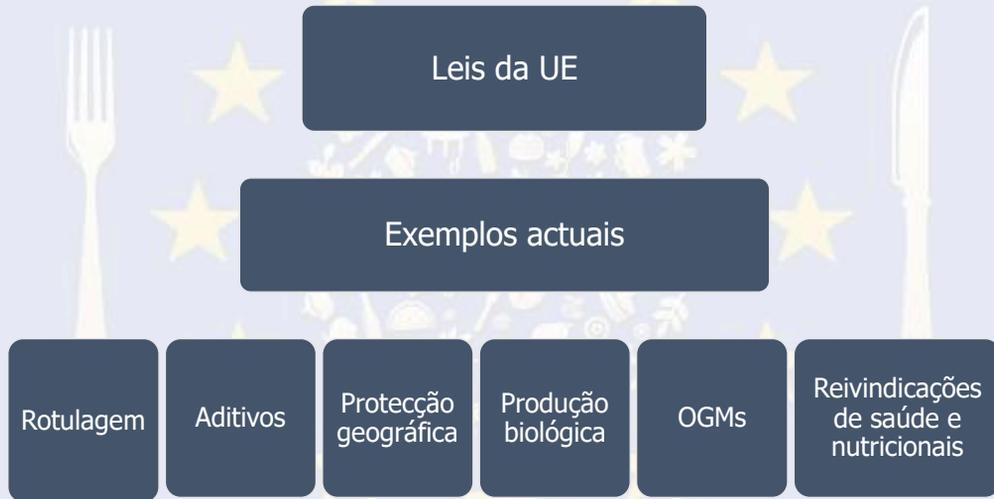
Leis da UE

Exemplos iniciais

“Leis das receitas” sobre composição e métodos de produção para
chocolate, mel, doces, ...

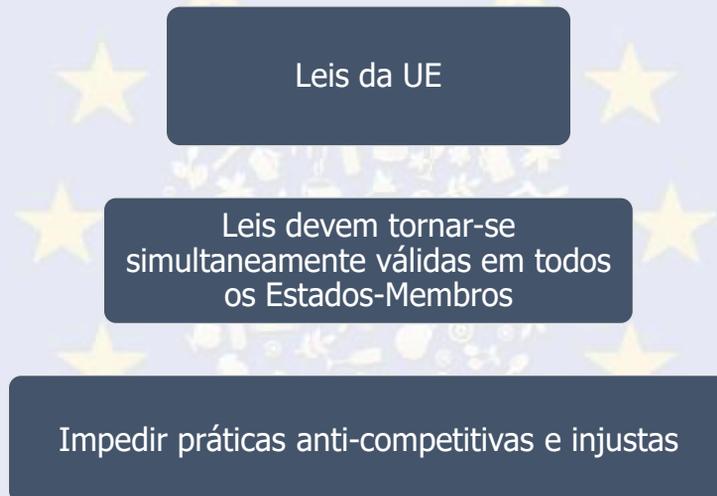
10

História



11

História



12

História

Leis da UE

Reg. 625/2017 relativo a alimentos
para animais

Em sintonia com lei geral dos alimentos

13

História

Leis da UE

Protecção de tradições e
práticas de todos os
Estados-Membros

Ter em conta obrigações
internacionais sobre produção e
comércio

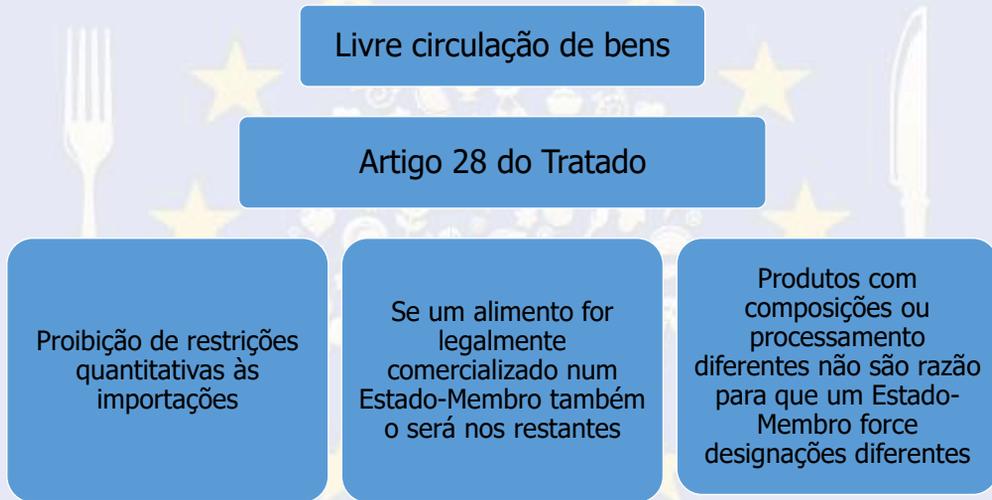
WORLD TRADE
ORGANIZATION



Ex: OMC

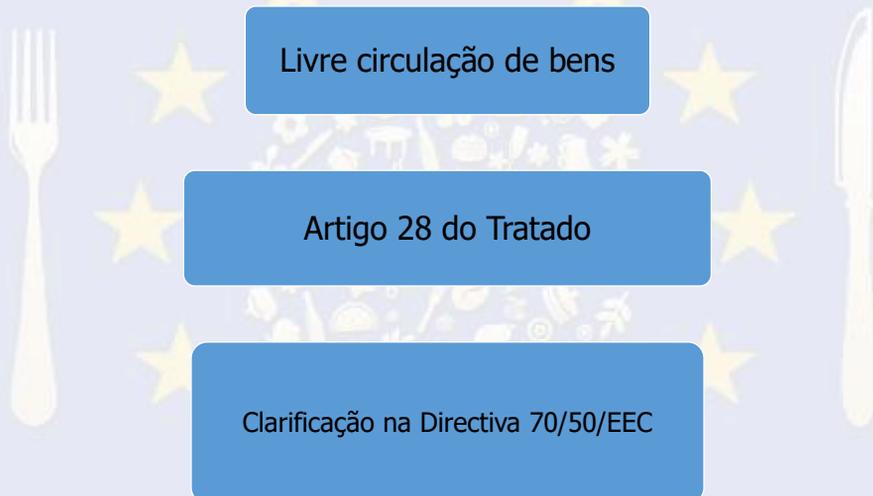
14

Livre circulação na UE



15

Livre circulação na UE



16

Livre circulação na UE

Livre circulação de bens

Artigo 102 do Tratado

Sobre abuso de posição dominante

Proíbe imposição directa ou indirecta de taxas mais elevadas sobre produtos importados, relativamente aos produzidos localmente

17

Livre circulação na UE

Livre circulação de bens

Artigo 25 do Tratado

Proibição de aplicação de direitos aduaneiros ou equivalentes

Despesas de inspecção de um Estado-Membro importador não podem ser transferidas para exportador

Em aparente contradição com a ênfase Comunitária na segurança alimentar

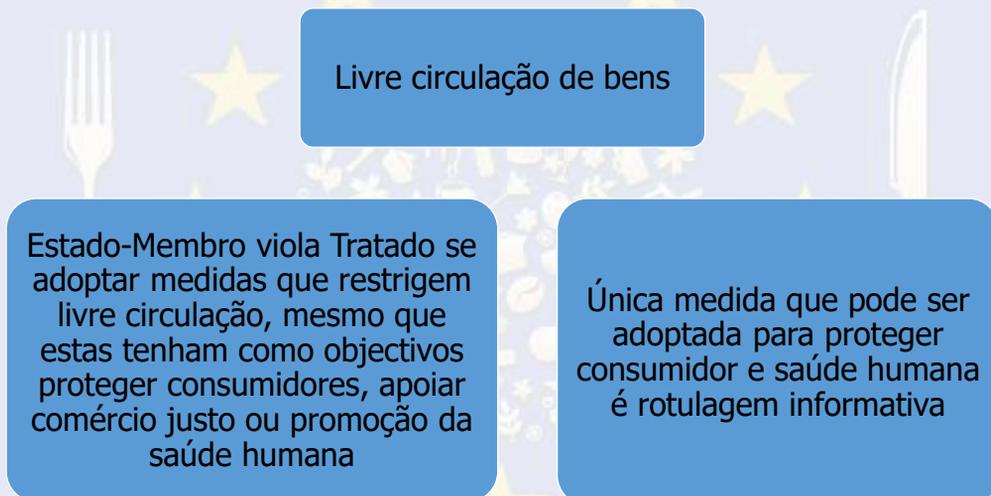
18

Livre circulação na UE



19

Livre circulação na UE



20

Livre circulação na UE

Livre circulação de bens

Diversos estudos de caso

21

Harmonização na UE

Rotulagem

Regulamento (UE) 1169/2011

Garante informação adequada

Flexibilidade para evolução futura

Funde anterior legislação sobre rotulagem de géneros alimentícios e rotulagem nutricional



22

Harmonização na UE



Rotulagem



Indicações, menções, marcas de fabrico ou comerciais, imagens ou símbolos que figurem na embalagem ou acompanhem alimento

Rótulo não pode enganar o consumidor relativamente às características do produto, sua natureza, identidade, propriedades, composição, quantidade, durabilidade, origem, método de produção

23

Harmonização na UE



Rotulagem inclui



Nome do produto

Lista de ingredientes

Quantidade de alimento pré-embalado

Prazo mínimo

24

Harmonização na UE



25

Harmonização na UE



26

Harmonização na UE



Rótulos



Facilmente visíveis

Legíveis

Indelévels

27

Harmonização na UE



Rótulos



Escritos numa língua facilmente compreensível pelo consumidor

Nem todas as indicações colocadas na embalagem são rotulagem

28

Harmonização na UE

Rótulos

Alimentos que não requerem lista de ingredientes

Frutos e hortícolas frescos

Água carbonatada

Vinagres fermentados, quando derivados de um único produto

29

Harmonização na UE

Rótulos

Alimentos que não requerem lista de ingredientes

Queijo, manteiga e lacticínios fermentados, desde que contenham apenas ingredientes lácteos e m.o.

Produtos que contenham um único ingrediente e que este tenha o mesmo nome do produto, ou que seja identificável no nome do produto

30

Harmonização na UE

Rótulos

Não considerados ingredientes

Constituintes de um ingrediente que tenha sido temporariamente separado durante processamento e depois reintroduzido em teor não superior ao inicial

Aditivos provenientes de ingredientes, desde que não tenham função no produto

Substâncias usadas apenas como solvente ou veículo para aditivos

31

Harmonização na UE

Rótulos

Lista de ingredientes com cabeçalho indicando "Ingredientes"

Listados por ordem decrescente de peso

Old

INGREDIENTS: Water, Carrots, Onions, Red Lentils (4.5%) Potatoes, Cauliflower, Leeks, Peas, Cornflour, Wheatflour, Salt, Cream, Yeast Extract, Concentrated Tomato Paste, Garlic, Sugar, Celery Seed, Vegetable Oil, Herb and Spice, White Pepper, Parsley.

New

INGREDIENTS: Water, Carrots, Onions, Red Lentils (4.5%) Potatoes, Cauliflower, Leeks, Peas, Cornflour, **Wheat**flour, Salt, **Cream**, Yeast Extract, Concentrated Tomato Paste, Garlic, Sugar, **Celery** Seed, Vegetable Oil (sunflower), Herb and Spice, White Pepper, Parsley.

32

Harmonização na UE



Rótulos

Aditivos

Listados usando o nome da categoria, seguido do nome específico ou nº CE

INGREDIENTS
NOODLES: Wheat flour, vegetable oil [antioxidant (E320)], salt.
FLAVOUR SACHET: Salt, flavour enhancers (E621, E627, E631) chicken flavour, hydrolysed vegetable protein (soy, wheat), onion powder, sugar, yeast extract, maltodextrin, parsley, herbs, spices, colour (E160b).
VEGETABLE SACHET: Dehydrated seasonal vegetables.

