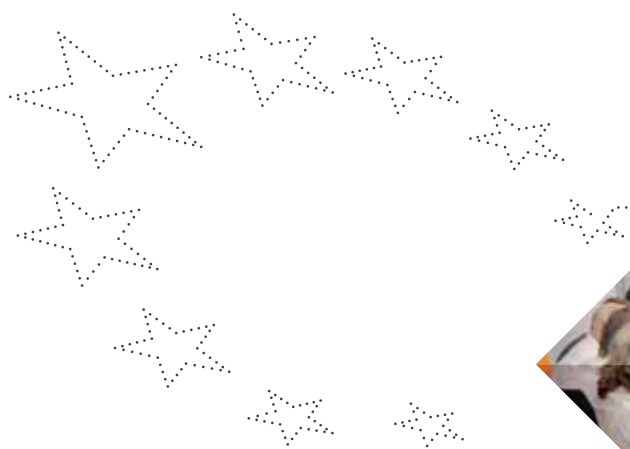


*A ciência em prol da proteção  
dos consumidores*

**desde o campo até à mesa**





# EFSA, uma organização de vocação científica que protege e informa os consumidores

■ A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) emite pareceres científicos imparciais e de elevada qualidade a fim de ajudar os decisores políticos a tomarem decisões informadas sobre os riscos associados à alimentação. Trata-se de uma componente fundamental de um quadro institucional da União Europeia que garante a segurança dos consumidores, assim como dos animais e do ambiente contra eventuais riscos associados à cadeia alimentar. A atividade principal da EFSA consiste na avaliação científica dos riscos, um

domínio especializado da ciência aplicada que envolve a análise de dados e estudos científicos a fim de avaliar os riscos associados a determinados perigos. A Autoridade tem igualmente um papel importante na comunicação dos seus pareceres aos principais parceiros, às partes interessadas e ao público em geral de uma forma atempada, clara e eficaz, contribuindo para colmatar o fosso entre a comunidade científica e os consumidores.



# A Europa trabalha em conjunto em prol da segurança alimentar

■ Em 2002, após uma série de alertas relacionados com os alimentos que tiveram impacto na saúde humana e abalaram a confiança pública, a União Europeia aprovou a legislação alimentar geral [Regulamento (CE) n.º 178/2002], que proporciona um quadro global para o sistema regulamentar da União Europeia relativo aos alimentos baseado em dados científicos. Elementos-chave neste contexto foram a separação funcional entre gestão dos riscos e avaliação dos riscos e a criação da EFSA com a sua ênfase na excelência científica, independência, transparência, abertura e capacidade de resposta — ainda hoje os valores fundamentais da EFSA. Enquanto a EFSA assumia o papel de avaliador dos riscos, os gestores de riscos no seio da União Europeia (Comissão Europeia, Parlamento Europeu e Estados-Membros da

União Europeia) mantiveram o controlo sobre a tomada de decisões regulamentares, a política e as medidas de prevenção e controlo.

Um aspeto crucial para o êxito deste sistema reside no envolvimento ativo e na cooperação com as partes interessadas e os parceiros a nível europeu e nacional. Através do seu Fórum Consultivo, a EFSA trabalha em estreita cooperação com as autoridades nacionais de segurança alimentar nas atividades científicas, de recolha e monitorização de dados e de comunicação. A Autoridade realiza ainda reuniões periódicas com organizações representativas dos consumidores, a indústria, ONG ambientais e outras partes interessadas, a fim de incentivar a sua participação e a compreensão do trabalho da EFSA.

## A CADEIA ALIMENTAR: DESDE O CAMPO ATÉ À MESA

A cadeia alimentar na Europa está em constante evolução e o mandato da EFSA abrange atualmente um número cada vez mais complexo de áreas relacionadas com a segurança da cadeia alimentar: doenças de origem alimentar, contaminantes, saúde e bem-estar dos animais, proteção fitossanitária, produção e distribuição de alimentos, inovação no sector alimentar, só para mencionar alguns. Hoje em dia, o aconselhamento que a EFSA oferece aos gestores de riscos está na base de muitas das leis e regulamentos postos em vigor para proteger os consumidores europeus contra os riscos associados aos alimentos, desde o campo até à exploração agrícola e desde a fábrica até à mesa.

