

# ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

dezembro 2014 | nº 80

ATIVIDADE OPERACIONAL

LEGISLAÇÃO

FORMAÇÃO

INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

COOPERAÇÃO

AGENDA

## A ASAE deseja a todos um FELIZ NATAL e um BOM ANO 2015



### ATIVIDADE OPERACIONAL

- Ginásios Pág. 2
- Sementes e materiais de multiplicação vegetativa Pág. 3



### LEGISLAÇÃO

- Contratos celebrados à Distância e fora do Estabelecimento Comercial Pág. 5



### INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

- Rotulagem Alimentar: Reg. (UE) nº 1169/2011 Pág. 7
- O LM da ASAE entre 2011 e 2014: mudança de instalações e de paradigma Pág. 9



### COOPERAÇÃO

- Protocolo entre Portugal e Timor Pág. 10
- Protocolo de Cooperação entre ASAE e a IAE Pág. 11
- ASAE - Autoridade pioneira na Europa Pág. 11

**ASAE NA DEFESA DO CONSUMIDOR, DA SAÚDE PÚBLICA,  
DA LIVRE PRÁTICA E DA CONCORRÊNCIA LEAL**

## Atividade Operacional

### Ginásios

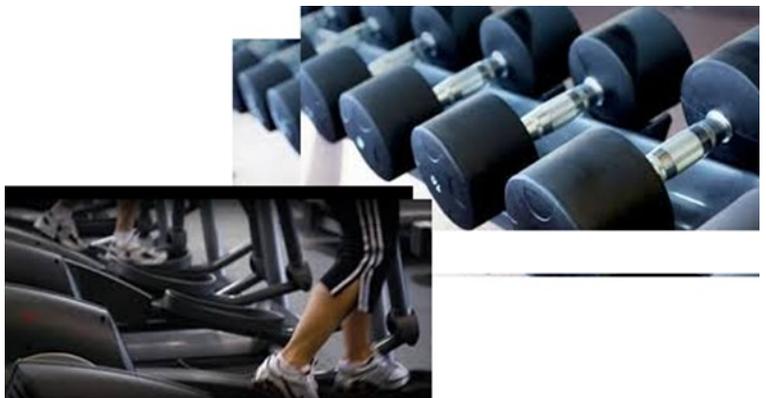
No âmbito de atuação da ASAE foram inspecionados, no período compreendido entre 1 de janeiro e 15 de novembro do ano em curso, **231** operadores económicos com instalações desportivas de uso público, que abrangueu designadamente **ginásios, centros de fitness, academias e/ou clubes de saúde (Health Clubs)**, independentemente da sua titularidade ser pública ou privada e visar, ou não, fins lucrativos.

Para além das instalações e das condições técnicas e de segurança, foram também verificadas as regras disciplinadoras do setor, com especial enfoque nas seguintes matérias:

- ◆ Título Profissional de Diretor Técnico e de Técnico de Exercício Físico, emitido pelo IPDJ;
- ◆ Existência de seguro desportivo e de regulamento interno;
- ◆ Usurpação de Direitos de Autor (Licença de utilização de fonogramas).

Os inspetores verificaram um total de **103** infrações contraordenacionais e a prática de **2** infrações crime, sobre as quais foram instaurados os correspondentes processos - **45** processos de contra ordenação e **1** processo crime.

No decorrer das ações desenvolvidas foi efetuada **1** detenção por prática dos crimes de usurpação e aproveitamento de obra usurpada, foram suspensos **13** estabelecimentos e ainda apreendidas **35** unidades (entre as quais CD's, amplificadores, leitores de CD's, produtos alimentares e outros) no valor de cerca de 608€.



## Atividade Operacional

### Sementes e Materiais de Multiplicação Vegetativa

A qualidade dos produtos agrícolas depende grandemente da utilização de sementes certificadas de acordo com as regras oficiais de certificação, bem como da aquisição de materiais de multiplicação vegetativa cuja produção, controlo e certificação cumpre as regras legalmente estabelecidas.

Os sistemas de certificação de sementes visam garantir a qualidade da semente colocada no mercado e a sustentabilidade da atividade de melhoramento vegetal e da produção de semente de qualidade.

Os procedimentos de controlo e certificação dos materiais de propagação de espécies hortícolas e de fruteiras em vigor, contribuem para a implementação um sistema que permite diversificar, sem perda de qualidade, a realização das operações que visam o controlo e certificação.

Perante a relevância que os materiais de propagação vegetativa da videira assumem na agricultura do País, as regras aplicáveis a estes materiais foram publicadas num diploma específico, o qual visa igualmente a implementação de um sistema que permita diversificar, sem perda de qualidade, a realização das operações de controlo e certificação.

De acordo com a legislação aplicável, a fiscalização ao nível da comercialização dos lotes de sementes e dos materiais de multiplicação vegetativa compete à ASAE podendo para o efeito contar com a colaboração técnica da DGAV e das DRAP.

