

SEGURANÇA ALIMENTAR, COMÉRCIO INTERNACIONAL E SEGURANÇA SANITÁRIA

Valquiria da Silva¹
Ana Maria Pereira Amaral²

1 - INTRODUÇÃO

O termo segurança alimentar surgiu no final da Primeira Guerra Mundial, como decorrência da preocupação de que um país poderia dominar outro, caso obtivesse o controle sobre o fornecimento de alimentos. Tratava-se, portanto, em sua origem, de uma questão de segurança nacional que abrangia todos os países e apontava para a exigência de formação de estoques estratégicos de alimentos, fortalecendo a visão que estabelecia a necessidade de busca de auto-suficiência por cada país.

Assim, até meados dos anos noventas, o emprego do argumento de segurança alimentar estava relacionado fundamentalmente aos aspectos de disponibilidade, acesso e estabilidade, isto é, na provisão de alimentos, quer pela auto-suficiência interna na sua produção, quer pela importação no mercado mundial para complementar a produção doméstica. A importância do comércio internacional nesse processo estaria no fato de ele desempenhar as funções econômicas de gerar uma utilização eficiente dos fatores produtivos e estímulo ao crescimento econômico, de permitir que o consumo de alimentos exceda a produção alimentar, de contribuir para reduzir as oscilações da produção e do consumo e de aliviar parte do ônus da manutenção de estoques.

No entanto, a estratégia adotada pelos países desenvolvidos, principalmente aqueles que se industrializaram até o final do século XIX, foi a de buscar a auto-suficiência na produção agrícola, utilizada como argumento para justificar as mais diversas práticas protecionistas e para promover a exclusão do tema relativo ao setor nas Rodadas de Negociações no âmbito do Acordo Geral de Tarifas e Comércio (GATT) que vigo-

rou de 1947 a 1994³, quando foi criada a Organização Mundial do Comércio (OMC).

O protecionismo praticado ao longo de décadas não apenas permitiu que EUA e CEE atingissem o objetivo da auto-suficiência, mas também que se tornassem exportadores líquidos de alimentos (SILVA e CARVALHO, 2002), administrando o excesso de produção através de exportações subsidiadas, de pagamentos diretos para descanso das terras e de programas de ajuda alimentar. A CEE, por exemplo, tornou-se o segundo exportador mundial de produtos agrícolas e sua indústria agro-alimentar ocupa atualmente o primeiro lugar no *ranking* internacional (EUROPA, 2003)⁴.

A partir de meados dos anos noventas, principalmente, em decorrência das crises alimentares provocadas pelo surgimento da doença da "vaca louca" (Encefalopatia Espongiforme Bovina) e da contaminação inicial de frangos na Bélgica pela presença de dioxinas em rações⁵,

³O setor agrícola foi excluído sistematicamente das regras do GATT por meio de derrogações ou exceções às obrigações. Isso porque os Estados Unidos da América (EUA) objetivavam proteger seus mercados de importações e a Comunidade Econômica Européia (CEE) estava em fase de implantação da sua Política Agrícola Comum (PAC), isto é, ambos subsidiavam fortemente suas agriculturas (THORSTENSEN, 1999: p. 63).

⁴Esse desempenho favorável aos países desenvolvidos certamente facilitou a assinatura do Acordo Agrícola, em vigor desde 1995, ainda que, na prática, o objetivo de reduzir o protecionismo tenha gerado resultados muito modestos frente ao exigido para um comércio internacional mais justo.

⁵Trata-se de um grupo de compostos aromáticos clorados, comumente denominados de dioxinas, sendo mais conhecida o 2,3,7,8-Tetracloro-Dibenzo-p-dioxina (TCDD), por apresentar maior periculosidade e toxicidade. Sua toxicidade no homem aparece em médio e longo prazos e manifesta-se pela má formação de fetos e por tumores malignos. A evolução do conhecimento acerca desses compostos permitiu verificar que as dioxinas são produzidas principalmente por processos de combustão de material orgânico em presença de cloro ou compostos clorados. No caso das rações, a contaminação pode ocorrer, por exemplo, pela adição de bentonite *clay* (por vezes chamada *ball clay*), utilizada para evitar o encaroçamento e aumentar sua fluidez.