# Campo e exploração agrícola

## Proteção das plantas

■ As culturas agrícolas constituem a principal fonte dos produtos destinados à alimentação humana e animal. A EFSA contribui para a proteção dos consumidores, emitindo os pareceres científicos em que se baseia a regulamentação relativa à utilização segura dos pesticidas e de outros produtos fitofarmacêuticos. A Autoridade ajudou a União Europeia a avaliar centenas de substâncias ativas utilizadas nos pesticidas e a estabelecer limites comuns baseados nos conhecimentos científicos para os níveis de resíduos permitidos na Europa. Os cientistas da EFSA também avaliam os riscos que pragas e ervas daninhas representam para a saúde das plantas, incluindo as culturas agrícolas, e, por seu turno, para o ambiente.

## Animais

■ A saúde e o bem-estar dos animais destinados à produção alimentar (como os

bovinos, as aves de capoeira e os suínos) durante a reprodução, a criação, o transporte e o abate podem ter consequências importantes para a saúde humana. A EFSA avalia o impacto que as condições e o tratamento dos animais podem ter na saúde animal e humana, incluindo os operadores do setor.

Cerca de 75% das novas doenças que têm afetado os seres humanos desde 2000 advêm de animais ou de produtos de origem animal. As denominadas «zoonoses» são doenças suscetíveis de serem transmitidas aos seres humanos por animais, inclusive através dos géneros alimentícios. Os pareceres científicos da EFSA, assim como a sua recolha e monitorização de dados, contribuíram para uma campanha a nível da União Europeia que visa o controlo e redução da presença de bactérias como a *Salmonella* e a *Campylobacter* que, quando presentes nos animais, podem infectar os alimentos. Como resultado, em cinco anos, os casos humanos de salmonelose diminuíram em cerca de 50% para 100 000 e



registou-se um aumento substancial da proteção dos consumidores contra essas doenças de origem alimentar.

A EFSA avalia igualmente a segurança dos alimentos para animais, essencial para a saúde animal, o ambiente e a segurança dos alimentos de origem animal. Desde que a EFSA foi criada em 2002, o trabalho de avaliação dos riscos e de monitorização realizado pela Autoridade tem constituído um fio condutor sólido e contínuo de apoio aos permanentes esforços de gestão dos riscos que permitiram diminuir o número de casos de BSE em bovinos assinalados na União Europeia de vários milhares no início de 2000 para 44 em 2010.

## **Ambiente**

■ Exige-se, cada vez mais, que a EFSA avalie o eventual impacto da cadeia alimentar sobre a biodiversidade dos habitats animais e vegetais. Por exemplo, a Autoridade efetua avaliações

do risco ambiental de culturas geneticamente modificadas, assim como de pesticidas e aditivos para alimentação animal utilizados pelos agricultores. A EFSA avalia igualmente os eventuais riscos que os contaminantes ambientais podem representar para a saúde humana e animal. O ar, a água, o solo e as plantas podem ser contaminados por poluentes ambientais e por substâncias como, por exemplo, metais presentes no solo ou toxinas produzidas por certos tipos de fungos, o que muitas vezes pode ser consequência de atividades humanas como é o caso das emissões industriais ou dos gases de escape dos veículos automóveis. O contacto com estes produtos pode efetuar-se por exposição ambiental ou por ingestão de alimentos ou de água contaminados. A sua acumulação no organismo pode ter efeitos nocivos a longo prazo.





## Desde a fábrica até à mesa

### Transporte e armazenamento

■ As matérias-primas utilizadas na produção de alimentos ou os animais e carcaças de animais em trânsito ou armazenados podem ser expostos a riscos potenciais de infeção biológica e contaminação química. Por exemplo, podem persistir resíduos químicos de cargas anteriores nos contentores utilizados para o transporte de óleos e gorduras comestíveis. A EFSA avalia os riscos desse tipo de contaminação pelo contacto com, por exemplo, máquinas, veículos e materiais de embalagem, e emite pareceres científicos destinados aos gestores de riscos sobre medidas possíveis para limitar esses riscos.