Nas ações de fiscalização levadas a cabo, são sujeitos a verificação da conformidade, aspetos como:



- Regras aplicáveis a associações varietais;

- Espécies e variedade admitidas à comercialização;

- Requisitos de acondicionamento e comercialização;

- Regras aplicáveis à mistura de sementes;

- Regras aplicáveis a sementes em bruto;

- Regras aplicáveis a sementes produzidas em países terceiros.

De entre as regras estabelecidas para a comercialização de sementes destaca-se a obrigatoriedade de:

- Serem sementes certificadas das espécies listadas nos anexos I a V, sendo que as variedades, à exceção de lotes da categoria comercial, devem obrigatoriamente estar inscritas no Catálogo Nacional de Variedades (CNV) ou nos Catálogos Comuns, além dos casos particulares que venham a ser autorizados, ao abrigo do nº 2 do artigo 11º do [DL nº 88/2010](#);

- Serem sementes de variedades para as quais foi apresentado um pedido de inscrição num catálogo nacional de um Estado membro, de acordo com os procedimentos previstos na Decisão nº 2004/842/CE, da Comissão de 1 de dezembro, e que obedeçam aos requisitos estabelecidos no anexo VII do DL nº 88/2010;

- Os lotes serem suficientemente homogéneos e apresentados em embalagens fechadas, nas quais estejam apostas etiquetas oficiais;

- Serem cumpridas as condições estipuladas nos respetivos Regulamentos Técnicos, para as sementes sob a forma de misturas de géneros, espécies ou variedades;

- Assegurar a identidade das sementes em bruto, desde que as mesmas se destinem a ser submetidas a beneficiação.

O incumprimento das regras relativas à comercialização de sementes consubstancia infrações de natureza contraordenacional puníveis com coimas que variam entre os €100 e os €44.000.

Nas ações de fiscalização levadas a cabo, são sujeitos a verificação da conformidade, aspetos como:

- Licenciamento de fornecedores;

- Validade, renovação e revogação de licenças de fornecedores;

## Sementes e Materiais de Multiplicação Vegetativa



- Cumprirem os requisitos previstos na legislação fitossanitária;
- Serem identificados por etiquetas oficiais de certificação (emitidas pela DGAV, ou pelos produtores ou por outras entidades desde que devidamente autorizadas pela DGAV para esse efeito).



- Regras aplicáveis a plantas e materiais, incluindo os vitícolas que podem ser comercializados;
- Regras aplicáveis à importação.

De entre as regras estabelecidas para a comercialização de materiais de multiplicação vegetativa, incluindo de videira, destaca-se a obrigatoriedade de:

- As pessoas singulares ou coletivas, públicas ou privadas estarem licenciadas pela DGADR como fornecedores de plantas hortícolas ou fornecedores de materiais frutícolas produzidos no País, na Comunidade ou importados;
- Serem certificados;
- Pertencerem a espécies, variedades e clones que estejam legalmente previstas;

O incumprimento das regras legalmente estabelecidas para o estágio de comercialização de materiais de multiplicação vegetativa consubstancia contraordenações puníveis com coimas que variam entre os €2.000 e os €44.000.

No caso particular das regras aplicáveis à comercialização de materiais de propagação vegetativa de videira, as contraordenações previstas são puníveis com coimas que variam entre os €1.000 os €44.000.



## Legislação

### Contratos Celebrados à Distância e Fora do Estabelecimento Comercial

**DL n.º 24/2014**, de 14 de fevereiro que entrou em vigor a 13 de junho com as alterações

operadas pela **Lei n.º 47/2014**<sup>1</sup> de 28 de julho

Define um conjunto de regras aplicáveis aos contratos celebrados à distância e aos contratos celebrados fora do estabelecimento.



#### Princípios orientadores:

- Transparência das práticas comerciais
- Salvaguarda dos interesses legítimos dos consumidores.

#### Principais inovações introduzidas pelo **DL n.º 24/2014**

##### No âmbito do direito de livre resolução

- O direito de livre resolução encontra-se regulamentado de igual modo nos contratos celebrados à distância e nos contratos celebrados fora do estabelecimento comercial, sendo o prazo para o respetivo exercício, de 14 dias seguidos.

- Ainda no âmbito da livre resolução, cabe ao prestador do serviço exigir que o consumidor apresente um pedido expresso através de suporte duradouro, caso queira que a prestação do serviço se inicie durante o prazo em que decorre o exercício daquele direito, sendo que se o consumidor, ainda assim, vier a exercer o direito de livre resolução deve pagar um montante proporcional ao que for efetivamente prestado.

