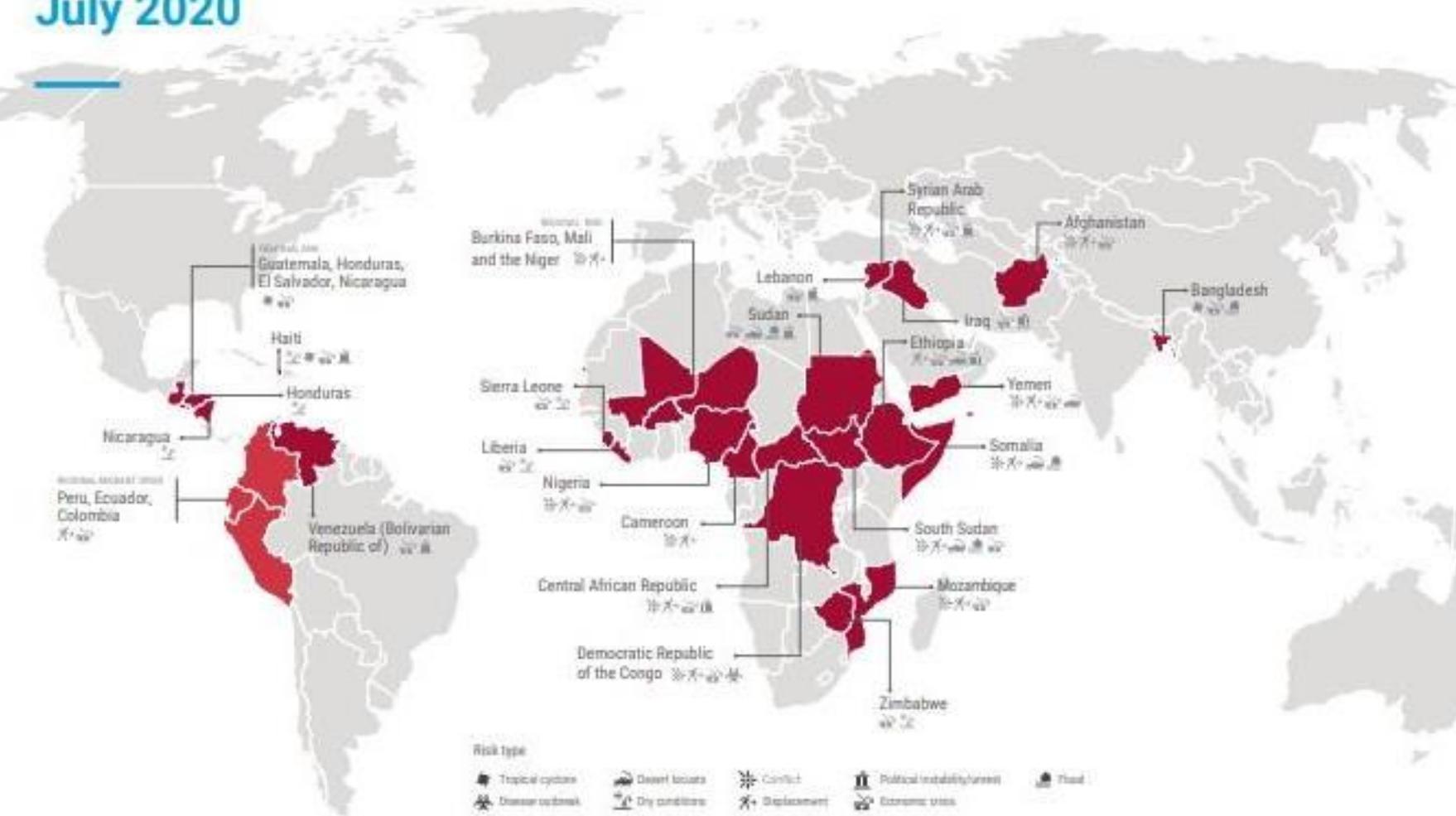


SANIDADE, SEGURANÇA DO ALIMENTO E COMÉRCIO INTERNACIONAL

Crises evidenciam o desafio da **SEGURANÇA ALIMENTAR** em um **MUNDO DE CONTRASTES**

FAO-WFP early warning analysis of acute food insecurity hotspots

July 2020



Em 2019 quase **135 milhões** de pessoas em **55 países** passaram fome aguda (Relatório Global sobre Crises Alimentares/GRFC, 2020).