### Preparação e produção de alimentos

■ Na Europa, o setor alimentar é regulamentado de modo a proteger os consumidores dos potenciais riscos relacionados com os géneros alimentícios e os alimentos para animais e, ao mesmo tempo, deixar margem às empresas para inovarem. A Autoridade avalia a segurança de ingredientes alimentares regulamentados, tais como aditivos, aromas, enzimas e substâncias nutricionais, com vista a apoiar os gestores de riscos na autorização da sua utilização nos alimentos. Por exemplo, a EFSA avaliou



milhares de aromas utilizados em alimentos, estando prevista para 2020 a conclusão da reavaliação de todos os aditivos alimentares autorizados na União Europeia antes de 2009. Os pareceres científicos da EFSA influem nas decisões tomadas pelos gestores de riscos relativas à segurança e às utilizações permitidas destes ingredientes; em certos casos, alguns aromas e aditivos foram retirados do mercado da União Europeia em consequência do

trabalho da EFSA. A Autoridade avalia igualmente a segurança dos processos de produção alimentar (por exemplo, a reciclagem dos plásticos utilizados nas embalagens para alimentos) e os auxiliares tecnológicos utilizados pela indústria alimentar.



## Inovação no setor alimentar

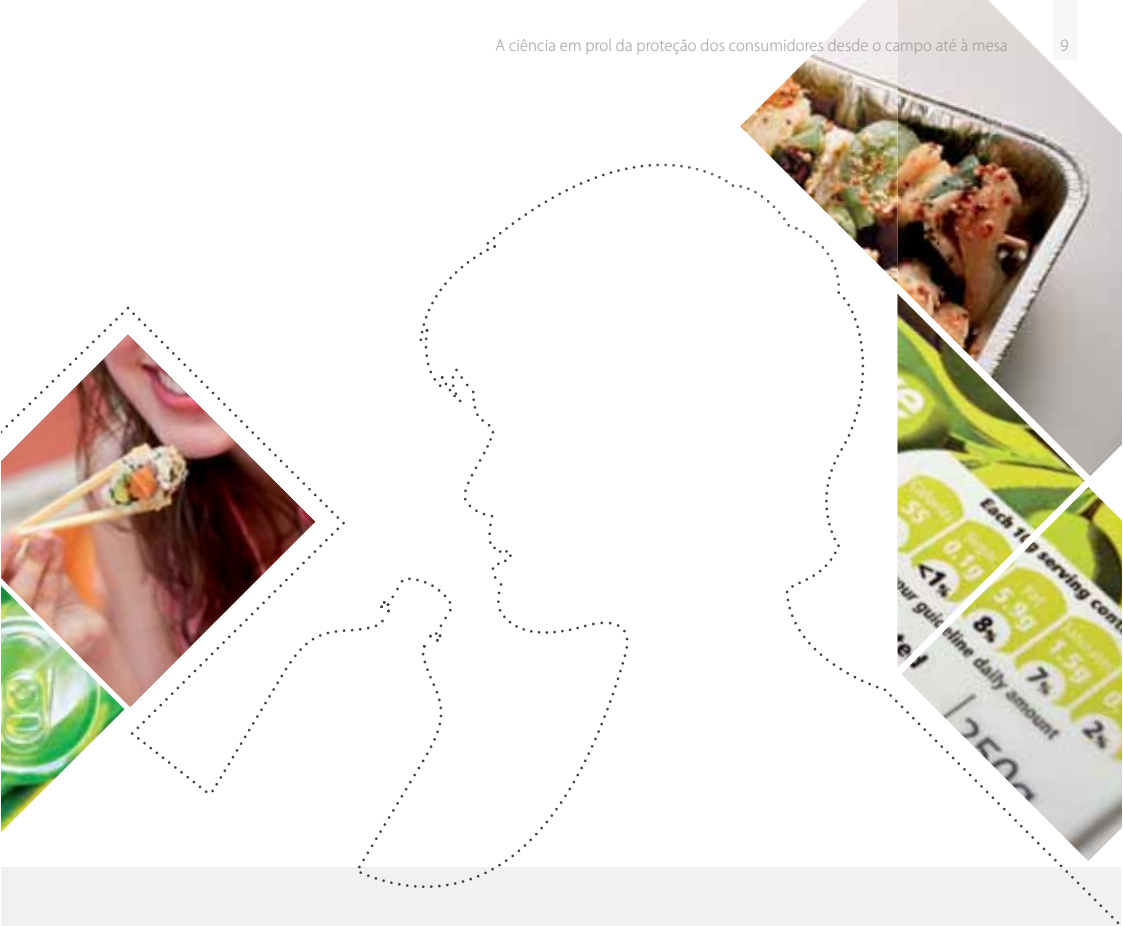
■ Os consumidores atuais exigem muito mais dos seus alimentos, em termos de escolha, qualidade, preço, valor nutricional e disponibilidade, do que a geração anterior. O setor alimentar tem respondido a estas necessidades em matéria de produtos e de informação inovando, por via de novos ingredientes, tecnologias, produtos alimentares e atividades de comunicação conexas. Na sua qualidade de organismo de controlo da segurança dos alimentos na Europa, e em colaboração com os seus parceiros a nível europeu e nacional, a EFSA está diretamente envolvida na avaliação dos fundamentos científicos subjacentes a tais inovações no que diz respeito à sua segurança e, em alguns casos, à sua eficácia.

