

## 2

### **Qualidade e segurança de alimentos: um olhar para os alimentos orgânicos embalados**

Inicialmente, este capítulo aborda a diferença entre segurança alimentar e segurança dos alimentos. Na sequência, apresenta a atuação do *Codex Alimentarius* e um breve histórico dos sistemas de gestão da qualidade e segurança de alimentos. Mostra a importância crescente de rotulagem de alimentos embalados e introduz, de forma objetiva, referenciais normativos como a Norma ISO 22000, o Programa de pré-requisitos, e o Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC). Ao final, numa seção especial sobre alimentos orgânicos, apresenta questões de regulamentação, rotulagem e certificação desses alimentos.

#### **2.1.**

#### **Segurança alimentar *versus* segurança dos alimentos: alguns conceitos básicos**

No início dos anos 70, o conceito de segurança alimentar se referia, originalmente, a países, e não a indivíduos ou famílias, e o foco das atenções eram os problemas globais de abastecimento. Em 1974 na Conferência Mundial de Alimentação, realizada em Roma, segurança alimentar foi definida como a garantia de adequado suprimento alimentar mundial para sustentar a expansão do consumo e compensar eventuais flutuações na produção e nos preços (Cunha, 2005). Em 1986, foi traçado a meta de erradicar a fome em todos os países do mundo e reduzir o número de pessoas subnutridas pela metade até 2015. Esse evento consolidou o seguinte conceito:

“A segurança alimentar, nos níveis individual, familiar, nacional, regional e global, é alcançada quando todas as pessoas têm, a todo o momento, acesso físico e econômico a alimentos inócuos e nutritivos para satisfazer suas necessidades dietéticas e preferências alimentares, para uma vida ativa e saudável” (Cunha, 2005).

Nos anos 80 essa ideia chegou ao Brasil, por meio de pesquisadores como o sociólogo Herbert de Souza (o Betinho), que fundou em 1981 o Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (Ibase). O quadro crítico de insegurança alimentar foi evidenciado pelo estudo do IPEA, de 1993, intitulado “O mapa da fome: subsídios à formulação de uma política de segurança alimentar”, que apontava 32 milhões de pessoas no Brasil com renda familiar insuficiente sequer para comprar uma cesta básica por mês (Pejiano, 1993).

Naquele ano, o presidente Itamar Franco atendeu ao apelo da sociedade civil gerado pela campanha de Betinho e criou a primeira versão do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) – substituído pelo Conselho de Comunidade Solidária, no governo de Fernando Henrique Cardoso, e reativado dez anos depois de sua criação pelo presidente Lula (Cunha, 2005).

Em 1994, Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação ou *Food and Agricultural Organization* (FAO) lançou o seu Programa Especial de Segurança Alimentar, centrado na ajuda a vários países para o aumento da produção de alimentos, para conter os índices de fome e subnutrição. Nesse mesmo ano, o Brasil realizou a Primeira Conferência Nacional de Segurança Alimentar, na qual a insegurança alimentar do brasileiro, fortemente vinculada à ideia de acesso aos alimentos, foi associada à concentração de renda e de terra no País.

Além do risco à saúde na percepção dos leigos sobre segurança alimentar, influenciada pela campanha de Betinho e pelo programa Fome Zero do governo federal: a questão do acesso aos alimentos é uma visão que expressa o direito de que todos devem ter acesso aos alimentos e que ninguém passe fome (Cunha, 2005).

A segurança alimentar deve ser entendida sob diversos aspectos, ou seja, sob o aspecto quantitativo, que é a garantia de acesso à quantidade suficiente de alimentos por todas as pessoas e quanto ao aspecto qualitativo é a garantia de que o alimento seja isento de irregularidade e, portanto, não ofereça riscos à saúde dos comensais. E, ainda do ponto de vista nutricional, esse alimento deve suprir todas as necessidades nutricionais dos indivíduos (Tabai, 2001).

A Introdução dos Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos do *Codex Alimentarius* observa que é direito de todos ter acesso a alimentos inócuos e aptos

para o consumo. Os surtos de enfermidades transmitidas por alimentos podem ser fatais, prejudicar o comércio, o turismo e a economia, e também a confiança dos consumidores (FAO/WHO, 2003).

A busca da qualidade dos produtos e serviços e a afirmação dos direitos dos consumidores foram os principais fenômenos de mercado que marcaram a última década no Brasil. O Código de Defesa do Consumidor (CDC) foi promulgado na forma da Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990.

Desde então, o cumprimento dos artigos do Código vem possibilitando o estabelecimento de novas relações entre os fabricantes, vendedores e compradores (Brasil, 1991). O CDC determina um direito básico do consumidor a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas que resultem no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos. O fabricante e o produtor são responsáveis pelos danos causados aos consumidores por produtos defeituosos (Brasil, 1990).

Quando se fala na qualidade de alimentos, devem ser considerados basicamente dois aspectos: (i) o primeiro refere-se aos parâmetros e às exigências de qualidade que se encontram nos regulamentos de saúde, que englobam os padrões microbiológicos, a ausência de substâncias nocivas, a ausência de aditivos não permitidos, e a sanidade do produto de maneira geral; e (ii) o segundo refere-se às propriedades sensoriais, aspectos de apresentação - forma, textura, beleza e embalagem (Fernandes, 1994).

Com relação ao primeiro aspecto, todos os alimentos industrializados devem obrigatoriamente satisfazer parâmetros e às exigências de qualidade que se encontram nos regulamentos de saúde. A segurança do alimento é garantida mediante medidas tomadas no sentido de eliminar o risco de prejuízo à saúde do consumidor, enquanto a qualidade do alimento é alcançada ao se adotar medidas que atendam os requisitos especificados, inclusive de segurança (Carvalho e Frosini, 1995; Fernandes, 1994).

Alguns autores descrevem que a melhoria do controle de alimentos, bem como a segurança de alimentos e a garantia de qualidade trazem benefícios a todos (Boutrif, 1995; Campbell-Platt, 1994).