Projeção para a população global até 9,8 bilhões até 2050

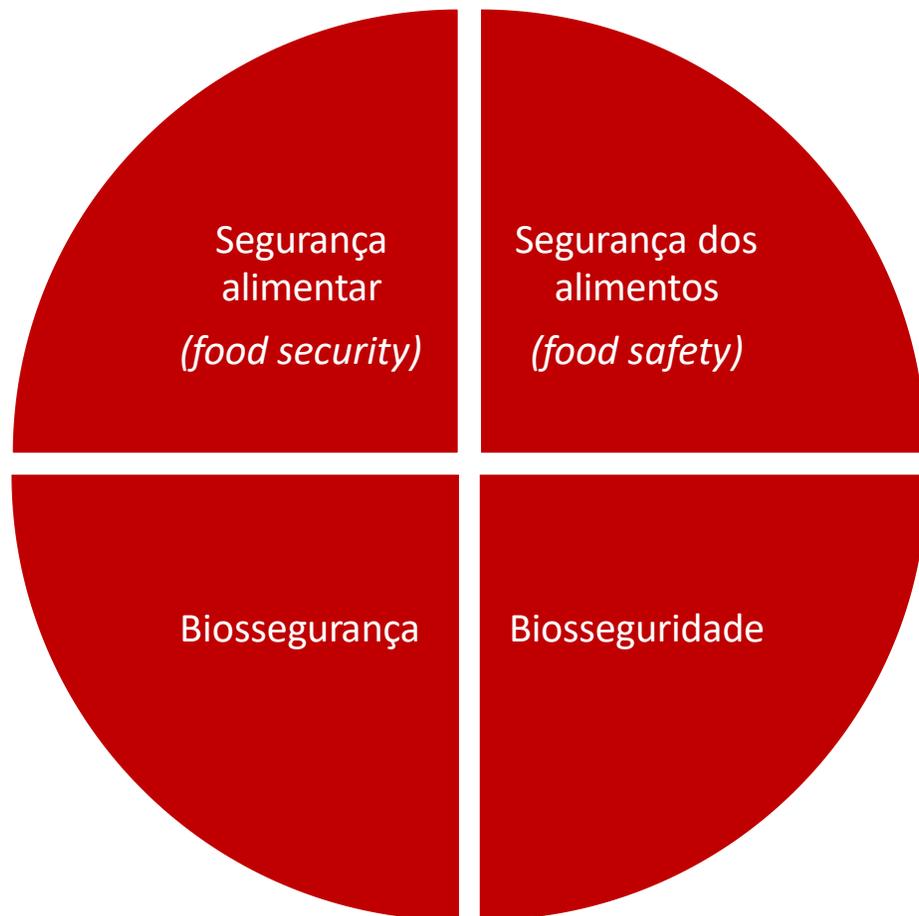
= aumento na **demanda geral por alimentos** em mais de 50% e de alimentos de origem animal em quase 70%.

“ Nesse momento, mais de 2 bilhões de pessoas não têm acesso regular a alimentos seguros, nutritivos e suficientes ” **FAO**

Source: FAO, April 2020. Map conforms to UN World map, February 2020.

CONCEITOS

- Situação na qual todas as pessoas, em todos os momentos, têm **ACESSO** físico, social econômico a recursos suficientes, seguros e alimentos nutritivos que atendam às suas necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável
- Procedimentos, ações, técnicas, metodologias, equipamentos e dispositivos capazes de eliminar ou **MINIMIZAR RISCOS** inerentes às atividades de **pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços**, que podem comprometer a saúde do homem, dos animais, do meio ambiente ou a qualidade dos trabalhos desenvolvidos.



- Conceito de **INOCUIDADE** - garantia de que o alimento não causará dano ao consumidor quando preparado e / ou consumido de acordo com seu uso pretendido; manipulação, armazenamento e preparação de alimentos para prevenir infecções
 - Visa coibir a liberação intencional, exposição voluntária, desvio, roubo e uso indevido de agentes biológicos;
- **Na produção animal – SANIDADE** - conjunto de gestão e medidas destinadas a **reduzir o risco** de introdução, estabelecimento e propagação de **DOENÇAS ANIMAIS**, infecções ou infestações para, de e dentro de uma população animal.

SANIDADE, SEGURANÇA DO ALIMENTO E COMÉRCIO INTERNACIONAL

Crises, especialmente as sanitárias, suscitam discussões sobre a cadeia produtiva de alimentos: **segurança alimentar e segurança de produtos.**

Escândalos envolvendo a segurança dos alimentos e percepções sobre o impacto das cadeias produtivas mudaram o comportamento dos consumidores, estimulando inovações e iniciativas para melhoria na qualidade e maior garantia na produção e comercialização.



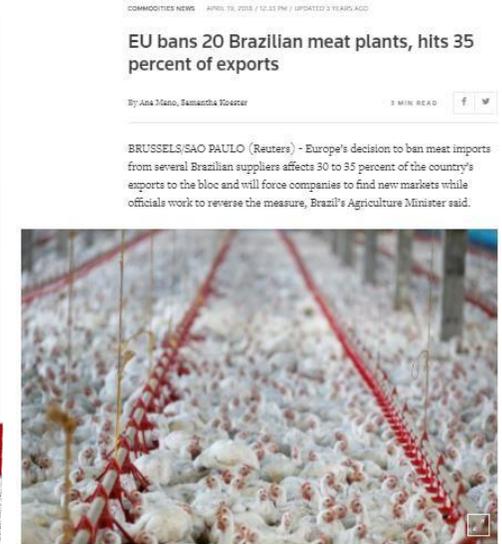
SANIDADE, SEGURANÇA DO ALIMENTO E COMÉRCIO INTERNACIONAL

Fatos que marcaram a história da indústria de alimentos:

- Crise da Vaca Louca (Encefalopatia Espongiforme Bovina) –UK - (1986/2000);
- Dioxina em carnes - Bélgica – 1999;
- Escândalo do leite chinês -melamina (2008);
- Crise dos pepinos espanhóis - E.coli - (2011);
- Escândalo da carne de cavalo - (2013) – não sanitário;
- Fipronil em ovos (Holanda e UK) 2017;
- Operações “Came Fraca” e “Trapaça” -Brasil - (2017/2018) – não sanitário.