##### No âmbito da informação pré-contratual

- Em matéria de informação pré-contratual, amplia o conteúdo da informação a disponibilizar ao consumidor, por exemplo exigindo a informação prévia sobre existência de depósitos ou outras garantias financeiras, assim como a informação sobre a funcionalidade e interoperabilidade dos conteúdos digitais.

- Impõe o cumprimento de determinados requisitos quer quanto à disponibilização da informação pré-contratual quer quanto à celebração do contrato à distância e do contrato celebrado fora do estabelecimento comercial.

- Obrigação do fornecedor de bens ou do prestador de serviços indicar, no seu sítio na Internet de comércio eletrónico, os meios de pagamento aceites assim como restrições (geográficas ou outras) à entrega.

#### Formulário de livre resolução

Para facilitar o exercício deste direito, o fornecedor de bens ou prestador de serviços deve fornecer ao consumidor um formulário de livre resolução cujo modelo se encontra no Anexo à legislação acima indicada, não sendo obrigatório, para o consumidor, a sua utilização.

#### Principais inovações introduzidas pela **Lei n.º 47/2014**

##### Pagamentos adicionais<sup>2</sup>

No que respeita aos pagamentos adicionais foram adotados um conjunto de obrigações que impendem sobre o fornecedor de bens ou prestador de serviços de modo a garantir:

- que o consumidor foi informado dos mesmos antes de ficar vinculado pelo contrato,
- que lhe foi dada a possibilidade de optar pela inclusão ou não desses pagamentos e,
- que a sua inclusão no contrato resulta de acordo expresso do consumidor

Sob pena de

- A obrigação de pagamentos adicionais ser inexistente,
- A sua aceitação pelo consumidor ser inválida,
- Ou, no caso de ter sido pago, o consumidor ter direito à restituição do referido pagamento.

Acresce que, incumbe ao fornecedor de bens ou prestador de serviços provar que a obrigação de pagamentos adicionais depende da sua comunicação clara e compreensível ao consumidor.

##### Entrega dos bens

O fornecedor de bens deve entregá-los<sup>3</sup>:

- na data ou dentro do período estipulado pelo consumidor ou
- na data ou dentro do período acordado entre o consumidor e o fornecedor

## Contratos Celebrados à Distância e Fora do Estabelecimento Comercial

- na falta de fixação de data de entrega a mesma é devida até 30 dias após a celebração do contrato.

Passado a data ou prazo,

a) o consumidor tem o direito de resolver imediatamente o contrato se:

- o fornecedor, no âmbito de um contrato de compra e venda, se **recusar** a entregar os bens,
- o prazo fixado para a entrega seja **essencial**,
- o consumidor **informe**, antes da celebração do contrato que a data ou prazo de entrega é **essencial**;

b) ou, na ausência das situações acima descritas em a):

- Não sendo cumprida a data ou o prazo o consumidor tem o direito de solicitar ao fornecedor de bens a entrega num **prazo adicional** adequado às circunstâncias.
- Se o prazo adicional não for cumprido o consumidor tem direito a resolver o contrato.
- Após a resolução do contrato o fornecedor de bens deve restituir ao consumidor a totalidade do montante pago no prazo de 14 dias, sob pena de obrigação à devolução em dobro e do direito a indemnização.

Incumbe ao fornecedor a prova do cumprimento das obrigações acima indicadas.

### Transferência de risco de perda e de dano

O risco de perda ou dano dos bens entregues ao consumidor transfere-se do fornecedor para o consumidor ou para o terceiro indicado pelo consumidor que adquira a posse física dos bens e não seja o transportador.

O risco de perda ou dano de bens transfere-se para o consumidor também quando este confia o transporte a pessoa diferente da proposta pelo fornecedor a partir da entrega do bem a esse transportador.

### Serviços de promoção, informação ou contacto com os consumidores

Sem prejuízo do regime aplicável aos *call centers*<sup>4</sup> e do direito de os operadores de telecomunicações faturarem as chamadas, a disponibilização de linha telefónica para contacto, no âmbito de uma relação jurídica de consumo, não implica o pagamento pelo consumidor de quaisquer custos adicionais pela utilização desse meio, além da tarifa base.

### Celebração de contratos por telefone

O consumidor só fica vinculado depois de assinar a oferta ou enviar o seu consentimento escrito, exceto nos casos em que o primeiro contacto seja efetuado pelo próprio consumidor.

### Cessação de contratos adicionais

Sem prejuízo do regime aplicável aos *call centers* e do regime do crédito ao consumo<sup>5</sup>, o exercício do direito de livre resolução do contrato principal celebrado a distância ou fora do estabelecimento, implica a resolução automática dos contratos acessórios sem direito a indemnização ou pagamento de quaisquer encargos exceto quando o consumidor tenha requerido entrega diferente mais onerosa, quando tenha sido acordado que caberia ao fornecedor pagar o reembolso ou quando o consumidor não tenha sido informado dos custos que incorre em devolver o bem.