¹Engenheira Agrônoma, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: valsilva@iea.sp.gov.br).

²Engenheira Agrônoma, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: apm@iea.sp.gov.br).

que se estendeu por toda a Europa, a segurança sanitária dos alimentos adquiriu destaque na segurança alimentar, ultrapassando seu caráter protecionista. Isso porque essas novas crises alteraram radicalmente a percepção dos consumidores sobre a qualidade dos alimentos e os tornou mais exigentes sobre a ação do Estado para vigilância e controle da qualidade sanitária dos alimentos. Essa condição foi reforçada, no período mais recente, pelo surgimento da gripe do frango (*Influenza aviária*), originária nos países asiáticos⁶ e que começou a se proliferar nos EUA e Norte da Europa, provocando crise de origem sanitária no setor.

A importância adquirida pela segurança sanitária dos alimentos deve-se ao fato de os problemas nessa área terem reflexos, imediatos e graves, na ordem econômica. Isso porque as consequências da contaminação de alimentos e de produtos agrícolas podem ser devastadoras para a economia, fenômeno comprovado pelo gasto de cerca de US\$6 bilhões pelo Reino Unido para enfrentar e administrar os problemas decorrentes da doença da “vaca louca” (NAÇÕES UNIDAS. FAO, 2003), e pela perda de credibilidade que tiveram os países asiáticos no comércio internacional de carne de frango, cujas exportações foram substituídas por países concorrentes, resultando no abate de mais de 20 milhões de aves na Ásia com sérios prejuízos aos avicultores e à economia da região.

Ressalta-se que, embora em 1995 também tenha sido assinado o Acordo de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS), sua inclusão nas diretrizes da OMC seguiu a ênfase presente no Acordo Agrícola de coibir práticas protecionistas de acesso aos mercados. E o Plano de Ação da Cimeira Mundial de Alimentação, embora reconheça a existência da segurança alimentar apenas quando todas as pessoas têm acesso físico e econômico a alimentos seguros e nutritivos, teve como objetivo central o comprometimento dos Chefes de Estado e de Governo presentes de atuarem em conjunto para reduzir a fome no mundo, reconhecendo explicitamente que a pobreza ainda é a maior causa da insegurança alimentar (NAÇÕES UNIDAS. FAO, 1996).

O objetivo principal deste artigo é discutir as implicações da força e importância adquiridas pela segurança sanitária no funcionamento

⁶O vírus atingiu Japão, Coréia do Sul, Camboja, Indonésia, Laos, Paquistão, Tailândia, Taiwan e Vietnã.

do mercado internacional de alimentos e seus reflexos sobre a economia dos países em desenvolvimento. Sua relevância reside no fato de que as economias da maior parte desses países baseiam-se principalmente nos produtos agrícolas⁷ e, portanto, a adoção de medidas de proteção dos alimentos adquire um papel decisivo para essas sociedades. Como objetivo complementar procura-se apresentar, como experiência empírica de reação e adequação a esse novo condicionante, as ações implementadas pelo Estado brasileiro para assegurar a segurança sanitária dos alimentos consumidos internamente e/ou comercializados no mercado mundial.

2 - SEGURANÇA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS E COMÉRCIO INTERNACIONAL

Mais do que o argumento da multifuncionalidade da agricultura⁸, a adoção de medidas de proteção para a segurança sanitária dos alimentos deverá constituir a grande “barreira” comercial a ser enfrentada pelos países que desejam ampliar sua participação no comércio mundial de alimentos. Ou seja, o acesso dos países aos mercados de gêneros alimentícios estará diretamente relacionado a suas capacidades de observar as exigências regulamentares dos países importadores.