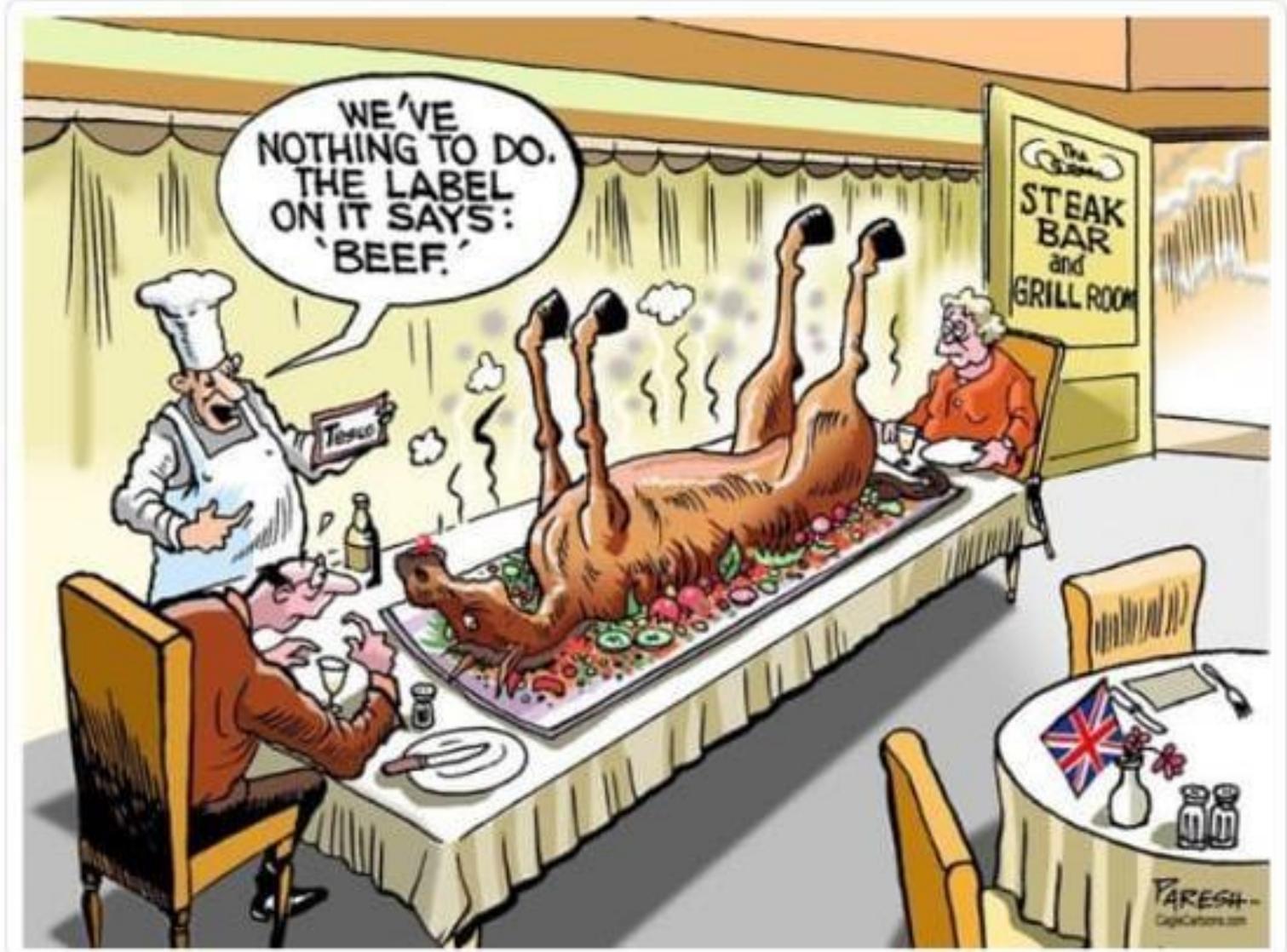


Review of the Year: Horsemeat scandal



China's home-grown infant formula producers see younger and lower-income parents, less scarred by the melamine scandal, as their hope for growth.

TRANSPARÊNCIA



O PAPEL DAS ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS NO COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

O mercado de produtos agropecuários requer a implementação de medidas de proteção contra **enfermidades em animais** (sanitárias) e quanto aos seus riscos para a **saúde humana e pragas** (fitossanitárias) em culturas vegetais.



O PAPEL DAS ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS NO COMERCIO INTERNACIONAL



A OMC possui como referência as organizações intergovernamentais “**Três Irmãs**” para o **ACORDO SPS** e o **Acordo TBT** para barreiras técnicas ao comércio

O Acordo SPS reconhece o direito dos membros de adotar medidas com base em princípios científicos necessários para garantir a **segurança dos alimentos**, para proteger a vida e a **saúde das pessoas e animais** – ou para **preservar as plantas** –, ou ainda para proteger o território de uma praga ou doença.

O PAPEL DAS ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS NO COMERCIO INTERNACIONAL - Princípios do Acordo SPS

Necessidade das **MEDIDAS PARA A PROTEÇÃO** da vida ou da saúde humana, animal ou vegetal (Art. 2.2).

NÃO DISCRIMINAÇÃO de parceiros comerciais onde se observam condições semelhantes (Art. 2.3) ou restrições disfarçadas ao comércio.

HARMONIZAÇÃO - as medidas têm de ser fundamentadas nos **PADRÕES INTERNACIONAIS** (Art. 3.1).

CIÊNCIA - padrões internacionais reconhecidos, particularmente os das **“TRÊS IRMÃS” DAS MEDIDAS SPS** (Arts. 2.2 e 3.3), em especial no caso das exceções ao Art. 3.1, **incluindo análise de RISCO**

O PAPEL DAS ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS NO COMERCIO INTERNACIONAL – Derivações dos Princípios SPS

EQUIVALÊNCIA

mediante demonstração de que as medidas atendem ao nível adequado de proteção do país importador (Art. 4).

PRINCÍPIO DE PRECAUÇÃO

temporário na ausência de padrões internacionais ou evidências científicas (Parágrafo 7 do Artigo 5)

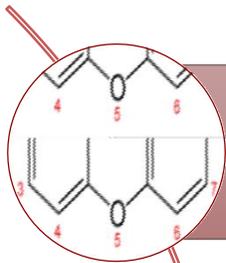
REGIONALIZAÇÃO

respeito às particularidades sanitárias de determinadas áreas ao aplicar medidas SPS (Art. 6).

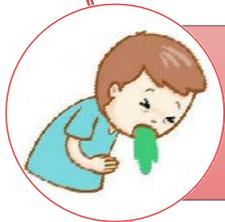
TRANSPARÊNCIA

os países devem notificar suas medidas SPS (Art. 7 e Anexo B).