33

Harmonização na UE



Rótulos

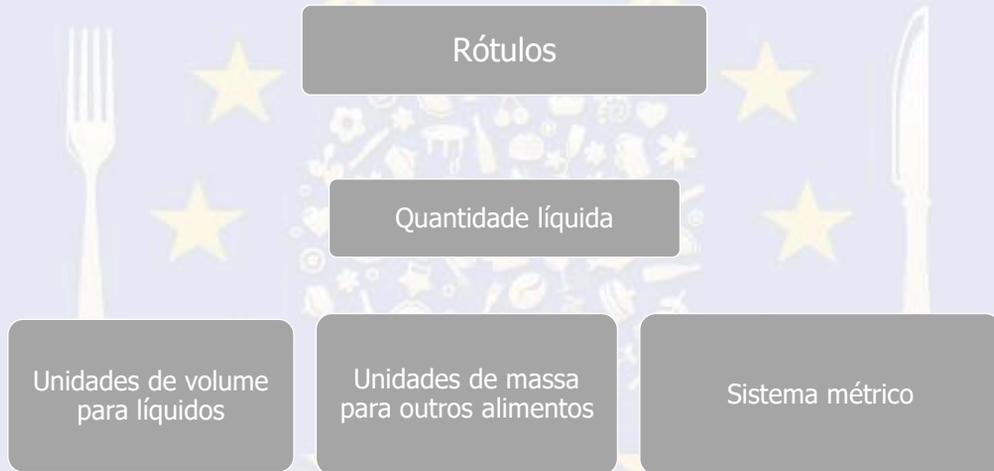
Aditivos

Quando aditivo pertence a mais que uma categoria, indica-se a categoria que tem a função principal

Se alimento contiver amido ou amido modificado, menção tem que ser complementada pela origem vegetal devido à possível presença de glúten

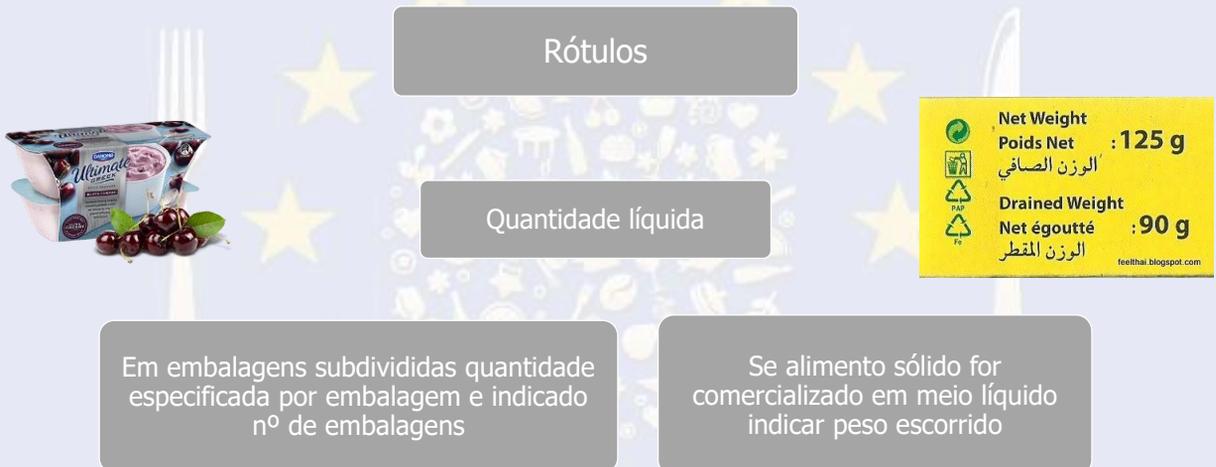
34

Harmonização na UE



35

Harmonização na UE



36

Harmonização na UE



Rótulos

Símbolo "e"

Quando produto pré-embalado cumpre directiva em termos de indicação quantitativa



37

Harmonização na UE



Rótulos

Data de durabilidade mínima

Data até à qual o alimento mantém propriedades específicas quando bem armazenado

Acompanhada por condições de armazenamento



38

Harmonização na UE



39

Harmonização na UE



40

Harmonização na UE



41

Harmonização na UE



42

Harmonização na UE



Rótulos

Produtos muito perecíveis

"Consumir até..."

Indicação das condições de armazenamento

43

Harmonização na UE

Rótulos

Denominação do género alimentício

Denominação corrente

Denominação descritiva
se não existir outra

Denominação corrente
pode ser acompanhada
de descrição, para evitar
confusão nos
consumidores

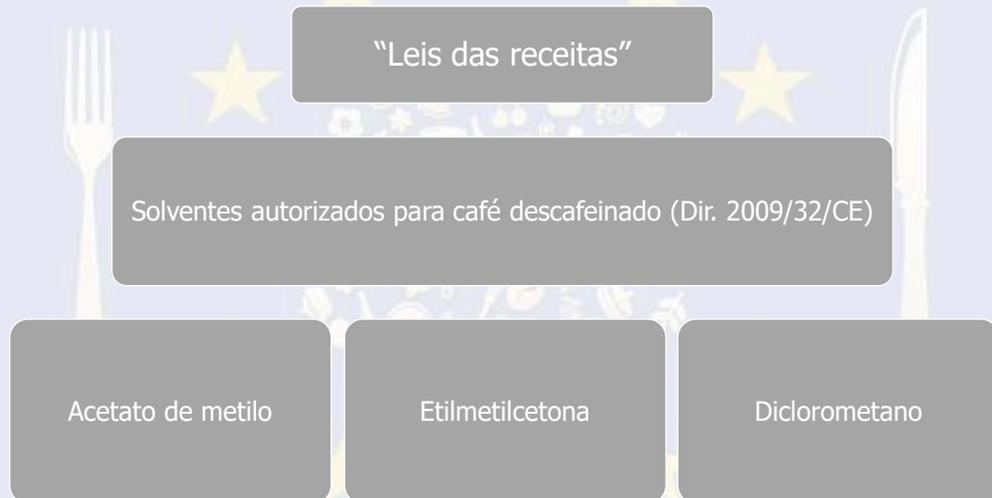
44

Harmonização na UE



45

Harmonização na UE



46

Harmonização na UE



47

Harmonização na UE



48

Harmonização na UE



“Leis das receitas”

Sumos de fruta (Directiva 2012/12/EU)

Rotulagem nutricional

Indicar, por ex. “adição de vitaminas” ou “adição de minerais”



49

Harmonização na UE



“Leis das receitas”

Sumos de fruta (Directiva 2012/12/EU)

Néctares

Indicar teor mínimo de sumo, puré,
...

Colocada no mesmo campo visual do nome
do produto



50

Harmonização na UE



“Leis das receitas”

Sumos de fruta (Directiva 2012/12/EU)

Quando se adicionam açúcares, nome deve referir adição e quantidade máxima de açúcar



51

Harmonização na UE



“Leis das receitas”

Sumos de fruta (Directiva 2012/12/EU)

Directiva não considera tomate como fruto



52

Harmonização na UE



“Leis das receitas”

Mel (Directiva 2001/110/CE)

Define mel



Mel é a substância açucarada natural produzida pela abelha *Apis mellifera* a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas de plantas ou de excreções de insectos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, depositam, desidratam, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia.

53

Harmonização na UE



“Leis das receitas”

Mel (Directiva 2001/110/CE)

Tipos de mel segundo origem

Mel de néctar ou mel de flores

Mel de melada

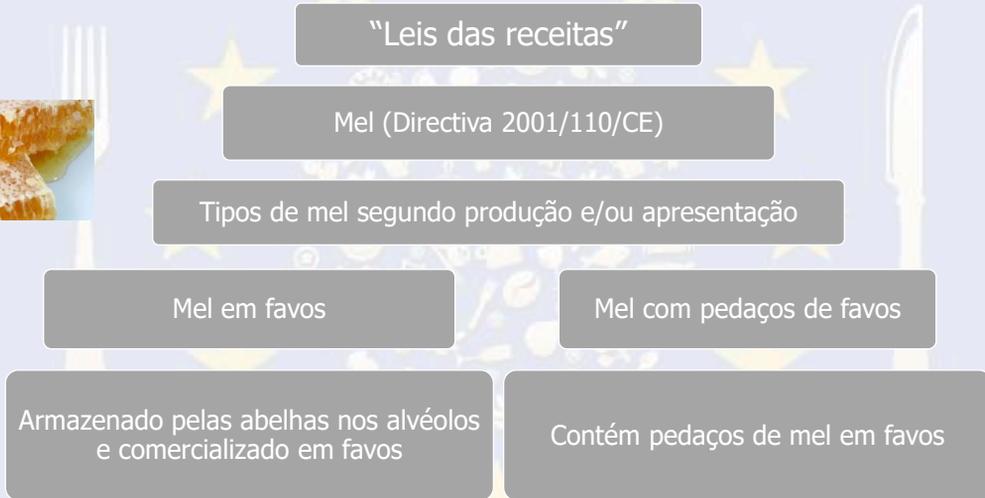
Obtido a partir do néctar das flores

Obtido a partir de excreções de insectos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas ou de secreções procedentes de partes vivas de plantas



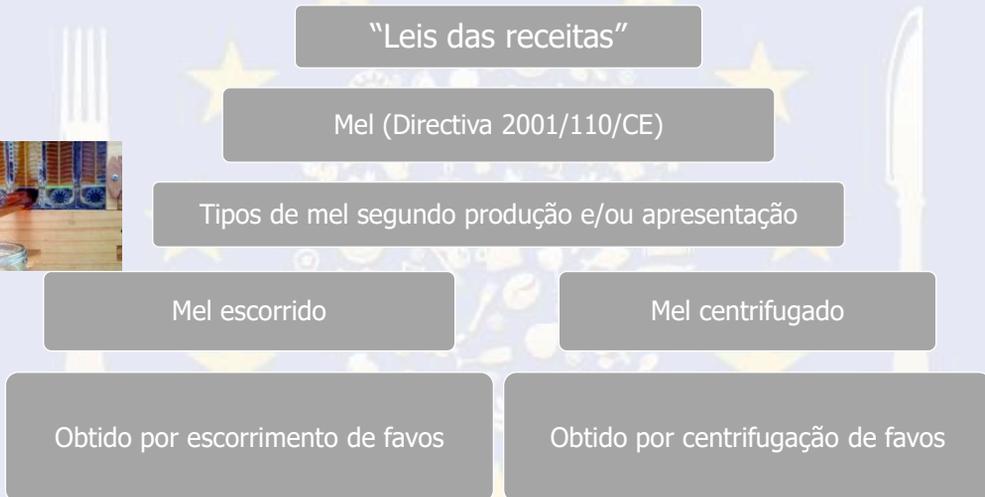
54

Harmonização na UE



55

Harmonização na UE



56

Harmonização na UE



“Leis das receitas”

Mel (Directiva 2001/110/CE)

Tipos de mel segundo produção e/ou apresentação

Mel prensado

Mel filtrado

Compressão de favos, com ou sem aquecimento

Eliminação de matérias orgânicas e inorgânicas estranhas

57

Harmonização na UE

“Leis das receitas”

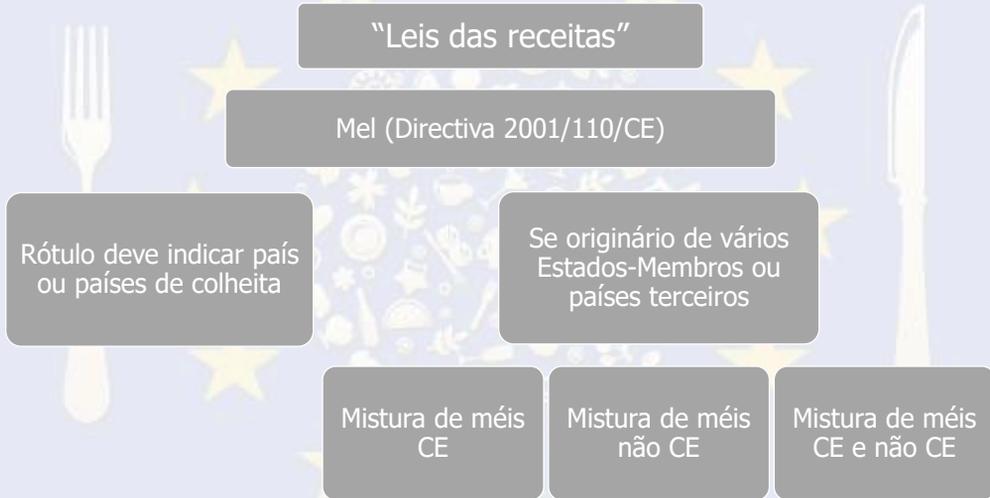
Mel (Directiva 2001/110/CE)

Tipos de mel segundo produção e/ou apresentação

Mel para uso industrial

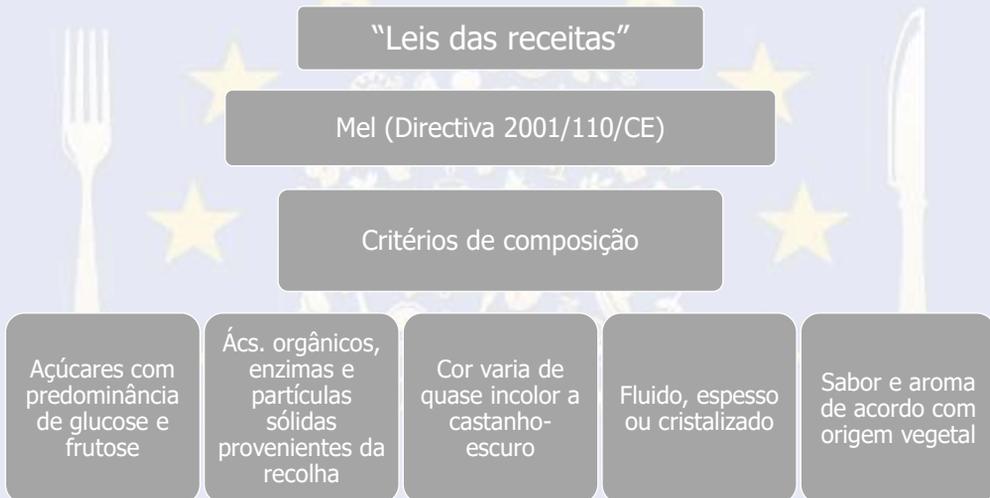
58

Harmonização na UE



59

Harmonização na UE



60

Harmonização na UE



61

Harmonização na UE



62

Harmonização na UE

Águas minerais naturais

Directiva 2009/54/CE

Distinção da água de bebida ordinária

Teor em minerais, oligo-
elementos ou outros
constituintes

Natureza original

Eventuais efeitos



63

Harmonização na UE

Águas minerais naturais

Directiva 2009/54/CE

Abrange águas originárias de países terceiros

64

Harmonização na UE



65

Harmonização na UE



66

Harmonização na UE

Águas minerais naturais

Directiva 2009/54/CE

Proibidas referências a prevenção, tratamento e cura de doenças, excepto em casos específicos

