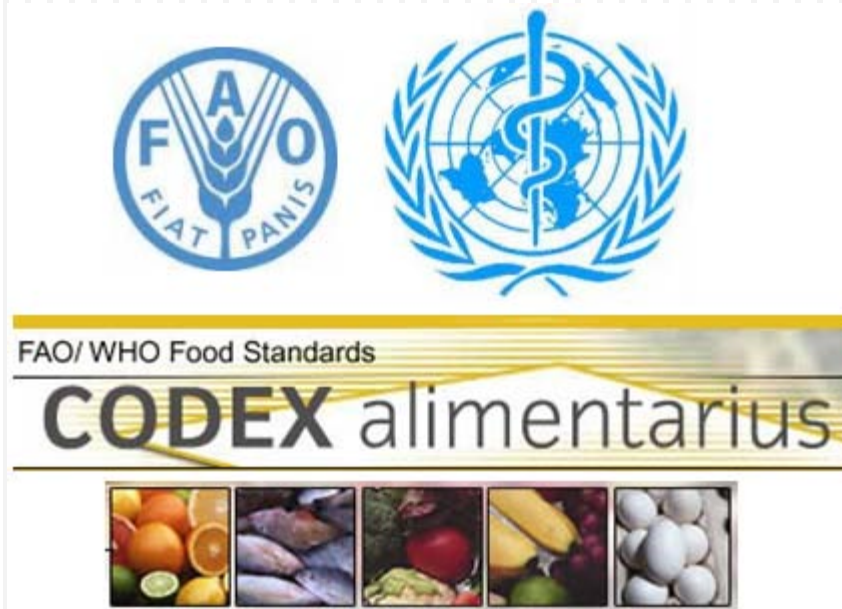


IMPORTÂNCIA DAS NORMAS E DO CODEX ALIMENTARIUS



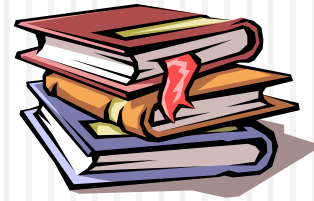
Formação em Gestão da Qualidade e Higiene dos alimentos,
07 a 09 de Novembro, 2011 - Praia

Importância das Normas

2

□ O que são Normas ??

Norma - um documento estabelecido por **consenso** e **aprovado** por um **organismo reconhecido**, que fornece **regras, linhas directrizes** ou **características** para actividades ou seus resultados, garantindo um nível de **ordem óptimo** num dado **contexto** (NP EN 45020:2009)