O PAPEL DAS ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS NO COMERCIO INTERNACIONAL – Aplicações e finalidades das medidas



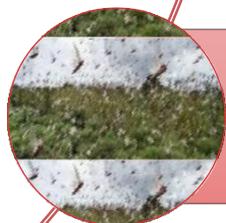
Riscos decorrentes de aditivos, contaminantes, toxinas ou organismos causadores de doenças em alimentos e rações



Doenças transmitidas por plantas ou animais(zoonoses)



Pragas, doenças ou organismos causadoras de doenças



Outros danos causados pela entrada, estabelecimento ou propagação de pragas

O PAPEL DAS ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS NO

COMERCIO INTERNACIONAL - Padronização, Harmonização e embasamento científico

ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS DE REFERÊNCIA PARA O ACORDO SPS

CODEX

ALIMENTARIUS/FAO/OMS
Comissão do Codex
Alimentarius



<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

SAÚDE ANIMAL

OIE

Organização Mundial para a
Saúde Animal



SAÚDE VEGETAL

IPPC

Convenção Internacional para a
Proteção Fitossanitária (FAO)



<https://www.ippc.int/en/>

O PAPEL DAS ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS NO COMERCIO INTERNACIONAL - Padronização, Harmonização e embasamento científico

CODEX ALIMENTARIUS

Organização de referência para alimentos, aditivos, resíduos de medicamentos veterinários e defensivos agrícolas em alimentos; contaminantes; métodos de controle e amostragem; higiene.

Sustentado pela FAO e pela OMS



The image shows the header and navigation menu of the Codex Alimentarius website. The header is orange and features the text "CODEX ALIMENTARIUS" in large white letters, with "INTERNATIONAL FOOD STANDARDS" below it. In the top right corner, there are language options: العربية, 中文, English, Français, Русский, and Español. A search bar with "GoogleCustom Search" and a magnifying glass icon is also present. Below the header, there are logos for "support World Food Safety Day 2020", the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), and the World Health Organization (WHO). The navigation menu is white and includes links for Home, About Codex, Codex Texts, Themes, Committees, Meetings, Resources, Publications, News and Events, and Login.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>

O PAPEL DAS ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS NO COMERCIO INTERNACIONAL - Padronização, Harmonização e embasamento científico

[A OIE “Office International des Epizooties” \(1924\), se tornou a Organização Mundial de Saúde Animal em maio de 2003.](#)

- Define padrões, guias e **recomendações para saúde animal e zoonoses**; padrões para **bem-estar animal**; Códigos para orientar a atuação dos países em relação a saúde animal e zoonoses (**Código de Animais Terrestres e o Código de Animais Aquáticos**).
- Estabelece classificações de **risco sanitário** de países para determinadas zoonoses; reconhece **áreas livres de doenças para fins comerciais**.



https://www.oie.int/wahis_2/public/wahid.php/Diseaseinformation/Diseaseoutbreakmaps

<https://www.oie.int/en/standard-setting/terrestrial-code/access-online/>

O PAPEL DAS ORGANIZAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS NO COMERCIO INTERNACIONAL - Padronização, Harmonização e embasamento científico



International
Plant Protection
Convention

O Secretariado da Convenção Internacional para a Proteção dos Vegetais (CIPV- organização de referência para sanidade vegetal.

Define padrões guias e recomendações para a aplicação de defensivos agrícolas e controle da disseminação de pragas

As Normas Internacionais para Medidas Fitossanitárias (NIMF) são normas adotadas pela Comissão de Medidas Fitossanitárias (CMF), que é o órgão regulador da Convenção Internacional de Proteção dos Vegetais (CIPV

ENGLISH | FRENCH | SPANISH | RUSSIAN | ARABIC | CHINESE | LOG IN

Food and Agriculture Organization of the United Nations

International Plant Protection Convention

Search [input] All [dropdown] Go [button]

Home | About | Standards | Commission | Committees | Countries | Core Activities | Resources | News & Events

International Plant Protection Convention

The IPPC community works together to reduce the spread of plant pests and diseases

What's new

Announcements | Calls | Past reports

02-10-2020 [SAVE THE DATE | 20 OCTOBER 2020 IPPC WEBINAR: Enhancing the understanding of the concept on authorization of entities to perform Phytosanitary actions](#)

02-10-2020 [Compiled comments for the second consultation on the draft CPM Recommendation has been posted!](#)

<https://www.ippc.int/en/>

SAUDE ANIMAL NO COMERCIO INTERNACIONAL

- Desde 1998, a OIE tem o mandato da OMC para **RECONHECER OFICIALMENTE** áreas livres de doenças dos países para fins comerciais.
- O procedimento para o reconhecimento oficial do status de saúde animal pela OIE é voluntário e se aplica atualmente a seis doenças dentre as 117 atuais:
 - Peste equina africana
 - **Encefalopatia espongiforme bovina**
 - **Febre aftosa**
 - Peste dos pequenos ruminantes
 - **Peste suína clássica**
 - Pleuropneumonia bovina contagiosa
- Recomendações sobre como estabelecer e manter zonas livres
- Recomendações sobre “compartimentação”

O reconhecimento oficial do status de saúde animal dos Membros é de grande importância para o comércio internacional e constitui um dos vínculos jurídicos essenciais entre a OIE e a Organização Mundial do Comércio (OMC), no âmbito do Acordo da OMC sobre a aplicação de medidas sanitárias e medidas fitossanitárias

SPS Art. 6º -
REGIONALIZAÇÃO
OU ZONEAMENTO

AUTO DECLARAÇÃO

Os Membros da OIE auto-declarar seu país, zona ou compartimento como livres de uma doença – necessário fornecer as evidências documentadas de acordo com as regras do Código;

QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A segurança dos alimentos se refere às condições e práticas que preservam sua qualidade para prevenir a contaminação e **doenças de origem alimentar**

Os padrões do Codex são disponibilizados de forma consultiva e servem para harmonizar os regulamentos nacionais de segurança dos alimentos;

São reconhecidos no Acordo da OMC sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS) como o ponto de referência internacional para este quesito

FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE. EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.

