



## A Distinção de Mérito da ASAE



### Distinção de Mérito

A ASAE na defesa do consumidor  
da saúde pública  
e da livre concorrência

É com enorme satisfação que informamos os estimados leitores da nossa ASAEnews que a ASAE recebeu este ano, relativamente a 2010, a Distinção de Mérito nos termos do Sistema de Avaliação de Desempenho dos Organismos da Administração Pública. Os organismos da Administração Pública são avaliados, tal como os trabalhadores, com base nos objectivos que lhe são definidos, tendo em conta também a execução orçamental, o cumprimento dos seus Planos de Actividades, a satisfação dos seus *stakeholders*, e demais parâmetros definidos na lei.

Significa isto, portanto, que não só superamos globalmente todos os objectivos da organização, mas também foi evidente a evolução positiva e significativa nos resultados obtidos em comparação com anos anteriores, e a excelência por comparação com padrões nacionais ou internacionais. Esta distinção de mérito traz-nos o alento da certeza de que a ASAE se afirmou, inquestionavelmente, como uma organização sólida, eficiente e necessária na defesa dos consumidores e da economia do país.

É precisamente por ser neste contexto de emagrecimento da Administração Pública, que esta distinção se torna ainda mais relevante: não temos dúvidas de que temos seguido o percurso certo, aquele no qual o esforço de todos garante à instituição um sólido caminho pela frente, e através do qual prosseguimos reconhecidamente o bem público.

Tínhamos como visão “Fazer da ASAE uma entidade de referência, na defesa dos consumidores, da saúde pública e da livre concorrência, prestando um serviço público de excelência”, e podemos orgulhar-nos de sermos hoje o que um dia concluímos que queríamos ser.

É neste caminho que devemos prosseguir, certos que a nobre missão da ASAE é construída pelas mãos de todos, e de que continuaremos a ser um baluarte na defesa do consumidor e da leal concorrência entre operadores económicos.

Estão de parabéns todos os trabalhadores e colaboradores da ASAE que contribuíram com o seu empenho, motivação, conhecimentos técnicos e elevados níveis de profissionalismo para que a instituição recebesse esta distinção de mérito.

## Técnico-Pericial

### Procedimentos baseados nos princípios HACCP e a simplificação da aplicação em determinadas empresas do sector alimentar



Um procedimento baseado nos princípios HACCP constitui um sistema de gestão de perigos pró-activo, que pretende manter sob controlo a contaminação dos alimentos com microrganismos, substâncias químicas ou contaminantes físicos (tais como partículas de vidro), de maneira a que se possam produzir alimentos de forma segura. A obrigação de criar, aplicar e manter um processo permanente baseado nos princípios HACCP inspira-se, de maneira geral, no “Código internacional recomendado de práticas – princípios gerais da higiene alimentar”. Sendo o objectivo deste tipo de processo o controlo de perigos a nível dos alimentos, o Código aconselha os operadores das empresas do sector alimentar a:

- Identificar eventuais fases entre as suas operações que possam ser críticas para a segurança dos alimentos;
- Aplicar procedimentos de controlo eficazes nessas fases;
- Vigiar os procedimentos de controlo para assegurar a continuidade da sua eficácia; e
- Analisar os procedimentos de controlo periodicamente e sempre que houver modificações nas operações.

Significa isto que o operador da empresa do sector alimentar deve dispor de um sistema para identificar e controlar perigos significativos de forma permanente, adaptando o sistema sempre que necessário.

Isto pode ser alcançado, por ex., através da correcta aplicação de requisitos pré-determinados e de boas práticas de higiene, através da aplicação dos princípios HACCP (possivelmente de forma simplificada), através da utilização de guias de boas práticas ou de uma combinação das várias hipóteses.

Os sistemas HACCP não substituem outros requisitos de higiene alimentar, constituindo, antes, parte de um pacote de medidas nesse domínio destinado a garantir alimentos seguros. É importante que se note, em especial, que, antes de estabelecer os procedimentos HACCP, se devem instaurar requisitos “pré-determinados” de higiene alimentar, incluindo, nomeadamente:

- Requisitos infra-estruturais e de equipamento;
- Requisitos aplicáveis às matérias-primas;
- Manuseamento seguro dos alimentos (incluindo embalagem e transporte);
- Manuseamento de resíduos de alimentos;
- Procedimentos de controlo de parasitas;
- Procedimentos de saneamento (limpeza e desinfecção);
- Qualidade da água;
- Manutenção da cadeia de frio;
- Saúde do pessoal;
- Higiene pessoal;
- Formação.