Controlar a qualidade dos alimentos e bebidas consumidos pelos brasileiros é tarefa do governo, dos órgãos de defesa do consumidor, da população

e de outras entidades civis. Com relação à normalização e à legislação, os produtos agroalimentares no Brasil estão sujeitos às normas dos seguintes órgãos governamentais: Ministério da Agricultura, com a legislação sanitária para produtos *in natura*, de origem animal ou vegetal; produtos de origem animal processados; bebidas e vinagres. Ministério da Saúde com a legislação sanitária para produtos de origem vegetal processado; aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; resíduos e pesticidas em alimentos; embalagens e materiais em contato com alimentos; irradiação de alimentos; águas minerais (em conjunto com o Ministério das Minas e Energia). Existem ainda entidades privadas que colaboram com normas técnicas voluntárias, como a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). A certificação da qualidade pode ser feita pelos órgãos públicos anteriormente citados que aprovam os produtos através do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou por entidades certificadoras privadas (Fernandes, 1994).

Segundo a Organização Mundial de Saúde – OMS –, a segurança alimentar existe quando “todas as pessoas em todo tempo possuem acesso ao alimento no aspecto nutricional, suficiente e seguro para manter a saúde e a vida ativa”. E completa que, geralmente, o conceito de segurança alimentar é definido incluindo o acesso físico e econômico a alimentos que venham ao encontro das necessidades dietéticas, bem como de suas preferências alimentares.

A segurança alimentar é construída em três pilares: a disponibilidade do alimento, que é a quantidade suficiente do alimento disponível; o acesso ao alimento, que é ter meios para obter o alimento apropriado para uma adequada dieta nutricional; e, finalmente, o uso do alimento que significa o uso apropriado, baseado no conhecimento sobre nutrição e cuidados básicos, bem como água e higiene adequadas (WHO, 2003).

Diante de várias conceituações, observa-se que em nada adianta ter alimentos inócuos, se estes não existem em quantidades suficientes, da mesma forma em que não pode existir segurança alimentar, se os alimentos causam danos à saúde, mesmo que haja acesso a eles em quantidades suficientes. Isto demonstra que a segurança vai além da questão do acesso ao alimento, mas envolve os riscos por má conservação, presença de substâncias nocivas, ausência de nutrientes essenciais destruídos no processamento e reações alérgicas (Cunha, 2005). Como

também abrange as rotulagens inadequadas que lesam o consumidor por oferecerem informações enganosas a respeito do alimento com declarações errôneas sobre a sua composição nutricional, fortificações e pela ausência ou equívoco em informações pertinentes à validade, conservação, condições de higiene, dentre outros (Abrantes, 2007).

## 2.2.

### **Atuação do *Codex Alimentarius***

O *Codex Alimentarius* é um Programa Conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação - FAO e da Organização Mundial da Saúde - OMS. O *Codex Alimentarius* tomou-se um ponto de referência mundial para os consumidores, produtores e elaboradores de alimentos, para os organismos internacionais de controle e comércio de alimentos. Sua influência se estende a todos continentes e sua contribuição à proteção da saúde dos consumidores e à garantia de práticas equitativas no comércio de alimentos é incalculável.

O *Codex* oferece aos países a oportunidade única de unir-se à comunidade internacional, com o objetivo de formular e harmonizar as normas alimentares, além de participar de sua aplicação em escala mundial (Inmetro, 2012).

De acordo com a FAO e a OMS, o Programa *Codex Alimentarius* foi criado em 1962 com o objetivo de facilitar o comércio internacional de alimentos, estabelecer práticas íntegras de comercialização, defender o consumidor, elaborar normas, códigos de prática, linhas de ação e recomendações, definindo assim padrões de desenvolvimento, fabricação e comercialização de produtos alimentícios. Estas normas exigidas pelo *Codex Alimentarius* sobre a aplicação de medidas sanitárias e fitossanitárias para a inocuidade dos alimentos são importantes para a proteção da saúde pública e para um bom desenvolvimento dos mercados internos e internacionais (*Codex Alimentarius*, 2012). O Comitê Brasileiro do *Codex* tem a coordenação e secretaria exercida pelo INMETRO (Mirilli et al., 1996).

Em 1965, a Comissão do *Codex Alimentarius* estabeleceu o Comitê sobre Rotulagem de Alimentos, pois reconheceu a rotulagem de alimentos como canal de informação entre a indústria produtora de alimentos e o consumidor. A partir

dessa data, observou-se nos países desenvolvidos a adoção sistemática às normas e regulamentos estabelecidos por esse Comitê (Hurt, 2002; Shimizu, 2002).

Já nos países em desenvolvimento, a adoção dessas normas era menos observada, uma vez que as regulamentações nacionais de alguns desses países não previam a obrigatoriedade de uma série de procedimentos e padrões recomendados por aquele Comitê (Tee et al., 2002).

O Comitê do *Codex Alimentarius* do Brasil (CCAB) tem como principal atividade a participação e a defesa dos interesses nacionais nos comitês internacionais do *Codex Alimentarius*. Tem ainda, a responsabilidade de observar as normas *Codex* como referência para a elaboração e atualização da legislação e regulamentação nacional de alimentos.

O Comitê brasileiro é composto por entidades privadas e órgãos públicos tais como o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e o Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC); os Ministérios das Relações Exteriores (MRE), Saúde (MS), Fazenda (MF), Ciência e Tecnologia (MCT), Justiça (MJ/DPC) e Desenvolvimento, Indústria e Comércio (MDIC/SECEX); as associações brasileiras da Indústria e Alimentação (ABIA) e de Normas Técnicas (ABNT); e das confederações nacionais da Indústria (CNI), da Agricultura (CNA) e do Comércio (CNC) (Ministério da Agricultura, 2012).

### **2.3.**

#### **Breve histórico dos sistemas de gestão da qualidade e segurança de alimentos**

A aplicação de sistemas de segurança na indústria de alimentos tem início nos anos 50, com a adaptação das Boas Práticas (BP) da indústria farmacêutica.

Com a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF), passaram a ser controlados conforme normas estabelecidas, a água, as contaminações cruzadas, as pragas, a higiene e o comportamento do manipulador, a higienização de superfícies, o fluxo do processo e outros itens (Wurlitzer, 2003). As BPF foram regulamentadas nos Estados Unidos em 1969 e chegaram ao Brasil na década de 70 por meio das multinacionais farmacêuticas (Johnson & Johnson, Bayer, Hoechst, Roche), alimentícia (Nestlé) e de cosméticos (Avon) (Brandimarti, 1999).

O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem origem na década de 50 em setores ligados à indústria química na Grã-Bretanha (Kuaye, 1995). O APPCC deriva do sistema FMEA (*failure, mode, effect analysis*), cujo objetivo é o controle de processos (Wurlitzer, 2003).