Laxativa, diurética, para gime pobre em sódio, ...

| MENCÕES E CRITÉRIOS PREVISTOS NO N.º 2 DO ARTIGO 6.º | |
|--|---|
| Mencão | critério |
| Oligomineral ou pouco mineralizado | O teor em sais minerais, calculado como resíduo fixo, não é superior a 500 mg/l |
| Muito pouco mineralizada | O teor em sais minerais, calculado como resíduo fixo, não é superior a 50 mg/l |
| Rica em sais minerais | O teor em sais minerais, calculado como resíduo fixo, é superior a 1 500 mg/l |
| Bicarbonatada | O teor em bicarbonatos é superior a 600 mg/l |
| Sulfurada | O teor em sulfatos é superior a 200 mg/l |
| Clorurada | O teor em cloro é superior a 200 mg/l |
| Cálcica | O teor em cálcio é superior a 150 mg/l |
| Magnésica | O teor em magnésio é superior a 50 mg/l |
| Fluoretada | O teor em flúor é superior a 1 mg/l |
| Enriquecida ou contendo ferro | O teor em ferro dissolvido é superior a 1 mg/l |
| Acidulada | O teor em gás carbónico livre é superior a 250 mg/l |
| Sódica | O teor em sódio é superior a 200 mg/l |
| Comida para a preparação de alimentos para lactantes | --- |
| Comida para um regime pobre em sódio | O teor em sódio é inferior a 20 mg/l |
| Pode ser laxativa | --- |
| Pode ser diurética | --- |

67

Harmonização na UE

Águas minerais naturais

Directiva 2003/40/CE

Constituintes, concentrações e rotulagem

Condições de utilização de ar enriquecido em O₃

68

Harmonização na UE

Águas minerais naturais

Directiva 2003/40/CE

Ar enriquecido com O_3 só pode ser usado quando justificado e não altere composição da água

Tratamento tem que ser indicado no rótulo

69

Harmonização na UE

Águas minerais naturais

Directiva 2003/40/CE

Águas com $> 1,5 \text{ mgL}^{-1}$ de F têm que mencionar e indicar que não são indicadas para menores de 7 a

Limites máximos para As, Cd, Pb, Hg, ... e métodos analíticos

70

Harmonização na UE



71

Harmonização na UE



72

Harmonização na UE



73

Harmonização na UE



74

Harmonização na UE



75

Harmonização na UE



76

Harmonização na UE



77

Harmonização na UE



78

Harmonização na UE



Leite e derivados

Regulamento 1308/2013 (Mercados agrícolas)

Redução do teor em lactose

Conversão em glucose e galactose



79

Harmonização na UE



Carne picada

Directiva 2004/41/CE

Carnes picadas

Preparados de carne

Carnes picadas em fragmentos ou passadas por uma picadora de sem fim

Carnes com adição de géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou submetidas a tratamento que não altere estrutura celular interna nem façam desaparecer características de carne fresca

80

Harmonização na UE



81

Harmonização na UE



82

Segurança alimentar

Livro Branco sobre segurança dos alimentos

2000

Antecedeu Lei Geral dos Alimentos

83

Segurança alimentar

Livro Branco sobre segurança dos alimentos

Primeiros passos
para criação da
EFSA

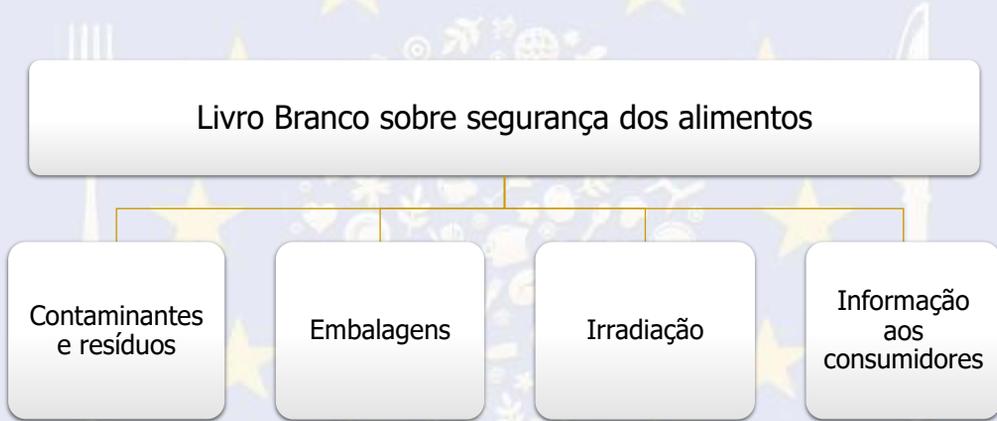
Novos controlos
e legislação
sobre
segurança
alimentar