Estas exigências foram concebidas para controlar os perigos em geral e encontram-se claramente prescritas na legislação comunitária. Podem ser suplementadas com guias de boas práticas estabelecidos pelos diferentes sectores alimentares.

Outras exigências da legislação comunitária, tais como a rastreabilidade (artigo 18.º do [Regulamento \(CE\) nº178/2002](#), de 28 de Janeiro) e as disposições relativas à retirada de alimentos do mercado e ao dever de informação das autoridades competentes (artigo 19.º do mesmo diploma) poderiam, embora não sejam abarcados pelas normas relativas à higiene alimentar, ser igualmente considerados enquanto requisitos pré-determinados.

# Produtos de Marca Branca

versus

## Produtos Nacionais



Praticamente desconhecidos até alguns anos atrás, pode dizer-se que foi a proliferação dos super e hipermercados como espaços de comércio de produtos alimentares, a circunstância que mais fortemente contribuiu para o desenvolvimento das marcas do distribuidor, usualmente designadas (pelo consumidor) por **“marca branca”** ou **“marca própria”**.

A expressão produto de **“marca branca”** tem vindo a ser amplamente utilizada muito provavelmente por se associar estes bens aos produtos brancos, que na década de 70 apareceram e deram origem a uma 1ª geração deste tipo de artigos que eram assim designados por não terem embalagens com um design sofisticado e por não fazerem qualquer tipo de publicidade.

Os produtos de **“marca branca”** (ou **“do distribuidor”**) apareceram em Portugal de forma mais estável na década de 80. Nesta época este tipo de produtos estavam associados a produtos de preço mais económico e de qualidade relativamente baixa. No entanto e mercê dos novos processos de fabrico tecnologicamente mais avançados generalizando às marcas brancas, que representam actualmente 25% do mercado, tornou-se numa importante alavanca das cadeias de distribuição. Hoje, as marcas da distribuição fazem parte do quotidiano dos consumidores portugueses e a sua presença no mercado demonstra que são bastante procuradas.

Este tipo de produtos atrai o consumidor por se revelar como uma oferta com qualidade satisfatória a um preço acessível e mais justo, em contrapartida com os produtos de marca do fabricante (nacional e/ou internacional), que habitualmente são percebidos como sendo mais caros, embora alegadamente com mais “qualidade”.

Actualmente, os produtos de **“marca branca”** encontram-se facilmente nas prateleiras de todas as cadeias de hipermercados/distribuidores e contemplam uma vasta gama de produtos, que vão desde os bens alimentares (mercearia variada, pão, leite e derivados, conservas, alimentação infantil, produtos congelados, carnes pré-embaladas, refrigerantes, água, entre outros) aos produtos de higiene corporal, de limpeza do lar, de detergentes, de acessórios e complementos para o lar.



De facto o que é percebido pelos consumidores é que conseguem adquirir um produto em tudo semelhante ao de marca do fabricante (nacional e/ou internacional) **com óptima qualidade e a um preço bastante mais baixo**.

Nos vários estudos comparativos que a este propósito vão sendo publicados é possível perceber que os produtos de **“marca branca”** são, muitas vezes, a escolha acertada pela sua qualidade e preço e num cabaz alimentar permitem, de uma forma geral, poupanças na ordem dos 30% aos consumidores.

Este facto é particularmente significativo nos orçamentos familiares de baixo rendimento, especialmente em momentos de crise económica, onde o consumidor está mais disponível para optar por uma solução que oferece uma relação de qualidade/preço mais interessante.

## Segurança Alimentar

### O que deve saber sobre os ovos...

Em Portugal, o consumo de ovos é elevado, sendo tradicionalmente usados na culinária, quer crus quer cozinhados.

Para aproveitar ao máximo o seu valor nutricional e o seu consumo em segurança, aqui ficam algumas indicações a ter em conta na sua manipulação.

