

# ASAE news


**AUTORIDADE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONÓMICA**

setembro 2015 | n.º 89

## Reunião da *RoHS ADCO GROUP* em Portugal

Tendo em conta os princípios de cooperação entre os Estados-Membros e a Comissão, com base nos quais existe o dever de assegurar uma cooperação e uma troca de informação eficiente entre as respetivas autoridades de fiscalização do mercado e entre estas e a Comissão, realizou-se pela primeira vez em Portugal, a reunião da **RoHS ADCO group**.

Pelos motivos descritos e uma vez que está atribuído à ASAE a fiscalização das regras relativas à restrição da utilização de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos, previstas na Diretiva n.º 2011/65/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2011, transposta para ordem jurídica interna pelo Decreto-Lei n.º 79/2013, de 11 de junho, coube a esta Autoridade a organização do referido evento.

Assim sendo, 10 de setembro deverá ser recordado como um grande passo para a ASAE, enquanto autoridade

nacional de fiscalização do mercado na aceção dada pelo artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 765/2008, de 9 de julho, por ter sido a anfitriã de mais uma reunião de um grupo de cooperação administrativa apoiada pela Comissão Europeia.

Para isso, a ASAE disponibilizou à Comissão e às suas congéneres dos Estados-Membros as suas instalações dos Serviços Centrais, bem como peritos técnicos e inspetores para assistirem a este grupo, onde deu a conhecer a sua metodologia tanto em termos operacionais como na execução de decisões de fiscalização do mercado com vista à verificação do cumprimento dos requisitos legais por parte dos operadores económicos ao longo do circuito comercial.

Estas reuniões têm sido promovidas ao longo dos anos, pela Comissão Europeia, nomeadamente pela DG *Grow*, DG *Energy* e DG *Environment*, cujos participantes são as autoridades de



### Nesta edição:

- ◆ Reunião da *RoHS ADCO GROUP* em Portugal - **pág. 1**
- ◆ ASAE fiscaliza 1325 viaturas em "Operação Circular" - **pág. 3**
- ◆ A intervenção da ASAE na atividade turística no Algarve - **pág. 4**
- ◆ Sistema Nacional de Qualificação e Certificação de Produções Artesanais Tradicionais (SNQCPAT) - **pág. 6**
- ◆ O que são os novos alimentos? - **pág. 8**
- ◆ Somos Laboratório Nacional de Referência para análise de PAH em óleos e gorduras - **pág. 9**
- ◆ Conferência: "Alergia Alimentar" - Nova Legislação - **pág. 10**
- ◆ Celebração do Memorando de Cooperação entre a ASAE e a Comissão de Segurança Alimentar do Japão - **pág. 11**
- ◆ Relações de cooperação bilateral com Timor Leste - **pág. 11**
- ◆ Agenda - **pág. 11**

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

## Reunião da RoHS ADCO GROUP em Portugal

Continuação

fiscalização do mercado dos diversos Estados-Membros da União Europeia e dos países que aderiram ao Acordo sobre o Espaço Económico Europeu - Acordo do EEE, previstas na legislação de harmonização da União, designadamente o Regulamento (CE) n.º 765/2008, de 9 de julho, que estabelece os requisitos de acreditação e fiscalização do mercado relativos à comercialização de produtos.

O funcionamento e a participação dos ADCO group, são sempre incentivados pela própria Comissão Europeia, uma vez que os trabalhos desenvolvidos nas reuniões incidem essencialmente na avaliação, análise de questões e elaboração de documentos relacionados com a matéria relativa com segurança dos produtos colocados ou disponibilizados no mercado e com atividades da fiscalização em matérias inseridas na vertente da área económica.

Face ao esforço da ASAE, tenacidade, persistência e empenho, a organização e a condução dos trabalhos foi elogiada por todos os presentes incluindo a Comissão Europeia.

Neste sentido, considera-se que o desafio proposto pela atual presidência do ADCO group, Reino Unido, foi superado e por isso o dia 10 de setembro de 2015, deverá passar a ser mais um marco histórico, para esta Autoridade e para a fiscalização do mercado portuguesa.