Importância das Normas

3

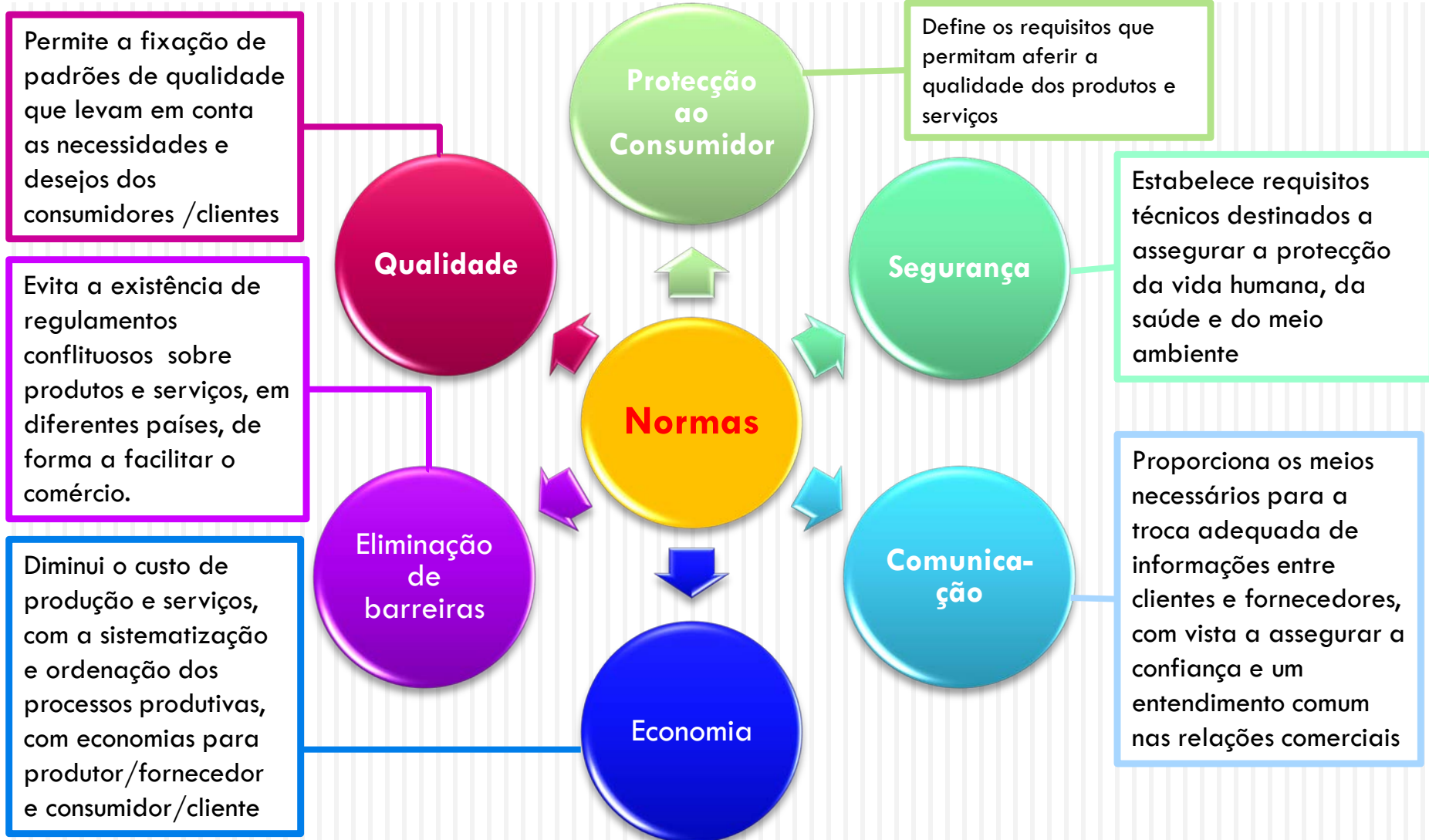
- Quando a abrangência, as normas podem ser:
 - **Gerais** (Pesticidas, rotulagem, higiene, aditivos, etc.,)
 - **Específicas** (frutas, vegetais, peixe, carne, ovos, etc.)

- Quanto à aplicação, as normas podem ser:
 - **Voluntárias**;
 - **Obrigatórias** - tornam-se obrigatórias se houver legislação que determine o seu cumprimento;