Regulação de
alimentos para
animais, saúde e
bem-estar
animal

Higiene
alimentar

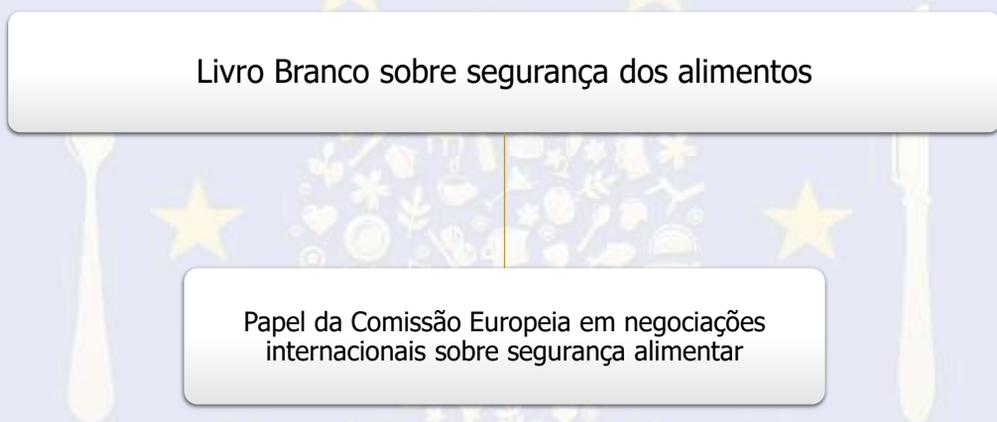
84

Segurança alimentar



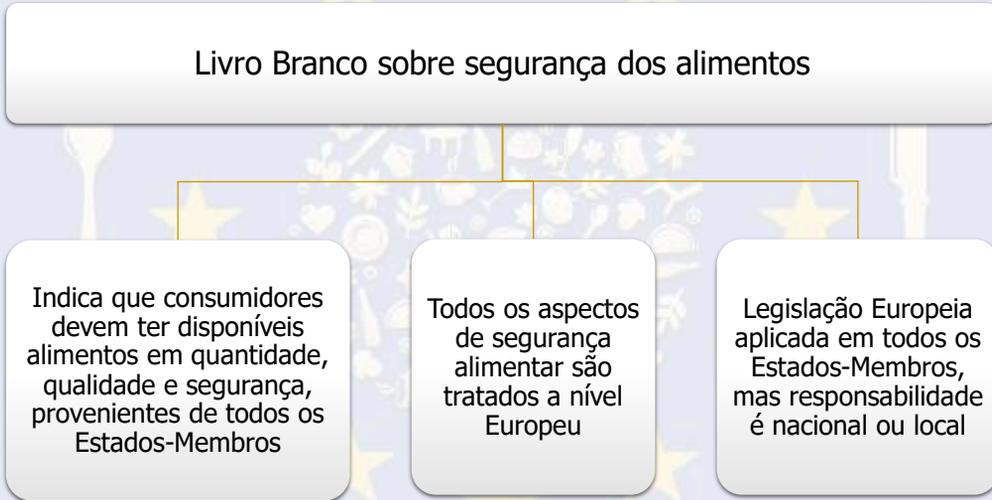
85

Segurança alimentar



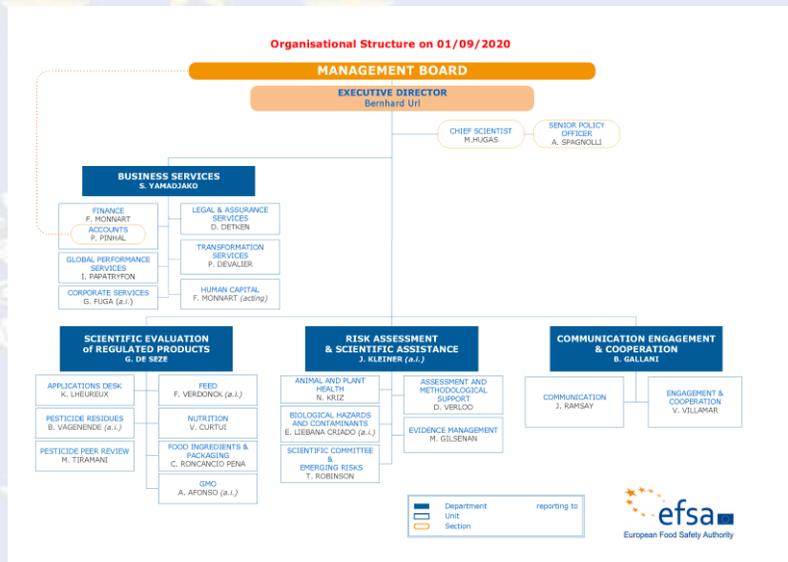
86

Segurança alimentar



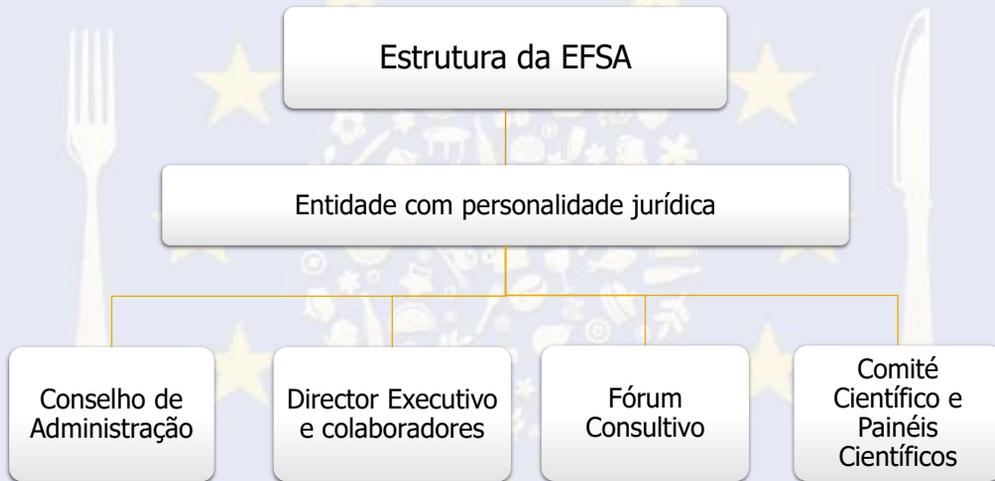
87

Segurança alimentar



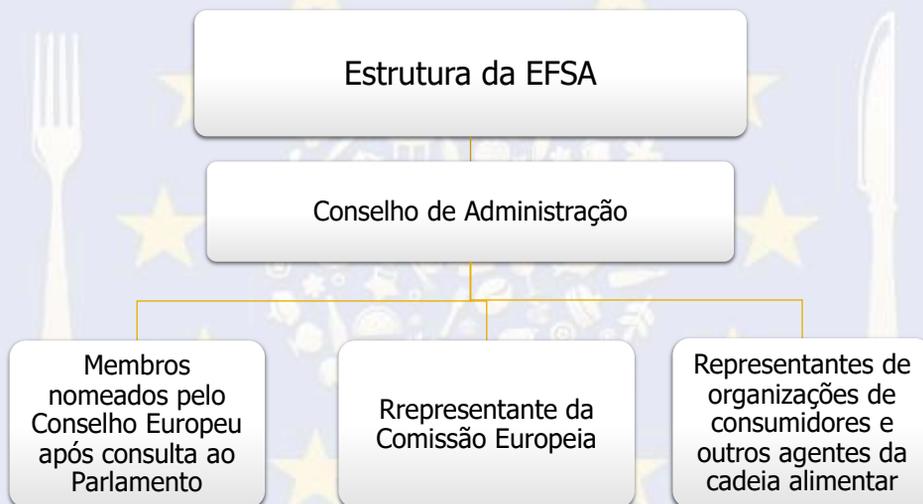
88

Segurança alimentar



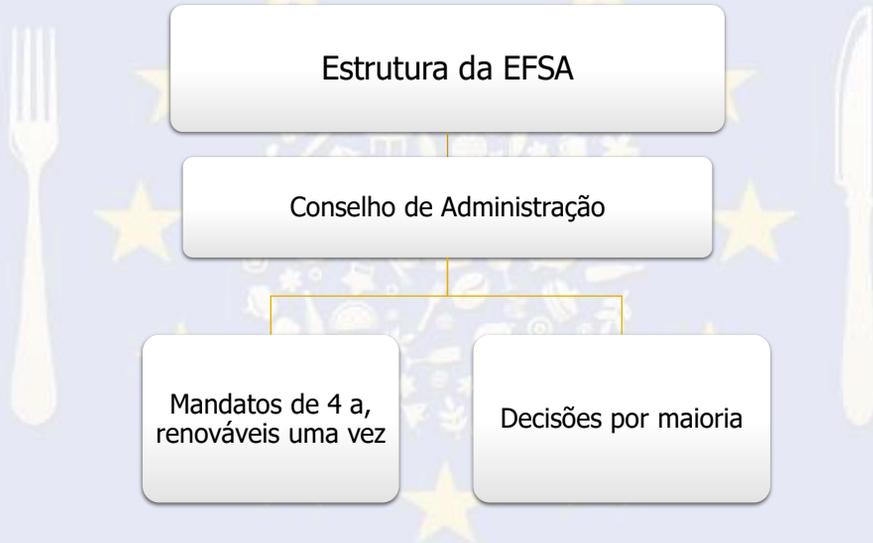
89

Segurança alimentar



90

Segurança alimentar



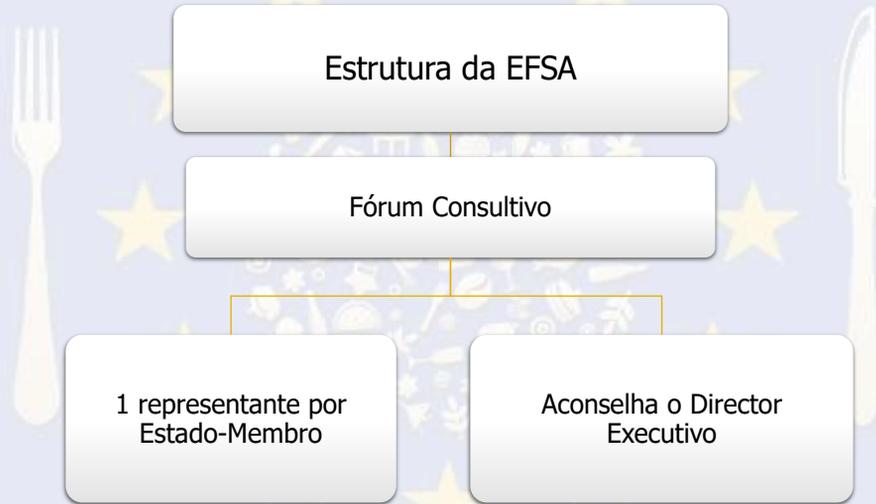
91

Segurança alimentar



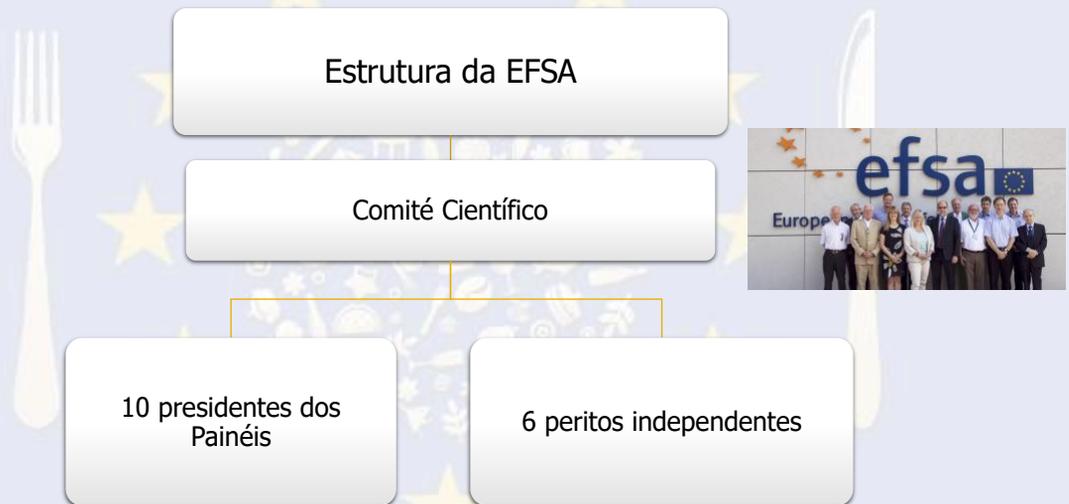
92

Segurança alimentar



93

Segurança alimentar



94

Segurança alimentar



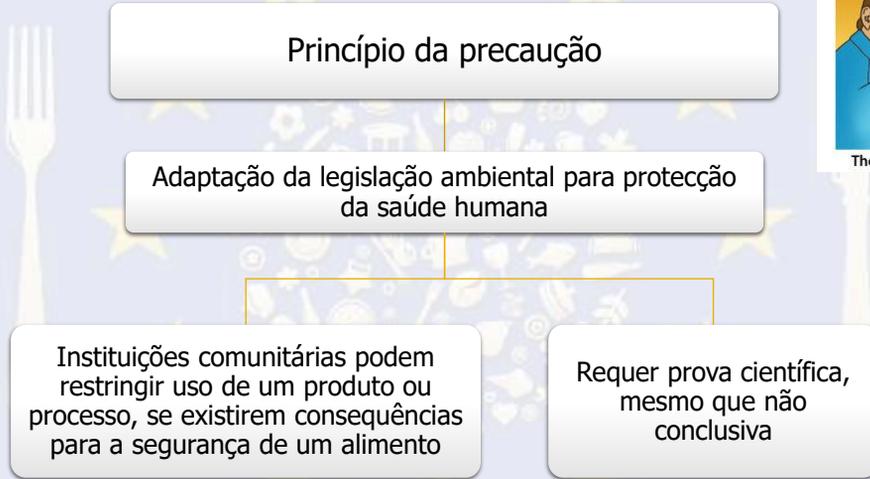
95

Segurança alimentar



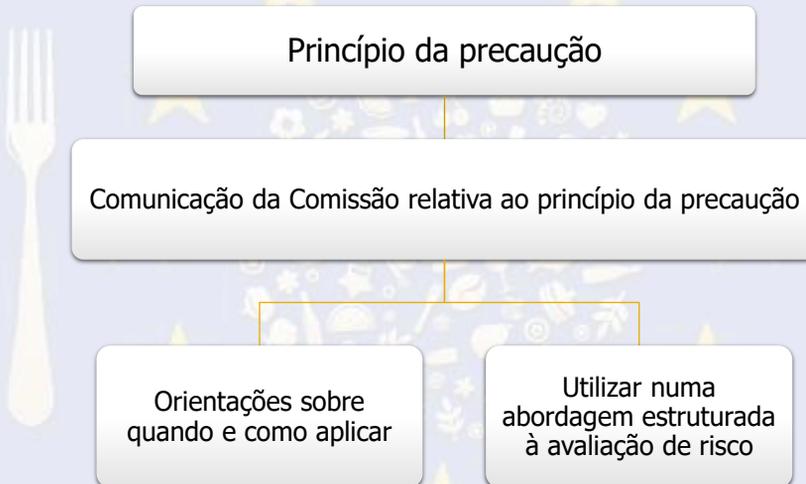
96

Segurança alimentar



97

Segurança alimentar



98

Segurança alimentar



Materiais em contacto com alimentos

Regulamento (CE) 1935/2004

Materiais destinados a entrar em contacto directo ou indirecto com alimentos devem ser estáveis

Sem migração que possa colocar saúde humana em risco ou alterar o alimento a nível nutricional ou sensorial



99

Segurança alimentar



Materiais em contacto com alimentos

Regulamento (CE) 1935/2004

Não aplicável

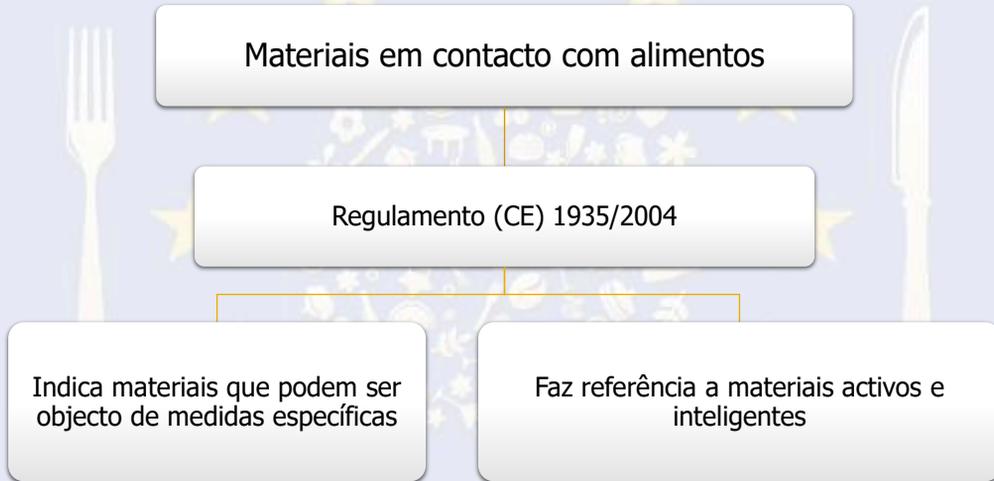
Materiais de cobertura ou revestimento (casca de queijos, ...)

Materiais que envolvem produtos preparados à base de carnes e são susceptíveis de ser consumidos com o alimento



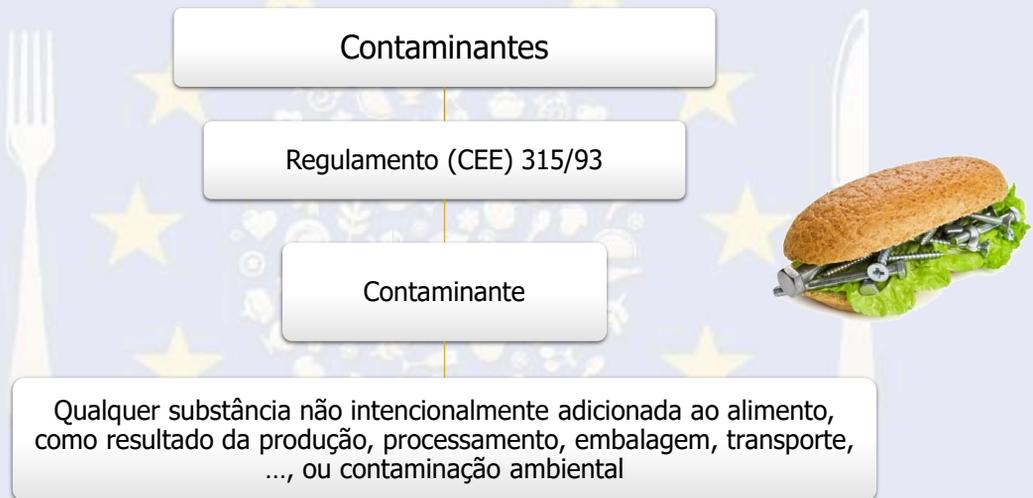
100

Segurança alimentar



101

Segurança alimentar



102

Segurança alimentar



103

Segurança alimentar



104

Segurança alimentar



Contaminantes

Regulamento (CE) 1881/2006

Métodos de monitorização



105

Segurança alimentar



Irradiação de alimentos

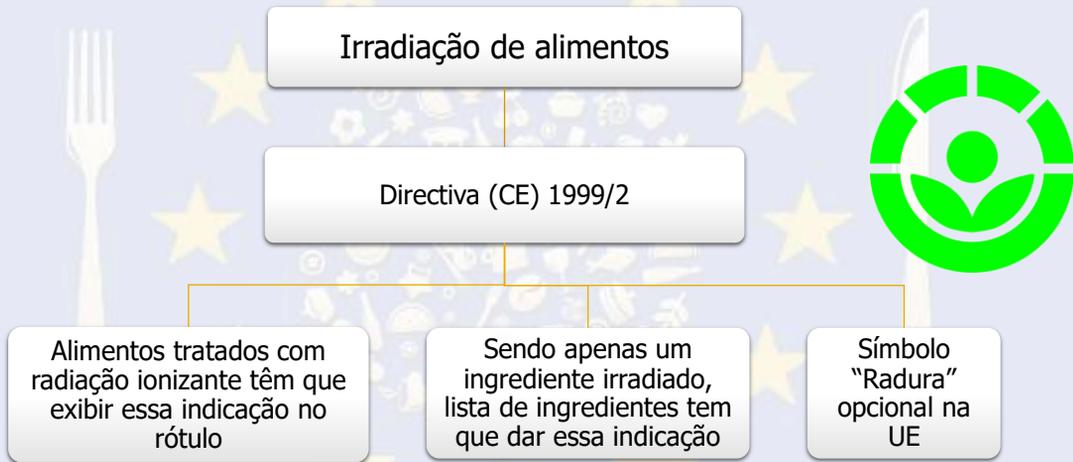
Directiva (CE) 1999/2

Regras para utilização de radiação ionizante em alimentos devem ter em atenção saúde humana, mas também razões económicas e técnicas