Nesse sentido, destaca-se a posição assumida pela CEE frente a esse novo quadro e explicitada inicialmente na publicação do Livro Branco em janeiro de 2000 que trata da necessidade de prosseguir na harmonização dos sistemas nacionais de controle e de estendê-los às fronteiras externas da União Européia. Esse documento preconiza o estabelecimento de um diálogo permanente com os consumidores e profissionais do setor para recuperar a confiança mútua e reforça a necessidade de colocar à disposição dos cidadãos uma informação clara e precisa sobre a qualidade, os riscos eventuais e a composição dos alimentos.

⁷A agricultura nesses países, geralmente, representa uma parte importante do Produto Interno Bruto (PIB), uma proporção importante da população total e uma fonte importante de divisas (NAÇÕES UNIDAS. FAO, 2000).

⁸Esse conceito surgiu na Europa para responder à idéia de que a atividade agrícola assegura, simultaneamente, “funções” econômicas, sociais, espaciais e ambientais, e que estas três últimas não são valoradas pelo mercado (MOLLARD, 2003), tendo sido utilizado para justificar medidas de apoio interno aos agricultores.

Em prosseguimento, no final de janeiro de 2002 foi criado o Regulamento (CE) n.178/2002, que é o texto de base da nova legislação comunitária em matéria de segurança dos alimentos e que estabelece os cinco princípios gerais que devem prevalecer sobre todas as disposições relativas ao assunto⁹: 1) reconhecimento do caráter integrado da cadeia alimentar; 2) essencialidade da análise de riscos; 3) reconhecimento da responsabilidade de todos os agentes do setor alimentar; 4) obrigatoriedade de rastreabilidade dos produtos em todas as etapas da cadeia; 5) reconhecimento do direito dos cidadãos a informações claras e precisas por parte das autoridades públicas.

A importância dessa diretriz foi reforçada pela criação oficial, nessa mesma data, da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e do Comitê Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, que substituiu os oito comitês científicos permanentes existentes. O sistema de alerta rápido para a alimentação humana e animal foi reforçado e a Comissão dispõe de poderes especiais que lhe permitem adotar medidas de emergência quando os Estados-membros não têm condições, isoladamente, de circunscrever um risco grave para a saúde humana, animal ou para o meio ambiente (EUROPA, 2003).

Outros países caminham na mesma direção, como é o caso da criação da Agência Canadense de Inspeção dos Alimentos (ACIA), que também se fundamentou na abordagem da cadeia alimentar.

Outro reflexo importante foi o documento elaborado pela FAO em 2003, que apresenta uma nova estratégia de abordagem da segurança sanitária e da qualidade dos alimentos, em conformidade com o princípio da visão do conjunto da cadeia alimentar. O documento assume, assim como o Regulamento (CE) n.178/2002, que a responsabilidade de uma alimentação sadia e nutritiva é de todos os integrantes da cadeia alimentar¹⁰, isto é, de todos aqueles que produzem, transformam, comercializam ou consomem os ali-

⁹Alimentação animal, bem-estar dos animais, sanidade animal, controle veterinário, política sanitária e higiene dos gêneros alimentícios, controle fitossanitário, contaminação na cadeia alimentar, fatores ambientais e organismos geneticamente modificados, preparação de gêneros alimentícios e informação, educação e vigilância da saúde dos consumidores.

¹⁰Nos modelos anteriores, a responsabilidade incorria principalmente sobre o setor de transformação.

mentos. Sua implementação exige políticas favoráveis, um ambiente regulador nos níveis nacional e internacional dotados de regras claramente definidas e a criação de sistemas e programas de controle dos alimentos em escala nacional e local, ao longo de toda a cadeia alimentar (NAÇÕES UNIDAS. FAO, 2003).