De 1971 com a formulação inicial dos procedimentos de análise de perigos e pontos críticos de controle até a idealização da série ISO 9000 em 1987, observa-se que o sistema APPCC surgiu antes dos sistemas de padronização e gerenciamento de qualidade. Entretanto, ocorreram barreiras e conflitos de interesses por parte de representantes da indústria para adoção de medidas preventivas segundo o APPCC, resultado do sistema gerencial hierárquico e autoritário comum às indústrias de alimentos (Pinto, 1998).

Nas décadas de 80 e 90, o sistema APPCC passou a ser recomendado pela FAO para o controle e garantia de qualidade em indústrias alimentícias (Wurlitzer, 2003).

Em dezembro de 1995 na União Europeia, as empresas do ramo de alimentos passaram a ter um sistema APPCC efetivo implementado, como resultado de diretrizes da EEC/93-43, aprovadas pelo Conselho da Europa em junho de 1993 (Grijspaardt-Vink, 1994).

Conforme Oliveira (2003), os sistemas de qualidade de alimentos utilizam diversas ferramentas, que geram uma variedade de siglas e termos, com suas traduções – “Boas práticas de fabricação” ou, em inglês, *Good Manufacturing Practices* (BPF/GMP); “Procedimentos padrão de higiene operacional” ou *Sanitation Standard Operating Procedures* (PPHO/SSOP); “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” ou *Hazard Analysis and Critical Control Point* (APPCC/HACCP).

O Sistema APPCC e o Sistema ISO 9000 são complementares, enquanto o APPCC identifica os Pontos Críticos de Controle, o sistema ISO controla e monitora estes pontos, permitindo que a documentação do estudo APPCC possa ser inserida na documentação do sistema de qualidade (Makiya e Rotondaro, 2002).

## 2.4. A Norma ISO 22000

A norma internacional ISO 22000 – “*Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*” foi lançada pela International Organization for Standardization (ISO) em 1º de setembro de 2005 (Pinheiro, 2005). O grupo de trabalho que desenvolveu a norma – Comitê Técnico *Food products* (ISO/TC 34) possuía representantes de 14 países que fazem parte de todos os continentes. O grupo de trabalho também contou com a participação de organizações como FAO, *Global Food Safety Initiative* (GFSI) e Confederação Europeia da Indústria do Alimento e da Bebida (CIAA) (Costa, 2012).

A norma ISO 22000 especifica os requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, segundo o qual uma organização precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir o fornecimento de alimentos seguros para o consumo humano (ISO, 2005). A ISO 22000 instituiu a padronização dos critérios de avaliação de Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos em toda a cadeia produtiva de alimentos, devido ao seu alcance global e alinhou as outras normas existentes. Ela garantiu a segurança alimentar, trouxe melhorias para a produção e manipulação de produtos alimentícios e controlou toda a cadeia alimentar para que não houvesse perigo de contaminação e riscos à saúde do consumidor (Costa, 2012).

A tradução para o português da norma internacional ISO 22000 foi elaborada por uma comissão especial formada por representantes de toda a cadeia produtiva, tendo sido lançada no dia 19 de julho de 2006. Essa norma cancelou e substituiu no Brasil a norma ABNT NBR 14900 – “Sistema de gestão da análise de perigos e pontos críticos de controle – Segurança de Alimentos”, publicada em 2002 (Costa, 2012).

A norma especificou os requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos que combinam os elementos-chave geralmente reconhecidos para garantir a segurança ao longo da cadeia até o consumo final que são: Comunicação interativa (comunicação entre todas as organizações da cadeia produtiva, essencial para garantir o controle de todos os perigos relevantes), Gestão de sistema (o sistema de segurança de alimentos é mais eficaz quando

incorporado às atividades administrativas globais da organização), Adoção de um programa de pré-requisitos (boas práticas de manufatura) e aplicação dos princípios APPCC (ABNT, 2006).

Com amplo espectro, a ISO 22000 abrange desde os fabricantes de alimentos para animais e produtores primários, até produtores de alimentos para consumo humano, operadores de transporte e estocagem, distribuidores varejistas e serviços de alimentação, incluindo organizações inter-relacionadas, tais como fabricantes de equipamentos, materiais de embalagem, produtos de limpeza, aditivos e ingredientes (ABNT, 2006).

A norma ISO 22000 é auditável, porém as organizações são livres para escolher os métodos e abordagens necessários ao atendimento dos requisitos da norma (ABNT, 2006).

A norma apoia as empresas no gerenciamento de processos seguros e estimula a comunicação interativa envolvendo desde o produtor até o consumidor final. Outros benefícios resultantes de sua implementação foram a maior confiança de clientes e consumidores, otimização de recursos, melhorias na documentação, e por fim, maior garantia da segurança alimentar (Costa, 2012).

#### **2.4.1. O Programa de Pré-Requisitos (PPR)**

Com a Norma ISO 22000, foi necessário que se estabelecesse e implementasse um Programa de Pré-Requisitos (PPR) para auxiliar no controle da contaminação dos produtos ou probabilidade de introdução de perigos à segurança de alimentos nos produtos. Ao selecionar e/ou estabelecer PPR, a organização deve considerar e utilizar informação apropriada, por exemplo, requisitos estatutários e regulamentares relacionados, requisitos dos clientes, diretrizes reconhecidas, princípios e códigos de Boas Práticas da Comissão do *Codex Alimentarius*, ou normas nacionais, internacionais ou do setor (ABNT, 2006). Resumidamente, o programa de pré-requisitos deve considerar:

- Construção e leiaute de edifícios e utilidades associadas;
- Leiaute das instalações, incluindo local de trabalho e facilidades para os empregados;
- Suprimento de ar, água, energia e outras utilidades;

- Serviços de suporte, incluindo descarte de resíduos e efluentes;
- Adequação de equipamentos e sua acessibilidade para limpeza, manutenção e manutenção preventiva;
- Gestão de materiais (por exemplo, matérias-primas, ingredientes, produtos químicos e embalagens), suprimentos (por exemplo, água, ar, vapor e gelo), descarte (resíduos e efluentes) e manipulação de produtos (por exemplo, estocagem e transporte);
- Medidas para a prevenção de contaminação cruzada;
- Limpeza e sanitização;
- Controle de pragas;
- Higiene pessoal;
- Outros aspectos conforme apropriado (Zimmermann, 2009).