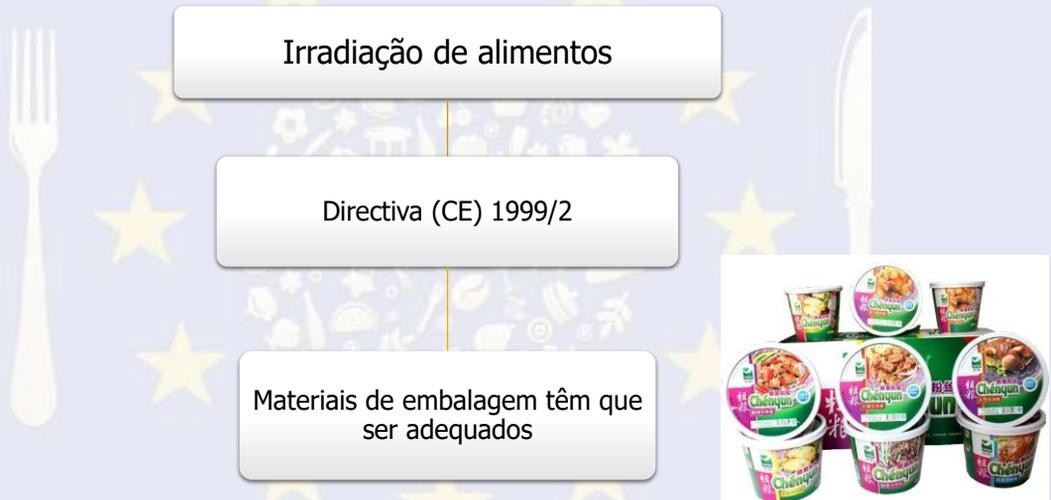
106

Segurança alimentar



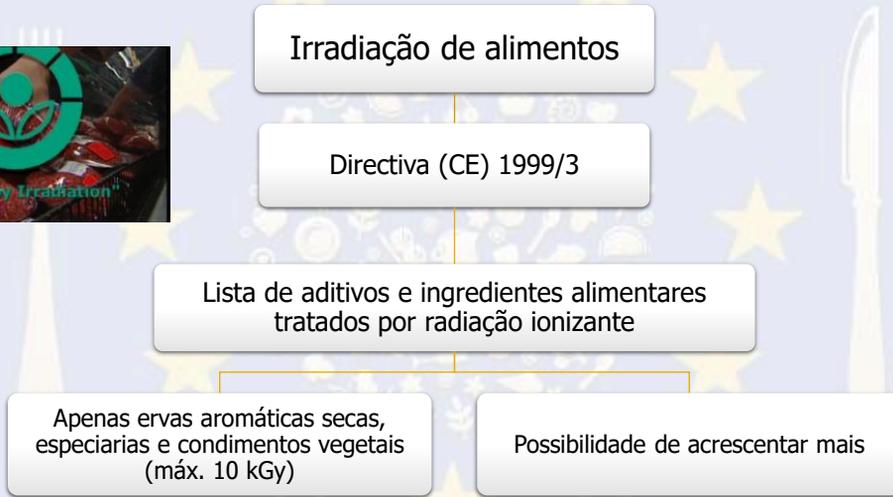
107

Segurança alimentar



108

Segurança alimentar



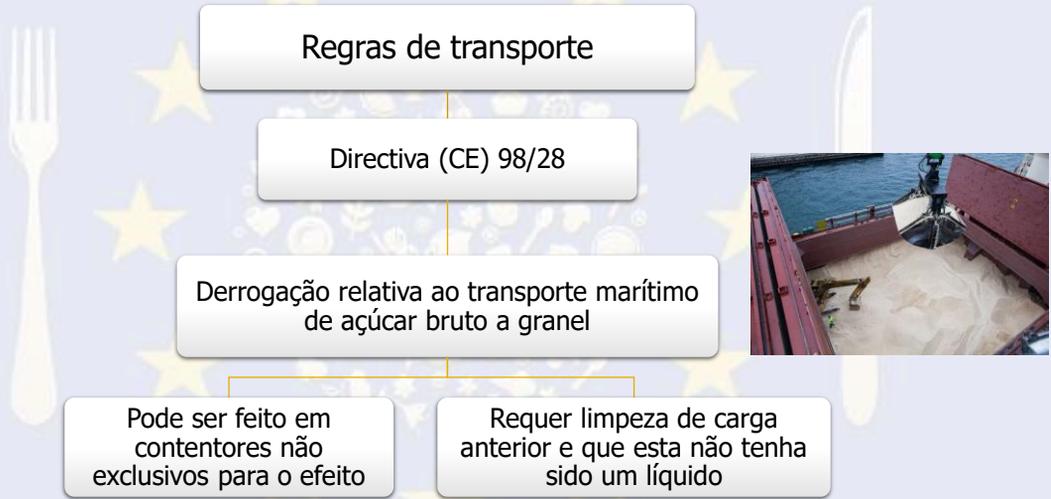
109

Segurança alimentar



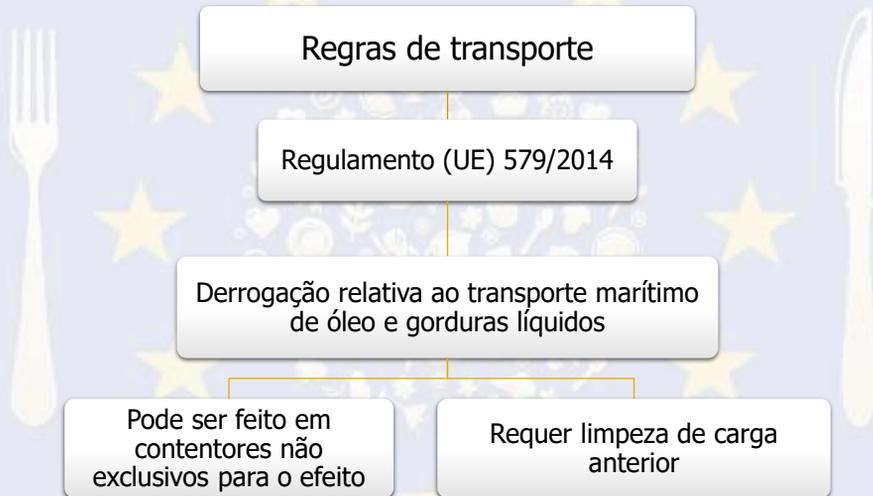
110

Segurança alimentar



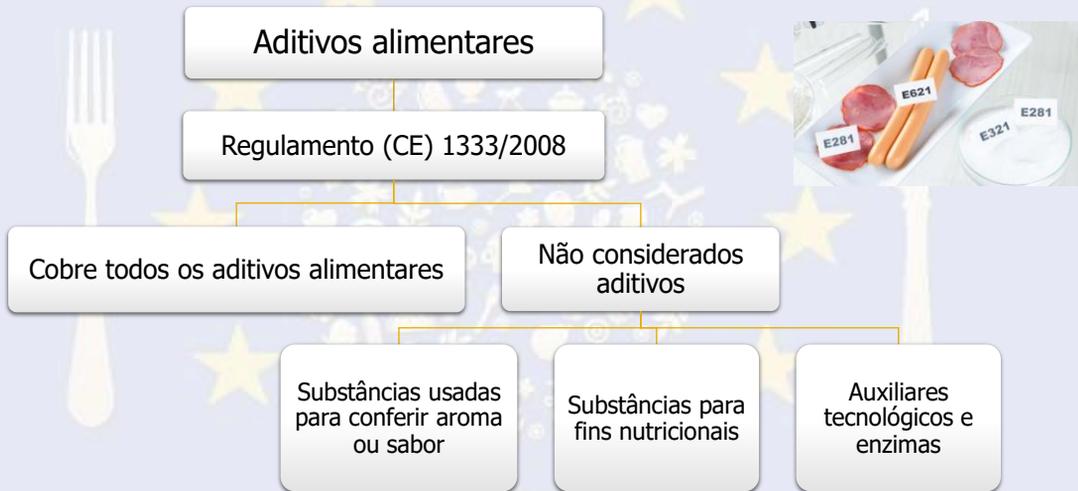
111

Segurança alimentar



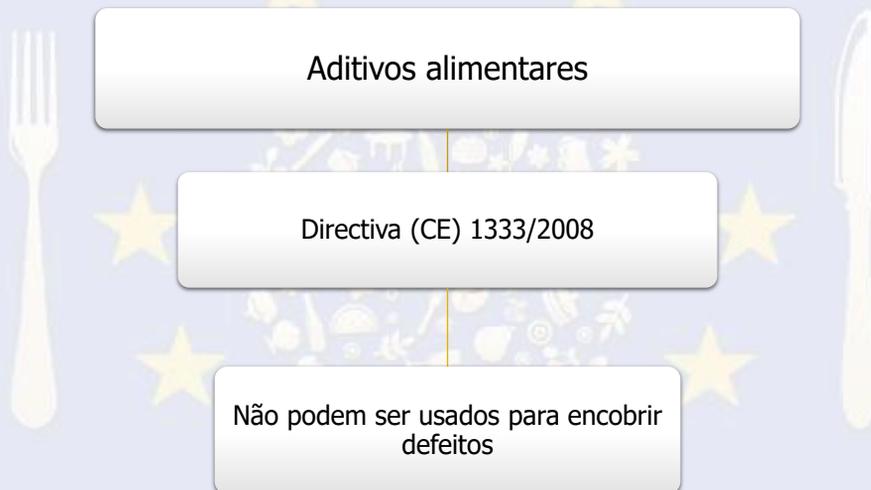
112

Segurança alimentar



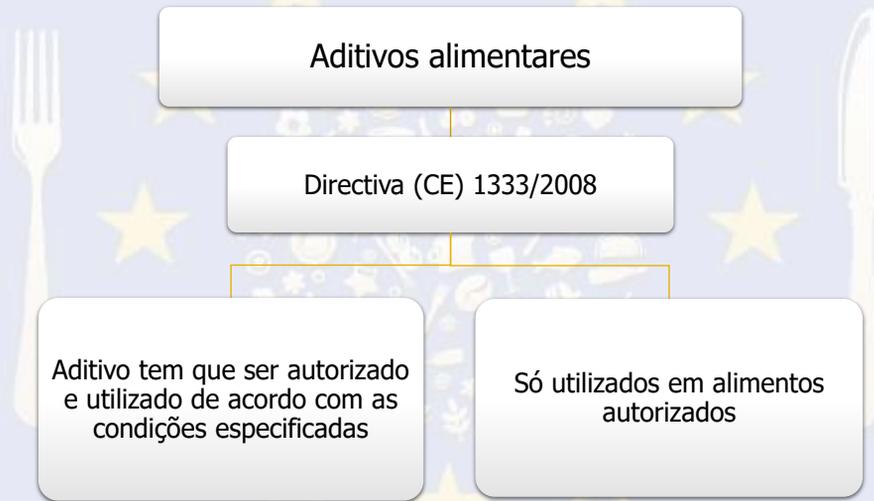
113

Segurança alimentar



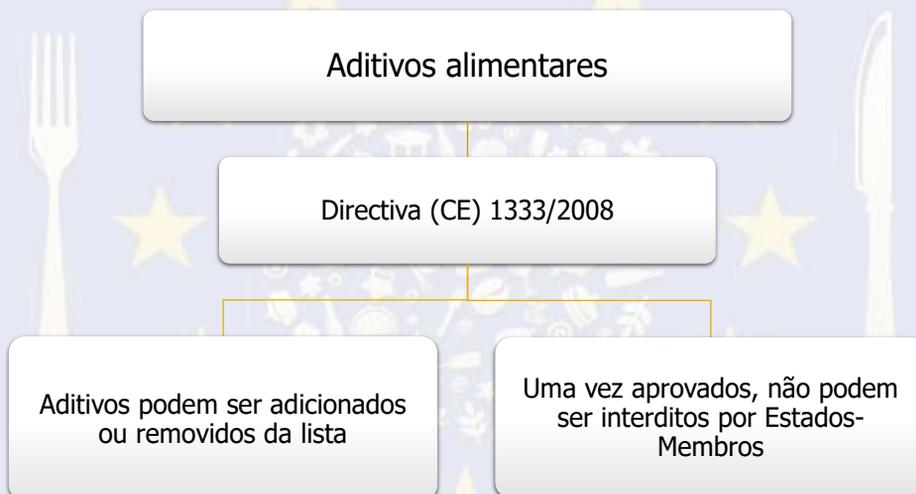
114

Segurança alimentar



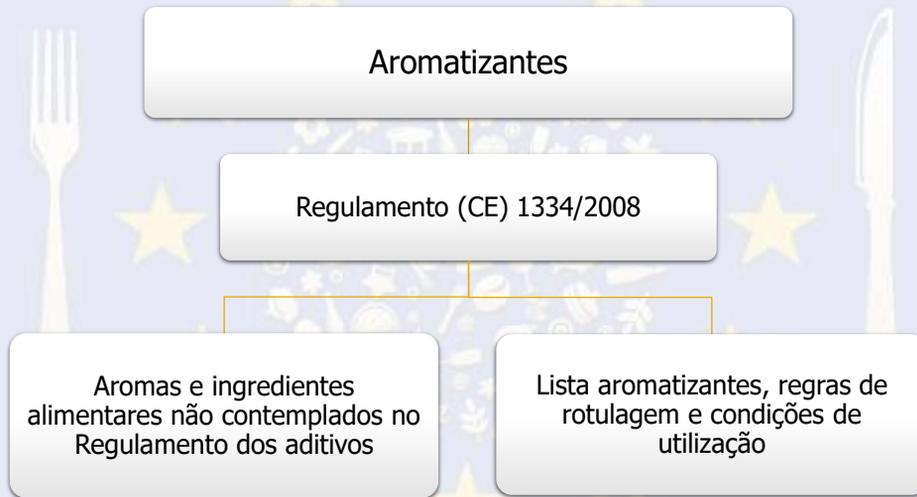
115

Segurança alimentar



116

Segurança alimentar



117

OGM



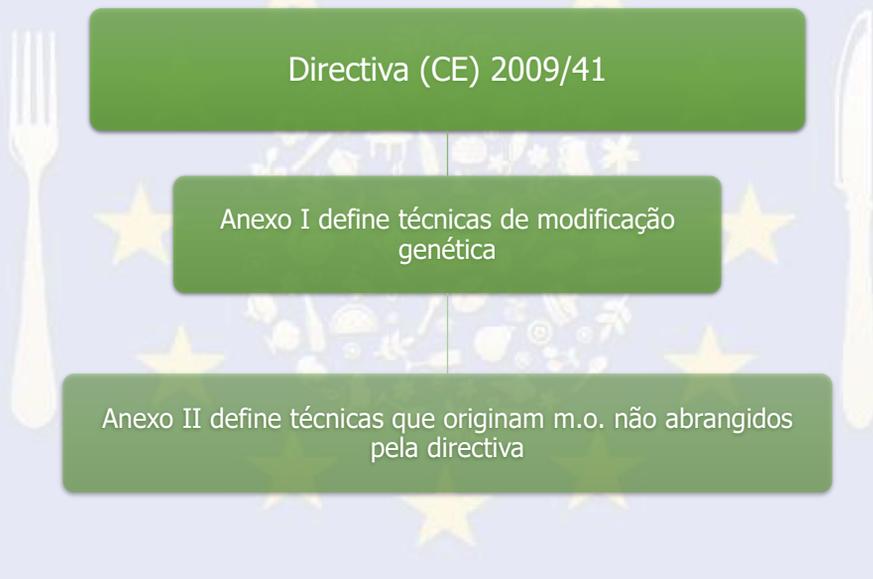
118

OGM



119

OGM



120

OGM



121

OGM



122

OGM



123

OGM



124



125



126



127



128



129



130



131



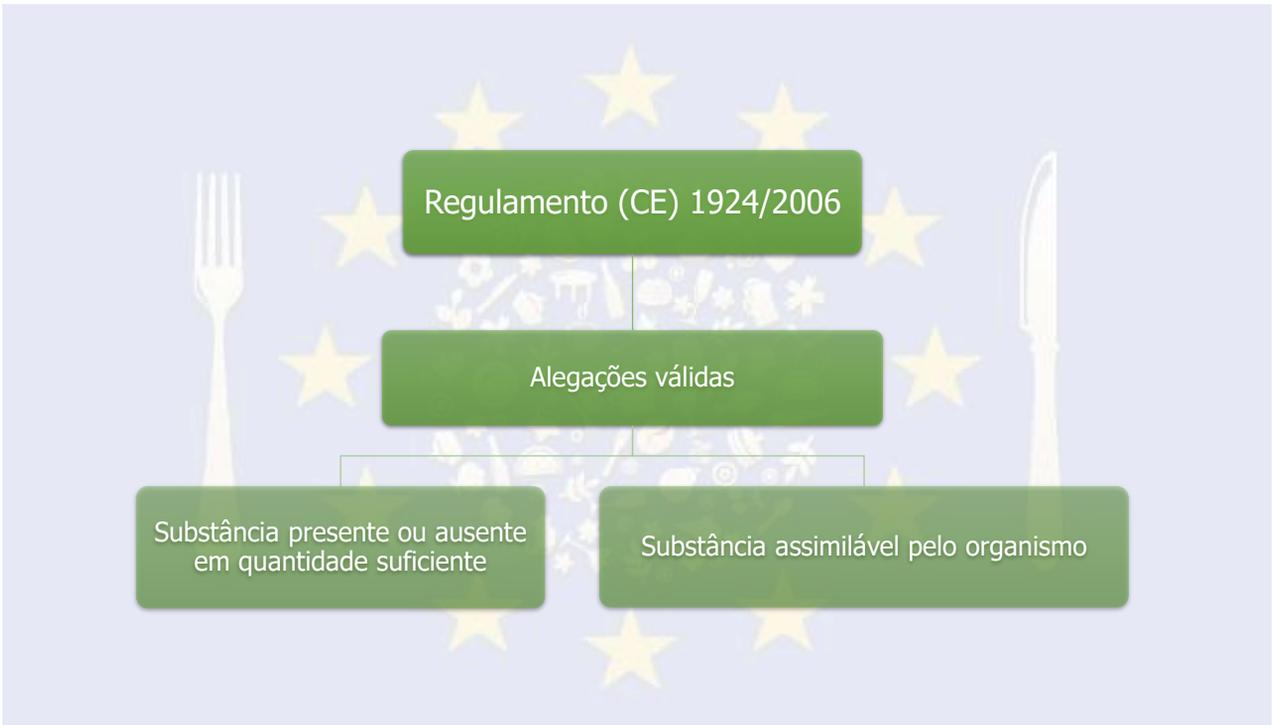
132



133



134



135



136



137



138



139



140



141



142



143



144



145



146



147