### Competência ASAE

De acordo com o artigo 30.º do Decreto-Lei n.º 24/2014, compete à ASAE, a fiscalização do cumprimento do disposto no presente decreto-lei e a instrução dos respetivos processos de contraordenação, competindo ao seu Inspetor-geral a decisão de aplicação das coimas e sanções acessórias.

As contraordenações ao Decreto-Lei n.º 24/2014 encontram-se previstas e punidas no artigo 31.º n.º 1 e 2, podendo, simultaneamente com a coima, ser aplicada a sanção acessória de perda de objetos, de acordo com o artigo 32.º do mesmo diploma.

<sup>1</sup> A Lei n.º 47/2014 procedeu à alteração da Lei n.º 24/96 (lei de defesa do consumidor) e da Lei n.º 24/2014.

<sup>2</sup> As regras sobre pagamentos adicionais aplicam-se à compra e venda, à prestação de serviços, aos contratos de fornecimento de serviços públicos essenciais de água, gás, eletricidade, comunicações eletrónicas e aquecimento urbano e aos contratos sobre conteúdo digital.

<sup>3</sup> A entrega dá-se quando o consumidor adquira o controlo ou a posse física do bem.

<sup>4</sup> Aprovado pelo Decreto-Lei n.º 134/2009 de 2 de junho alterado pelo Decreto-Lei n.º 72-A/2010 de 18 de junho.

<sup>5</sup> Aprovado pelo Decreto-Lei n.º 42-A/2013, de 28 de março.

## Informação ao Consumidor



### Rotulagem Alimentar:

#### Regulamento (UE) nº1169/2011, o que estipulam as novas regras?

A 13 de dezembro entrou em vigor o novo regulamento relativo à prestação de informação sobre os alimentos para os consumidores ("Regulamento de Informação Alimentar"), aplicável a todos os Estados Membros da União Europeia (UE). O **Regulamento (UE) nº1169/2011** torna **obrigatória a informação sobre os alergénios em alimentos pré-embalados e não pré-embalados**.

O **Regulamento (UE) nº 1169/2011** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores, estabelece a base para garantir um elevado nível de defesa do consumidor no que se refere à informação sobre os géneros alimentícios, tendo em conta as diferenças de perceção e as necessidades de informação dos consumidores, e assegurando simultaneamente o bom funcionamento do mercado interno. Uma das regras mais importantes em rotulagem alimentar é que o **consumidor não seja induzido em erro**.

#### Quando entra em vigor as novas regras da rotulagem alimentar?

Todos os produtos alimentares pré-embalados vendidos na UE devem apresentar as informações nos rótulos com as novas regras, a **partir de dezembro de 2014**.

No que respeita à declaração nutricional, se nenhuma informação nutricional tem sido fornecida pelo produto, a obrigação de cumprir os novos requisitos legais tornar-se-á obrigatória a **partir de dezembro de 2016**.

#### A informação no rótulo tem de estar em Português?

As informações fornecidas no rótulo devem ser de fácil entendimento, ser claramente legíveis e não se encontram dissimuladas de forma alguma. Os produtos alimentares, incluindo a importação de alimentos vendidos em Portugal devem ser rotulados em Português.



#### O que deve aparecer na rotulagem alimentar?

Incluem-se nas indicações obrigatórias gerais, dependente do género alimentício em causa, as seguintes informações:

Denominação de venda *	
Lista dos ingredientes	✓ Por no rótulo
Quantidade dos ingredientes ou das categorias de ingredientes	
Quantidade líquida *	
Data de durabilidade mínima (DDM)/data limite de consumo (DLM) *	
Condições especiais de conservação e de utilização;	
Nome ou a firma e o endereço do fabricante, do acondicionador ou de um vendedor	
País de origem ou de proveniência	
Instruções de utilização	
Referência ao teor alcoométrico volúmico adquirido (para valores >1,2%)*	

\* Estas indicações devem aparecer no mesmo campo visual

## Rotulagem Alimentar:

### Há mais informações que devam constar no rótulo?

Existem alguns produtos alimentares que têm legislação específica no que respeita a rotulagem. Mais detalhes sobre a legislação alimentar específica poderá consultar o nosso site em [www.asae.pt](http://www.asae.pt).

### Qual o tamanho da letra das menções colocadas no rótulo?

A apresentação das menções obrigatórias para embalagens com **superfície maior < 10cm<sup>2</sup>**: informação obrigatória (denominação, alergénios, quantidade líquida e data de durabilidade mínima ou data limite de consumo) em **carateres cuja 'altura de x' ≥ 0,9mm**.

### Quais os requisitos de Venda à Distância?

Quando o alimento é vendido por meio de "comunicação à distância (por exemplo, internet ou catálogos), as informações obrigatórias incluídas no rótulo devem estar disponíveis antes da conclusão da compra. Esta informação também deve ser apresentada em qualquer material de apoio à venda à distância ou fornecida através de outros meios adequados (por exemplo, página web ou catálogo). **Todas** as menções obrigatórias devem estar disponíveis no **momento da entrega**.