#### **2.4.2.**

#### **O Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC**

No Brasil, o Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) foi introduzido na década de 90 pela Secretaria de Pesca (SEPES) do Ministério da Agricultura, quando países importadores começaram a exigir a implantação do sistema APPCC de seus fornecedores (Wurlitzer, 2003). As portarias federais nº 1428/93 e nº 326/97 do Ministério da Saúde e a Portaria nº 368/97 do Ministério da Agricultura recomendavam a aplicação do sistema APPCC. As portarias nº 40 e 46/98 do Ministério da Agricultura reforçaram as exigências (SBCTA, 2004).

Para atender clientes em certificação de sistemas de qualidade, no Brasil foram elaboradas em 2002 as Normas NBR 14900 – Sistema de Gestão da análise de perigos e pontos críticos de controle e a NBR 14991 – Qualificação de auditores em APPCC (Wurlitzer, 2003).

Estudo elaborado por Peretti et al. (2004) avaliou quatro processos de certificação (Certificação ISO 9000, Certificação em APPCC, Certificação de Profissionais em Segurança Alimentar e Selo ABERC de Qualidade Empresarial) concluiu que diversos tipos de certificação de qualidade com requisitos diferentes mas com o mesmo público alvo e objetivos, podiam levar o consumidor a diferentes interpretações sobre a qualidade do produto, enfraquecendo o valor dos

certificados de conformidade. A necessidade de buscar um padrão internacional de normalização resultou deste tipo de confusão ter sido observado em outras localidades e a necessidade de padronização de processos para a segurança dos alimentos evitaria prejuízos decorrentes de barreiras comerciais entre países (Costa, 2012).

Deve-se ressaltar que o sistema APPCC sozinho não garante a segurança dos produtos alimentares produzidos sob os seus princípios, o que acontece enquanto parte integrada de todo o sistema de segurança de alimentos.

A política de controle de alimentos no país determina que os estabelecimentos da área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção, seus programas de qualidade e atendam aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) para produtos e serviços na área de alimentos, com o objetivo de estabelecer as orientações que permitam executar as atividades de inspeção sanitária por meio do APPCC (Brasil, 1993; 1997; e São Paulo, 1999).

## **2.5. Importância da rotulagem de alimentos**

Atualmente, observa-se um novo perfil de consumidor, cada vez mais exigente, o que influenciou na evolução na legislação brasileira nos últimos anos, tornando obrigatória a rotulagem nutricional com o objetivo de facilitar a informação para a escolha de alimentos saudáveis, além de ter um cunho educativo.

Um marco importante na qualidade dos alimentos industrializados foi a implantação do Código de Defesa do Consumidor. As normas em vigor a partir de 1991 - exigindo a informação da composição total dos alimentos na embalagem, sua data de fabricação, prazo de validade e a origem do produto – foram uma tentativa de aumentar a qualidade dos produtos finais pelo aumento das informações prestadas à população, além de protegê-la da propaganda enganosa (Fairbanks, 1991).

Assim, desde 1998 foram publicadas e revogadas diversas legislações pertinentes à rotulagem de alimentos, que foram sendo aperfeiçoadas até os dias atuais.

As Portarias nº 41 e nº 42 foram revogadas pela Resolução RDC nº 40, de 22 de Março de 2001, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados (Brasil, 2001b). A RDC nº 40 foi então revogada pela RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Brasil, 2002a), que define como:

- **Rotulagem:** é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;
- **Embalagem:** é o recipiente, o pacote ou envoltura destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos. Podendo esta ser de cunho: primária ou envoltório primário: é a embalagem que está em contato direto com os alimentos; secundária ou pacote: é a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s) e embalagem terciária: é a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias;
- **Alimento embalado:** é todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor;
- **Consumidor:** é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos;
- **Informações obrigatórias:** compreendem denominação de venda dos alimentos; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; identificação da origem; identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

O rótulo dos alimentos embalados é o principal veículo de informação do produto que o consumidor possui quando o adquire, e nele há estratégias de marketing e atributos de qualidade que influenciam o momento da compra (Villela, 2003). Estudos realizados há 13 anos já demonstravam a utilização dos rótulos como meio de informação no momento da escolha, verificando que, aproximadamente 52% dos consumidores faziam seu uso (Reid e Hendricks, 1994). Entretanto, há muitas informações em rótulos alimentícios que podem ser enganosas, considerando-se o frequente uso de palavras ambíguas, confusas e termos vagos, uma vez que uma mesma palavra pode expressar significados

diferentes de acordo com cada fabricante. Essa prática pode lesar o consumidor em aspectos econômicos, quando gastam dinheiro em um produto diferente do anunciado (Celeste, 2001).

No segmento alimentício, utilizar a embalagem e o rótulo para atrair a atenção do consumidor e comunicar os benefícios do produto diretamente na prateleira da loja é fator de vantagem competitiva. A embalagem e os rótulos ajudam as empresas a se comunicarem com os consumidores e a fornecerem proteção, armazenagem e conveniência. Na prática, os rótulos adicionam informações que ajudam as empresas a diferenciar seus produtos e a aumentar a aceitação da marca entre os consumidores (Silveira-Neto, 2001).

Medidas legislativas, como as regulamentações sobre rotulagem de alimentos, são vistas como importantes atividades de promoção de saúde, pois auxiliam as pessoas a melhorarem seus hábitos alimentares, além de garantir acesso à informação útil e confiável, encorajando a comercialização de produtos mais saudáveis (Celeste, 2001).

## **2.6. Alimentos orgânicos embalados: regulamentação, rotulagem e certificação**

Utiliza-se o termo “orgânico” para identificar um padrão de produção de alimentos e fibras sem o uso de insumos químicos, agrotóxicos, fertilizantes, organismos geneticamente modificados, entre outros, sem se ater ao debate sobre agroecologia como disciplina científica ou sobre correntes como produtos ecológicos, biodinâmicos, naturais, sustentáveis, regenerativos, biológicos, de permacultura, dentre outros. (Medaets e Fonseca, 2005).

Azevedo (1996) explica que alguns custos de transação surgem de características intrínsecas do produto, sendo chamados estáticos e tratados na área da medição. Nesse enfoque, os produtos são caracterizados pela “capacidade de os agentes assimilarem as informações relevantes para o estabelecimento de uma relação de troca”. Segundo esse autor, existe um grupo de produtos onde “as informações relevantes sobre o produto não podem ser obtidas nem por inspeção direta, nem após o consumo”. Tais produtos são denominados bens de crença. Nessa categoria, enquadram-se os orgânicos. O autor menciona três opções

utilizadas para a resolução do problema: (i) integração vertical; (ii) contratos de longo prazo com monitoramento; e (iii) certificação por auditoria externa.

