



International Coffee Organization  
Organización Internacional del Café  
Organização Internacional do Café  
Organisation Internationale du Café

ED 2015/07

22 junho 2007  
Original: inglês

P

**Trabalho do Codex Alimentarius  
relacionado com  
a segurança alimentar do café**

O Diretor-Executivo cumprimenta os Membros e, a título informativo, encaminha-lhes cópia de uma exposição feita à Junta Executiva em 24 de maio de 2007 sobre o trabalho do Codex Alimentarius relacionado com o café pela Sr<sup>a</sup> Noriko Iseki, Oficial Sênior de Normas Alimentares, Comissão do Codex Alimentarius.

## TRABALHO DO CODEX ALIMENTARIUS RELACIONADO COM A SEGURANÇA ALIMENTAR DO CAFÉ

(Exposição à Junta Executiva, Londres, Reino Unido, em 24 de maio de 2007)

Noriko Iseki,

Oficial Sênior de Normas Alimentares

Secretaria, Comissão do Codex Alimentarius

Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentares

### O que é o “Codex”?

A Comissão do Codex Alimentarius (o “Codex”) foi criada em 1961/1963 pela FAO e a OMS para, em escala internacional, elaborar normas alimentares, diretrizes e recomendações para proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio de alimentos. O Codex também tem o mandato de promover a coordenação de todo o trabalho sobre normas alimentares conduzido por organizações internacionais governamentais e não-governamentais, para evitar a duplicação do trabalho do Codex e dessas organizações no âmbito das atividades normativas internacionais. Em maio de 2007 são Membros da Comissão do Codex Alimentarius 174 países e uma organização (a Comunidade Européia).

O Codex é um organismo internacional de gerenciamento de risco que desenvolve normas de segurança e qualidade alimentar. Essas normas são usadas pelos formuladores de políticas e reguladores dos países na construção de sistemas nacionais bem estruturados de controle para o abastecimento de alimentos com suficiente qualidade e segurança e a proteção da saúde dos consumidores nacionais. O envolvimento dos países no processo de definição das normas do Codex torna-se cada vez mais importante.

A estrutura organizacional do Codex compreende: a) a Comissão (que se reúne anualmente); b) o Comitê Executivo; e c) órgãos auxiliares do Codex (dez comitês de assuntos gerais, onze comitês de produtos, seis comitês regionais de coordenação, três forças-tarefa intergovernamentais *ad hoc*. Maiores informações podem ser encontradas no ANEXO I)<sup>1</sup>. A Secretaria da Comissão do Codex Alimentarius funciona na sede da FAO, em Roma.

### Normas do Codex e Acordo SPS da OMC

Os dois acordos da OMC mais significativos para o comércio internacional de alimentos são o *Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias* (a que comumente se faz referência como *Acordo SPS*) e o *Acordo sobre Barreiras Técnicas ao Comércio* (conhecido como *Acordo TBT*).

---

<sup>1</sup> O site oficial do Codex (<http://www.codexalimentarius.net>) contém informações relevantes sobre o Codex, incluindo as datas e ordens do dia de suas próximas reuniões e os relatórios de suas reuniões nos últimos anos.

O *Acordo SPS* diz respeito às medidas aplicadas para proteger a saúde humana, animal e vegetal. O *Acordo TBT* refere-se à regulamentação técnica e aos procedimentos de avaliação de observância e aplica-se a todos os produtos, e não apenas aos alimentos.

Embora as normas, diretrizes e recomendações adotadas pelo Codex não sejam vinculativas no contexto das legislações alimentares nacionais, os Membros da OMC são incentivados a harmonizar suas legislações nacionais com as normas internacionais. Além disso, essas normas podem ser usadas como referência nas disputas do comércio de alimentos. Como o *Acordo SPS* identifica especificamente as normas, diretrizes e recomendações do Codex como padrões internacionais de referência para a segurança alimentar, julga-se que as legislações nacionais que sejam compatíveis com as normas do Codex atendem às exigências do *Acordo SPS*. As normas do Codex e textos correlatos, incluindo os referentes à rotulagem de alimentos, são relevantes no âmbito do *Acordo TBT*.

O *Acordo SPS* permite que os Membros da OMC implementem normas nacionais mais rigorosas que as da Comissão do Codex Alimentarius. Ao fazê-lo, porém, os Membros da OMC devem poder justificar cientificamente a imposição dessas medidas sanitárias mais rigorosas para conseguir um nível apropriado de proteção, além de demonstrar que as medidas adotadas se baseiam numa avaliação de risco.