For more information: www.who.int/foodsafety
#SafeFood
Source: WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases, 2015. World Health Organization

Foodborne diseases are a major global public health concern

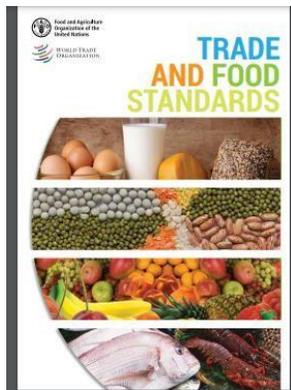
Foodborne diseases are caused by types of:

- Bacteria
- Viruses
- Parasites
- Toxins
- Chemicals

Some of these are a public health concern across all regions. Others are much more common in middle- and low-income countries.

But in a **globalized world** they can spread quickly along the food chain and across borders.

FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE. EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.



Brasileiro é reeleito para a presidência do Codex Alimentarius

Guilherme Costa comanda comissão da ONU sobre regulação de alimentos

Publicado em 06/10/2019 10:03

Compartilhe: f t w



Diarrhoeal diseases are the most common illnesses resulting from unsafe food

Diarrhoeal diseases are responsible for:

- 1/2 global burden of foodborne diseases caused by 31 hazards

Key global causes of diarrhoeal diseases:

- Norovirus
- E. coli
- Campylobacter
- Non-typhoidal Salmonella

550m people falling ill

230 000 deaths

Including 220m children <5 falling ill

96 000 of whom die

FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE. EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.

QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Existem mais de 250 tipos
de DTA no mundo

Doenças transmitidas por alimentos – DTA - causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados.

Bactérias: ex: **Salmonella** (ovos, carne de aves e outros produtos de origem animal , Campylobacter (leite cru, aves cruas ou mal cozidas e água potável; Escherichia coli Enterohemorrágica (leite não pasteurizado, carne mal passada e frutas e vegetais frescos), Listeria (produtos lácteos não pasteurizados e vários alimentos prontos para consumo);

Vírus: ex. vírus da hepatite A (frutos do mar crus ou mal cozidos ou produtos crus contaminados);

Parasitas: ex trematódeos transmitidos por peixes; tênia como Echinococcus spp ou Taenia solium (alimentos ou contato

direto com animais), Ascaris, Giardia (via água ou solo e então, produtos frescos);

Príons: (agentes infecciosos compostos de proteínas), causador da encefalopatia espongiforme bovina (BSE, ou "doença da vaca louca");

Doenças transmitidas por alimentos – DTA - causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados.

Produtos químicos: os mais preocupantes para a saúde são as toxinas naturais e as toxinas de ocorrência natural, ex: micotoxinas, biotoxinas marinhas, micotoxinas, como aflatoxina e ocratoxina, produzidas por fungos nos grãos;

Poluentes ambientais: Poluentes orgânicos persistentes (POPs) - dioxinas e bifenilos policlorados (PCBs- subprodutos indesejados de processos industriais e incineração de resíduos;

Metais pesados (chumbo, cádmio e mercúrio) oriundos da poluição do ar, da água e do solo.

CASO SALMONELLA

Salmonella é antes de tudo um problema de saúde pública;
Também um fator que gera perdas econômicas muitas vezes não mensuradas pelas indústrias

O Brasil tem um histórico de inúmeras notificações do RASFF [Food and Feed Safety Alerts | Food Safety](#) nos últimos anos, principalmente em preparações de carne de frango exportada para a EU para as quais não há tolerância para a presença de *Salmonella* spp - TOLERÂNCIA ZERO

Após investigações da Polícia Federal (Operações “Carne Fraca” e Trapaça) a União Europeia banuiu estabelecimentos da lista de habilitação e reforçou os controles sobre os carregamentos brasileiros.

Brazil sent one million salmonella-infected chickens to UK in two years

A fifth of Brazilian chicken exports are contaminated with the potentially life-threatening food poisoning bug salmonella



Search **The Guardian** International edition

▲ At least 1,359 tonnes of contaminated chicken - about one million birds - have been shipped to the UK from Brazil since April 2017. Photograph: Alamy

THE NEW VEGETARIAN REVOLUTION

ONE IN EIGHT BRITS – or almost 13% of the population – is now vegetarian or vegan, with a further 21% identifying as 'flexitarian', according to our research. This means that a third of us now have meat-free or meat-reduced diets. In many cases, these are lifestyle choices that have been adopted over the past five years, reflecting the new mindsets with which people are living their lives.

But attitudes about what it means to be vegetarian or vegan are changing, too, with some people taking an increasingly pragmatic approach. There was a time when choosing a plant-based diet was about taking an ethical stand based on unswerving principles. For many, this distinction between vegetarians and meat-eaters still exists – but for others, the lines have blurred. Not only does one Briton in five identify as 'flexitarian' (semi-vegetarian), but half of all those who say they're vegetarian or vegan also eat meat: 'at weekends', 'occasionally' or 'on special occasions'. 'Vegetarianism has grown and evolved – people dip in and out of it,' says Jonathan Moore, Waitrose & Partners' Executive Chef.

People are looking for meat-free inspiration throughout the week. Our 'midweek meals' recipes in Waitrose & Partners' Weekend newspaper now include at least two vegetarian dishes. Searches for vegan and veggie barbecue recipes on waitrose.com rose by 250% over the summer, with beefroot burgers and coffee straws topping the bill. This year, Waitrose & Partners launched vegan sections in 134 stores. Our Cookery Schools ran twice as many vegetarian cooking courses as in previous years, with new courses including the Vegan Christmas Dinner.