Inicialmente, a comercialização de produtos orgânicos se deu em circuitos curtos em que a proximidade entre produtores e consumidores permite que se estabeleçam relações de confiança. Com a expansão geográfica dos circuitos de comercialização, os chamados circuitos longos, manifesta-se a necessidade de mecanismos de garantia da qualidade da produção e da conformidade social.

A avaliação da conformidade social tem a finalidade de determinar se requisitos de qualidade estão sendo atendidos e diferencia-se da avaliação (tecnológica) da conformidade em vários aspectos, como discutido adiante (Medaets e Fonseca, 2005).

Primeiro, por ser realizada a partir de atividades que não possuem perfil tecnológico, como, por exemplo, reuniões, comitês, observação sistemática, convergência de informações etc. Segundo, pelo fato de que os requisitos de conformidade social não se referem ao sistema produtivo e sim aos condicionantes sociais que o conformam. Terceiro, por não necessitar de inspeção e ensaios (na medida em que se fundamenta na construção da confiança). A conformidade social requer técnicos e agricultores formados na produção agroecológica, envolvidos no cotidiano dos grupos de produtores certificados e vivenciando o processo de construção da conformidade social (Medaets e Fonseca, 2005).

A avaliação (tecnológica) da conformidade é realizada a partir do incremento de componentes externos ao processo produtivo: inspetores externos, ensaios de laboratórios, etc. Um mecanismo como a avaliação da conformidade social, ao contrário, é fundamentado em recursos e capacidades locais. Outro aspecto é que a avaliação da conformidade social se realiza a partir do uso dos recursos materiais e humanos disponíveis, enquanto a avaliação da conformidade (tecnológica) requer maior utilização de recursos financeiros.

Os padrões de produção orgânica sofrem grandes variações – seja no âmbito governamental (de país para país), seja no âmbito privado (de um organismo certificador – OC para outro). Os sistemas de garantia, em geral, restringem-se a práticas inseridas em programas de certificação por auditoria externa. Os consumidores encontram-se diante de um sistema de garantia indireta, à medida que o elemento responsável pela transmissão de confiança é um organismo

certificador. Portanto, para entender o processo de produção e comercialização de orgânicos é necessário reconhecê-los como um produto de qualidade diferenciado. Por isso, requer a definição de um padrão que estabeleça os requisitos para sua produção e os mecanismos de controle desses requisitos (Medaets e Fonseca, 2005).

Nesses casos, a certificação é utilizada como instrumento para que os consumidores saibam distinguir entre o produto diferenciado, que respeita os padrões de produção orgânica, e aquele originado dos sistemas convencionais de produção (Medaets e Fonseca, 2005).

Abordam-se nas próximas seções a regulamentação, organismos de avaliação, certificação de conformidade orgânica e rotulagem de produtos orgânicos para o mercado interno. Esses conteúdos balizaram o trabalho de campo realizado no município do Rio de Janeiro (capítulo 4).

### **2.6.1. Regulamentação dos alimentos orgânicos**

Os padrões de produção orgânica sofrem grandes variações – seja no âmbito governamental (de país para país), seja no âmbito privado (de um organismo certificador (OC) para outro). Os sistemas de garantia, em geral, restringem-se a práticas inseridas em programas de certificação por auditoria externa. Os consumidores encontram-se diante de um sistema de garantia indireta, à medida que o elemento responsável pela transmissão de confiança é um organismo certificador (Medaets e Fonseca, 2005).

Nas últimas três décadas, o sistema alimentar orgânico passou de uma livre variedade de redes independentes locais de produtores e consumidores para um sistema comercial formal, global e regulado. O Brasil segue essa tendência.

O processo de regulamentação visa melhorar o funcionamento e permitir a ampliação do mercado interno, além de obter a equivalência entre os procedimentos nacionais e aqueles em curso, no âmbito dos países que representam potenciais consumidores de produtos brasileiros (Medaets e Fonseca, 2005).

Visando regulamentar o mercado brasileiro, o MAPA publicou, em maio de 1999, a Instrução Normativa N° 007, alterada pela Instrução Normativa N° 16 de

11/06/2004, que disciplina a produção, tipificação, processamento, envase, distribuição, identificação e certificação de produtos orgânicos de origem vegetal e animal no Brasil.

Criou também a Portaria N° 158, de 8 de julho de 2004, que determinou que o Programa de Desenvolvimento da Agricultura Orgânica (PRO-ORGÂNICO), nos assuntos relativos à sua execução, fosse assessorado pela Comissão Nacional da Produção Orgânica (CNPOrg) e pelas Comissões da Produção Orgânica nas Unidades da Federação (CPOrg-UF).

O Quadro 2.1 resume o histórico da regulamentação para alimentos orgânicos no Brasil, considerando o período de 1994 a 2001.

Quadro 2.1 – Histórico da regulamentação para alimentos orgânicos no Brasil.

Portaria SDA/MA 178, ago./1994	Comissão especial para propor normas de produção de certificação de produtos orgânicos
Portaria SDA/MA 190, set./1994	Cria o Comitê Nacional de Produtos Orgânicos (CNPOrg) para propor estratégias para a certificação de produtos orgânicos
Portaria SDA/MA 192, abr./1995	Nomeia membros para comporem o Comitê Nacional de Produtos Orgânicos
Portaria SDA/MA 505, out./1998	Trata da produção, processamento, acondicionamento e transporte de produtos orgânicos (consulta pública por 90 dias)
Instrução Normativa SDA/MA 007, maio/1999	Trata da produção, processamento, acondicionamento e transporte de produtos orgânicos
Portaria SDA/Mapa 42, nov./2000	Designa os membros para comporem o colegiado nacional
Portaria SDA/Mapa 19, abr./2001	Diretrizes para regimentos internos dos órgãos colegiados federal/estadual
Portaria SDA/Mapa 17, jun./2001	Estabelece critérios para acreditação das entidades certificadoras de produtos orgânicos (consulta pública por 30 dias)
Instrução Normativa SDA/Mapa 006, certificadoras de produtos orgânicos.	Estabelece critérios para acreditação das entidades jan./2002

Fonte: Fonseca (2003).