No âmbito do cumprimento das obrigações atribuídas por lei, a ASAE irá continuar a desenvolver toda a sua atividade de fiscalização do mercado, de modo a representar Portugal dentro das instâncias da União Europeia, valendo-se para isso do seu corpo inspetivo e técnico.



## ASAE fiscaliza 1325 viaturas em “Operação Circular”

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica realizou dia 18 de setembro, uma operação de fiscalização, a nível nacional, denominada **“Operação Circular”** tendo por objetivo verificar as condições de transporte de mercadorias em circulação (bens alimentares e não alimentares) nas principais vias de acesso aos grandes centros urbanos, industriais e mercados abastecedores.

No âmbito desta operação, realizada em cerca de 50 locais, nos concelhos de Lisboa, Porto, Braga, Viana do Castelo, Mirandela, Coimbra, Viseu, Aveiro, Leiria, Castelo Branco, Guarda, Almeirim, Évora, Beja, Albufeira e Faro, foram verificadas as condições higio-sanitárias de transporte, o controlo de temperatura e a rotulagem dos produtos e a documentação de acompanhamento de mercadorias.

Durante a ação, desenvolvida em colaboração com a PSP e a GNR, foram fiscalizadas 1325 viaturas, tendo sido controladas mais de 1500 toneladas de produtos diversos (carnes, pescado, hortofrutícolas, produtos de padaria e pastelaria, bebidas, têxteis e calçado, produ-



tos da construção entre outros), tendo sido instaurados 17 processos de contraordenação e apreendidas cerca de 9 toneladas de produtos (carnes frescas, congeladas, produtos à base de carne e produtos da pesca congelados), destacando-se como principais infrações o incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene, a falta de condições de veículo para transporte de géneros alimentícios e a falta de controlo metrológico de equipamento de registo de temperatura.

Durante a ação de fiscalização foi ainda instaurado um processo-crime por desobediência, dado ter sido detetada mercadoria proveniente de um entreposto não autorizado (alvo de fiscalização anterior da ASAE), verificando-se ainda que o veículo não possuía condições de frio para transporte de produtos alimentares.

Ainda na sequência de um acidente de viação na A1 de uma viatura que transportava carne fresca de aves, após realização de perícia foram apreendidas cerca de 4 toneladas de carne e por decisão do operador económico foram encaminhadas para subprodutos.



## A intervenção da ASAE na atividade turística no Algarve

O Algarve é, para muitos, sinónimo de férias, sol e mar, contudo, nem sempre foi assim. No início do séc. XX, o Algarve era ainda uma região pouco turística, devido, sobretudo, às poucas e difíceis acessibilidades, conjugadas com a ausência de infra-estruturas hoteleiras dignas desse nome. Foi na década de 60 que se percebeu a importância do Turismo como uma atividade económica que envolve diversos setores da economia<sup>1</sup>.



Algarve de outros tempos

Imagem de Maria João Rosa-Passatempo Algarve Vintage disponível em <http://blog.turismodoalgarve.pt/search/label/Algarve%20Vintage>

Atualmente, o Algarve detém cerca de 40 % da oferta turística nacional, distribuída por 436 empreendimentos turísticos (inscritos no RNET - Registo Nacional dos Empreendimentos Turísticos, em 2014) e mais de 6 mil empresas e particulares registados (até Abril 2015) que oferecem alojamento temporário a turistas, o denominado “Alojamento Local”<sup>2</sup>. Estes números traduzem uma variedade enorme ao nível da qualidade da oferta de alojamento turístico, apresentando soluções tão diversificadas como o “Resort” de 5 estrelas, com a piscina de areia e água salgada e o campo de golfe, a Casa de Campo na serra algarvia ou o apartamento particular no centro de Albufeira, por exemplo.