Choosing a no- or low-meat lifestyle doesn't mean missing out on time-honoured kitchen rituals. Today, we prepare and cook vegetables with the same care and attention we pay to meat and fish. Plant-based dining is reaching new heights, and not just in our homes and shops: for the first time, this year's The Good Food Guide by Waitrose & Partners is highlighting restaurants with specifically vegan menus.

'This year, we've seen vegan food go mainstream. Whether cooking at home, buying prepared food or trying the many newly vegan-friendly restaurants, people are discovering that it tastes amazing.'

NATALIE MITCHELL

Partner & Head of Brand Development

PEOPLE ARE ON THE LOOKOUT FOR SOMETHING NEW OR DIFFERENT WHEN IT COMES TO VEGETABLES, WITH THE EMPHASIS ON FLAVOUR AND TEXTURE

QUOTES AND STATS

'More restaurants are offering plant-based dishes. This is the first year we've highlighted vegan menus in The Good Food Guide – we've got an impressive 107.'

AMBER DALTON
Partner & Editor of The Good Food Guide

'Because vegetables are taking centre stage, they need to have the wow factor. We're seeing soaring demand for interesting flavours and textures, so we're constantly trying to find the next big ingredient.'

ANDREW ALLCHURCH
Partner & Head of Fresh Produce Buying



THERE HAS BEEN A 94% INCREASE IN MENTIONS OF VEGAN FOOD AND COOKING ON @WAITROSE TWITTER – THAT'S MORE THAN 22,000 MENTIONS

IN MAY, WAITROSE & PARTNERS LAUNCHED THE FIRST DEDICATED VEGAN SECTION IN A SUPERMARKET. THE VEGAN AND VEGETARIAN RANGE HAS ALSO GROWN BY

60%



Multigrain and Quinoa burger with sweetcorn salsa

60%

OF VEGANS AND 40% OF VEGETARIANS HAVE ADOPTED THE LIFESTYLE OVER THE PAST FIVE YEARS

WHY HAVE YOU BECOME VEGETARIAN OR VEGAN?*

55% ANIMAL-WELFARE CONCERNS
45% IT'S HEALTHIER FOR ME
38% ENVIRONMENTAL CONCERNS
33% I DON'T LIKE MEAT
24% THE FOOD TASTES BETTER
2% IT'S FASHIONABLE

DO YOU EVER MISS EATING ANY OF THE FOLLOWING?*

41% SUNDAY ROAST
32% BACON SANDWICH
29% SAUSAGES
18% BURGERS
12% CHICKEN
11% PORK SCRATCHINGS

FOLLOWING:

41% SUNDAY ROAST
32% BACON SANDWICH
29% SAUSAGES
18% BURGERS
12% CHICKEN
11% PORK SCRATCHINGS

* Respondents could choose more than one option

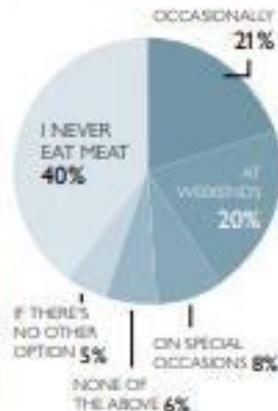
* Adapted from the 8th edition of the British Dietetic Association's Food and Nutrition Survey

33.5%

OF THE POPULATION ARE CUTTING DOWN ON – OR CUTTING OUT – MEAT

21% ARE FLEXITARIAN
9.5% ARE VEGETARIAN
3% ARE VEGAN

MORE THAN HALF OF THOSE DESCRIBING THEMSELVES AS 'VEGETARIAN OR VEGAN' DO SOMETIMES EAT MEAT...



25% OF OUR 'MILKS' RANGE IS NOW MADE UP OF NON-DAIRY OPTIONS

THE BIGGEST AREAS OF GROWTH ARE:

- +116% OAT MILK
- +60% COCONUT MILK
- +26% ALMOND MILK



AVOIDING THE 'FOOD HANGOVER'

A FASTER PACE OF LIFE has resulted in a change in our relationship with food. Quantity is out and quality is in. For decades 'feeling full' after a meal was an aspiration, particularly in the post-war years. But today, 60% of people find this attitude outdated. They don't want to feel sluggish and would rather eat smarter to feel healthier.

Views of healthy recipes on waitrose.com have risen by 158%, and visits to our online BMI calculator have increased by 104%. Meanwhile, searches for advice and products including the word 'healthy' have risen by 87%.

'Customers tell us the most useful things we can do to help them with good choices are making healthy food convenient and easy, and providing recipe ideas,' says Jane Orchard, Partner & Manager, Store Innovation. So this year, Waitrose & Partners launched a range of three-step recipes called beautifully Simple. Almost 90% of shoppers who bought recipe ingredients returned for more.

Consuming lighter meals means drinking less alcohol, too, with nearly half of shoppers avoiding it entirely on weekdays. But we're keeping our fluids up – around two thirds of us say staying hydrated is more important than ever before.

Our research found that 60% of respondents resist the urge to eat on the run; they're now more likely to sit down to enjoy their meals mindfully. For instance, breakfast is becoming an event again, rather than a 'grab-and-go' meal. Sales of low-sugar granola and muesli ranges are up by 27% this year.

29% OF US EAT LIGHTER MEALS IN THE EVENING TO AVOID A FOOD HANGOVER

65% SAY THAT STAYING HYDRATED IS MORE IMPORTANT TO THEM THAN IT USED TO BE

47% AVOID ALCOHOL DURING THE WEEK, RISING TO 55% AMONG 18-34 YEAR-OLDS

'More of us are now recognising the importance of eating mindfully. It's about enjoying food rather than just refueling; eating more slowly to aid digestion, and taking time to recharge mental batteries.'