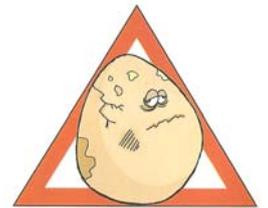
Devido à porosidade da casca do ovo (troca de substâncias entre este e o meio ambiente), ao preparar o ovo deve-se:

- Lavar sempre antes da sua utilização;
- Partir o ovo com um utensílio diferente daquele que vai utilizar na preparação/confecção;
- Abrir o ovo para um recipiente vazio diferente daquele que vai utilizar para a preparação/confecção.

O ovo, devido à sua estrutura física, encontra-se relativamente protegido de contaminantes, devendo ser rejeitado sempre que a casca se apresentar:

- Rachada ou partida;
- Com manchas;

A confecção dos ovos deve ter em conta tempos e temperaturas de confecção tais que impeçam qualquer desenvolvimento microbiano, nomeadamente de patogénicos.



Deve-se, ainda, referir que a cor da casca e da gema não determinam em nada a maior ou menor qualidade do ovo, dependendo daquelas do tipo ou raça do animal e da alimentação deste, respectivamente.

### Como saber se um ovo é fresco?

- Mergulhar em água os ovos: se o ovo for ao fundo é fresco, se vier à superfície é um ovo velho.  
A câmara-de-ar num ovo resulta do facto da sua casca ser permeável à água e aos gases. À medida que o tempo passa, o ovo vai perdendo humidade e, para compensar esta perda, vai entrando ar que gera esta câmara. Assim, quanto menor a frescura do ovo, maior a dimensão da câmara-de-ar.
- A gema apresenta-se centrada num ovo fresco e descentrada num ovo velho. Existem duas “estruturas” denominadas “calazas” que existem nas extremidades da gema e que a ajudam a manter centrada. Com o passar do tempo e outros factores (tais como: altura do ano, as trocas existentes entre o exterior e o interior do ovo) estas estruturas têm maior dificuldade em mantê-la centrada.
- A clara apresenta-se firme e concentrada à volta da gema num ovo fresco. Regra geral, num ovo velho, a clara apresenta-se fluida e alastrada devido às reacções que ocorrem entre o exterior e interior do ovo ao longo do tempo.

### Como conservar o ovo?

- Os ovos devem ser conservados em local fresco, seco e ao abrigo da luz, podendo ser armazenados em frio. Os ovos refrigerados só devem ser retirados momentos antes do seu uso, uma vez que, quando sujeitos à temperatura ambiente, a água existente à superfície do ovo condensa. Dada a permeabilidade da casca, esta água pode entrar, tornando o ovo mais susceptível à contaminação por bactérias do exterior.
- O armazenamento em frio retarda o seu envelhecimento porque como a casca permite a troca de gases (entrada de oxigénio e saída de gás carbónico), estas trocas tendem a ser mais lentas quando o ovo é sujeito a baixas temperaturas.
- Por outro lado a maioria dos microrganismos têm temperaturas mínimas de crescimento entre 6 e 10°C, pelo que a conservação no frio impede a multiplicação destes microrganismos ou a produção das suas toxinas.
- Colocar os ovos com a extremidade mais estreita para baixo para que se mantenham frescos por mais tempo. A clara envolve a gema, mantendo-a centralizada no interior do ovo. Com o passar do tempo, a densidade da clara diminui, porque a albumina, uma proteína presente na sua composição, reage com o ar externo que passa pelos poros existentes na casca. Isso faz com que a gema flutue e comece a deteriorar-se caso entre em contacto com a casca do ovo. Se a parte mais estreita estiver voltada para baixo, a gema irá flutuar e, antes de chegar à casca, baterá na câmara localizada na extremidade mais larga.
- Os produtos que são preparados com ovos crus e que não são posteriormente submetidos a temperatura devem ser preparados de acordo com boas práticas de higiene que não permitam a possibilidade de desenvolvimento microbiano.

## Sabia que...

### Acordo Ortográfico

O novo **Acordo Ortográfico** entrou em vigor no dia 13 de Maio de 2009 e que a partir daí está a decorrer **um período de transição até 2015**, para a sua plena aplicação?