A **ASAE** é a entidade responsável pela inspeção e fiscalização dos empreendimentos turísticos e de alojamento local, cujo regime jurídico da instalação, exploração e funcionamento foi consagrado no Decreto-Lei nº 39/ 2008 de 07 de março<sup>3</sup> e alterado pelo Decreto-Lei nº 228/2009 de 14 de setembro. Este diploma procedeu à

revogação dos diversos diplomas que anteriormente regulavam esta matéria e reuniu num único Decreto-Lei as disposições comuns a todos os empreendimentos, de modo a tornar mais fácil o acesso às normas reguladoras da atividade e, ao nível da classificação dos empreendimentos, diminuiu significativamente as tipologias e sub-tipologias existentes e introduziu um sistema uniforme de graduação assente na atribuição das categorias de uma a cinco estrelas.

A introdução da figura do “**Alojamento Local**” veio permitir a prestação de serviços de alojamento temporário a estabelecimentos que não satisfaziam os requisitos legais exigidos aos Empreendimentos Turísticos. Esta modalidade de alojamento acaba por ser inicialmente regulamentada pela Portaria nº 517/ 2008 de 25 de junho, sendo alterada pela Portaria nº 138/ 2012 de 14 de maio, contemplando 3 tipos de alojamento: o apartamento, a moradia e os estabelecimentos de hospedagem e instituindo para tal alguns requisitos mínimos de segurança e higiene.

Após 5 anos da sua publicação, o Decreto-Lei nº 39/2008 de 07 de março sofreu nova alteração com a promulgação do Decreto-Lei nº 15/2014 de 23 de janeiro, que veio reformular e introduzir reajustamentos fundamentais face à atual conjuntura económica.

Com a proliferação de um conjunto de novas realidades de ofertas de alojamento temporário, e considerando a sua importância turística e a evidente relevância fiscal, autonomizou-se a figura do “Alojamento Local” através de diploma próprio, o Decreto-Lei nº 128/2014 de 29 de agosto, que para além de manter as 3 tipologias anteriores - apartamentos, moradias e estabelecimentos de hospedagem, prevê também, para estes últimos, requisitos específicos para os denominados “hostels”.

<sup>1</sup> Fonte: [www.academia.edu](http://www.academia.edu), “Historia do Turismo de Portugal” Professoras Carla Freitas e Emilia Ventura;

<sup>2</sup> Fonte: [www.turismodeportugal.pt](http://www.turismodeportugal.pt)

<sup>3</sup> Fonte: [www.dre.pt](http://www.dre.pt)

## A intervenção da ASAE na atividade turística no Algarve

### Continuação

Sendo o Algarve a região com maior concentração de oferta de alojamento turístico do País e atendendo às circunstâncias económicas atuais e à intensificação das reservas “online”, tem-se assistido uma expansão massiva, do designado “alojamento local”. Apesar deste tipo de alojamento poder ser encarado como uma mais-valia para a indústria do turismo algarvio, está longe de se encontrar totalmente regularizado.

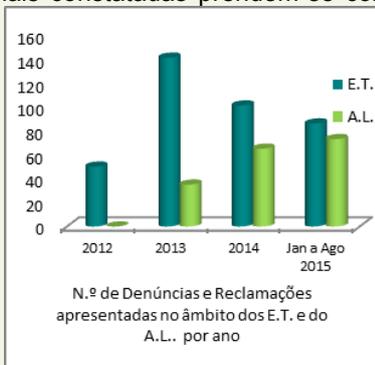


Imagem I - Estabelecimento de AL publicitando-se como hotel

O número de denúncias contra estabelecimentos de alojamento local tem vindo a aumentar significativamente desde a entrada em vigor do Decreto-Lei n.º 128/2014 de 29 de Agosto (conforme demonstrado no gráfico n.º 2), o que se tem refletido no tipo de infrações detetadas ao nível do alojamento local ilegal, exemplo disso, são: 1) *falta do registo de estabelecimento de alojamento local*; 2) *falta de afixação no exterior dos estabelecimentos de hospedagem da placa identificativa* e 3) *a violação das regras de identificação e publicidade dos estabelecimentos de AL*, como se pode ver na imagem (I), que normalmente se identificam como empreendimentos turísticos.