148



149



150



151



152



153



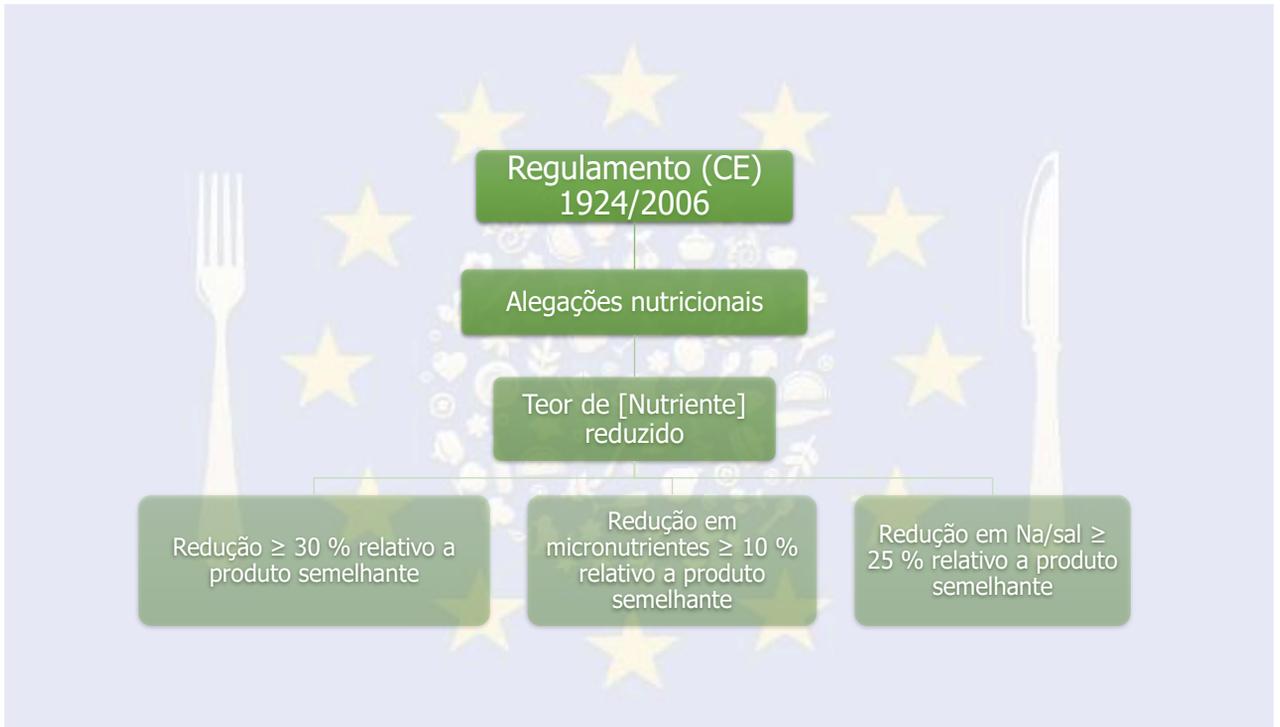
154



155



156



157



158

OGM

Libertação deliberada de OGM no ambiente

Directiva (CE) 2001/18

Baseada no princípio de precaução

159

OGM

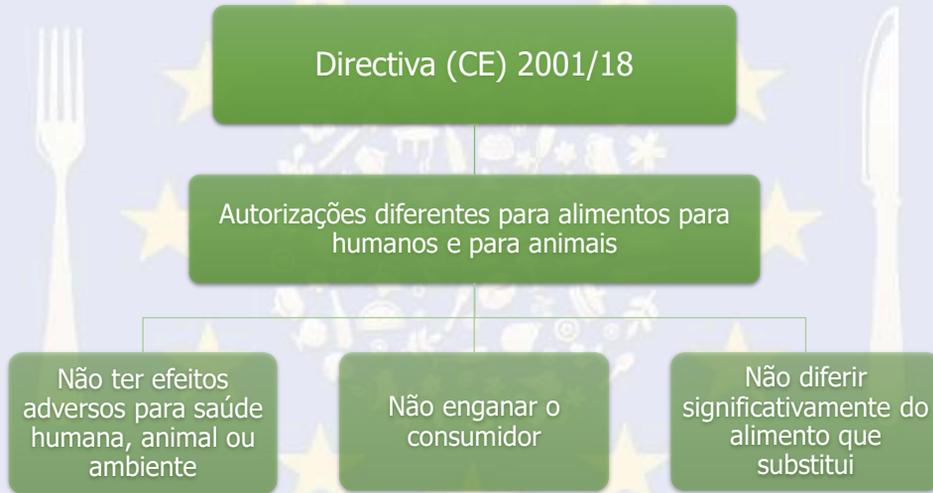
Directiva (CE) 2001/18

Rótulo menciona "Produto contém organismos geneticamente modificados"



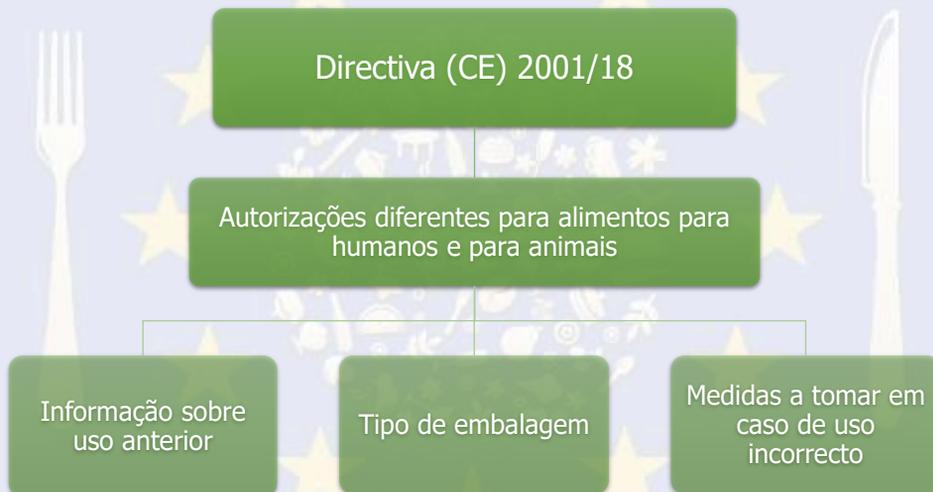
160

OGM



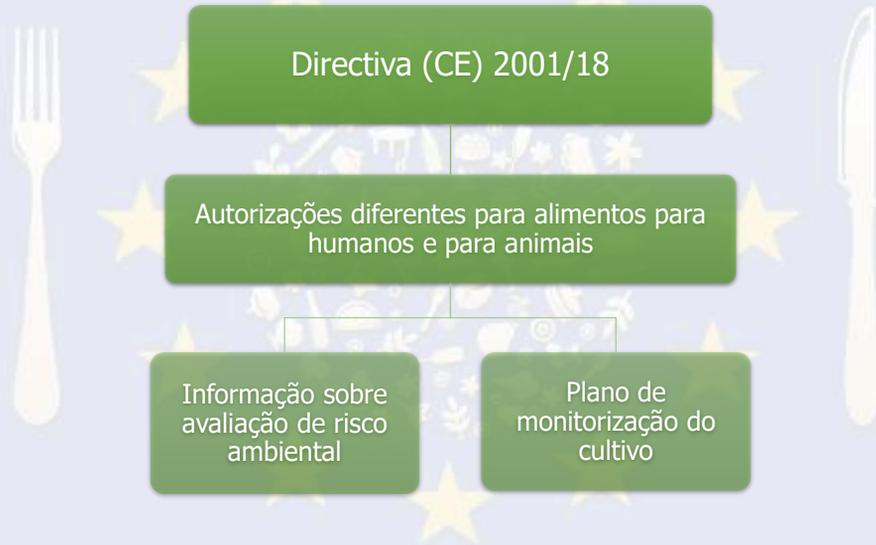
161

OGM



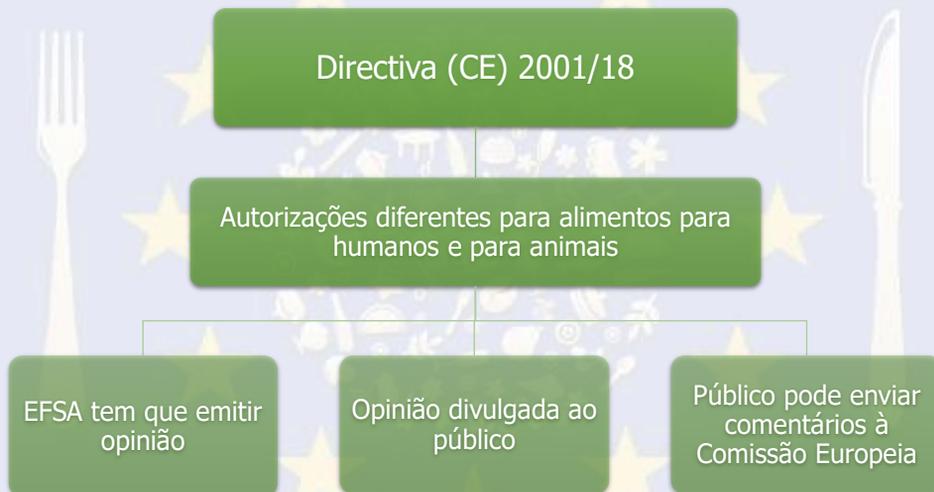
162

OGM



163

OGM



164

OGM



165

OGM



[http://www.fao.org/food/food-safety-quality/gm-foods-platform/browse-information-by/oecd-unique-identifier/en/?page=1&ipp=30&no_cache=1&tx_dynalist_pi1\[par\]=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMCI7fQ==](http://www.fao.org/food/food-safety-quality/gm-foods-platform/browse-information-by/oecd-unique-identifier/en/?page=1&ipp=30&no_cache=1&tx_dynalist_pi1[par]=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMCI7fQ==)