No domínio da biotecnologia, por exemplo, em conformidade com as exigências legislativas da

União Europeia, a EFSA desenvolveu uma estratégia de avaliação comparativa dos riscos para ter em conta o potencial impacto das culturas ou animais geneticamente modificados que avalia os seus efeitos comparativamente aos equivalentes tradicionais não geneticamente modificados. A Autoridade emitiu igualmente pareceres científicos sobre a clonagem e os novos alimentos, tendo atualmente também em conta a nanotecnologia nas suas avaliações de risco de diversos produtos do setor alimentar, incluindo os aditivos e as embalagens para alimentos.

Aa alegações sobre os benefícios nutricionais ou os efeitos salutaros dos alimentos podem fornecer informações suscetíveis de ajudar os consumidores na escolha de uma dieta saudável. A EFSA avalia a base científica de tais alegações para ajudar a garantir que as mesmas não induzam em erro. Até ao final de 2012, a EFSA tinha avaliado mais de 3 000 alegações de saúde.





## Consumo de alimentos

■ Subjacentes a todo o trabalho da EFSA estão os enormes progressos realizados no domínio da recolha de dados sobre as tendências e os hábitos de consumo alimentar. A EFSA não cessou de aumentar o seu apoio à recolha de dados e de intensificar outras formas de cooperação científica com os Estados-Membros, afetando, em 2012, mais de 9 milhões de euros a estas atividades. Estes progressos ajudam-nos a compreender melhor o que comemos, inspirando o trabalho da EFSA tanto no domínio da segurança alimentar como nas áreas relacionadas com o aconselhamento sobre nutrição, dieta e saúde.

O trabalho científico da EFSA também serve de suporte a decisões sobre orientação nutricional; os seus valores de referência para a ingestão de nutrientes e energia têm em consideração os mais recentes estudos e

ajudam as autoridades públicas dos Estados-Membros a formular recomendações nutricionais e a fornecer orientações dietéticas práticas com base nos alimentos.

Nas últimas décadas, assistiu-se a uma proliferação dos materiais e produtos utilizados em embalagens, recipientes e utensílios para alimentos. A Autoridade avalia os riscos potenciais relacionados com a utilização de plásticos, papel, substâncias ativas e inteligentes, tintas e resinas que entram na composição de materiais em contacto com os alimentos, incluindo materiais reciclados, antes de a sua utilização ser autorizada na União Europeia.