No que concerne aos empreendimentos turísticos, as infrações que têm sido mais constatadas prendem-se com

a) a não utilização dos sinais normalizados, que indicam os serviços disponíveis naquele empreendimento, b) a falta de afixação da placa identificativa da respetiva classificação (e.g., imagem II) e c) a violação dos deveres da entidade exploradora, ou seja, em instalações/mobiliário/equipamentos em más condições de conservação, higiene e limpeza (e.g., imagens III, IV, V e VI).



Verificam-se igualmente, no âmbito de outras matérias económicas, diretamente relacionadas com o alojamento turístico, infrações do tipo: *falta do livro de reclamações*, *o incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene e a falta da inspeção periódica às instalações de gás*.



Imagem II - Falta da placa identificativa da classificação



Imagens III, IV, V e VI - Alguns exemplos de instalações e equipamentos em mau estado de conservação/higiene

Importa referir que, não obstante o alojamento turístico constituir a grande fatia da atividade inspetiva da brigada especializada dos Empreendimentos Turísticos, existem outras atividades no âmbito do turismo, tais como as agências de viagens e turismo, as empresas de animação turística e operadores marítimo-turísticos, tendo as duas últimas uma expressão significativa no Algarve, 22% de um universo de 2.136 empresas registadas no RNAAT (Registo Nacional dos Agentes de Animação Turística) no sítio do Turismo de Portugal, I.P., em 2014.

Dada a especificidade económica da região do Algarve, maioritariamente vocacionada para o Turismo, e face ao desenvolvimento de todo um conjunto de atividades económicas inerentes à oferta turística, é fundamental a existência de brigadas especializadas na intervenção junto destes operadores económicos, visando a garantia da qualidade e carácter de excelência destes serviços na região.

## Sistema Nacional de Qualificação e Certificação de Produções Artesanais Tradicionais (SNQCPAT)

Recentemente foi publicado o Decreto-Lei n.º 121/2015, de 30 de junho, que cria o **Sistema Nacional de Qualificação e Certificação de Produções Artesanais Tradicionais (SNQCPAT)**, estabelecendo objetivos e definindo os seus destinatários, não se aplicando aos produtos artesanais agrícolas e agroalimentares.

O referido diploma legal:

- \* determina que o **Instituto do Emprego e da Formação Profissional, I. P. I** (IEFP, I. P.), é a entidade responsável pela organização e gestão do SNQCPAT, estabelecendo em consequência as respetivas competências;
- \* cria no âmbito do IEFP, I. P. uma **Comissão Consultiva para a Certificação de Produções Artesanais Tradicionais (CCCPAT)**, à qual compete a análise e a emissão de parecer vinculativo relativamente aos pedidos de registo de produções artesanais tradicionais a certificar.

### ⇒ Destinatários

Têm acesso ao SNQCPAT os produtores portadores de carta de unidade produtiva artesanal emitida ao abrigo do estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 110/2002, de 16 de abril<sup>1</sup>.

Têm ainda acesso ao SNQCPAT os industriais de ourivesaria, inscritos na CAE 3212 (fabricação de joalharia, ourivesaria e artigos similares), que produzam produtos de ourivesaria tradicional portuguesa, de acordo com os critérios específicos definidos em portaria a aprovar pelos membros do Governo responsáveis pelas áreas da economia e do emprego.

### ⇒ Objetivos do SNQCPAT

- a) Promover e diferenciar as produções artesanais tradicionais portuguesas, mediante a sua qualificação e certificação, evidenciando e potenciando as suas características e qualidades específicas;
- b) Disciplinar, qualificar e clarificar a oferta, incentivando a procura mais esclarecida dos produtos artesanais genuínos;
- c) Salvaguardar e proteger, pela diferenciação e no respeito pela legalidade, os produtos artesanais tradicionais portugueses de práticas ilegais de produção e comercialização que prejudiquem e desprestijem a sua imagem a sustentabilidade do setor;

- d) Contribuir para a consolidação e o desenvolvimento das unidades produtivas artesanais que laboram produções artesanais tradicionais passíveis de certificação e para o aumento dos níveis de empregabilidade no setor.