Nesse sentido, a FAO entende que a ligação estreita entre saúde e desenvolvimento econômico deve ser igualmente considerada em termos de sistemas de segurança sanitária dos alimentos globalizados. Ou seja, a segurança sanitária dos alimentos deve ser considerada dentro do quadro de um contexto mundial dinâmico e evolutivo, que se insere no processo de mundialização, visto que as intoxicações alimentares se propagam mais facilmente e mais rapidamente de um país a outro, colocando riscos sanitários para os consumidores e riscos financeiros para os produtores/transformadores de alimentos de países que não tiverem normas de segurança sanitária rigorosas e válidas em escala mundial. Portanto, a eficácia dos sistemas nacionais de controle alimentar é essencial à proteção da saúde e da segurança dos consumidores e para contribuir de maneira decisiva para garantir aos países a segurança sanitária e a qualidade de suas produções de alimentos, disponibilizados no comércio internacional, e para assegurar a conformidade dos alimentos importados às exigências nacionais (NAÇÕES UNIDAS. FAO, OMS, 2003).

Assim, a FAO propõe a passagem do modelo estritamente repressivo para um preventivo. No modelo tradicional repressivo, as atividades de segurança sanitária se resumiam à aplicação de regras com o objetivo de suprimir *a posteriori* os alimentos contaminados dos mercados. Na nova orientação, preventiva, os sistemas de segurança sanitária deverão ser baseados em estratégias integradas de redução dos riscos mais graves ao longo da cadeia alimentar, por meio de análise que compreende a avaliação, a gestão e a comunicação de riscos. Pela estratégia apresentada, desempenhará papel importante a rastreabilidade na cadeia alimentar e caberá aos Estados fixar, impor e controlar as normas de segurança sanitária, enquanto outras normas de qualidade (dos tipos sabor e aparência) poderão ser confiadas ao setor privado.

De forma resumida, a proposta da FAO, que deverá ser estendida a todos os países

participantes do comércio internacional, compreende os seguintes tópicos (NAÇÕES UNIDAS. FAO, OMS, 2003): a) legislação e regras alimentares, com caráter preventivo e holístico; b) gestão do controle dos alimentos, envolvendo estratégia nacional integrada, obtenção de meios financeiros necessários e alocação de recursos para a finalidade, definição de normas e regulamentos, participação nas atividades internacionais de controle alimentar, definição de procedimentos de intervenção em caso de urgência e realização de análises de risco; c) serviços de inspeção, com formação adequada dos inspetores; d) serviços de laboratório credenciados, essenciais como elementos de prova na justiça; e) informação, educação, comunicação e formação para as diferentes partes envolvidas no circuito definido como “da fazenda à mesa”.

Finalmente, destaca-se a Lei do Bioterrorismo estabelecida pelos EUA, outro importante parceiro comercial brasileiro, também fundamentada no princípio da rastreabilidade. Por essa lei, são obrigadas a se registrar junto ao Food and Drug Administration (FDA) todas as empresas, americanas e estrangeiras, que fabricam, processam, empacotam ou armazenam alimentos destinados ao consumo humano ou animal em território norte-americano. O objetivo é, na eventualidade de um atentado bioterrorista de fato ou em potencial, ou ainda, em caso de um surto de doença veiculada por alimento, identificar o local e a fonte dos riscos reais à saúde, além de permitir que a agência notifique no mais breve espaço de tempo possível os estabelecimentos que possam estar envolvidos (FDA, 2003).

3 - SEGURANÇA SANITÁRIA E PAÍSES EM DESENVOLVIMENTO: aplicações no caso brasileiro

Nessa nova configuração do comércio internacional que se avizinha, com ênfase na segurança sanitária dos alimentos, os países em desenvolvimento já estão em desvantagem, visto que possuem sistemas alimentares diversificados e nem sempre tão organizados, completos e eficazes como ocorre nos países desenvolvidos. Os seus sistemas de segurança sanitária dos alimentos enfrentam problemas de crescimento demográfico galopante, de urbanização descontrolada, de importância do setor informal na produ-

ção e da distribuição de produtos frescos e transformados e de natureza ambiental, que expõem os consumidores a um grande número de riscos potenciais quanto à segurança sanitária dos alimentos, ao mesmo tempo em que torna difícil a implementação de regras e controles eficientes (NAÇÕES UNIDAS. FAO, 2003).