## Como funciona a EFSA

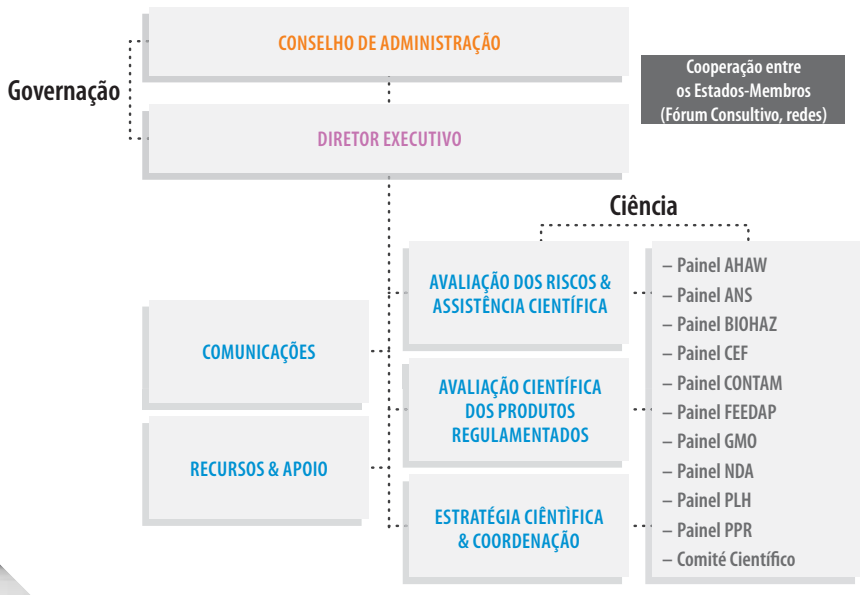
■ A EFSA é governada por um conselho de administração independente cujos membros são nomeados para agir no interesse público e não representam qualquer governo, organização ou setores. O Conselho, composto por 15 membros, elabora o orçamento da EFSA e aprova o programa de trabalho anual. O diretor executivo da EFSA é o representante legal da Autoridade, sendo responsável por todas as questões operacionais e relativas ao pessoal, bem como pela elaboração do programa de trabalho anual em consulta com a Comissão Europeia, o Parlamento Europeu e os Estados-Membros da União Europeia.

O trabalho científico da EFSA é conduzido pelo seu Comité Científico e pelos seus 10 painéis científicos compostos por cientistas de primeiro plano nas respetivas áreas. Nos grupos de trabalho podem também participar outros peritos sempre que sejam necessários conhecimentos mais especializados. O Comité Científico emite pareceres sobre questões transversais, enquanto os painéis efetuam

avaliações dos riscos e oferecem orientação especializada em áreas específicas:

- **aditivos e produtos ou substâncias utilizados na alimentação animal;**
- **saúde e bem-estar dos animais;**
- **perigos biológicos, incluindo os riscos ligados à BSE-TSE;**
- **contaminantes da cadeia alimentar;**
- **produtos dietéticos, nutrição e alergias;**
- **aditivos alimentares e fontes de nutrientes adicionados aos alimentos;**
- **materiais em contacto com os alimentos, enzimas, aromatizantes e auxiliares tecnológicos;**
- **organismos geneticamente modificados;**
- **saúde das plantas;**
- **produtos fitofarmacêuticos e seus resíduos**

Os pareceres científicos dos peritos da EFSA são o resultado de deliberações e decisões coletivas, em que todos os membros estão em



pé de igualdade. Além disso, a EFSA aplica um conjunto robusto de mecanismos internos e de processos de trabalho a fim de garantir a independência do seu trabalho científico, incluindo a exigência de uma declaração de interesses.

Estes grupos são assistidos pelo pessoal científico altamente qualificado das três direções científicas da EFSA, que também efetua avaliações em alguns domínios, como a avaliação pelos pares das substâncias ativas utilizadas nos pesticidas. Em colaboração com os parceiros nacionais, o pessoal da EFSA desempenha igualmente um papel vital na harmonização e alargamento do âmbito das atividades de recolha e monitorização de dados (por exemplo, sobre consumo alimentar, zoonoses, pesticidas, contaminantes) que melhoram a qualidade das avaliações dos riscos efetuadas pela EFSA.

Guiada pela sua estratégia científica, a Autoridade mantém-se em sintonia com os desenvolvimentos científicos internacionais, incluindo novas metodologias de avaliação

dos riscos e novas descobertas, graças aos conhecimentos dos seus peritos e às ligações com redes científicas e agências de segurança alimentar de todo o mundo.

Através das suas atividades de comunicação dos riscos, a EFSA procura fazer conhecer e explicar em detalhe as implicações das suas avaliações científicas. Conforme estabelecido na sua estratégia de comunicação, a Autoridade realiza esse objetivo analisando a perceção pública dos riscos associados aos alimentos e explicando e contextualizando os riscos associados à cadeia alimentar. Trabalhar com os principais intervenientes, incluindo as autoridades nacionais, as partes interessadas e os meios de comunicação social, ajuda a EFSA a transmitir as suas mensagens a diferentes públicos. A Autoridade promove ainda a coerência das mensagens graças à coordenação das suas comunicações com outros organismos de avaliação dos riscos e gestores de riscos, como a Comissão Europeia e os Estados-Membros da União Europeia.