### ⇒ Certificação de produções artesanais tradicionais

É o procedimento através do qual se garante a conformidade de determinado produto artesanal tradicional com os requisitos constantes do caderno de especificações referido no artigo 9º.

O **caderno de especificações** é o documento que fundamenta o processo de certificação da produção artesanal tradicional a certificar.

O caderno de especificações identifica e caracteriza, de forma rigorosa, a produção artesanal tradicional, devendo nele constar, obrigatoriamente, os elementos previstos nas alíneas **a) a h)** do n.º 2 do artigo 9º.

No caso dos produtos artesanais tradicionais de **metais preciosos e dos produtos de ourivesaria tradicional portuguesa**, o caderno de especificações tem ainda que conter uma declaração que ateste que os mesmos obedecem aos critérios da portaria referida no n.º 2 do artigo 3º.

A observância integral do conteúdo do caderno de especificações é condição indispensável e necessária para que as produções possam beneficiar da certificação e fazer uso da marca de certificação referida no artigo 6º, doravante designada por **marca de certificação**.

### ⇒ Marca de certificação

No âmbito do SNQCPAT é criada a **marca «artesanato tradicional certificado»**, cujo modelo de logótipo **consta do anexo ao referido Decreto-Lei**.

O IEFP, I. P., procede ao registo da marca de certificação junto do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, I. P. (INPI, I. P.).

<sup>1</sup> Até à entrada em vigor da portaria prevista no n.º 2 do artigo 3º mantém-se em vigor a Portaria n.º 605/96, de 25 de outubro, alterada pela Portaria n.º 1034/99, de 24 de novembro.

<sup>2</sup> Consideram-se entidades promotoras, as seguintes entidades, que requeiram junto do IEFP, I. P., o registo de produções artesanais tradicionais a certificar:

- a) Organizações de produtores das produções a certificar, ou organizações de artesãos de natureza transversal em que aqueles estejam representados, qualquer que seja a sua forma jurídica de constituição ou composição;
- b) Autarquias locais;
- c) Pessoas coletivas públicas ou privadas, sem fins lucrativos, que desenvolvam atividade na área da formação profissional, do apoio, estudo e promoção do artesanato do respetivo território de intervenção;
- d) Industriais de ourivesaria referidos no n.º 2 do artigo 3º.

## Sistema Nacional de Qualificação e Certificação de Produções Artesanais Tradicionais (SNQCPAT)

Continuação

### ⇒ Procedimento de Registo de produções artesanais tradicionais

O registo de produções artesanais tradicionais a certificar depende de requerimento da entidade promotora<sup>2</sup>, dirigido ao IEFP, I. P., que deve ser instruído com o:

- a) Caderno de especificações;
- b) Código de acesso à certidão permanente ou, caso esta não exista, cópia dos estatutos devidamente aprovados;
- c) Currículo da entidade, em matéria de apoio, estudo e promoção do artesanato do respetivo território de intervenção.

O requerente é dispensado da apresentação dos documentos acima indicados que se encontrem na posse de qualquer serviço ou organismo da Administração Pública, quando dê o seu consentimento para a sua obtenção, nos termos do artigo 28.º-A do Decreto-Lei n.º 135/99, de 22 de abril.

### ⇒ Organismos de certificação

Consideram-se organismos de certificação, os organismos estabelecidos em território nacional ou noutro Estado-Membro do Espaço Económico Europeu, que, após a aprovação do registo de produção artesanal tradicional nos termos do artigo 13º, se encontrem acreditados, nos termos do artigo 15º, para certificar a produção artesanal tradicional em causa.

Os organismos de certificação devem criar, no seu seio, uma comissão de acompanhamento do processo de certificação das produções artesanais, na qual têm obrigatoriamente assento os representantes da entidade promotora e dos produtores beneficiários da certificação.

