

Codex Alimentarius

Traduzindo diretamente do latim, o Codex Alimentarius é o código alimentar. Este engloba uma série de regras, gerais e específicas, relativas à segurança alimentar, formuladas com o intuito de proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas justas no comércio alimentar. Os produtos para o consumo local, ou para exportação, devem ser seguros e de boa qualidade. Para além disso, é imperioso que os alimentos não sejam portadores de agentes patogénicos, passíveis de prejudicar animais ou plantas nos países importadores.

O Codex Alimentarius foi desenvolvido conjuntamente, nos anos 60, por duas Organizações das Nações Unidas: a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (Food and Agriculture Organization, FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS). O seu propósito foi o de orientar e promover o desenvolvimento e criação de definições e exigências para os alimentos, a fim de contribuir para a sua harmonização, facilitando, desta forma, o comércio internacional. A maioria da população do mundo vive nos 166 países membros do Codex Alimentarius, e por este motivo, participam no desenvolvimento de normas, e, muitas vezes, na sua implementação a nível nacional e regional.

O Codex é um marco de referência de utilização internacional

Embora as regras adotadas pelo Codex Alimentarius não sejam vinculativas, do ponto de vista jurídico, elas possuem um elevado peso e tem uma base científica reconhecida. Quando se torna apropriado, a Organização Mundial do Comércio, utiliza as normas do Codex para resolver litígios comerciais, relativos a produtos alimentares. O Codex serve quase sempre de base para a elaboração de normas e leis regionais ou nacionais. Na sua essência, a influência do Codex Alimentarius estende-se a todos os continentes, e a sua contribuição para a protecção da saúde pública e para as práticas justas na indústria alimentar é imensurável.

Na sua essência, a influência do Codex Alimentarius estende-se a todos os continentes, e a sua contribuição para a protecção da saúde pública e para as práticas justas na indústria alimentar é imensurável.

As normas do Codex podem ser gerais ou específicas para um produto

O Codex Alimentarius abrange milhares de normas, podendo ser generalistas, aplicáveis a todos os alimentos, ou específicas para determinado alimento ou produto. As normas gerais incluem regras relativas à higiene, rotulagem, resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários, sistemas de controlo e certificação de importações e exportações, métodos de análise e amostragem, aditivos, contaminantes, nutrição e alimentos destinados à utilização dietética específica. Para além disso, existem normas para todos os tipos de alimentos e produtos alimentares, desde frutas e vegetais frescos, congelados e processados, sumos de frutas, cereais e leguminosas, passando também pelas gorduras e óleos, peixe, carne, açúcar, cacau e chocolate, leite e produtos lácteos.

Como são elaboradas as normas?

O Codex Alimentarius é gerido pela Comissão do Codex, um organismo intergovernamental no qual todos os países membros têm direito de voto. Várias comissões de especialistas são responsáveis pela elaboração das normas, que posteriormente são aprovadas pela comissão.

Uma norma nasce quando um governo nacional, ou um comité da Comissão do Codex, propõe a criação de uma regra sobre um tema particular ou um produto alimentar. Caso a Comissão do Codex (ou o seu Comité Executivo) aprove a necessidade de desenvolver uma norma, o Secretariado da Comissão elabora uma proposta de projeto e apresenta-a aos governos dos países membros para a sua apreciação. Em seguida, os comentários são revistos pelo Comité, podendo apresentar uma proposta escrita para a norma dirigida à Comissão. Se esta aceitar a norma proposta, ela será enviada para os governos num processo gradual, que culminará num projecto final, tornando-se numa norma do Codex. O desenho do sistema foi construído para alcançar um consenso tão abrangente quanto possível, motivo pelo qual o número de passos varia entre cinco e oito. Todo este processo pode demorar vários anos. Enquanto isso, a respectiva comissão, com o apoio da secretaria, vai alterando e adaptando os detalhes, quando necessário. Ocasionalmente, algumas etapas podem ser repetidas. Uma vez adoptada pela Comissão, a norma é acrescentada ao Codex Alimentarius o código alimentar mundial.

Fonte: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/