Além disso, mesmo quando as normas de segurança alimentar estão efetivamente no mesmo nível das normas internacionais, enfrentam o problema da falta de capacidade técnica e institucional de controle e de aplicação. Essas fraquezas não apenas ameaçam a saúde pública interna como podem se traduzir no acesso reduzido aos mercados alimentares mundiais, o que afetaria profundamente o desempenho de suas economias.

A preocupação maior dos consumidores nacionais ainda se situa no acesso à segurança alimentar e, geralmente, são mal informados e menos sensíveis às questões ligadas à segurança sanitária, o que pode dificultar a implementação de políticas nesse sentido.

Alterar esse quadro exigirá vontade política dos governantes e Estados desses países e grande aporte de recursos, reconhecidamente escassos nessas economias. As negociações comerciais em curso na OMC têm, portanto, particular importância para conferir tratamento diferenciado para esses Estados-membros, sob pena de comprometer definitivamente o crescimento econômico desses países. E a melhor estratégia nesse fórum mundial é a que vem sendo adotada por países como Brasil, China e Índia de atuarem em grupo na defesa de seus interesses.

Há que se considerar ainda que o limite entre o emprego de barreiras sanitárias com finalidade protecionista e de defesa dos interesses dos consumidores e da saúde do homem, plantas e animais, é muito tênue e há o risco de sua utilização pelos países desenvolvidos como um substituto aos mecanismos tradicionais para proteger a sua produção nacional. Assim, torna-se extremamente importante que os países em desenvolvimento, principalmente grandes exportadores de produtos agro-alimentares, estejam atentos à ênfase atual na segurança sanitária e nas exigências implementadas nesse sentido pelos grandes importadores e exportadores mundiais desse segmento, sob o risco de serem mais uma vez aliados dos benefícios implícitos do comércio internacional.

3.1 - Experiência Brasileira

Especificamente com relação ao Brasil, a exemplo dos demais países em desenvolvimento, o secular desafio político e social é erradicar a pobreza e a fome para garantir, principalmente, a segurança alimentar. Programas com caráter emergencial ou suplementar dirigidos a grupos populacionais específicos têm sido implementados ao longo dos anos, pelos mais diferentes regimes e partidos políticos, mas não foram suficientes para resolver definitivamente o problema, que é muito mais de acesso do que de disponibilidade de alimentos e exige uma política efetiva de redistribuição de renda.

Por outro lado, e como dito acima, enquanto grande exportador de alimentos e de produtos agrícolas, o Brasil não pode se eximir de atender para a nova configuração do comércio internacional orientada pela segurança sanitária dos alimentos, sob o enfoque de cadeia produtiva. Não é demasiado afirmar que o acompanhamento de todas as etapas de produção e seu registro (rastreadibilidade) irão se constituir em diferencial de competitividade, principalmente, nos mercados de países desenvolvidos.

Nesse sentido, importantes medidas reguladoras foram implementadas no período recente, algumas das quais serão brevemente comentadas a seguir. Inicialmente, destaca-se o Programa de Modernização do Setor Produtivo do Leite e Derivados que estabelece, entre outras exigências, o resfriamento do produto *in natura* nas fazendas, o sistema de coleta a granel, a revisão do sistema de inspeção de qualidade e a qualificação e habilitação da mão-de-obra envolvida na produção e transporte de leite cru. Também com relação ao leite, a Instrução Normativa n.51, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), de setembro de 2002¹¹, fixa os padrões sanitários para a produção de leite dos tipos A, B e C, tornando obrigatório os controles sistemáticos de doenças, além de especificar os procedimentos que devem ser efetuados no processo de ordenha, etapa importante para garantir a sanidade do produto.