### ⇒ Acreditação

A acreditação é da competência do **Instituto Português de Acreditação I.P.** (IPAC, I. P.), no quadro das atribuições que lhe estão cometidas pelo Decreto-Lei n.º 81/2012, de 27 de março.

No caso de organismo de certificação estabelecido noutro Estado -Membro do Espaço Económico Europeu, compete ao IPAC, I. P., confirmar o reconhecimento da equivalência da respetiva acreditação, quando concedida por outro organismo nacional de acreditação.

### ⇒ Etiquetagem ou rotulagem dos produtos

Os produtos certificados ostentam etiquetagem ou rotulagem comprovativa, tendo em atenção, no que respeita aos produtos artesanais tradicionais com metais preciosos, o cumprimento da legislação correspondentemente aplicável.

Sem prejuízo da observância das demais normas legais que lhes sejam aplicáveis, a etiquetagem ou rotulagem deve ainda contemplar, obrigatoriamente:

- a) A denominação da produção artesanal tradicional certificada, sob a forma de indicação geográfica, quando aplicável, conforme previsto no artigo 13.º;
- b) A marca de certificação, a qual deve respeitar as especificações constantes do modelo de logótipo constante do anexo ao presente decreto-lei;
- c) A indicação do organismo de certificação.

### ⇒ Registo Nacional de Produções Artesanais Tradicionais Certificadas

Do Registo Nacional de Produções Artesanais Tradicionais Certificadas deve constar, para cada produção tradicional certificada, os seguintes elementos informativos:

- a) O nome, sob a forma de indicação geográfica, quando aplicável, da produção beneficiária da certificação, bem como o logótipo e a marca associados;
- b) A indicação da área geográfica de produção;
- c) A identificação da entidade promotora;
- d) A identificação da entidade titular da indicação geográfica, quando aplicável, sempre e quando a entidade promotora proceda à transmissão do respetivo registo;
- e) A identificação do organismo de certificação, bem como a sua marca, símbolo ou logótipo, se existentes;
- f) A síntese dos principais elementos do caderno de especificações;
- g) A lista atualizada dos produtores beneficiários da certificação;
- h) A identificação do processo de registo de indicação geográfica, quando aplicável, no INPI, I. P.

### ⇒ Contraordenações

A **utilização abusiva ou fraudulenta das indicações geográficas ou do modelo de logótipo** constante do anexo constante do supra referido Decreto-Lei, constitui contraordenação, punível com coima de **€3 000 a €30 000**, caso se trate de pessoa coletiva, e de **€750 a €3 740**, caso se trate de pessoa singular.

A ASAE, tem competência para fiscalizar, a par de outras entidades, como os organismos de certificação, e para instruir e decidir os processos de contraordenação.

## O que são novos alimentos?

Os Novos Alimentos ou “*Novel Food*” são alimentos ou ingredientes alimentares ainda não significativamente utilizados para consumo humano na União Europeia antes de 15 de maio de 1997 e que têm que ser submetidos a uma avaliação de risco e autorizados antes da sua introdução no mercado.

O Regulamento CE nº 258/97 de 27/01, é o Regulamento aplicável para a colocação no mercado dos Novos Alimentos. Estes antes de serem introduzidos no mercado estão sujeitos a um processo de aprovação, pelo que a empresa responsável terá que enviar à entidade competente do estado membro (no caso de Portugal é a DGAV), um dossier com dados científicos ou outros que comprovem, por um lado que é um alimento que não tem tradição de uso e por outro, que obedece às regras de segurança alimentar (avaliação de risco), e ainda que esteja de acordo com os critérios estabelecidos na Recomendação da Comissão 97/618/CE. A entidade competente para a Avaliação de Risco em Portugal é a ASAE.

Os Novos Alimentos podem ser alimentos inovadores ou produzidos com nova tecnologia, ou ainda alimentos tradicionalmente consumidos fora do espaço europeu. São exemplo os produtos de agricultura de países terceiros como as sementes de chia, ou ainda nutrientes produzidos recentemente como a zeaxantina sintética, ou ainda extratos de alimentos como a proteína de colza.