### O seu produto alimentar tem ingredientes alergénios?



Um conjunto de ingredientes foi estabelecido como responsável pela maioria das reações alérgicas aos alimentos (anexo II do Regulamento (UE) nº1169/2011. Se estiverem presentes no alimento, eles devem ser claramente visíveis e realçados na lista de ingredientes. Os requisitos para a prestação de informações relativas aos alergénios também abrangem os alimentos não pré-embalados, incluindo os alimentos vendidos em restaurantes e cafés. Para os produtos não pré-embalados deverão os operadores económicos estar atentos à publicação de legislação nacional.

### Substâncias ou Produtos que Provocam Alergias ou Intolerâncias

1. Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, Kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais, excetuando:
  - a) Xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo (1);
  - b) Maltodextrinas à base de trigo (1);
  - c) Xaropes de glicose à base de cevada;
  - d) Cereais utilizados na confeção de destilados alcoólico, incluindo álcool etílico de origem agrícola.
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
3. Ovos e produtos à base de ovos.
4. Peixes e produtos à base de peixe, excetuando:
  - a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenoides;
  - b) Gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho.
5. Amendoins e produtos à base de amendoins.
6. Soja e produtos à base de soja, excetuando:
  - a) Óleo e gordura de soja totalmente refinados (1);
  - b) Tocoferóis mistos naturais (E 306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja;
  - c) Filoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja;
  - d) Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja;
7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), excetuando:
  - a) Lactosoro utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
  - b) Lactitol.
8. Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistáchios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com exceção de frutos de casca rija utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
9. Aipo e produtos à base de aipo;
10. Mostarda e produtos à base de mostarda;
11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO<sub>2</sub> total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes;
13. Tremoço e produtos à base de tremoço.
14. Moluscos e produtos à base de moluscos.

O **nome da substância ou do produto** a constar na lista de ingredientes deverá ser realçado através duma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes, por exemplo, através de carateres, do estilo ou da cor de fundo.

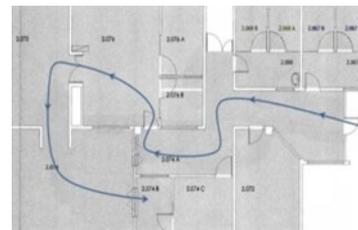
## Informação ao Consumidor

### Informação dos laboratórios

#### O Laboratório de Microbiologia da ASAE entre 2011 e 2014: mudança de instalações e de paradigma

Em 2010 o Laboratório de Microbiologia da ASAE era um Laboratório de Microbiologia!

Com a mudança de instalações, em 2011, para o *Campus* do IAPMEI o novo *layout* do laboratório de microbiologia previa espaços, e circuitos, para que no futuro fosse possível instalar uma área de Biologia Molecular. Tendo em vista a instalação desta nova área foi estabelecida, nesse mesmo ano, uma parceria com a empresa BioRad. Esta parceria permitiu a criação da área de Biologia Molecular no Laboratório de Microbiologia da ASAE (LM) e a implementação, e posterior acreditação, de métodos de deteção de bactérias patogénicas por PCR em tempo real (método de Biologia Molecular).

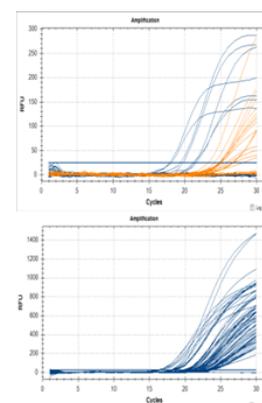


Assim, entre 2012 e 2013, foram implementadas e acreditadas a Pesquisa de *Salmonella* spp. (1º laboratório Nacional na área alimentar com um método acreditado por PCR tempo real), Pesquisa de *Listeria monocytogenes* e Pesquisa de *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) e implementada a deteção de STEC (Shiga toxin-producing *E. coli*).

Nesse período teve início, e foi cimentada, a parceria com a empresa Biopremier visando consolidar e desenvolver as competências do Laboratório de Microbiologia nas metodologias de Biologia Molecular, nomeadamente na área da autenticidade alimentar.

Em 2014, com a assinatura do protocolo com a empresa Biopremier, o laboratório alargou a sua atividade a um âmbito distinto do até aí em prática no LM - a autenticidade alimentar. Foram assim implementadas a deteção e quantificação das espécies cavalo, vaca, porco, galinha, peru, pato, ovelha e cabra por PCR em tempo real.

Em outubro o LM deu início às análises de autenticidade alimentar para o Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) e no dia 20 desse mesmo mês, foram emitidos os primeiros boletins com resultados para o cliente. A 15 outubro o laboratório participou numa operação de fiscalização tendo analisado 21 amostras para deteção e quantificação de cavalo, vaca, porco, galinha e peru.