O principal marco legal da agricultura orgânica brasileira foi a Lei n° 10.831, de 23 de dezembro de 2003, regulamentada pelo Governo em 28 de dezembro de 2007, com base no Decreto 6323 de 27 de dezembro de 2007. Essa Lei estabeleceu os novos critérios para o funcionamento de todo o sistema de produção orgânica, desde a produção, o armazenamento, a rotulagem, o transporte, a certificação, a comercialização até a fiscalização dos produtos.

A Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Agricultura Orgânica (CSAO) foi instalada em 15 de abril de 2004 e criada oficialmente com a publicação da Portaria n°. 36, de 31 de janeiro de 2006. Essa Câmara tem por objetivo servir de

elo e ampliação do diálogo entre os diversos parceiros da produção orgânica de alimentos com o setor público e acompanhar as ações que identifiquem os gargalos impeditivos ao desenvolvimento, articulando agentes públicos e privados e definindo ações prioritárias de interesse comum, visando à atuação sistêmica e integrada dos diferentes segmentos produtivos. Ela é representada por diversos segmentos do movimento orgânico brasileiro, do qual participam 29 instituições, como associações e federações de todas as regiões brasileiras, representantes dos consumidores, órgãos públicos e uma instituição bancária.

O Quadro 2.2 resume o histórico da regulamentação para alimentos orgânicos no Brasil no período de 2003 a 2009.

Quadro 2.2 – Histórico da regulamentação para alimentos orgânicos no Brasil

Lei 10.831, dez/2003	da Presidência da República, publicada no DOU em 24 de dezembro de 2003 - Dispõe sobre a AO e dá outras providências.
Portaria MAPA, mar/2004	- Criação da Câmara Setorial da Agricultura Orgânica (CSAO), órgão consultivo do Ministro. Lançamento do PRÓ- ORGÂNICO - Programa de Desenvolvimento da Agricultura Orgânica.
Portaria DA/MAPA nº 16/04, jun 2004	Revisão da IN007/99 e registro de produtos orgânicos no processo de Regulamentação da Lei 10.831.
Portaria SDA/MAPA nº 158, jul 2004	Criação da Comissão Nacional da Produção Orgânica (CNPOrg) e das Comissões nas Unidades da Federação (CPOrg-UF) encarregadas de executar o PRÓ - ORGÂNICO.
2004 e 2005	Elaboração dos textos do Decreto e das Instruções Normativas pelos Grupos de Trabalho do GAO, do Fórum das Certificadoras e do MAPA.
dez./2005	Reunião GT CPR GAO - aglutina interesses ligados aos SPG, à agricultura familiar e à agroecologia. Decide pelo reconhecimento nacional, continental e internacional dos SPG.
mar./2006	GT CPR GAO elabora e envia para o MDA projeto para reconhecimento dos SPG.
abr./2006	Aprovação na CSAO do texto do Decreto e Instruções Normativas Ns para enviar à Casa Civil.
set/2006	Aprovação do projeto SPG com recursos MDA (Coordenação do Centro Ecológico/GT CPR GAO), com coordenação pelo Centro do projeto para o GT CPR.
mar./2007	Proposta de Caderno de Campo para avaliação da conformidade nos SPG.
Mai./2007	Reunião do GT CPR para avaliação de proposta de Instrução Normativa de SPG. Comunicação da realização do Seminário Latino- Americano de SPG pelo Centro Ecológico e da elaboração do Manual de SPG da IFOAM.

Quadro 2.2 – Histórico da regulamentação para alimentos orgânicos no Brasil (cont.)

ago./2007	Reunião GT CPR - avaliação de nova proposta de Instrução Normativa de SPG - Criação do GT SPG.
set./2007	Envio para CSAO da proposta de regulamentação dos SPG no âmbito do SISORG.
dez./2007	Publicação do Decreto 6.323, em 27.12.07.
mar./2008	Aprovação pela CSAO do anexo de SPG na IN Dos Mecanismos de Garantia. Criação da Comissão de Sistematização da consulta pública na CSAO.
mai./2008	Consulta pública das Instruções Normativas.
jun./2008	Trabalho de compilação e análise das contribuições pelas comissões de sistematização.
ago./2008	Aprovação pela CSAO do texto final das instruções normativas, à exceção da IN do processamento e do extrativismo sustentável orgânico.
out./2008	Publicação no DOU da IN nº 54 - Das Comissões.
dez./2008	Publicação no DOU da IN nº 64 - Da Produção Primária: animal e vegetal.
mai./2009	Publicação no DOU das INs nº 17 - Do Extrativismo, IN nº 18 – Do processamento e IN nº 19 - Dos mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica.

Fonte: Fonseca (2009, p. 118-119).

As possibilidades de acesso dos produtos da agricultura orgânica ao mercado brasileiro estão previstas na Lei nº 10.831 (Brasil, Presidência da República, 2003), nos Decretos nº 6.323 (Brasil, Presidência da República, 2007) e nº 6.913 (Brasil, Presidência da República, 2009b) e nas Instruções Normativas nº 54 e nº 64 (Brasil, 2008a, 2008b), nº 17, nº 18 e nº 19 (Fonseca 2009).

No Brasil, institucionalizam-se três mecanismos de controle para a garantia da qualidade orgânica. O primeiro mecanismo diz respeito aos agricultores familiares, que deverão atender aos requisitos estabelecidos para a venda direta sem certificação, porém como membros de uma organização de controle social (OCS). Os outros dois mecanismos são para a venda direta por produtores não familiares e para a venda indireta, sendo que todos deverão atender aos requisitos estabelecidos pelo Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SISORG).

O SISORG é integrado por órgãos e organizações da administração pública federal e pelos organismos de avaliação da conformidade (OAC) credenciados pelo MAPA. Os OACs são pessoas jurídicas, de direito público ou privado, responsáveis pela verificação da conformidade dos processos produtivos avaliados em relação à regulamentação da produção orgânica, tanto na certificação como nos SPG - art.6º, parágrafo único da IN 19/2009 (Fonseca, 2009).

### **2.6.2. Organismos de avaliação**

No Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade desenvolvem-se dois grandes sistemas de certificação. O primeiro no Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), tendo o Inmetro como credenciador. É em torno dele que está estruturada a maior parte do aparato de normalização e avaliação de conformidade. Como resultado, as normas, metrologia e avaliação de conformidade do setor industrial, para certificações compulsórias ou voluntárias, se desenvolvem sem distensões, capitaneados por esse órgão (Fonseca, 2009).