Os Novos Alimentos são aprovados através de Decisões da Comissão e a lista dos aprovados, reprovados, e em avaliação, pode ser consultada no site da Comissão Europeia: ([http://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/authorisations/list\\_authorisations/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/list_authorisations/index_en.htm))



A um novo alimento aplica-se, para além do Regulamento referido, a legislação geral da rotulagem (Regulamento UE nº 1169/2011), bem como todas as regras de higiene e segurança alimentar.

Em 2013, a Comissão apresentou uma proposta de novo Regulamento, para que os Novos Alimentos fossem sujeitos a um processo de introdução no mercado, mais simples, claro e com procedimentos de autorização totalmente centralizados a nível da União Europeia, sem passar pelos Estados Membros. A proposta inclui ainda disposições especiais para os alimentos que não foram comercializados na União Europeia mas que têm um historial de uso seguro, por exemplo em países terceiros. Foi ainda proposto pelo Parlamento Europeu que sejam proibidos os alimentos provenientes de animais clonados.

Por toda a Europa, extratos ou partes de insetos estão a ser submetidos a aprovação como Novos Alimentos. Contudo, os vários Estados Membros têm diferentes interpretações sobre esta matéria, nomeadamente em relação à aplicação da legislação dos Novos Alimentos aos insetos inteiros.

## Somos Laboratório Nacional de Referência para análise de PAH em óleos e gorduras

O Laboratório de Físico Química (LFQ) da ASAE foi nomeado Laboratório Nacional de Referência (LNR) para a determinação de Hidrocarbonetos Aromático Policíclicos (PAH) em óleos e gorduras. Com esta nomeação passam a ser três as grandes famílias previstas no Regulamento 1881/2006, contaminantes em géneros alimentícios, em que o LFQ detém este estatuto a saber: Micotoxinas, Dioxinas e PCB e agora PAH.

Desde 2014 que este ensaio estava acreditado em Óleos e Gorduras, sendo esta uma das condições necessárias para a sua recente nomeação como LNR.



A importância do controlo destes compostos advém de serem compostos genotóxicos (promovem alterações genéticas) e cancerígenos.

Recolha de dados sobre a ocorrência de PAH nos alimentos constatou teores elevados em frutos secos, óleos de bagaço de azeitona, peixe fumado, óleos de semente de uva, produtos à base de carne fumada, moluscos frescos, e especiarias/molhos e condimentos.



No caso dos alimentos fumados estes podem ser contaminados durante processos de fumagem, aquecimento e secagem desde que ocorra um contacto direto entre os produtos de combustão e os alimentos. Além disso, a poluição ambiental pode provocar a contaminação com PAH, nomeadamente por acumulação destes compostos em peixe e produtos da pesca.

De forma a cobrir todo o âmbito previsto para estes compostos no referido regulamento, o LFQ está já a realizar trabalho para a validação desta determinação em outra matrizes como seja a alimentação infantil, e fumados de peixes e carnes.



## Comemorações do 10º Aniversário da ASAE

### Conferência: “Alergia Alimentar” - Nova Legislação



No âmbito das comemorações do 10º aniversário da ASAE, decorreu no passado dia 18 de setembro, no Auditório Jean Piaget em Mirandela a Conferência “**Alergia Alimentar - Nova Legislação**”, a qual contou a presença do Senhor Presidente da Câmara Municipal de Mirandela, do Senhor Inspetor Geral da ASAE, do senhor Subinspetor Geral da ASAE e da Professora Renata Barros da faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.

Centrado na temática da Alergia Alimentar no debate foram abordadas noções gerais e conceitos, a evicção alimentar e prevenção accidental e a abordagem prática na comunidade direcionada para a indústria alimentar e restauração, a vivência na escola e os cuidados para o consumidor quando viaja.