Ainda com relação ao segmento ani-

mal, mas no segmento de carnes, foi criado o Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Origem Bovina e Bubalina (SISBOV), cujas novas normas operacionais foram aprovadas pela Instrução Normativa n.21, de 2 de abril de 2004. Pelas novas regras, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) realizará auditoria nas propriedades, nos frigoríficos, nas certificadoras, na agroindústria e no fabricante de elementos de identificação e, em caso de fraude, poderá multar, abrir processo civil e, dependendo do caso, solicitar a prisão dos responsáveis, isto é, atuará sob o enfoque da responsabilidade de todos os envolvidos na cadeia produtiva. Além disso, torna-se obrigatório informar o número do cadastro de pessoa física ou jurídica do proprietário, o número do imóvel junto à Receita Federal e o número de animais que o pecuarista pretende certificar.

Todos os bovinos destinados à exportação terão de estar dentro do SISBOV há pelo menos 40 dias, prazo que será ampliado para 90 dias no fim de maio, 180 dias em 30 de novembro e 1 ano em meados de 2005. O objetivo é que até 2007 todo o rebanho brasileiro esteja integrado no SISBOV, seja para consumo externo ou interno. Caberá ao Serviço de Inspeção Federal impedir que seja destinado à exportação os produtos e subprodutos oriundos de bovino ou bubalino que ingressar num estabelecimento de abate habilitado à exportação, se o mesmo estiver acompanhado apenas da Guia de Trânsito Animal (GTA), pois é imprescindível também a apresentação do Documento de Identificação Animal (DIA).

Ainda em fase de discussão entre o Governo e o setor privado, caberá a Câmara Setorial da Agricultura Orgânica fixar a norma que permitirá ao produtor orgânico informar no rótulo da embalagem a existência da qualidade orgânica nos derivados de animal. Pela legislação vigente, apenas os produtos orgânicos de origem vegetal podem fazer publicidade no rótulo. Ressalta-se que o apelo desse sistema de produção é muito forte no mercado internacional, assim como a demanda por esses produtos.

Com relação ao sistema orgânico de produção agropecuária e industrial, foi sancionada em 23 de dezembro de 2003 a Lei n.10.831 que, além de definir a abrangência do conceito de sistema orgânico e suas finalidades, permite a

¹¹A versão integral das instruções normativas e leis brasileiras citadas neste trabalho encontra-se no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (<http://www.agricultura.gov.br>).

rastreabilidade da cadeia produtiva¹² e torna responsável toda pessoa física ou jurídica envolvida, isto é, produtores, distribuidores, comerciantes e entidades certificadoras, pela qualidade relativa às características regulamentadas para produtos orgânicos, segundo o nível de participação de cada um. No entanto, permanecem como matérias importantes de regulamentação dessa Lei a certificação da produção orgânica, enfocando sistemas, critérios e circunstâncias de sua aplicação, assim como os procedimentos relativos à fiscalização da produção, circulação, armazenamento, comercialização e certificação de produtos orgânicos nacionais e estrangeiros.

Especificamente para a área vegetal e com caráter amplo, pois se aplica a todos os sistemas de produção, pela Instrução Normativa Conjunta n.009, de novembro de 2002¹³, tornou-se obrigatória a rotulagem para identificação dos produtos hortícolas (frutas e hortaliças) *in natura* não processados e colocados à disposição para comercialização, assim como, definiram-se os padrões para as embalagens destinadas ao acondicionamento de 23 tipos de produtos. A partir de 2004, a determinação foi estendida para 25 novos produtos, como alface, agrião e aspargo. O objetivo da rotulagem é permitir o rastreamento da origem do produto, tirar o produtor do anonimato e agregar valor na comercialização. Assim, nas embalagens deve constar a identificação do produtor, inscrição em órgãos oficiais, informações sobre origem do produto, peso líquido e data da embalagem. A fiscalização das informações relativas à classificação do produto é de competência do órgão técnico do MAPA, enquanto a verificação dos aspectos higiênico-sanitários compete ao Ministério da Saúde e os atinentes à indicação quantitativa, ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, através do INMETRO.