Em paralelo, desenvolve-se no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento o sistema de acreditação e certificação de produtos orgânicos. (Medaets e Fonseca, 2005).

### **2.6.3. Certificados de conformidade orgânica**

No início do século 21, surgiram as legislações brasileiras sobre o assunto, fundamentadas nas diretrizes do *Codex Alimentarius* para a produção orgânica e nos regulamentos adotados nos Estados Unidos, União Europeia e Japão (Feliconio, 2002).

Desde dezembro de 2007, está em vigor o Decreto presidencial nº 6323, que regulamenta a Lei nº 10.831 e estabelece, entre outras providências regulatórias, o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg) - composto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2009), órgãos de fiscalização dos Estados e pelo Inmetro.

Conforme a Lei nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003, Art. 1º, considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção,

processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente.

A avaliação da conformidade pode ser de três tipos, de acordo com o agente econômico, ou seja, em função de quem realiza a avaliação. São eles: (i) de primeira parte, quando é feita pelo produtor/fabricante ou fornecedor; (ii) de segunda parte, quando é feita pelo comprador/cliente; e (iii) de terceira parte, quando é feita por organização com independência em relação ao fornecedor e ao cliente, não tendo, portanto, interesse na comercialização do produto (Fonseca, 2009).

A avaliação da conformidade também pode ser realizada numa unidade de produção individual ou num grupo de pequenos produtores. É individual quando envolve grandes produtores e, em grupo, quando envolve pequenos empreendimentos. Pode ser, ainda, participativa, quando os produtores compartilham as responsabilidades no grupo com técnicos, comerciantes e consumidores para verificação e decisão da conformidade. Essa evolução foi a materialização dos sistemas de “certificação participativa” praticados na América Latina e Caribe e que, no mundo, são também conhecidos como Sistemas Participativos de Garantia (SPG).

Classifica-se ainda a avaliação da conformidade quanto à aplicação (i) compulsória; e (ii) voluntária. É compulsória (obrigatória) quando o órgão regulador entende que o produto, processo ou serviço pode oferecer riscos à segurança do consumidor ou ao ambiente, ou quando o desempenho do produto, se inadequado, pode trazer prejuízos econômicos à sociedade.

O importante é que, independentemente do tipo, a avaliação da conformidade (participativa ou não) pressupõe uma relação de confiança, sendo necessário criar mecanismos contínuos de acompanhamento e avaliação dessa relação.

Um Sistema de Garantia da Qualidade é o resultado da aplicação objetiva de técnicas de avaliação da conformidade e de mecanismos de conformidade social visando verificar o cumprimento dos requisitos de diferentes produtos de qualidade diferenciada (orgânicos, de território, etc.). Incluem a certificação por auditoria individual e em grupo, a Certificação Participativa e outros mecanismos

de avaliação da conformidade como a declaração de conformidade do produtor (Medaets e Fonseca, 2005).

Somente são autorizados o uso do selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg) às modalidades de Certificação por Auditoria e aos Sistemas Participativos de Garantia. Os Quadros 2.3 e 2.4 apresentam os organismos de avaliação da conformidade orgânica acreditados pelo MAPA para atuarem no Sistema de avaliação da conformidade orgânica (Certificação por Auditoria e Sistema Participativo, respectivamente).

A certificação de produtos orgânicos exige uma série de cuidados, tais como: a desintoxicação do solo; o não uso de adubos químicos e agrotóxicos, a recomposição de matas ciliares; a preservação de espécies nativas e de mananciais; o respeito às normas sociais baseadas nos acordos internacionais do trabalho; e o envolvimento do produtor com projetos sociais e com a preservação do meio ambiente (IBD, disponível em: [www.ibd.com.br/pt/ServicosCertificacoes.aspx](http://www.ibd.com.br/pt/ServicosCertificacoes.aspx), acesso em 20/11/2012).

Quadro 2.3 – Certificação por auditoria

Organismos de avaliação da conformidade orgânica acreditados pelo MAPA para atuarem no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica	
Certificação por Auditoria	ECOCERT BRASIL CERTIFICADORA Ltda. 
	IBD CERTIFICAÇÕES Ltda. 
	IMO – CONTROL DO BRASIL 
	INT- INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA 
	INSTITUTO DE TECNOLOGIA DO PARANÁ-TECPAR 

Fonte: <http://www.prefiraorganicos.com.br>. Acesso em: 12 dez.2012.

Quadro 2.4 – Sistema participativo de garantia

Sistema Participativo	Organismos de avaliação da conformidade orgânica acreditados pelo MAPA para atuarem no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica	
	ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES BIOLÓGICOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – ABIO	
	ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTURA NATURAL DE CAMPINAS E REGIÃO – ANC	
	ASSOCIAÇÃO ECOVIDA DE CERTIFICAÇÃO PARTICIPATIVA – REDE ECOVIDA	

Fonte: <http://www.prefiraorganicos.com.br>. Acesso em: 12 dez. 2102.

Para os produtores orgânicos certificados, o que interessa primordialmente nesse processo de certificação é a obtenção do selo, que dará a ele a credibilidade para a venda, ao mesmo tempo em que os consumidores terão garantia na compra de um produto certificado segundo regras conhecidas e estabelecidas pelas instituições participantes (Rundergren, 1998).

Considerando o contexto no qual se insere o processo de certificação de alimentos orgânicos no País, pode-se afirmar que no mercado da agricultura orgânica existem pelo menos três grandes grupos interessados em receber o selo de certificação:

- os produtores rurais em suas diversas especializações: plantadores de sementes certificadas, criadores de rebanhos, agroextrativistas (coletores de castanhas, açaí, etc.); olericultores (que plantam verduras e legumes), fruticultores, etc.;
- o setor industrial que processa (usinas de cana-de-açúcar, de laticínios, de sucos de frutas, de beneficiamento e moagem de grãos, frigoríficos, etc) e os setores de atacado e varejo (mercados, lojas, distribuidores de cestas em domicílio) que fazem a comercialização dos produtos orgânicos;
- os setores industrial e de comercialização de insumos utilizados na agricultura orgânica, que também se submetem a normas diferenciadas (Paschoal, 1999).