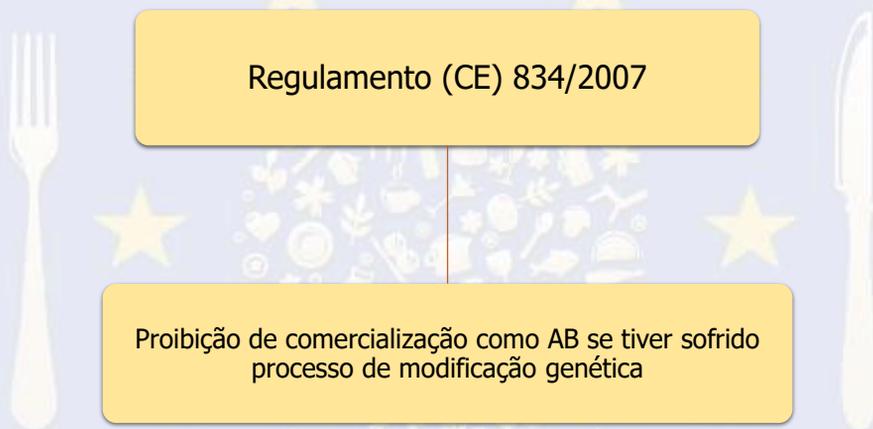
166

Agricultura biológica



167

Agricultura biológica



168

Criação de animais



Directiva (CE) 2008/119

Protecção dos vitelos

169

Criação de animais

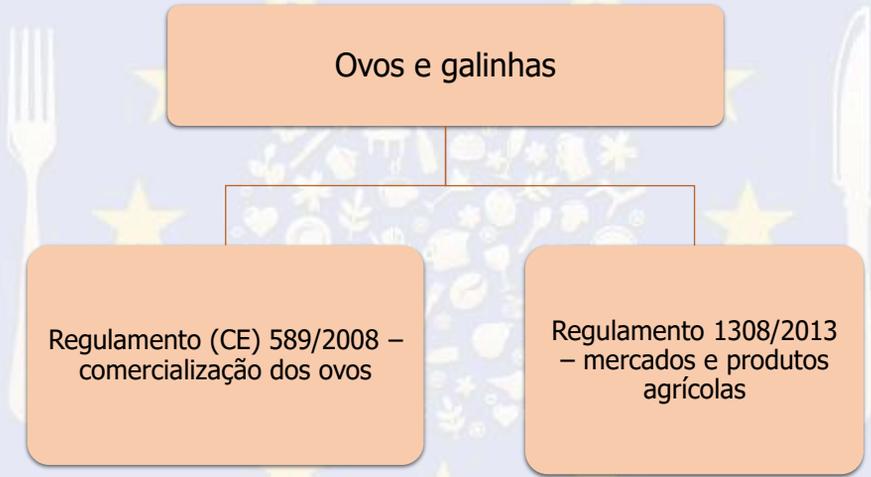


Directiva (CE) 2008/120

Protecção de suínos

170

Criação de animais



171

Criação de animais



172

Criação de animais



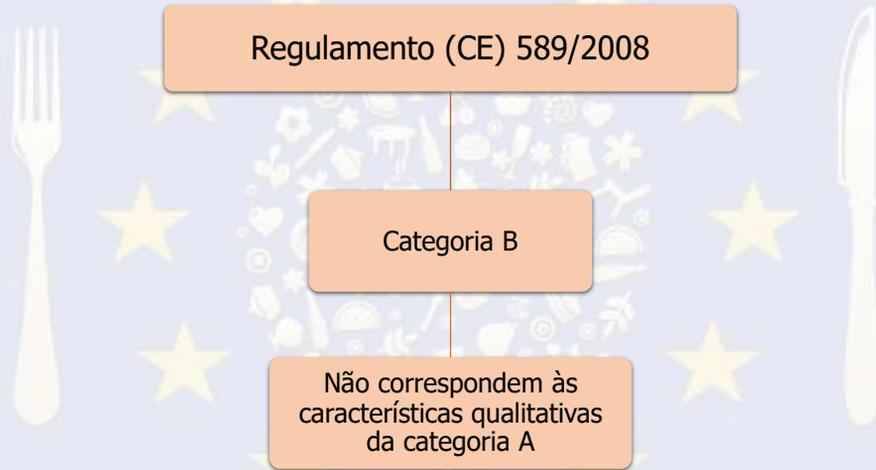
173

Criação de animais



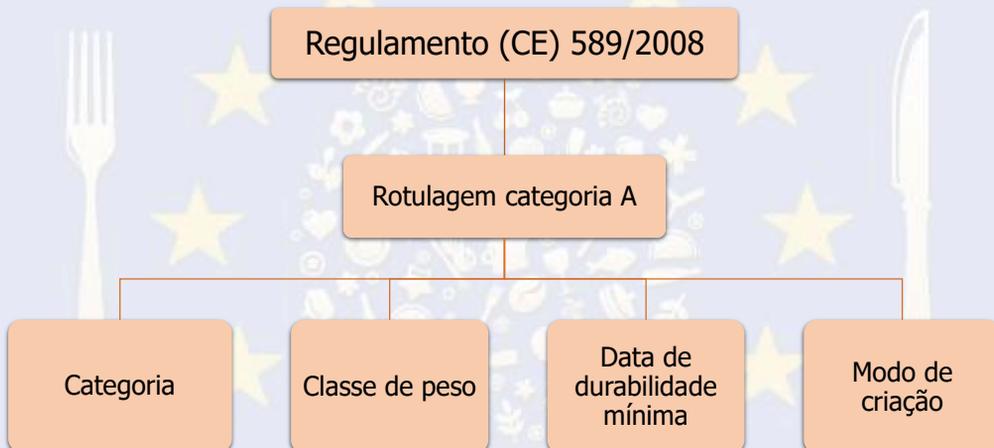
174

Criação de animais



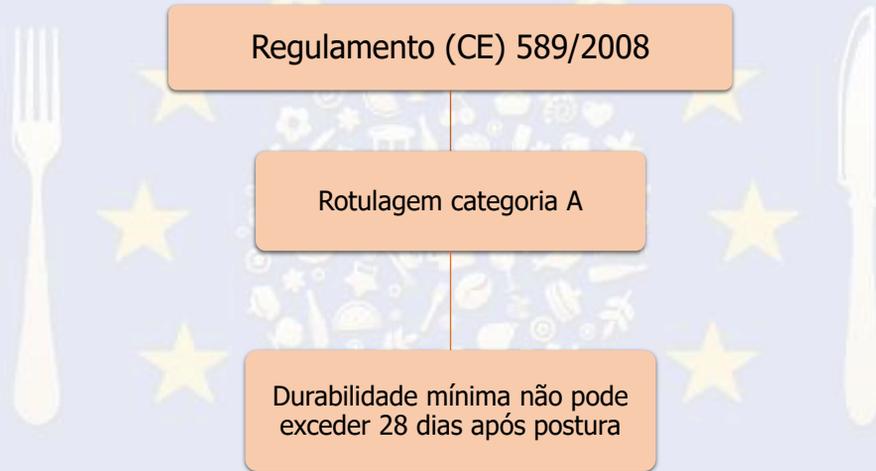
175

Criação de animais



176

Criação de animais



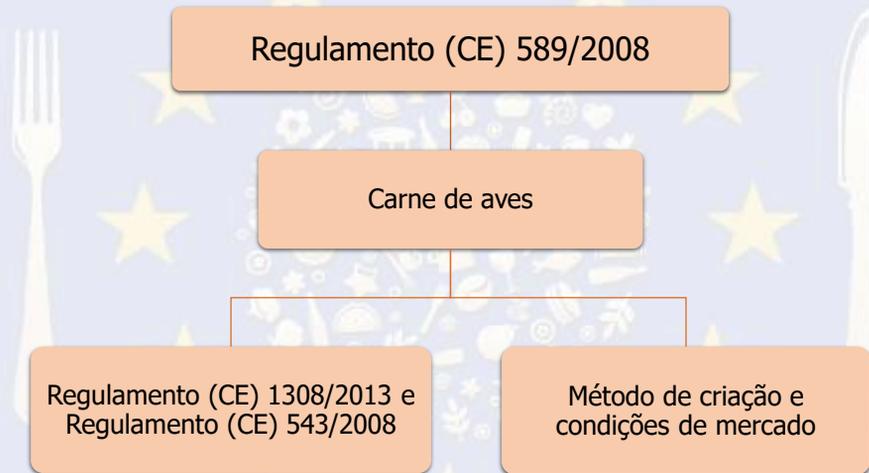
177

Criação de animais



178

Criação de animais



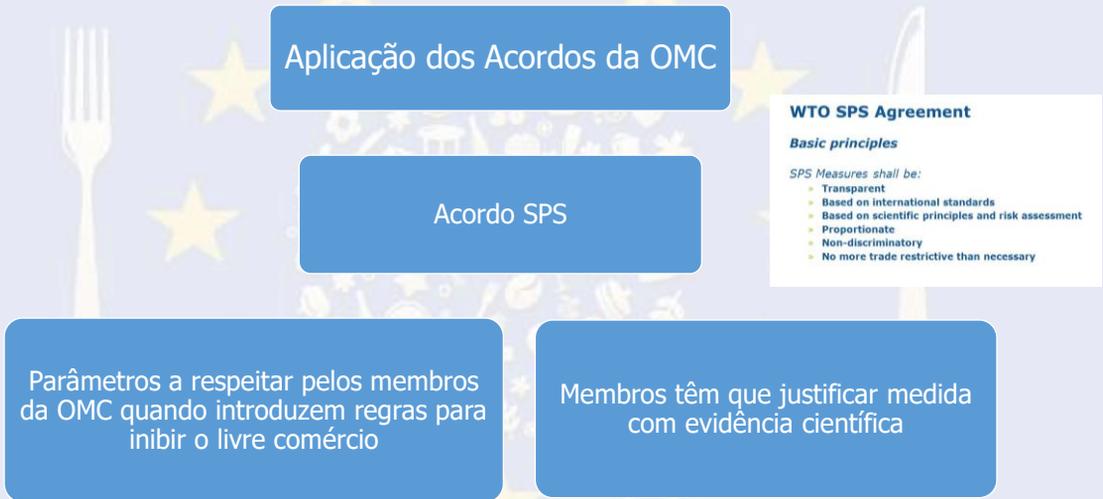
179

Influência internacional sobre lei Europeia



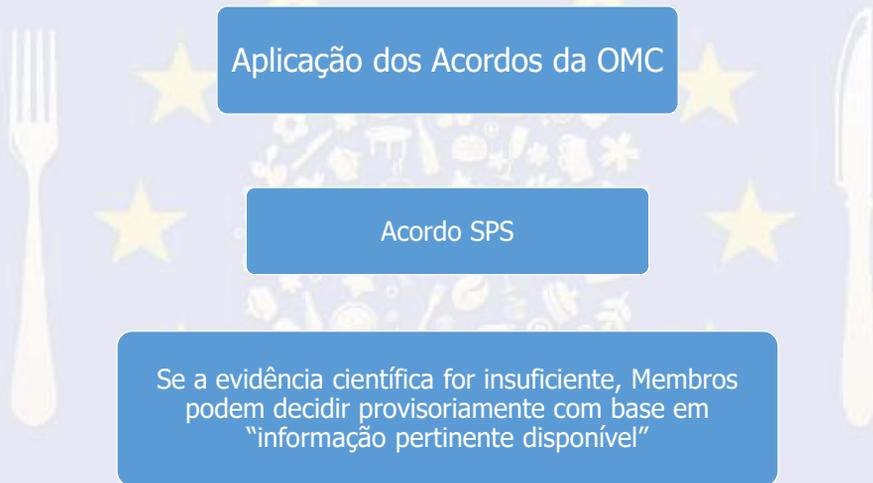
180

Influência internacional sobre lei Europeia



181

Influência internacional sobre lei Europeia



182

Influência internacional sobre lei Europeia



183

Influência internacional sobre lei Europeia



184

Influência internacional sobre lei Europeia

Aplicação dos Acordos da OMC

Acordo SPS

Membros podem permitir consumo de alimentos, de acordo com preferências culturais, apesar de risco conhecido