O Laboratório de Microbiologia integrado no Departamento de Riscos Alimentares e laboratórios da ASAE pretende prosseguir com a sua atividade e ampliar as competências, na área da Biologia Molecular, à deteção e quantificação de outras espécies animais (espécies de peixes por sequenciação) e vegetais, pesquisa de vírus de origem alimentar, microrganismos emergentes ou re-emergentes, microrganismos de importância tecnológica, alergénios e aos futuros desafios da atividade laboratorial.

Em 2014 o Laboratório de Microbiologia da ASAE é um Laboratório de Microbiologia e de Biologia Molecular!

### Sabia QUE...



O Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas encontra-se a validar, em colaboração com o OIV, um método para Título Alcoométrico Volúmico Adquirido em vinho total e parcialmente desalcooolizado

## Protocolo entre Portugal e Timor

Com o objetivo de estreitar laços entre Portugal e Timor e no âmbito de uma cooperação entre a ASAE e a IAE (Inspeção das Atividades Económicas), realizou-se no Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios da ASAE uma formação destinada a transmitir conhecimentos de boas práticas, e a consolidar competências nas áreas de intervenção Laboratorial e Técnica, entre 22 de setembro e 21 de novembro nas instalações do Departamento de Risco Alimentares e Laboratórios da ASAE em Lisboa.

Esta formação no âmbito da “Avaliação de Riscos e Laboratórios” teve a duração de 270 horas (45 dias), e foi delimitada para 3 formandos, tendo ficado cada um dos estagiários num laboratório diferente.

Para além dos estágios nos laboratórios foi também transmitido formação na área da Segurança Alimentar, tendo sido abordados temas, tais como:

- Noções genéricas de microbiologia e critérios de segurança dos géneros alimentícios;
- Técnica de Colheita de Amostras;
- Higiene dos géneros alimentícios;
- Rotulagem dos géneros alimentícios;
- Avaliação e comunicação de riscos alimentares/Relação institucional com a EFSA;
- Noções genéricas de HACCP e flexibilidade associada;
- Perícias macroscópicas;



**“A ASAE deseja as maiores felicidades aos estagiários”**

No final do estágio, foi unânime a opinião dos formadores responsáveis pelo acompanhamento dos formandos:

- *“Durante a sua permanência no Laboratório, o estagiário evidenciou uma grande dedicação e esforço por adquirir novos conhecimentos.”*
- *“Sempre muito interessada e estudiosa, evidenciou, embora em pouco tempo de estágio, uma evolução no uso de conceitos e sua aplicação nas técnicas analíticas. Também a área de gestão laboratorial – nomeadamente no âmbito da NP EN ISO 17025 - foi abordada neste estágio.”*
- *“De salientar que apesar de os conhecimentos iniciais em microbiologia de alimentos fossem limitados o estagiário apresentou uma rápida capacidade de apreender e desenvolver os conceitos teóricos e prático que lhe foram transmitidos.”*
- *“É ainda de ressaltar a sua disponibilidade e vontade em realizar as tarefas que lhe eram solicitadas e sobretudo o bom relacionamento que se desenvolveu entre ele e os elementos do Laboratório.”*
- *“Apesar de o tempo ter sido escasso para poder abranger e cimentar toda a envolvimento do trabalho realizado no Laboratório, pensamos que este estágio constituirá uma mais-valia para a sua atividade futura. Foi-o, sem dúvida, para o Laboratório.”*

No último dia do estágio, no dia 22 de novembro de 2014, o Sr. Inspetor Geral, Mestre Pedro Portugal Gaspar entregou os respetivos certificados de formação.

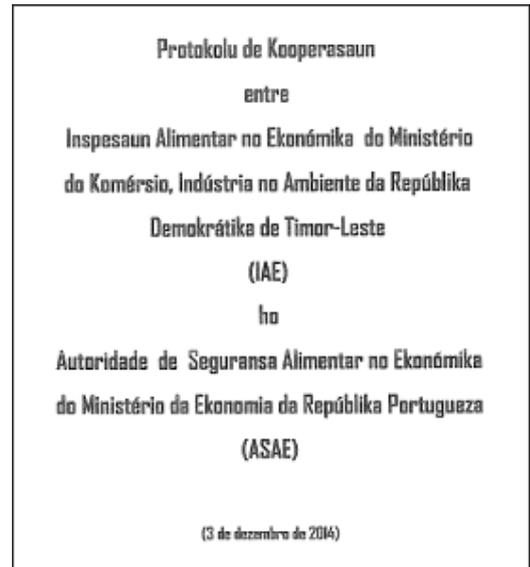


## Cooperação

## Protocolo de Cooperação entre a ASAE e a Inspeção Alimentar e Económica, de Timor Leste



O Inspetor-Geral da Autoridade Segurança Alimentar e Económica, assinou no dia 3 de dezembro de 2014, em Díli, um Protocolo de Cooperação com a Inspeção Alimentar e Económica - a sua homóloga timorense, contando com a presença do Ministro do Comércio, Indústria e Ambiente de Timor e com o Embaixador de Portugal em Díli.