Outra questão complexa no comércio internacional refere-se aos produtos transgênicos, notadamente soja, milho e seus derivados. Nesse sentido, o MAPA iniciou, na segunda quinzena de abril de 2004, a fiscalização da rotulagem de produtos geneticamente modificados nas

cooperativas, armazéns e indústrias de ração, farelo e de alimentos de origem animal localizadas no interior do Rio Grande do Sul, Estado brasileiro onde o plantio de soja transgênica está mais disseminado. Se for detectada alguma irregularidade, o MAPA notificará os órgãos estaduais de defesa do consumidor para que apliquem as multas previstas no Código de Defesa do Consumidor, de acordo com a Instrução Normativa Interministerial n.01, de 02 de abril de 2004, que regulamentou o Decreto n.4680.

4 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Até início dos anos noventas, a segurança sanitária dos alimentos esteve presente no comércio internacional com finalidade corretiva e, em alguns casos, protecionista, de acordo com a estratégia adotada pelos países desenvolvidos de se tornarem auto-suficientes na produção alimentar.

O Acordo SPS procurou regulamentar essa questão ao definir padrões que deveriam ser seguidos pelos membros da OMC, no emprego de medidas sanitárias e fitossanitárias como barreiras de acesso aos produtos agrícolas. No entanto, as crises alimentares de repercussão internacional, iniciadas nos anos noventas com a doença da "vaca louca", trouxeram um novo enfoque para o assunto (preventivo) e resultou na adoção de regras rígidas para o tratamento desse tema, primeiramente com atitudes isoladas, como as adotadas pela CEE, e depois defendidas por organismos internacionais que se dedicam à questão da alimentação, da segurança alimentar e da defesa da saúde do homem, como a FAO e a OMS.

O reforço que se passa a exigir no controle transparente sobre a cadeia produtiva e na atitude de adoção de análise preventiva de riscos, para assegurar a segurança sanitária dos alimentos, já está alterando o quadro de forças no comércio internacional, com maior poder de inserção para os países que efetivamente realizarem esforços para atender as exigências crescentes sobre a sanidade dos alimentos. E, num primeiro momento, deverá privilegiar os países desenvolvidos cujos graus de organização, de avanços científicos, tecnológicos e jurídicos são inegavelmente maiores. Seus sistemas de segurança alimentar são regidos por leis e regras ali-

¹²Através do sistema de certificação por organismos oficialmente reconhecidos ou do cadastramento obrigatório junto ao órgão fiscalizador de agricultores familiares, que comercializam diretamente seus produtos junto aos consumidores e estão inseridos em processos próprios de organização e controle social.

¹³Com entrada em vigor 180 dias após essa data.

mentares nacionais, revistas recentemente, e já prevêem atividades de controle dos alimentos e asseguram as funções essenciais de vigilância, inspeção, aplicação, administração dos riscos e lutas contra epidemias, pesquisa, educação e informação, características essenciais de sistemas completos e eficazes, embora seus sistemas, fontes de produção primária, sejam ainda expostos a riscos (NAÇÕES UNIDAS. FAO, 2003).

Assim, a despeito das dificuldades existentes para os países em desenvolvimento no que diz respeito a atenderem as novas exigências, torna-se imperativo que seus Governos

e Estados internalizem essa visão e invistam seriamente para se ajustarem ao padrão internacional imposto. Definir políticas públicas nesse sentido torna-se fundamental, mas serão insuficientes caso não sejam aperfeiçoados os sistemas existentes para que sejam eficientes quanto ao controle, prevenção e inspeção. O acompanhamento, para frente e para trás, de todas as etapas de produção e seu registro (rastreadibilidade) será determinante como diferencial de competitividade no comércio internacional de alimentos, notadamente, na disputa pelo mercado dos países desenvolvidos.

