

## UMA VISÃO DA RASTREABILIDADE NA UNIÃO EUROPEIA<sup>1</sup>

Pedro Eduardo de Felício<sup>2</sup>

Enquanto no Brasil ainda se discute a necessidade ou não de um “documento – individual - de identificação animal” para a rastreabilidade de bovinos, na União Européia (UE) tem início a implementação da rastreabilidade de todos os alimentos, rações e ingredientes, e nos Estados Unidos (EUA) são encontradas diversas maneiras de se ganhar dinheiro agregando valor aos produtos rastreados. Os europeus têm esse gosto pelos desdobramentos de temas como este, que acaba lhes custando muito caro. Nos EUA, predomina a objetividade orientada para o lucro, que faz girar a economia do país. E no Brasil... bem, aí já é uma outra história que não caberia nesta coluna.

Apresenta-se aqui, resumidamente, a rastreabilidade da UE na visão do cientista Dr. F. Schwägele, do *Federal Research Centre for Nutrition and Food*, de Kulmbach, Alemanha, deixando para uma futura edição a visão dos pesquisadores do *Center for Red Meat Safety*, da *Colorado State University*, em Fort Collins, sobre a rastreabilidade nos EUA. Ambos os relatos originais encontram-se publicados na revista *Meat Science*, vol. 71, 2005.

Na União Européia, até o final de 2004, os segmentos que operavam com alimentos ou rações tinham que se enquadrar nas regras de rastreabilidade demandadas por seus clientes ao longo das cadeias de suprimentos. Entretanto, desde janeiro de 2005, a exigência é para que esses segmentos sejam legalmente obrigados a ter sistemas de rastreabilidade, mesmo quando seus clientes não requeiram isto. E o novo regime impactará mais duramente nas pequenas empresas que ainda não estejam trabalhando deste modo.

A Lei dos Alimentos (*General Food Law*), como consta do Regulamento (EC) 178, do Parlamento Europeu, publicado em 28 de janeiro de 2002, exige entre outras coisas a implementação de sistemas de rastreabilidade nas cadeias de suprimentos de alimentos e rações no âmbito da UE. Atribui a responsabilidade pela inocuidade dos alimentos e rações a quem os produz; especifica que os alimentos, rações e ingredientes devem ser rastreados; inclui procedimentos claros para aplicação da lei e para lidar com emergências, e, também, concede à Comissão Européia mais poderes para tomar medidas de emergência.

Conforme Schwägele, a rastreabilidade nos dois sentidos, ou seja, o *tracking* (acompanhamento), e o *tracing* (fazer o caminho de volta), requer tecnologia de informação e metodologias de análise dos alimentos, rações e ingredientes. Anteriormente, bastava a um fabricante ser capaz de identificar a fonte de um ingrediente, agora ele é obrigado a garantir que o produto está em

---

<sup>1</sup> Artigo publicado na Revista ABCZ, Uberaba, n.32, maio/junho, p.154-155, 2006.

<sup>2</sup> Diretor Associado da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. CP 6121, CEP 13.083-862, Campinas.

conformidade com a citada lei. Isto implica em que as fontes de todos os ingredientes – inclusive embalagens - possam ser determinadas e que ele seja capaz de provar que os seus fornecedores operam dentro dos mesmos princípios da rastreabilidade. E envolve, também, resultados de testes, registros de tempo – temperatura - umidade, recursos humanos, tipo de transporte, máquinas e utensílios utilizados.

Os dados devem ficar disponíveis no sistema, e devem ser exatos, pois um dado errado pode resultar em recolhimento (*recall*) desnecessário de produtos ou até mesmo levar ao fechamento de uma fábrica. Assim, os fabricantes não podem confiar em registros feitos em papéis, em sistemas não interligados, ou em entrada manual de dados.

Na rastreabilidade de carnes e produtos cárneos, serão necessárias informações sobre espécie animal, origem, autenticidade, sistema de produção incluindo rações, entre outras. Sendo necessário que se possa fazer uma rápida e inequívoca identificação, nos produtos processados, da espécie animal, utilizando técnicas analíticas de proteínas, lipídios, ou DNA. Para assegurar a autenticidade – como a origem geográfica por exemplo (é o caso do presunto de Parma) - bem como para detectar fraudes, serão aplicadas técnicas cromatográficas, de eletroforese, e de biologia molecular. E para determinar a “história” dos mesmos com relação aos processos de produção e alterações que ocorrem durante a estocagem, ou, ainda, contaminações cruzadas, serão utilizados métodos imunológicos, cromatografia líquida de alta pressão, microscopia eletrônica e ressonância magnética nuclear. Imagine, o leitor, o custo de tudo isso!

Concluindo, vale salientar uma importante – para não dizer estranha – observação do autor alemão: “o sistema deve ser infalível, mas os processadores de alimentos não devem deixar que isto afete seus custos de produção; tudo terá que ser feito ao menor custo possível”. Incrível, não?