Queijos franceses

Peixe cru no Japão

185

Influência internacional sobre lei Europeia

Aplicação dos Acordos da OMC

Acordo SPS

Cria um Comité encarregado de facilitar implementação do Acordo e promoção dos seus objectivos

186

Influência internacional sobre lei Europeia

Aplicação dos Acordos da OMC

Comité SPS

Composto por Membros da OMC,
membros das autoridades alimentares
nacionais e observadores convidados

Responsável por 5 funções

WTO SPS Committee

- Meets three times per year
- Forum to exchange information, raise trade problems, review the Agreement
- Horizontal issues: ad hoc consultation, private standards, issues under the fourth review
- The three sisters have observer status as well as a number of other organisations



187

Influência internacional sobre lei Europeia

Aplicação dos Acordos da OMC

Funções do Comité SPS

1) agir como veículo para troca de
informação sobre desenvolvimentos
regulatórios a nível nacional

2) servir de plataforma para
discussão de medidas sanitárias
específicas que Membros
considerem barreiras ao comércio

188

Influência internacional sobre lei Europeia



189

Influência internacional sobre lei Europeia



190

Influência internacional sobre lei Europeia

Aplicação dos Acordos da OMC

Funções do Comité SPS

5) função didática, fornecendo assistência técnica

191

Influência internacional sobre lei Europeia

Aplicação dos Acordos da OMC

Acordo SPS

Caso das hormonas cárneas

192

Influência internacional sobre lei Europeia



193

Influência internacional sobre lei Europeia



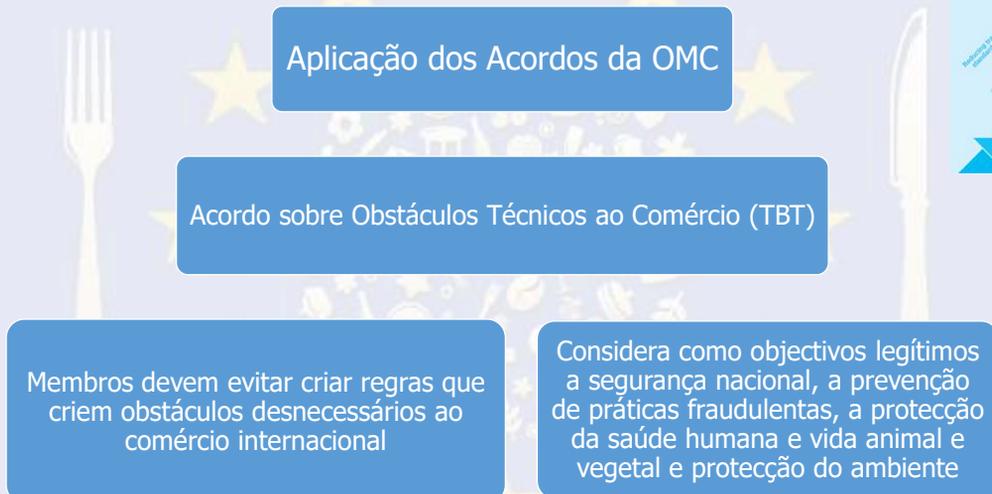
194

Influência internacional sobre lei Europeiaia



195

Influência internacional sobre lei Europeiaia



196

Influência internacional sobre lei Europeia



Aplicação dos Acordos da OMC

Acordo sobre a Agricultura

Liberalização do comércio internacional
no sector agrícola

Proibir restrições à importação
(quantidades, preços e licenças)

197

Influência internacional sobre lei Europeia

Aplicação dos Acordos da OMC

Acordo sobre a Agricultura

Membros devem acordar redução de
subsídios a importação e exportação

Monitorização e implementação do
Acordo tem sido difícil

198

Influência internacional sobre lei Europeia



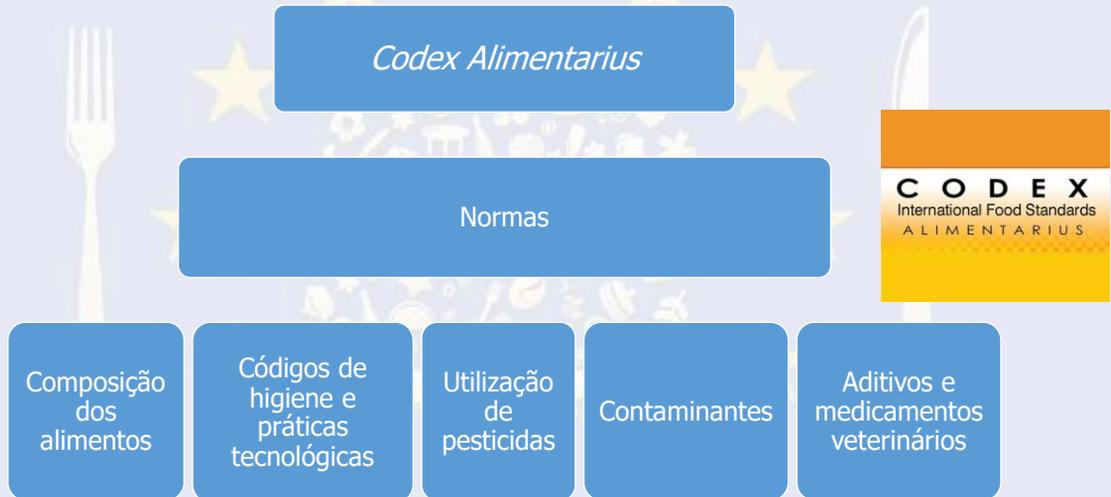
199

Influência internacional sobre lei Europeia



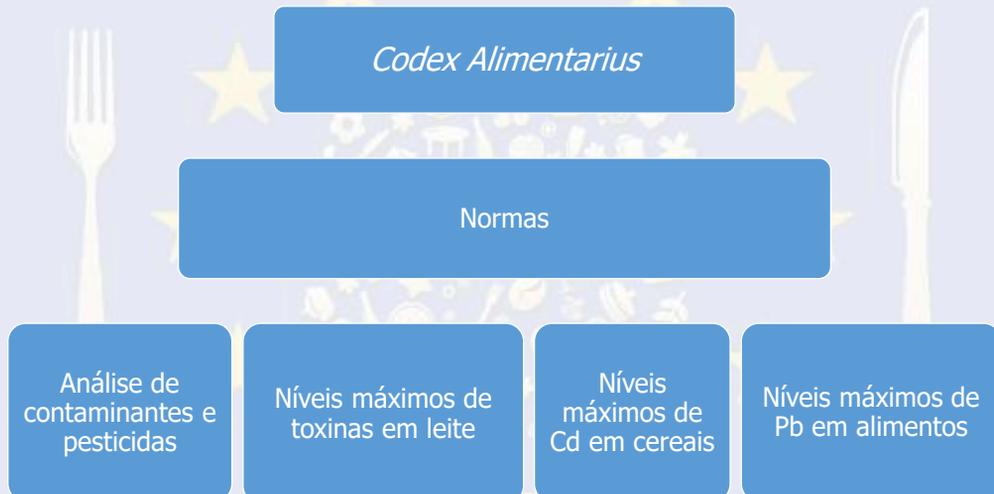
200

Influência internacional sobre lei Europeia



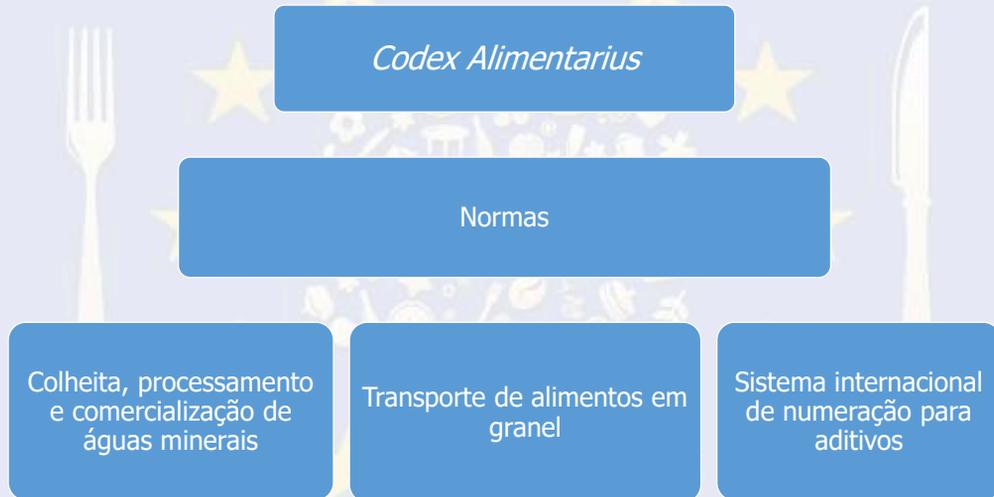
201

Influência internacional sobre lei Europeia



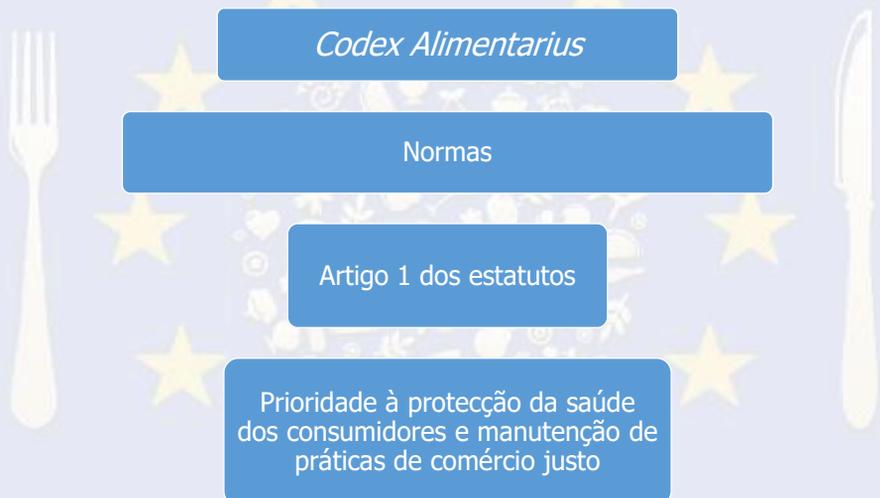
202

Influência internacional sobre lei Europeia



203

Influência internacional sobre lei Europeia



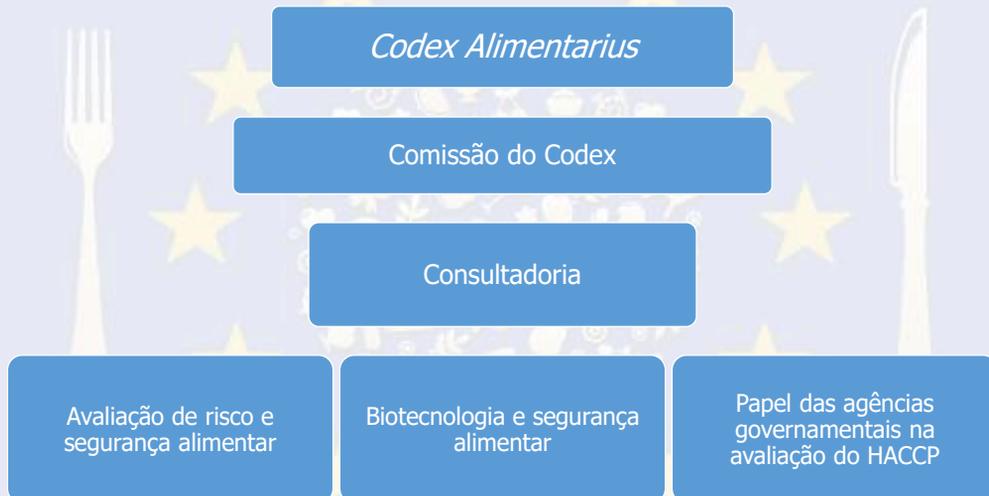
204

Influência internacional sobre lei Europeia



205

Influência internacional sobre lei Europeia



206

Influência internacional sobre lei Europeia

Codex Alimentarius

Comissão do Codex

Apoia e encoraja operadores económicos a adoptar voluntariamente práticas éticas de promoção de comércio justo

Código de Ética para o Comércio Internacional de Alimentos

207

Influência internacional sobre lei Europeia

Codex Alimentarius

Implicação mais explícita na lei Europeia

Alegações nutricionais e de saúde

208

Influência internacional sobre lei Europeia

Codex Alimentarius

Codex influencia OMC e indirectamente lei Europeia

Influência persuasiva, não determinante

Facilita comércio alimentar entre UE e outros países