Para os fins do *Acordo SPS*, a OMC não diferencia entre as normas, diretrizes e recomendações elaboradas pelo Codex. Elas todas gozam do mesmo status perante a OMC. No tocante à segurança alimentar, o *Acordo SPS* refere-se às normas elaboradas pelo Codex nas seguintes áreas:

- códigos e diretrizes de práticas de higiene;
- contaminantes;
- aditivos alimentares;
- métodos de análise e amostragem; e
- resíduos de medicamentos veterinários e pesticidas.

### **Análise de risco no Codex**

#### Aplicação dos princípios da análise de risco no trabalho do Codex

Todas as normas do Codex Alimentarius baseiam-se na ciência. As normas, diretrizes e outras recomendações sobre alimentos do Codex baseiam-se nos princípios da análise científica e da comprovação segura, envolvendo um exame minucioso das informações pertinentes, para que as normas garantam a qualidade e a segurança do abastecimento de alimentos.

A análise de risco é um processo estruturado que envolve três componentes distintos: avaliação de risco, gerenciamento de risco e comunicação de risco. Os princípios da análise de risco não só são aplicadas pelos países, mas também são usadas pelo Codex para examinar e identificar potenciais efeitos adversos para a saúde resultantes de um perigo ou condição num determinado alimento, e para recomendar as medidas de controle alimentar apropriadas. O processo da análise de risco é essencial para a base científica das normas que o Codex desenvolve para proteger a saúde dos consumidores.

O Codex elaborou os “Princípios para a Aplicação da Análise de Risco no Âmbito do Codex Alimentarius”<sup>2</sup> para uso pelos órgãos auxiliares do Codex na elaboração de normas de segurança alimentar. Nesses Princípios, menciona-se que: i) *deve haver uma separação funcional da avaliação de risco e do gerenciamento de risco, para assegurar a integridade científica da avaliação de risco, evitar confusão acerca das funções que os avaliadores de risco e gerenciadores de risco devem desempenhar e para reduzir todo conflito de interesses;* e ii) *No entanto, reconhece-se que a análise de risco é um processo iterativo, e a interação entre os gestores de risco e os avaliadores de risco é essencial para a aplicação prática.*

Na aplicação dos princípios da análise de risco para elaboração das normas do Codex, a Comissão do Codex Alimentarius e seus órgãos auxiliares, atuando como gestores de risco no contexto desses princípios práticos, estabeleceram uma política para a avaliação de risco antes da avaliação, em consulta com os avaliadores de risco e outros interessados. A avaliação de risco é conduzida conjuntamente por órgãos e grupos de consulta especializados da FAO e da OMS, que são independentes, não fazendo parte da Comissão do Codex Alimentarius.

#### Assessoramento científico por comitês e grupos de consulta de especialistas da FAO e OMS

Em seu trabalho normativo, o Codex baseia-se no assessoramento científico prestado por comitês e grupos de consulta formados por especialistas. Esses comitês e grupos não são parte do Codex, mas órgãos independentes criados pela FAO e a OMS para prestar assessoramento científico ao Codex e aos Governos Membros.

Na elaboração de normas de segurança alimentar, o Codex leva em conta o assessoramento científico prestado por comitês e grupos de especialistas criados pela FAO e a OMS como os seguintes:

- Comitê Conjunto de Especialistas FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (JECFA);
- Reunião Conjunta FAO/OMS sobre Resíduos de Pesticidas (JMPR);
- Reuniões de Especialistas FAO/OMS sobre Avaliação de Riscos Microbiológicos (JEMRA).

---

<sup>2</sup> *Manual de Procedimentos do Codex* ([http://www.codexalimentarius.net/web/procedural\\_manual.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp))

Os órgãos acima reúnem-se a intervalos regulares para prestar assessoramento especializado que os órgãos auxiliares pertinentes do Codex utilizam na elaboração de normas sobre aditivos alimentares, contaminantes e toxinas, resíduos de pesticidas e de medicamentos veterinários e perigos microbiológicos nos alimentos.

Para tratar de questões emergentes, como a biotecnologia, a resistência antimicrobiana dos microorganismos presentes nos alimentos, a FAO e a OMS convocam grupos de consulta *ad hoc* de especialistas, por solicitação tanto dos Estados-Membros quanto do Codex.

No processo de seleção de especialistas para as reuniões desses grupos, a FAO e a OMS seguem um procedimento estabelecido, para assegurar a transparência, a excelência e a independência dos pareceres emitidos. São consideradas, além da excelência científica e técnica, a diversidade de pontos de vista, a complementaridade da formação científica dos especialistas e a representação equilibrada de todas as regiões geográficas do mundo, incluindo tanto países desenvolvidos como em desenvolvimento.

