



REQUISITOS HÍGIO-SANITÁRIOS DE EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS DA PESCA PARA A UNIÃO EUROPEIA

Helder Marta Neto da Silva

Consultor e Formador Internacional

helder.marta.silva@gmail.com

RESUMO

O espaço comercial da União Europeia absorve cerca de um terço do mercado internacional de pescado. Para além disso, é onde se verifica uma maior valorização destes produtos, o que fomenta o interesse dos restantes países na colocação dos seus produtos neste mercado. Todavia, é também a zona do mundo onde os requisitos hígio-sanitários são mais exigentes, apesar de devidamente enquadrados nas medidas Sanitárias e Fito-Sanitárias da Organização Comum de Mercado.

Este requisitos porém, não representam para os países terceiros mais do que se exige internamente a cada estado membro e respectiva indústria para a produção e comercialização de produtos de pescado (provenientes da pesca e aquicultura). De facto, a União Europeia é a única região do mundo que estabelece e coloca os requisitos a dois níveis: indústria e autoridade. Assim, por um lado exige-se à indústria exportadora a conformidade para com os requisitos de higiene genéricos e específicos (atendendo às particularidades de produção e características dos diferentes produtos), com aplicação de controlos adequados e suficientes directamente ao produto. Por outro, impõe-se requisitos ao nível dos controlos oficiais, autoridades e regulamentação do país exportador, fazendo-se neste contexto uma avaliação dos sistemas de inspecção e certificação existentes, com base numa aprovação prévia a realizar-se pela autoridade Europeia responsável. Desta forma, a exportação



apenas é possível após verificação da conformidade das condições aplicáveis aos dois actores do processo de produção e exportação: a indústria e a autoridade competente. É interessante observar que este enquadramento regulamentar não é novo, visto que já contemplava estas condições em 1991.

Na sua essência os requisitos hígio-sanitários europeus têm como base a avaliação do risco, a aplicação dos sistemas de auto-controlos HACCP (APPCC), com a observação dos inerentes pré-requisitos de higiene, mais a garantia de rastreabilidade ao longo da cadeia de valor. Saliente-se, que a UE é o primeiro local do mundo a definir claramente na legislação a obrigatoriedade de aplicação do sistema de auto-controlos, com base no HACCP, à indústria de produtos da pesca.

Em complemento os requisitos da legislação europeia definem controlos pontuais específicos, muitas das vezes aplicados na fronteira de cada país. Estes controlos dizem respeito principalmente a contaminantes químicos (ambientais, de aplicação veterinária ou de aplicação pela industria), parasitas e microbiológicos (embora estes sejam muito reduzidos, e com significativo relevo para a histamina). Todavia, para a garantia integral da qualidade e segurança alimentar dos produtos é fulcral, no âmbito da aplicação dos sistemas HACCP, a existência de controlos da matéria-prima, muito direcionados para garantir a inexistência de contaminação de microrganismos patogénicos. Tal procedimento efectua-se recorrendo em grande parte a controlos que incidem sobre o grau de frescura, as temperaturas de conservação e transporte, as condições de produção, captura/colheita, a recolha, o manuseamento, acondicionamento e transporte e a respectiva rastreabilidade.

Saliente-se, que para uma aplicação eficaz dos sistemas HACCP, frequentemente assiste-se à utilização de controlos de factores e parâmetros indirectamente relacionados com o sujeito ou objectivo de controlo, não se



aplicando assim análises ou testes de avaliação directos sobre os perigos identificados. Desta forma, é fundamental conhecer-se a interacção cruzada de controlos para obtenção de um sistema HACCP aplicado com sucesso.

Nesta apresentação abordar-se-á os aspectos mais relevantes desta temática, designadamente:

- a) O enquadramento regulamentar e sua implicações;
- b) os requisitos base, abrangendo Autoridade e Indústria, de forma a que a exportação de um país fora da UE para este mercado seja possível;
- c) requisitos higio-sanitários a observar pela indústria e controlos pontuais específicos;
- d) controlos para a garantia integral da qualidade e segurança alimentar;
- e) breve abordagem aos controlos necessários à obtenção de um sistema HACCP eficaz.