

MAIS CONTROLES...

***Roberto Rodrigues**

Há dois anos e meio – exatamente no dia 4 de janeiro de 2011 – o presidente Barack Obama sancionou a Lei de Modernização de Segurança Alimentar dos Estados Unidos, que mudará o papel da agência reguladora norte americana para alimentos e medicamentos, o FDA (Food and Drug Administration, em inglês).

Embora esteja sancionada desde aquela data, a lei está em fase final de regulamentação e implementação, entrará em vigor para valer no ano que vem e afetará diretamente todo o processo da produção de alimentos comercializados nos Estados Unidos, desde o cultivo das plantas alimentícias, sua colheita, armazenagem, industrialização, embalagem e distribuição.

E isso implica que não serão fiscalizados apenas os alimentos produzidos nos Estados Unidos, mas também os importados por eles, inclusive os brasileiros: cerca de 150 países exportadores de alimentos aos Estados Unidos serão afetados pela lei, e há o temor de que ela se torne uma nova barreira não tarifária, como tantas outras já conhecidas.

A lei busca minimizar o risco de doenças graves ou até mortes provocadas por contaminação em alimentos. Segundo o FDA, anualmente 48 milhões de cidadãos americanos são contaminados por doenças transmitidas por alimentos, dando origem a mais de 100 mil hospitalizações e milhares de óbitos.

De acordo com a nova lei, todas as empresas produtoras de alimentos deverão apresentar Planos Escritos e documentos que identifiquem os possíveis riscos e perigos dos seus processos, especificando as medidas tomadas para preveni-los e minimizá-los. Deverão ainda informar como irão proceder para monitorar todo o processo de produção e especificar em detalhes as ações que corrigirão eventuais problemas. De posse destes Planos, o FDA, após sua avaliação, inspecionará cada instalação para garantir que eles estão sendo implantados corretamente. É claro que os estabelecimentos cujos produtos representem maior risco receberão maior atenção.

A fiscalização do FDA ocorrerá em empresas instaladas fora dos Estados Unidos, desde que exportem seus produtos para eles.

Vale lembrar que no primeiro semestre deste ano, a nossa indústria de alimentos exportou US\$ 1,2 bilhão para lá, o que representou 10,5% de tudo o que o Brasil exportou para os Estados Unidos no período.

Portanto, nossas indústrias deverão fazer investimentos consideráveis em inovações e controles, para não perder o mercado americano. Na verdade, o FDA poderá impedir a entrada de alimentos de fora no país, caso o estabelecimento produtor recuse a inspeção da agência. É muito sério.

A partir de agora o FDA terá poderes para determinar o “recall” de produtos alimentícios. Até hoje, com exceção de produtos para lactantes, o FDA dependia da atitude dos produtores e distribuidores de alimentos que retirassem voluntariamente os produtos do mercado para efeito do recall.

Com respeito aos pequenos produtores rurais, há uma certa flexibilidade na lei: os produtos frescos in natura comercializados diretamente aos

consumidores terão acesso a um programa agrícola comunitário (CSA, na sigla em inglês), com informações sobre como agir.

A CNI acredita que pelo menos 80% das exportações brasileiras de alimentos para os Estados Unidos serão de uma forma ou de outra afetadas pela nova lei, com ênfase para açúcar, suco de laranja, café, bebidas e produtos derivados de soja.

Este não é um tema novo e havia sido retomado quando o “mal da vaca louca” atingiu a Europa. Mas vai nos obrigar a mais investimentos – e mais custos – para nos mantermos no mercado.

*** Coordenador do Centro de Agronegócio da FGV e Embaixador da FAO para o Ano Internacional do Cooperativismo**