Os especialistas convidados só podem participar nas reuniões como cientistas atuando em caráter individual. Nenhum deles pode representar a posição do governo do país do qual ele ou ela é cidadão, ou da instituição à qual ele ou ela está ligadoo.

## **Trabalho atual do Codex sobre a segurança alimentar do café em grão**

### Resíduos de pesticidas

O Comitê do Codex sobre Resíduos de Pesticidas (CCPR) elaborou limites máximos para os resíduos de pesticidas em produtos alimentares específicos ou em grupos de alimentos. Limites Máximos de Resíduos (LMRs) no café em grão foram adotados pela Comissão do Codex Alimentarius para os seguintes 14 pesticidas<sup>3</sup>, com base na avaliação de risco conduzida pela JMPR.

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| - Aldicarb    | - Permetrin     |
| - Carbendazim | - Prochloraz    |
| - Carbofuran  | - Propiconazole |
| - Clorpirifós | - Terbufós      |
| - Cipermetrin | - Triadimefon   |
| - Disulfoton  | - Triadimenol   |
| - Endosulfan  | - Triazofós     |

---

<sup>3</sup> Informações detalhadas disponíveis nos sites [http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/jsp/pest\\_q-e.jsp](http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/jsp/pest_q-e.jsp) e [http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/pest\\_ref/pest-e.htm#E10E2](http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/pest_ref/pest-e.htm#E10E2).

O CCPR, em sua trigésima nona sessão (maio de 2007), decidiu que os seguintes LMRs no café em grão: i) *Endosulfan* (0,2 mg/kg); ii) *Piraclostrobin* (0,3mg/kg); e iii) *Boscalid* (0,05mg/kg) fossem encaminhados para adoção na Etapa 5/8 na Comissão, em julho de 2007<sup>4</sup>.

### Contaminantes<sup>5</sup>

Dentro do Codex, questões relativas à contaminação do café pela ocratoxina A (OTA) vêm sendo discutidas desde 2005, e nota-se que avaliações recentes da exposição demonstraram que o café e o vinho contribuem significativamente para a exposição à OTA na Comunidade Européia. A OTA é uma micotoxina e uma nefrotoxina conhecida, carcinogênica, teratogênica e possivelmente genotóxica. A OTA é produzida pelos dois gêneros de fungos: *Penicillium* e *Aspergillus*.

O Comitê do Codex sobre Contaminantes Alimentares (CCCF), em sua primeira sessão (abril de 2007), analisou o “Documento para Discussão sobre a Ocratoxina A (OTA) no Café”, que foi preparado levando em conta os resultados do projeto coordenado pela FAO “Melhoria da Qualidade do Café pela Prevenção da Formação de Mofos” e outras informações pertinentes. O Comitê decidiu que uma versão revisada do Documento para Discussão seria preparada para ulterior análise em sua próxima sessão (abril de 2008), incluindo um documento de projeto, possivelmente propondo um esboço do anteprojeto de um Código de Prática para prevenir e reduzir a OTA no café.

O CCCF também vem elaborando, desde 2006, a proposta de um Código de Prática para a Redução da Acrilamida nos Alimentos. A acrilamida é uma substância que se forma no cozimento de alguns alimentos em altas temperaturas. Após avaliação, o JECFA concluiu em 2005 que os grupos de alimentos com mais teor da substância eram as batatas/batatinhas fritas, o café, os biscoitos/produtos de pastelaria, o pão e os pãezinhos/torradas<sup>6</sup>.

## **Construção de capacidade**

### Assistência técnica

O artigo 9º do *Acordo SPS* refere-se especificamente ao fato de que os Membros da OMC concordam em facilitar a prestação de assistência técnica a outros Membros, especialmente países Membros em desenvolvimento, seja em caráter bilateral, seja através das organizações internacionais apropriadas.

---

<sup>4</sup> Informações detalhadas disponíveis no site [http://www.codexalimentarius.net/download/report/680/al30\\_24e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/report/680/al30_24e.pdf)

<sup>5</sup> Os relatórios sobre os pertinentes Comitês são ALINORM 06/28/12, ALINORM 06/29/12 e ALINORM 07/30/41, disponíveis no site <http://www.codexalimentarius.net>.