Mais uma vez foram firmados os laços com a Inspeção Alimentar e Económica, visando formação, organização e desenvolvimento institucional, apoio técnico pericial e apoio em meios materiais.

## ASAE - Autoridade Pioneira na Europa

Reforçando o nosso objetivo no âmbito da responsabilidade social, a ASAE foi mais uma vez anunciada, desta vez através do site da Comissão Europeia, por via da parceria que tem desenvolvido com organizações/associações sem fins lucrativos, nomeadamente a DARIACORDAR no âmbito do combate ao desperdício alimentar e no apoio a famílias carenciadas.

A **FAO**, a Organização das Nações Unidas para a alimentação e a Agricultura, referiu também no seu site no passado mês de Setembro, o papel relevante da ASAE nestas atividades de carácter humanitário, devido aos contributos que prestou na elaboração de procedimentos de higiene que promovam a segurança alimentar dos bens alimentares que são manipulados nas atividades inerentes a estas entidades de apoio social.



[http://www.fao.org/save-food/newsletter/2014/newsletter09/en/?fb\\_locale=pt\\_PT](http://www.fao.org/save-food/newsletter/2014/newsletter09/en/?fb_locale=pt_PT)

Estes procedimentos encontram-se disponíveis no site da ASAE e agora também no site da **European Commission**,

[http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/library/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library/index_en.htm)



**European Commission**

São documentos de boas práticas que descrevem as metodologias de manipulação de alimentos e boas práticas de conservação que têm como objetivo garantir que o circuito de recolha, armazenamento, transporte e distribuição cumpram os requisitos de higiene. Sempre na perspetiva de garantir a segurança do consumidor final, e esse é o fator inovador nos documentos desenvolvidos neste âmbito.

## Seminário da ASAE: Desafios Presentes e Futuros

No âmbito das comemorações do seu 9º aniversário, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), organizou, nos passados dias 3 e 4 de novembro, em Lisboa, o Seminário "ASAE: Desafios Presentes e Futuros", cujos trabalhos foram presididos por Sua Excelência o Senhor Secretário de Estado Adjunto e da Economia, Dr. Leonardo Mathias.



O Seminário teve como grandes linhas orientadoras, partilhar o conhecimento e divulgar a atividade da ASAE, demonstrando a sua capacidade técnico-científica e a qualidade dos serviços, no desenvolvimento da sua atuação como órgão de polícia criminal, autoridade de fiscalização e de investigação, de controlo de mercado, de avaliação e comunicação de riscos e de instrução e aplicação de sanções em processos de natureza contraordenacional, mantendo-se assim como uma entidade nacional de referência, **na defesa dos consumidores, da saúde pública, da livre prática e da concorrência leal.**

Este ano o seminário, contou com 2 painéis de cariz internacional, sendo o primeiro constituído por Autoridades de Inspeção oriundas de países lusófonos, localizados na área do Atlântico Sul, como o Brasil, Angola e São Tomé e Príncipe, subordinado ao tema "Autoridades de Inspeção no Quadro Lusófono"; e, um segundo painel, relativo à Cooperação Internacional cujo tema foi "A Análise do Risco no Panorama Europeu/Internacional".

Sendo a ASAE o ponto focal da *European Food Safety Authority* (EFSA), neste painel, pudemos contar com a presença desta Autoridade Europeia e ainda de representantes de entidades homólogas da ASAE, do continente europeu e africano, nomeadamente de França, Marrocos e da Argélia.

À margem do Seminário, decorreram na sede da ASAE, reuniões bilaterais com as delegações internacionais participantes.



## Seminário da ASAE: Desafios Presentes e Futuros

continuação

Foi com grande entusiasmo que recebemos, pela primeira vez, a delegação de Marrocos - *Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires* (ONSSA), da Argélia - *Direção Geral do Controlo Económico e da Repressão de Fraudes* (DGCERF) e de Macau - Instituto do Consumidor.

Nestas reuniões, foi possível abordar assuntos de interesse comum com vista a constituir, alargar e consolidar, a rede de intercâmbio de conhecimento e de práticas entre entidades que trabalham nos domínios das nossas competências.



