

ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

Na atualidade, os alimentos geneticamente modificados são consumidos isoladamente ou fazem parte da composição química de outros produtos alimentares.

É sabido, que após a análise da biossegurança desses produtos, que abrange a avaliação da segurança alimentar e a segurança do meio ambiente, está o referido produto apto para ser disponibilizado ao consumidor. Aí entra a importância da rotulagem.

As discussões sobre rotulagem nutricional de alimentos produzidos e comercializados no Brasil tomaram forma a partir de 1998, mas somente em 2003 foi expedida a mais recente versão do Regulamento Técnico e entrou em vigor com a Resolução **RDC n.360** de 23.12.03, editada pela Anvisa – Agência nacional de Vigilância Sanitária.

Atualmente, a competência normativa relativa a alimentos no Brasil é exercida conjuntamente pelos Ministérios da Saúde, da Agricultura e também pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

A legislação atinente à rotulagem geral de alimentos advém do **Decreto n. 986/69** que instituiu as normas básicas sobre alimentos e pela Resolução **RDC n. 360/03** que criou o Regulamento Técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados.

A **Lei n. 8080/90** conceituou as ações de Vigilância Sanitária – sendo de seu mister eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários Recorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde (art. 6º).

A rotulagem nutricional passa a ser um importante instrumento de que se vale o consumidor nas suas decisões de consumo, que na maioria das vezes, são tomadas em função das informações declaradas nos rótulos dos produtos relativas à sua composição, propriedades nutricionais, inserção de aditivos –

em suas diversas modalidades, e mesmo presença de elementos transgênicos.

O rótulo deve conter uma explicação geral de todos os componentes utilizados naquele produto, incluindo a porcentagem de ingestão diária recomendada de acordo com a **Portaria n.33/98** tendo em vista os parâmetros nutricionais estabelecidos pela ciência da nutrição. Tendo em vista as variações do estado físico dos alimentos embalados, estabeleceu-se que os valores rotulados devem corresponder ao alimento na forma como ele está exposto à venda.

Sobre a rotulagem dos alimentos embalados que contenham ou sejam produzidos com OGM, foi editado o **Dec.n.3871/01** – que estipula a obrigatoriedade de informação do seu conteúdo nutricional sempre que a presença de OGM ultrapasse 4% do produto.

Também o tema da rotulagem dos produtos alcança as discussões atinentes aos alimentos transgênicos. Todo o cidadão tem o direito de saber o que irá consumir. Por isto, a descrição da composição do alimento e o gene que foi inserido no produto, devem ser informados. Além dos rótulos dos produtos nacionais é necessário que sejam analisados os produtos importados produzidos através da biotecnologia.

Conclui a comunidade científica mundial que “é preciso investir em pesquisa e aprimorar os estudos”.

Na legislação européia a rotulagem é obrigatória para produtos que apresentem mais de 1% de transgenia na sua composição.

O **Dec.n.4680/03** regulamenta o direito à informação quanto a alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de OGM. Por isso, a **Portaria n. 2658/03** do Min. Da Justiça aprova o Regulamento para o uso do símbolo transgênico que comporá a rotulagem dos alimentos e componentes alimentares destinados ao consumo humano ou animal embalados, vendidos a granel ou in natura, que contenham ou sejam produzidos a partir de OGM.