A credibilidade do processo de certificação é assegurada pelo fato de que esse procedimento seja realizado por um organismo que não esteja envolvido nos processos produtivo e comercial. A certificação é, portanto, uma declaração da conformidade de um produto a um referencial e deve ser realizada por um organismo independente (Medaets e Fonseca, 2005).

Destaca-se a existência de 19 organismos certificadores operando no Brasil, sendo 12 de origem nacional e sete de organismos certificadores internacionais em território brasileiro. Segundo Medaets (2003), quando se considera o número de produtores, mais de 90% do mercado nacional é ocupado por quatro organismos certificadores de orgânicos.

Todos os OCs internacionais que operam hoje no Brasil têm certificados reconhecidos junto a autoridades de algum grande centro de consumo internacional. Estão majoritariamente credenciados junto a órgãos governamentais e não governamentais, que os habilitam a responder por processos de importação em diversos países.

O Quadro 2.5 apresenta uma visão da distribuição estadual desses OCs, conforme trabalho publicado em 2003 por Fonseca e Ribeiro.

Quadro 2.5 – Distribuição estadual dos organismos certificadores (OCs).

Região	Organismos Certificadores	Estado (sede)
Norte	Associação de Certificação Sócio-Participativa Florestal (ACS)	AC (1)
Nordeste	Cepema	CE (1)
Centro-Oeste	Instituto holístico	MT (1)
Sudeste	AAO Certificadora, ANC, APAN, CMO, IBD, OIA Brasil	SP (6)
	Chão Vivo	ES (1)
	Certificadora Sapucaí, Minas Orgânica	MG (2)
	Abio	RJ (1)
Sul	Aprema	PR (1)
	Ecovida, A Orgânica, Fundagro, Biocert, Ecocert Brasil	SC (5)
	Certifica RS	RS (1)
<b>Total</b>		<b>20</b>

#### 2.6.4.

#### Rotulagem de alimentos orgânicos para o mercado interno

De acordo com o art. 115 da Instrução Normativa nº 19 (Brasil, 2009c), aos produtos orgânicos processados que contenham ingredientes, incluindo aditivos, que não sejam de origem certificada orgânica, aplicam-se as seguintes regras:

I - produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos certificados deverão ter identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar os termos “orgânico” ou “produto orgânico”;

II - em produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos certificados, os rótulos deverão identificar esses ingredientes orgânicos e apresentar os dizeres “produto com ingredientes orgânicos”;

III - produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos certificados não poderão ter nenhuma expressão relativa à qualidade orgânica.

Em seu parágrafo único, o artigo observa que “água e sal adicionados não serão incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos” Instrução Normativa nº 19 (Brasil, 2009c).

No Brasil, a marca do SisOrg assegurará que os elementos essenciais da agricultura orgânica e os quesitos da legislação e regulamentos técnicos relativos à produção orgânica foram atendidos/cumpridos. Essa marca pública servirá para facilitar as trocas, tanto para os produtores quanto para os consumidores.

A marca nacional será agregada ao rótulo e deverá seguir as normas vigentes para rotulagem do produto ao final do processo. Quando as vendas se derem no atacado, um documento (certificado, por exemplo) acompanhará as transações comerciais. O termo orgânico deverá estar realçado (Fonseca, 2009).

Atualmente a rotulagem geral de alimentos embalados é regulamentada pela Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Anvisa, 2002), alterada pela Resolução RDC nº 123, de 13 de maio de 2004 (Anvisa, 2004) e complementada pela Resolução RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006, que aprovou o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Anvisa, 2006).

Esse Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor. Nos casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplica de maneira complementar ao disposto no referido Regulamento.

A Lei nº 10.674/2003 de 16 de maio de 2003 (Brasil, 2003) obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten,

como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Desse modo, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo, obrigatoriamente, as inscrições "contém glúten" ou "não contém glúten", conforme o caso.

A Resolução RDC nº 360/03 (Anvisa, 2003) sobre rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados aplica-se a alimentos e bebidas produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para consumo. Não se aplica a uma das categorias analisadas nesta dissertação, a saber: chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes.

No caso dos alimentos orgânicos, incluem-se as disposições da Instrução Normativa Mapa nº 16, de 11 de junho de 2004, que estabelece que os alimentos orgânicos, para fins de comercialização, devem ser certificados e podem informar no rótulo a expressão “orgânico” ou “produto orgânico”, desde que contenham 95% ou mais de ingredientes orgânicos certificados. A qualidade orgânica deve ser garantida por uma pessoa jurídica denominada Certificadora e o alimento orgânico certificado colocado no mercado recebe um selo de certificação na rotulagem, com o objetivo de informar ao consumidor que ele foi auditado e está em conformidade com as normas da produção orgânica.

## **2.7. Considerações finais sobre o capítulo**

Sabe-se que, à medida que aumenta a renda *per capita* de um país, aumenta o grau de sofisticação no consumo de alimentos, optando-se pelos mais elaborados, como os alimentos industrializados. Além da estabilidade econômica, outros fatores, como o trabalho da mulher fora do lar, maior praticidade e rapidez no preparo, durabilidade e boa aceitação do produto, vêm contribuindo cada vez mais para a introdução e manutenção de alimentos industrializados nos hábitos da família e da criança (Aquino e Philippi, 2002). A fim de levarem alimentos seguros e de qualidade ao consumidor as empresas/ indústrias devem adotar Boas Práticas de Fabricação, Sistema de Avaliação dos Perigos e Pontos Críticos de Controle onde o próprio estabelecimento da área de alimentos adote com o profissional responsável técnico, as suas próprias Boas Práticas de Produção. E se possível adotar a norma ISO 22000, segundo o qual uma organização precisa

demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir o fornecimento de alimentos seguros para o consumo humano.

Para que o alimento processado chegue ao consumidor final com garantia de qualidade e segurança, é necessário que seja armazenado em embalagens (conforme a Resolução RDC nº 259 (Anvisa, 2002), alimento embalado: é todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor) para proteção, conservação e facilitação no transporte e manuseio destes. Essas embalagens devem estar rotuladas a fim de proporcionar ao consumidor esclarecimentos sobre o produto, pois o rótulo, assim como as informações que ele traz, representa o primeiro contato do consumidor com o produto que está sendo adquirido e que, conseqüentemente, ele estará consumindo. Assim, cada país possui suas normas caracterizando sua rotulagem com informações obrigatórias e adicionais dependendo do grau de esclarecimento de cada produto.