Importância das Normas

4



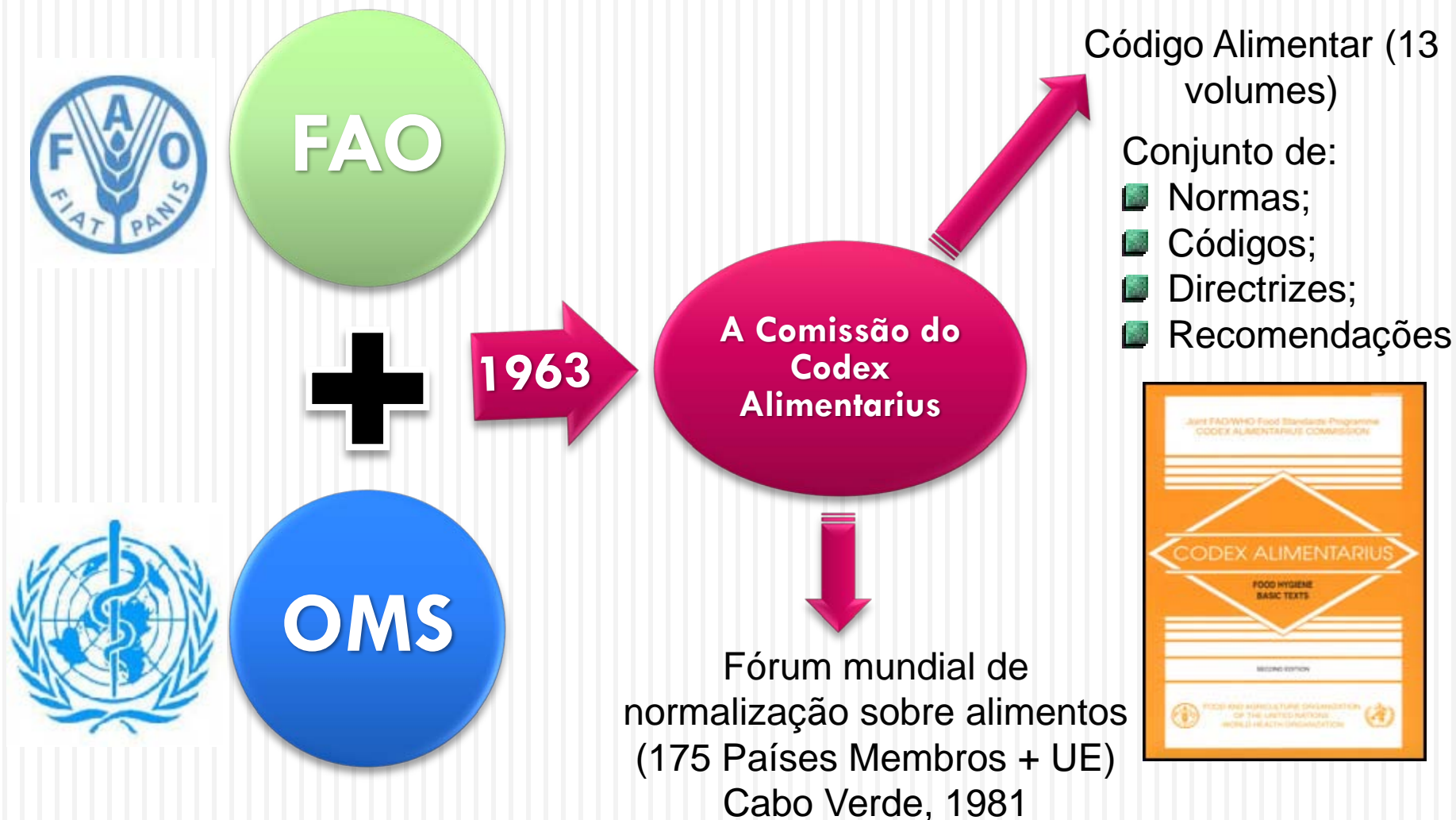
Produção/Aplicação das Normas

5



Codex Alimentarius - Gerais

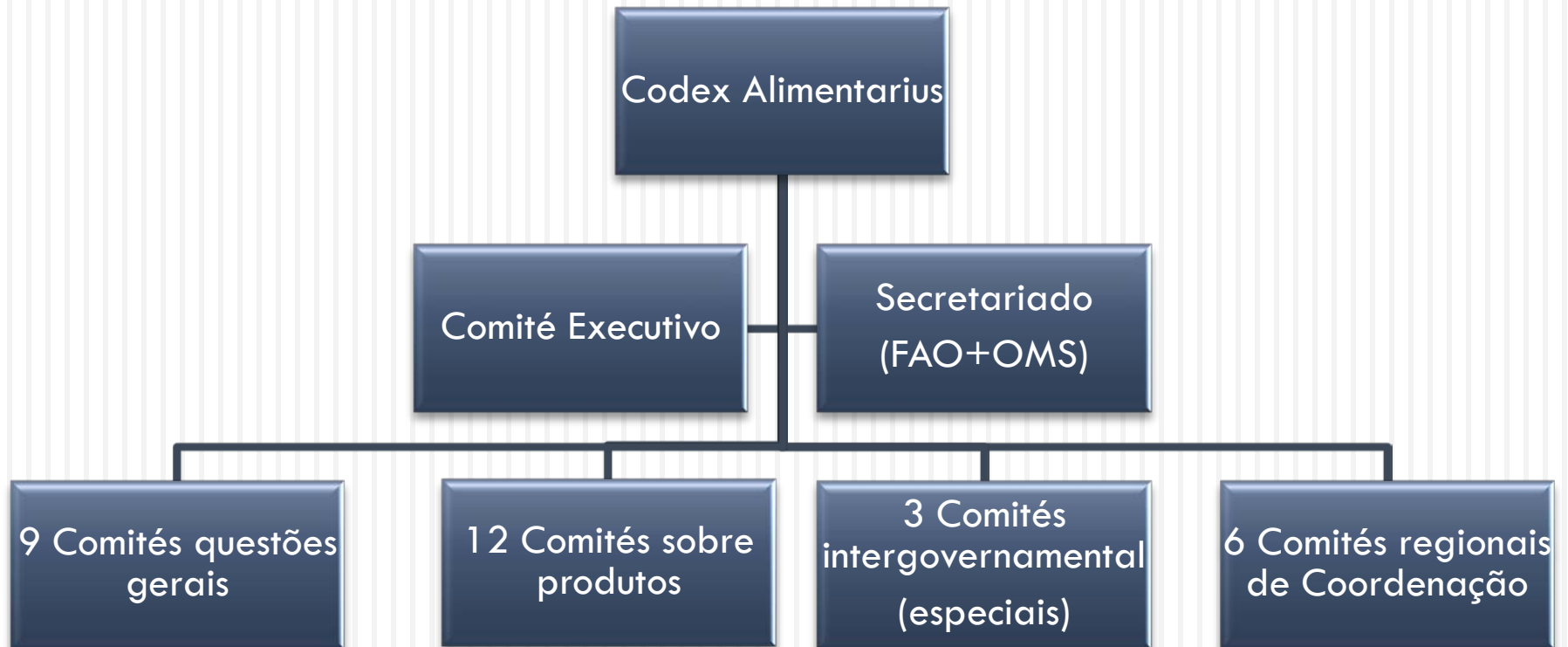
6



Codex Alimentarius - Estrutura

7

ESTRUTURA



Codex Alimentarius - Importância

8

O CODEX tem
como
finalidade:

Proteger a saúde da população



Garantir a segurança sanitárias
dos alimentos



Assegurar práticas equitativas e
justas no comércio regional e
internacional de alimentos



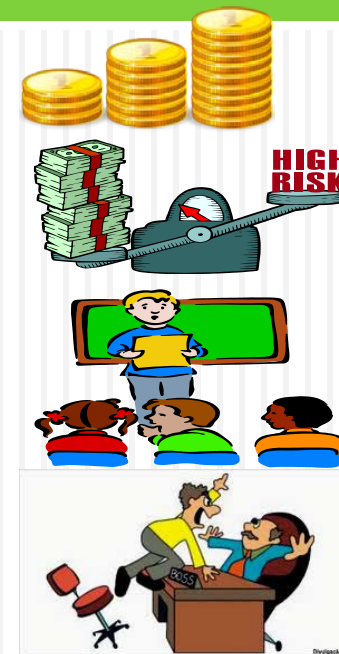
Criar mecanismos internacionais
para a remoção de barreiras
comerciais (harmonização das
definições e exigências e
procedimentos)



Codex Alimentarius – Importância

9

- ❑ Aumento do comércio alimentar entre os países
- ❑ O Codex é um órgão internacional de gestão de riscos
- ❑ O Codex é um forum de intercâmbio de informações sobre SSA
- ❑ As normas do Codex são utilizadas pela OMC 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 (todas as medidas tomadas com base nas normas do Codex são conformes e internacionalmente aceites)
- ❑ Beneficia todos os países, sobretudo os com fraca capacidade para a elaboração de normas.



Normas

Generalistas

- ☐ 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

Específicas

- ☐ frutas e vegetais frescos,
- ☐ congelados e processados,
- ☐ sumos de frutas,
- ☐ cereais e leguminosas,
- ☐ gorduras e óleos,
- ☐ peixe,
- ☐ carne,
- ☐ açúcar,
- ☐ cacau e chocolate,