HOIRA HOWIE

Partner & Nutrition & Health Manager

QUOTES AND STATS

BEM ESTAR ANIMAL

Reflexos nas preocupações e atitudes de consumidores

Reações de indústrias – mundo

The Business Benchmark on
Farm Animal Welfare Report
2019

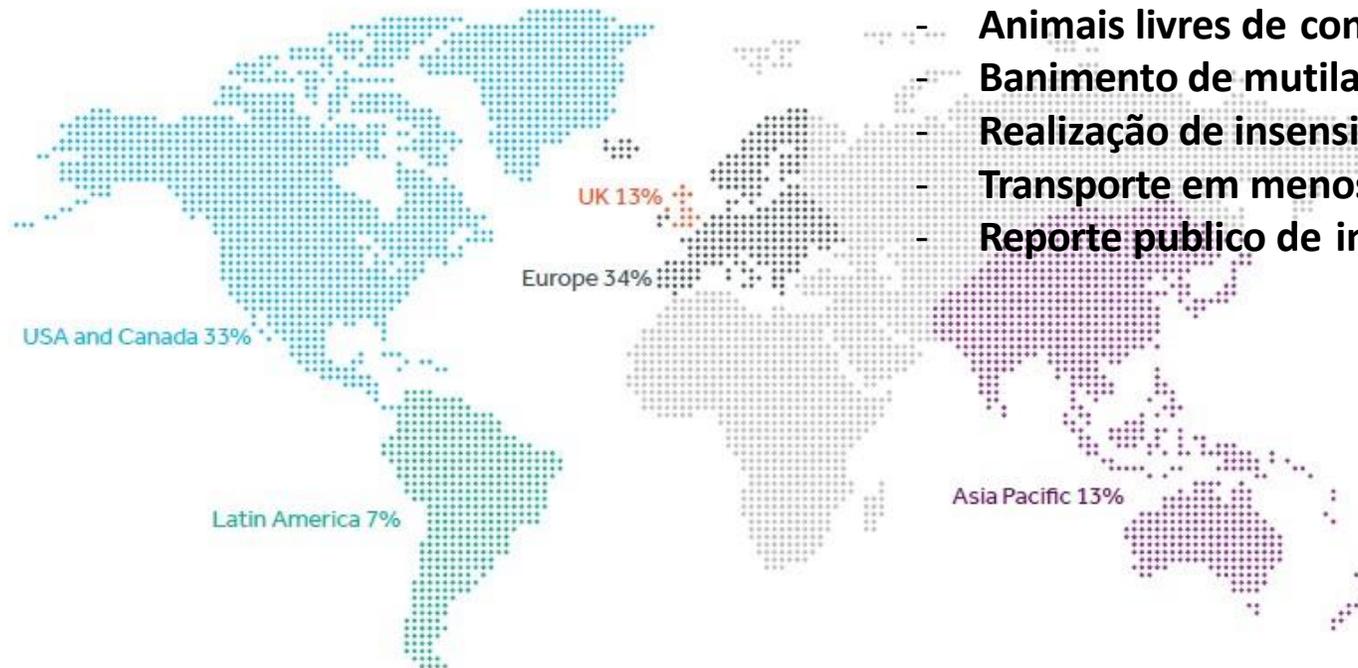
Helping to make the world a better place



Business Benchmark on Farm Animal Welfare (**BBFAW**) – avaliação quanto às práticas de bem-estar de animais de produção, políticas públicas, desempenho e divulgação.

Avaliou (2019) o desempenho de 150 das maiores empresas de alimentos do mundo

Figure 1.1: Geographic distribution of the companies covered by the 2019 Benchmark



- **Animais livres de confinamento**
- **Banimento de mutilações rotineiras;**
- **Realização de insensibilização pré-abate;**
- **Transporte em menos de 8h;**
- **Reporte público de iniciativas.**

RESISTÊNCIA AOS ANTIMICROBIANOS

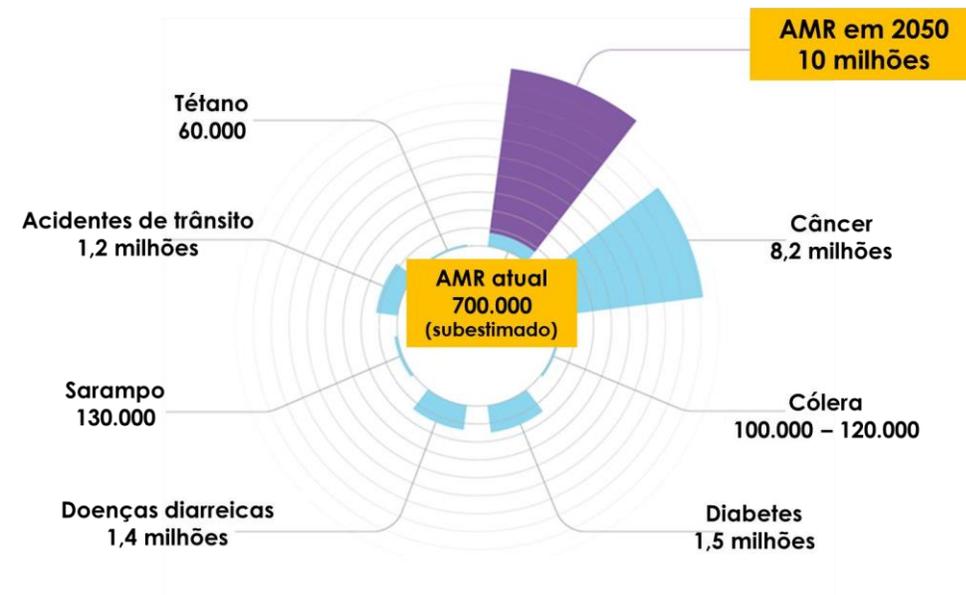
A OMS declarou que a resistência antimicrobiana (AMR) é **uma das 10 principais ameaças à saúde pública global;**

AMR ocorre naturalmente ao longo do tempo, geralmente por meio de alterações genéticas.

