



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

ASAEnews



O Natal aproxima-se a passos largos e com ele os muitos e saborosos **doces e sobremesas** que recheiam as nossas mesas. É nesta altura do ano que se cometem muitos excessos alimentares, nomeadamente, os **excessos em gordura e em hidratos de carbono**. A ingestão, de forma recorrente, de elevados teores em açúcar e gordura merecem uma preocupação especial em termos de saúde uma vez que contribuem não só para o aumento de peso mas, também, para o aparecimento de certas doenças como sejam a diabetes, a obesidade, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, entre outras. Os hidratos de carbono, comumente designados por açúcares, são a principal fonte de energia utilizada pelo nosso organismo; apesar disso o consumo excessivo do vulgar açúcar branco, utilizado na confecção de muitas das iguarias natalícias, é prejudicial para o nosso organismo que tem que se esforçar mais para manter constantes os níveis de açúcar no sangue. O excesso de açúcar origina também uma maior propensão para a ingestão de mais alimentos açucarados o

que se traduz num ciclo vicioso, que vai resultar no armazenamento do açúcar em excesso, sob a forma de gordura, e que não é gasto através de actividade física.

Os **doces e sobremesas** servidos, nesta época são, igualmente, confeccionados com um elevado número de ovos acrescendo, assim, uma outra problemática, além da nutricional, que é a da **segurança alimentar**. Os ovos são normalmente associados a doenças alimentares pelo que a sua correcta manipulação é essencial para evitar dissabores. Nessa medida, é importante que a origem dos mesmos seja segura e que a sua utilização seja efectuada de forma adequada e com a maior higiene possível.

Deixamos **algumas dicas** para tornar o seu Natal mais seguro e saboroso com menos calorias:

- Na fritura utilize um óleo que suporte temperaturas elevadas. A sua substituição deve ser feita de forma regular e sempre que se frite em grandes quantidades.
- Confeccione apenas o suficiente para o número de pessoas presentes. Evite sobras!
- Os produtos confeccionados com ovos de-

vem ser sujeitos a um binómio tempo/temperatura adequado ou ser imediatamente armazenados na refrigeração.

- É importante que estes produtos, quando servidos, não permaneçam na mesa por mais de duas horas, especialmente se estiverem num local onde a temperatura é mais elevada.
- Utilize metade da quantidade de açúcar sugerida na receita original.
- Em vez de utilizar açúcar branco para colocar sobre as filhoses, utilize mel ou uma geleia de frutos.
- Utilize farinha integral na confecção dos doces e bolos.
- Escolha leite magro em vez de leite meio-gordo ou gordo.
- Utilize metade da quantidade de leite condensado ou de natas da receita original;
- Crie saladas coloridas e apetecíveis, temperadas com azeite e ervas aromáticas, para que façam parte do prato de todos.

Boas Festas... e, porque não, dançar ao som das músicas de Natal para queimar algumas das calorias ingeridas!!!!

Conserve bem os alimentos. Torne esta época festiva mais segura em termos alimentares!



Consuma o que consumir... adquira sempre alimentos seguros!



Cozinhe bem os alimentos. Não tenha "convidados" indesejados!



BOAS FESTAS!





Com a recente publicação de um relatório da Comissão Europeia, em que os resultados de um estudo sobre as **luzes de Natal** e os riscos que estas podem apresentar foram sublinhados, volta de novo a ser feito **um alerta às autoridades**, para redobrar esforços no sentido de evitar que cheguem às lojas e acabem em casa dos consumidores, mas sobretudo **aos consumidores**, para que estejam cientes da necessidade de comprar **produtos em conformidade** com as disposições de segurança aplicáveis.

Este "estar alerta" deve começar no acto de compra de um qualquer produto, e deverá passar pela verificação da ostentação da marcação CE, mas também pelo escrupuloso cumprimento das regras

de utilização que devem estar presentes junto com o produto adquirido.

A aposição da **marcação CE** pelo fabricante é indicativa da conformidade do produto, incluindo o procedimento de avaliação da conformidade, com as disposições do Decreto-Lei n.º 6/2008, de 10 de Janeiro, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2006/95/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Dezembro, relativa à harmonização das legislações dos Estados membros no domínio do material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

O relatório em causa apresenta um cenário preocupante no que respeita à

segurança das luzes de Natal, referindo que em cerca de 30% das grinaldas luminosas testadas (desde Novembro de 2007 a Maio de 2009) se detectaram problemas graves de incumprimento, conducentes a um risco acrescido de choque eléctrico, incêndio ou de ambos. O desrespeito pelos **requisitos técnicos de segurança** descritos prendem-se com a construção de tomadas de corrente, fixação de cordões deficiente permitindo que se soltem fios eléctricos provocando um elevado risco de choque eléctrico, filamentos demasiado finos para a corrente eléctrica que neles passa potenciando o risco de sobreaquecimento e incêndio, isolamento e protecção contra choques eléctricos deficiente. Refere ainda o relatório, que cerca de 41% dos produtos que não cumprem as **regras de segurança** são provenientes da China.