A ASAE elabora e coordena um plano de controlo no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostra (PNCA) cuja missão é a de assegurar que os géneros alimentícios colocados no mercado não põem em risco a segurança e saúde dos consumidores, onde se inclui neste âmbito uma avaliação detalhada das substâncias potencialmente alergénicas.

A prestação de informação sobre os géneros alimentícios tem por **objetivo obter um elevado nível de proteção da saúde e dos interesses dos consumidores**, proporcionando uma base para que **os consumidores finais possam fazer escolhas informadas e utilizar os géneros alimentícios com segurança**, tendo especialmente em conta considerações de saúde, económicas, ambientais, sociais e éticas.



Desde dezembro de 2014, com a aplicação do **Regulamento (UE) N.º 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios**, os operadores das empresas do sector alimentar em todas as fases da cadeia alimentar, sempre que as suas atividades impliquem a prestação de informações sobre os géneros alimentícios ao consumidor, têm de facultar informações relativas à presença dos alimentos ou ingredientes que possam causar alergia alimentar (previstos no Anexo II), de forma clara e visível.



## Cooperação

### Celebração do Memorando de Cooperação entre a ASAE e a Comissão de Segurança Alimentar do Japão



O Inspetor-Geral da Autoridade Segurança Alimentar e Económica, assinou esta quinta-feira (17 de setembro), em Lisboa, um Memorando de Cooperação com a sua homóloga Japonesa - a Comissão de Segurança Alimentar (FSCJ). Este ato foi presidido por S. Ex.<sup>a</sup> o Secretário de Estado Adjunto e da Economia, contando com a presença do Embaixador do Japão em Portugal.

A celebração deste Memorando contribuirá para um aprofundamento dos laços de cooperação entre os dois países, surgindo na sequência de uma missão da ASAE a Tóquio, em maio de 2015, um mês depois da viagem do Primeiro-Ministro Português ao Japão.

Durante a manhã, a delegação da FSCJ visitou os laboratórios da ASAE e da parte da tarde reuniu-se, após a celebração do Memorando, com a ASAE com a finalidade de implementar esta cooperação bilateral, através da negociação e assinatura de um Plano de Atividades entre as duas instituições para 2015-2016.

### Relações de Cooperação Bilateral com Timor-Leste

Está a decorrer, de 14 a 25 de setembro, uma visita de uma delegação da Inspeção das Atividades Económicas de Timor-Leste à ASAE. Esta missão, chefiada pela Subinspetora-Geral, tem como objetivo frequentar formação na área da Higiene e da Segurança Alimentar, colocando em prática o Plano de Atividades celebrado entre a ASAE e a IAE para 2015.

## AGENDA:

### Aconteceu:

| Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE estará representada |  |            |           |
|---|--|------------|-----------|
| Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.  | Reunião Grupo de trabalho Ocorrência Microbiológica na Cadeia Alimentar (GTOMCA) | 11-09-2015 | Lisboa    |
| APED<br>Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição   | Fórum de Debate –<br>Plano Nacional de Colheita de Amostras                      | 15-09-2015 | Lisboa    |
| PROMARCA<br>El Valor de la Marca  | “Symposium on Innovation, Variety and Competition in Consumer Goods”             | 17-09-2015 | Madrid    |
| Sessão no âmbito das comemorações do 10º aniversário da ASAE  |  |            |           |
| ASAE<br>Ciclo de Conferências   | “Alergia Alimentar - Nova Legislação”  | 18-09-2015 | Mirandela |

### Vai Acontecer:

| Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE estará representada |  |            |       |
|---|--|------------|-------|
| Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto                                    | “Aula de Legislação do Mestrado de Alimentação Coletiva” | 25-09-2015 | Porto |

CONTACTOS: Rua Rodrigo da Fonseca nº 73 | 1269-274 Lisboa | Tel.: 707 502 723 | Fax: 217 983 654

URL: [www.asae.pt](http://www.asae.pt) E-mail: [newsletter@asae.pt](mailto:newsletter@asae.pt)

FICHA TÉCNICA: Propriedade: ASAE | Coordenação Editorial: Unidade Nacional de Operações/Divisão de Informação Pública