Organismos resistentes a antimicrobianos são encontrados em pessoas, animais, alimentos, plantas e no meio ambiente (na água, solo e ar) e **podem se espalhar de pessoa para pessoa ou entre pessoas e animais, incluindo a partir de alimentos de origem animal.**

O custo do AMR para a economia é significativo. Além de morte e invalidez, doenças prolongadas resultam em internações hospitalares mais longas, na necessidade de medicamentos mais caros e em desafios financeiros para os afetados.

Óbitos anuais atribuídos à Resistência aos Antimicrobianos (AMR)



Fonte: adaptado *The Review on Antimicrobial Resistance*, Jim O'Neill, 2016



Reflexos nas preocupações e atitudes de consumidores
Reações de governos -

Exemplo: a estratégia “*Farm to Fork*”
da União Europeia

Metas para 2030



Os **pesticidas na agricultura** contribuem para a poluição do solo, da água e do ar. A Comissão irá tomar medidas para **reduzir em 50% a utilização e o risco de pesticidas químicos e mais perigosos**



O **excesso de nutrientes** no meio ambiente é uma importante fonte de poluição do ar, solo e água, impactando negativamente a biodiversidade e o clima. A Comissão irá agir para

- **reduzir as perdas de nutrientes em pelo menos 50%**, garantindo ao mesmo tempo nenhuma deterioração na fertilidade do solo
- **reduzir o uso de fertilizantes em pelo menos 20%**



A **resistência antimicrobiana** associada ao uso de antimicrobianos na saúde humana e animal leva a cerca de 33.000 mortes humanas na UE a cada ano. A Comissão irá **reduzir a venda de antimicrobianos para animais de criação e na aquicultura em 50%**.



A **agricultura biológica** é uma prática amiga do ambiente que necessita de ser desenvolvida. A Comissão ajudará o setor da agricultura biológica da UE a crescer, com o objetivo de **25% do total das terras agrícolas serem utilizadas para a agricultura biológica até 2030**.

Locais com novos adidos

Outros adidos

* Postos com dois adidos



Adido Agrícola (Portaria nº 334/2020 - Decreto nº 6.464, de 27 de maio de 2008, que dispõe sobre a designação e atuação de adidos agrícolas junto a missões diplomáticas brasileiras no exterior. Alterado pelo DECRETO Nº 10.519, DE 14 DE OUTUBRO DE 2020)

- ▶ Entende-se adido agrícola o servidor de cargo efetivo ou empregado público designado para exercer missão permanente de assessoramento em assuntos agrícolas junto às Representações Diplomáticas brasileiras no exterior, sendo considerado equivalente a Conselheiro da Carreira de Diplomata do Ministério das Relações Exteriores – MRE.
- ▶ O profissional designado ao posto de adido agrícola deverá atuar na identificação de oportunidades, desafios e possibilidades de comércio, investimentos e cooperação para o agronegócio brasileiro, contribuindo para uma estratégia coerente no curto, médio e longo prazo referente a cada país e a cada mercado específico.

1. Adido Agrícola (Decreto 6.464 de 27 de maio de 2008)

- Art. 8º São deveres do adido agrícola:
- I - conhecer e observar as leis e normas do país para o qual for designado;
- II - abster-se de manifestações públicas, escritas ou orais, sobre assuntos relativos às políticas brasileiras interna e externa, sem a prévia autorização do chefe da representação diplomática, e, sobre temas técnicos, sem a prévia autorização da Secretaria de Comércio e Relações Internacionais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- III - assessorar, em assuntos da esfera de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o chefe da representação diplomática, sempre que assim lhe for solicitado;
- IV - informar ao chefe da representação diplomática sobre todos os assuntos que, no âmbito de suas atribuições, forem relevantes ao desempenho das atividades da repartição;
- V - manter intercâmbio de informações com os órgãos relevantes do país onde estiver acreditado;
- VI - prestar assistência aos servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no exterior, em trânsito ou em missão de caráter permanente ou transitório; e
- VII - seguir as orientações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sobre as atividades técnicas, em coordenação com o Ministério das Relações Exteriores.

2. Objetivos específicos da Adidância (Decreto 6.464 de 27 de maio de 2008)

- i. Apoiar a busca de melhores condições de acesso de produtos do agronegócio brasileiro nos mercados local ou regional;
- ii. Colaborar na prospecção de novas oportunidades para os produtos do agronegócio brasileiro;
- iii. Auxiliar a colheita, análise e disseminação de informações sobre o mercado local e tendências de comércio;
- iv. Articular ações de apoio à promoção externa dos produtos do agronegócio brasileiro nos mercados local ou regional;
- v. Informar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com conhecimento do MRE, sobre problemas efetivos ou potenciais que afetem o comércio de produtos do agronegócio brasileiro;
- vi. Acompanhar, analisar e informar sobre as políticas agrícolas e legislações de interesse do agronegócio brasileiro;
- vii. Acompanhar, informar e antecipar possíveis modificações nas políticas sanitárias e fitossanitárias da UE e de seus Estados Membros;
- viii. Acompanhar e informar as tendências de consumo e de exigências de qualidade de produtos do agronegócio;
- ix. Acompanhar e informar notícias de interesse do agronegócio brasileiro veiculadas na mídia local;
- x. Organizar e participar de reuniões ou eventos, representando o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sobre assuntos de interesse do agronegócio brasileiro;
- xi. Indicar e facilitar contatos com especialistas, importadores e autoridades locais; e
- xii. Elaborar relatórios periódicos a serem submetidos ao chefe da missão diplomática, para conhecimento e subsequente encaminhamento ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.