Num novo ciclo da atividade foram abordadas algumas vertentes da atividade da ASAE ao longo dos seus 9 anos de existência, refletida também na partilha de experiências com parceiros internacionais na área do Atlântico Sul (Brasil, Angola e São Tomé e Príncipe), do Magrebe (Marrocos e Argélia) e da Ásia (China), bem como do espaço



européu (França), destacando-se ainda como ponto focal da European Food Safety Authority (EFSA). Neste contexto, durante o seminário, procedeu-se à assinatura de dois Protocolos de Cooperação, nomeadamente um com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Brasil (ANVISA) e com outro com o Conselho de Consumidores (CC) da Região Administrativa Especial de Macau. Estes Protocolos permitirão firmar laços e estabelecer parcerias através da troca de experiências e de informação, quer na área alimentar, quer na área económica.

Ao longo dos dois dias do Seminário, divididos por oito painéis que abrangeram as diferentes áreas de atuação: Fiscalização, Investigação Criminal, Avaliação de Riscos, Atividade Laboratorial e ainda, a Opinião dos nossos *stakeholders*, a Cooperação nacional e internacional, não deixando de se abordar a responsabilidade social e os desafios para o futuro no novo paradigma da Administração Pública, foram efetuadas diversas apresentações, tais como:

- Tráfico de espécie protegida angula ou "meixão"- crime de dano contra a natureza e outros;
- Cigarros eletrónicos;
- Falsificação de azeite;
- Especulação nas vertentes alimentar e económica;
- Os hábitos de consumo de bebidas energéticas e refrigerantes em adolescentes;
- Riscos de consumo de suplementos alimentares para emagrecimento;
- Novas substâncias psicoativas;
- Contratos celebrados à distância;
- Fraudes no setor das carnes.

## Inauguração do Polo Logístico do Litoral Norte da ASAE

No passado dia 25 de novembro foi inaugurado o Polo Logístico do Litoral Norte da ASAE, pelo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Barcelos, Miguel Costa Gomes e o Senhor Inspetor-Geral da ASAE, Mestre Pedro Portugal Gaspar, na sequência do protocolo celebrado em 2 de setembro.



Trata-se de uma parceria que, em face da cedência gratuita com a duração de 10 anos, se traduzirá numa poupança de mais de 100 mil euros em transporte de material apreendido e em valor de rendas num período de 5 anos, promovendo a eficiência e eficácia dos recursos financeiros da ASAE e potenciado a dinamização económica do concelho de Barcelos.

O Senhor Inspetor Geral da ASAE salientou que 80% das apreensões de produtos contrafeitos se registam na região Norte, intensificando a capacidade de armazenamento de material apreendido pela ASAE, sem custos adicionais.

# Agenda

## ACONTECEU:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
EFSA	45th AFCWG meeting	1 e 2-12-2014	Roma
EFSA	Discussion Group on the EU Risk Assessment Agenda - 3rd Meeting	09-12-2014	Parma - Itália
EFSA	54th Advisory Forum Plenary Meeting	10 e 11-12-2014	Parma - Itália
CNAC Euromed	3rd Euro-Mediterranean Meeting of National Committees against counterfeiting	25-11-2014	Roma - Itália
<b>Ações de Formação para Organismos congéneres</b>			
IRAE Açores	Formação Específica no âmbito dos Procedimentos de Colheita de Amostras	11-10-2014	Ponta Delgada
IRAE Açores	Formação Específica no âmbito da Rotulagem dos Géneros Alimentícios	12-11-2014	Ponta Delgada
IAE Timor	Avaliação de Riscos e Laboratórios	22-09-2014 a 21-11-2014	Campus do Lumiar
<b>Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE esteve representada</b>			
DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária	Seminário "Uso sustentável dos produtos fitofarmacêuticos"	05-11-2014	Faro
BPO Advogados - Boino & Associados	Práticas Individuais Restritivas do Comércio	12-11-2014	Lisboa
Câmara Municipal de Albufeira	Sessão de Esclarecimento sobre Higiene e Segurança Alimentar	13-11-2014	Albufeira
ACIP - Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares	Rotulagem dos géneros alimentícios	22-11-2014	Tentugal
TECMINHO	As novas exigências da Indústria Alimentar	25-11-2014	Universidade do Minho
Município de Tondela	Seminário "Higiene e Segurança Alimentar"	28-11-2014	Tondela
Horpozim - Associação Horticultores da Póvoa de Varzim	Decreto - Lei 166/2013 - Práticas Individuais Restritivas do Comércio	29-11-2014	Póvoa de Varzim
Câmara Municipal da Lousã	Disposições legais a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e da restauração	05-12-2014	Lousã
Câmara Municipal de Alcobça	Licenciamento e Fiscalização de Pequenos Negócios - Sistema de Indústria Responsável (SIR) - Pequena Indústria - Flexibilidade Associada	15-12-2014	Alcobça

**FICHA TÉCNICA: ASAEnews nº 80 | Edição de dezembro | Ano 2014**

**Propriedade:** Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

**Coordenação Editorial:** Unidade Nacional de Operações / Divisão de Informação Pública