Foi, entretanto, determinado pela [Resolução do Conselho de Ministros n.º 8/2011](#), de 25 de Janeiro que a sua aplicação terá efeitos já a partir de **1 de Janeiro de 2012** no que respeita ao sistema educativo no ano lectivo de 2011/2012 e a todos os actos, decisões e documentos provenientes de serviços, organismos e entidades dependentes do Governo.

A **ASAE** tem vindo a implementar nos meios informáticos (INTRANET e PCs) as ferramentas de ajuda que permitirão escrever de acordo com as novas regras.

A ASAE alerta ainda que as informações constantes na rotulagem dos produtos poderão continuar com a antiga ortografia até 2015, dado estarmos em período de transição e não existir legislação em contrário.



### É proibida a produção e comercialização de água - pé?

Por água-pé entende-se, de acordo com o estabelecido no nº 10 do Anexo I do [Reg \(CE\) nº 491/2009](#), de 25 de Maio, **o produto obtido pela fermentação dos bagaços frescos de uvas macerados em água, ou por esgotamento com água dos bagaços de uvas fermentados.**

De acordo com o estabelecido neste diploma legal, se o seu fabrico for permitido pelo Estado-Membro em causa, **a água-pé só pode ser utilizada para destilação ou para consumo familiar do produtor de vinho.**

**De acordo com o Instituto da Vinha e do Vinho, entidade reguladora do sector**, na regulamentação nacional esta situação está prevista no [Decreto Lei nº 35 846](#), de 2 de Setembro de 1946, que, no seu artigo 6º, estipula **que só é permitido o seu consumo e destilação nas casas agrícolas.**

**No que concerne à comercialização de água-pé, esta é uma pratica proibida em todos os Estados-Membros**

## Notícias da EFSA

- A ASAE vai estar representada na **42ª Reunião do Advisory Forum** da EFSA, que se realizará em Wiesbaden, Alemanha, nos próximos dias 30 de Novembro e 1 de Dezembro.

## AGENDA

A ASAE participou e vai participar nos seguintes seminários e conferências:

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização
Associação dos Agricultores do Ribatejo	Campanha 2011/2012 - Regras a cumprir pelos lagares de Azeite	27-09-2011
Ass. de Agentes Funerários do Centro	Implicações da disciplina no exercício da actividade funerária	08-10-2011
Groquifar-Ass. Nac. de distr. Prod. Qui. e Farmacêuticos	2ª Conferência de Controlo de Pragas Urbanas (Controlo de Pragas na Actividade Alimentar)	14-10-2011
Instituto Politécnico de Beja	Segurança Alimentar	17-10-2011
CEJ - Centro de Estudos Judiciários	Visita do CEJ	20-10-2011
Instituto Português da Qualidade (IPQ)	Marcação CE	20-10-2011
Universidade Católica Portuguesa	Pós-graduação em Segurança Alimentar (HACCP- Inspeção Oficial)	21-10-2011
Ass. Com. Cons. de O. Azeméis e Vale Cambra	Restauração e bebidas e as suas condições higio-sanitárias	24-10-2011
ANESA- Ass. Nac. de empresas de Segurança Alimentar	Dia Mundial da alimentação (Os Riscos Alimentares - do Prado ao Prato)	26-10-2011
Conf. Port. das Colectividades de Cultura, Recreio e Desporto	Sessão de apresentação do Manual de Boas Práticas	29-10-2011
Centro Europeu do Consumidor	Os direitos dos consumidores na União Europeia	10-11-2011
Instituto Politécnico de Viseu	IX Encontro de Protecção Integrada (Fiscalização do Uso de Pesticidas em Portugal)	17-11-2011 18-11-2011

### ERRATA

Na **ASAEnews nº 40** - Edição de Setembro, "Monitorização de Aditivos em Vinhos Portugueses", onde se lê "**SO2**" deve ler-se "**Dióxido de enxofre total**".

FICHA TÉCNICA  
ASAEnews nº 42  
Edição de Novembro  
Ano 2011

Direcção da Publicação: Carlos Martins (DST)  
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)  
Compilação e Revisão de Textos: Olímpia Pelica (DST-DID)  
Design Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DST-DID)