<sup>6</sup> Relatório da 64ª Reunião do Comitê Conjunto de Especialistas FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (JECFA). [http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/en/summary\\_report\\_64\\_final.pdf](http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/en/summary_report_64_final.pdf)

Em novembro de 2001, os Chefes Executivos da FAO, da OMS, da OMC, do Banco Mundial e da OIE, em declaração conjunta emitida por ocasião da Reunião Ministerial da OMC em Doha, em novembro de 2001, externaram seu empenho em fortalecer a capacidade dos países em desenvolvimento para satisfazer às exigências do *Acordo SPS*. Isso levou à criação do Mecanismo para a Elaboração de Normas e o Desenvolvimento do Comércio (“*Standards and Trade Development Facility*” – STDF)<sup>7</sup>.

Cumprindo esses mandatos, a FAO e a OMS também se engajaram em diversas atividades com o propósito de ajudar os países em desenvolvimento a melhorar sua segurança alimentar e seus sistemas de saúde vegetal e animal. Diversas iniciativas de construção de capacidade e assistência técnica foram empreendidas com outras organizações técnicas internacionais, governos nacionais, instituições financeiras internacionais e regionais e ONGs.

Atividades específicas da construção de capacidade como as especificadas a seguir são formuladas para alargar as capacidades dentro dos países e dar aos governos locais maiores possibilidades para implementar sistemas abrangentes de controle de alimentos:

- Treinamento de agentes de controle de alimentos e pessoal técnico (gerentes de controle de alimentos, inspetores de alimentos, analistas de alimentos), na forma de seminários, workshops e turnês de estudos para melhoria da capacidade dos laboratórios para o controle de alimentos;
- Preparo de manuais de treinamento e diretrizes;
- Apoio ao estabelecimento e fortalecimento de Comitês Nacionais do Codex; e
- Assessoramento em matéria de políticas e do estabelecimento de estruturas regulatórias.

#### Implementação do Projeto Global para a Melhoria da Qualidade do Café pela Prevenção da Formação de Mofos<sup>8</sup>

O projeto foi formulado com a colaboração da FAO, da Organização Internacional do Café (OIC) e da indústria europeia do café. O Serviço de Qualidade dos Alimentos e Normas Alimentares (AGNS) da FAO, como Agência de Execução do Projeto (AEP), coordenou a implementação do projeto globalmente em sete países, concluindo-o em 2005. O projeto teve os seguintes resultados:

- Melhoria das informações disponíveis sobre a contaminação do café por mofos e pela ocratoxina A (OTA);
- Elaboração de diretrizes para a prevenção da formação de mofos no café;

---

<sup>7</sup> <http://www.standardsfacility.org>

<sup>8</sup> <http://www.coffee-ota.org>

- Fortalecimento de capacidade para treinamento em práticas de higiene na cadeia do café;
- Construção de capacidade laboratorial para análise da OTA e micológica;
- Maior prontidão para participar de processos decisórios internacionais relacionados com a segurança alimentar.



## ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CODEX

COMISSÃO DO CODEX ALIMENTARIUS			
Comitê Executivo		Secretaria	
<b>Comitês de Assuntos Gerais</b>		<b>Comitês de Produtos</b>	
		<b>ativos</b>	
Princípios Gerais (França)	Métodos de Análise e Amostragem (Hungria)	Leite e Produtos Lácteos (Nova Zelândia)	Frutas e Hortaliças Processadas (EUA)
Aditivos Alimentares (China)	Resíduos de Pesticidas (China)	Pescados e Produtos da Pesca (Noruega)	Frutas e Hortaliças Frescas (México)
Contaminantes Alimentares (Países Baixos)	Resíduos de Medicamentos Veterinários nos Alimentos (EUA)	Gorduras e Óleos (Reino Unido)	
Higiene Alimentar (EUA)	Rotulagem dos Alimentos (Canadá)	<b>adiados</b>	
Sistemas de Inspeção e Certificação das Importações e Exportações de Alimentos (Austrália)	Nutrição e Alimentos para Dietas Especiais (Alemanha)	Açúcares (Reino Unido)	Higiene da Carne (N. Zelândia)
		Cereais, Legumes e Leguminosas (EUA)	Proteínas Vegetais (Canadá)
		Águas Minerais Naturais (Suíça)	Produtos do Cacau e Chocolate (Suíça)
		<b>Forças-Tarefa Intergovernamentais Ad Hoc</b>	
		Biotecnologia (Japão)	Resistência Antimicrobiana (República da Coreia)
		Elaboração e Manejo de Alimentos Congelados Rapidamente (Tailândia)	
		<b>Comitês Regionais de Coordenação</b>	
		África (Marrocos)	América Latina e Caribe (Argentina)
		Ásia (República da Coreia)	América do Norte e Sudoeste do Pacífico (Samoa)
		Europa (Suíça)	Oriente Próximo (Jordânia)