- ☐ Leite,
- ☐ produtos lácteos

- ❑ **Transposição das normas do Codex**
- ❑ **Participação nas reuniões do Codex**
- ❑ **Cooperação regional**
- ❑ **Divulgação do Codex**
- ❑ **Estruturar e organizar o Codex a nível nacional**



- **Diplomas que reenviam para às normas do Codex Alimentarius correspondentes (normas produtos):**
 - **Milho:** Decreto-Lei 84/2005 de 19 de Dezembro;
 - **Farinha e sêmola de trigo:** Decreto-Lei 85/2005 de 19 de Dezembro;
 - **Açúcar refinado:** Decreto-Lei 86/2005 de 19 de Dezembro;
 - **Arroz:** Decreto-Lei n.º 32/2003 de 1 de Setembro;
 - **Sal iodado:** Decreto-Lei n.º 24/2002 de 11 de Setembro.

- **Estabelece o dever de contribuir para a formulação de normas técnicas internacionais (em particular o Codex Alimentarius)**
 - **Princípios Gerais de Higiene:** Decreto-Legislativo n.º3/2009 de 15 de Junho;

- **Remete ao regime supletivo às regras internacionais recomendadas para o sector alimentar, principalmente as constantes do Codex Alimentarius**
 - Decreto-Lei n.º 24/2009 que aprova **as normas de rotulagem dos géneros alimentícios**
 - Decreto-Lei n.º 25/2009 que estabelece as **normas gerais de higiene**

<http://www.codexalimentarius.net>,
<http://www.who.int/foodsafety/codex/en>

OBRIGADO PELA ATENÇÃO

Contactos:

Achada de Sto António C.P. 296 –A; Praia – Cabo Verde
Telef.: 262 64 10; 262 64 57 ; Fax: 262 49 70
Email: Joao.S.Goncalves@arfa.gov.cv