LITERATURA CITADA

EUROPA. (2003). **Atividades da União Européia**: sínteses da legislação. Disponível em: <<http://europa.eu.int/scadplus/leg/pt/lvb/f80000.htm>>. Acesso em: 7 abr. 2004.

FDA. (2003). **Public health security and bioterrorism preparedness and response act of 2002**. Disponível em: <www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html>.

MOLLARD, A. Multifunctionnalité de l'agriculture et territoires: des concepts aux politiques publiques. **Cahiers D'Économie et Sociologie Rurales**, n. 66, 2003.

NAÇÕES UNIDAS. FAO. (1996). **Declaração de Roma sobre a segurança alimentar mundial e plano de ação da cimeira mundial da alimentação**. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/003/w3613p/w3613p00.htm>>. Acesso em: 12 abr. 2004.

_____. (2000). **L'Agriculture, le commerce et la sécurité alimentaire**: questions et alternatives concernant les négociations de l'OMC dans la perspective des pays em développement. Études de cas par pays, vol. II. Disponível em: <<http://www.fao.org/DOCREP/003/X8731F/X8731F00.htm>>. Acesso em: 12 abr. 2004.

_____. (2003). **Stratégie de la FAO pour une approche de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments axée sur l'ensemble de la filière alimentaire**. Disponível em: <<http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/006/Y8350f.htm>>. Acesso em: 12 abr. 2004.

NAÇÕES UNIDAS. FAO/OMS. (2003). **Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments**: directives pour le renforcement des systèmes nationaux de controle alimentaire. (Étude Fao Alimentation et Nutrition, 76). Disponível em: <<http://www.fao.org/DOCREP/006/Y8705F/y8705f00.htm>>. Acesso em: 12 abr. 2004.

SILVA, C. R. L. da; CARVALHO, M. A. de. Efeitos distributivos da aut Capacidade alimentar no Brasil. **Pesquisa & Debate**, São Paulo, v. 13, n. 2, p. 126-141, 2002.

THORSTENSEN, V. **"OMC: as regras do comércio internacional e a rodada do milênio"**. São Paulo: Aduaneiras, 1999. p. 63.

SEGURANÇA ALIMENTAR, COMÉRCIO INTERNACIONAL E SEGURANÇA SANITÁRIA

RESUMO: *Em meados dos anos noventas, cresce a importância da segurança sanitária dos alimentos na segurança alimentar como novo instrumento regulador do comércio internacional. E, mesmo para os países em desenvolvimento, cujo setor agropecuário é fundamental para o desempenho de*

suas economias e onde a prioridade na segurança alimentar está ainda focada na disponibilidade, acesso e estabilidade, internalizar essa mudança torna-se imperativo. Contudo, não será suficiente apenas definir uma legislação séria e pertinente com os padrões internacionalmente reconhecidos, mas também assegurar a visão sistêmica de cadeia produtiva, a avaliação de riscos potenciais, a rastreabilidade e a confiabilidade em seus sistemas de vigilância, inspeção e de administração dos riscos.

Palavras-chave: segurança alimentar, comércio internacional, segurança sanitária.

FOOD SECURITY, INTERNATIONAL TRADE AND FOOD SAFETY

ABSTRACT: The mid-nineties saw the growing importance of food safety as the new regulatory tool in international trade. Even for developing countries, whose agricultural sector is essential for their economic performance and where food security priority still focuses on the availability, access and stability, the internalization of that change becomes imperative. However, the mere definition of a serious and pertinent legislation with internationally recognized patterns does not suffice. Ensuring the systemic vision of the productive chain, the assessment of potential risks, and the traceability and reliability on their surveillance, inspection and of risks management systems is also necessary.

Key-words: food-security; trade international, food safety.

Recebido em 28/04/2004. Liberado para publicação em 12/05/2004.

Informações Econômicas, SP, v.34, n.6, jun. 2004.