Segundo a comissária Meglena Kuneva, "Se neste Natal, quiserem deixar as luzes acesas, os consumidores têm de ter a certeza de que a segurança não fica comprometida", é por isso aconselhável que além das recomendações triviais, como **não deixar luzes de Natal acesas sem estar em casa**, todos pensem um pouco mais na qualidade das luzes que vamos utilizar para que este seja um Feliz Natal e iluminado em segurança. ☺

Legislação

VERIFICAÇÃO TÉCNICA DAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEM VÍNICA.

Por força da publicação e entrada em vigor do Decreto-Lei n.º 237/2005, de 30 de Dezembro, as atribuições de controlo e fiscalização do sector vitivinícola existentes no âmbito do Instituto da Vinha e do Vinho, I. P. (IVV, I. P.), foram transferidas para a **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)**. Consequentemente, e nos termos da actual lei orgânica da ASAE - Decreto-Lei n.º 274/2007, de 30 de Julho -, as competências relacionadas com

o procedimento de verificação das bebidas espirituosas de origem vínica, sem direito a denominação de origem ou indicação geográfica, bem como a cobrança das respectivas taxas pertencem à ASAE.

A Portaria n.º 1186/2009, de 7 de Outubro, veio agora adequar e introduzir as necessárias alterações ao enquadramento legal da **verificação técnica das bebidas espirituosas de origem vínica**, tendo em atenção as actuais competências dos organismos envolvidos, promovendo igualmente a simplificação dos procedimentos administrativos.

Assim, desde o passado dia 23 de Novembro, a ASAE passou a assegurar a verificação das aguardentes preparadas com base em destilados de produtos vínicos, sem direito a denominação de origem ou indicação geográfica, a que se refere o Decreto-Lei n.º 3/74, de 8 de Janeiro, com a redacção introduzida pelo Decreto-Lei n.º 58/84, de 21 de Fevereiro.



Deste modo, os operadores económicos interessados passaram a poder efectuar o **Pedido de Verificação Técnica (PVT)** utilizando o **formulário** que se encontra para download no **website da ASAE**, e enviando-o, após preenchimento, por correio ou fax, sem necessidade de se deslocarem às instalações desta entidade. Posteriormente, são contactados pela ASAE a fim de ser agendada a colheita da respectiva amostra, a qual seguirá para o seu **Laboratório de Segurança Alimentar** que procederá às análises necessárias, procurando-se, assim, evitar qualquer constrangimento, e simplificar os procedimentos administrativos necessários a tais funções. ☺



REAVALIAÇÃO DOS CORANTES ALIMENTARES AUTORIZADOS

A **EFSA** está, desde 2007, a reavaliar a segurança de todos os **aditivos alimentares**, aprovados para uso na UE. Foi dada prioridade aos **corantes alimentares** uma vez que foram os primeiros aditivos a ser avaliados de acordo com a Legislação Europeia, atenta a circunstância de novos dados terem sido entretanto publicados.

O primeiro corante a ser reavaliado foi o Vermelho 2G, tendo a Comissão Europeia (CE) retirado a autorização para o seu uso.

Em Novembro de 2009, foram publicados pareceres sobre seis corantes alimentares, em resposta ao pedido da CE para avaliar o estudo da Universidade de Southampton (McCann, 2007) que associa a ingestão daqueles corantes, em misturas com o conservante benzoato de sódio, à hiperactividade em crianças.

A reavaliação da totalidade dos corantes está prevista para **2011**. ✪

Agenda

→ aconteceu

EFSA

• Realizou-se nos dias 25 e 26 de Novembro de 2009, em Atenas, a **34ª reunião do Fórum Consultivo da EFSA** com a presença do Senhor Director Científico da ASAE, Eng.º Manuel Barreto Dias, onde entre diversas matérias se destaca a que foi apresentada pela Direcção Geral de Investigação da Comissão Europeia e que irá considerar propostas de actividades de investigação nas áreas relacionadas com o trabalho da EFSA.

• No dia 30 de Novembro de 2009, a ASAE participou num **Exercício de Crise**, no domínio da **Avaliação e Comunicação de Riscos Alimentares**, promovido pela EFSA. A participação no exercício de crise ficou a cargo da Chefe de Divisão da DACR, Dr.ª Maria João Seabra, que permaneceu ao longo do dia em conferência, via telefone, com os representantes dos 27 Estados-membros. O exercício foi considerado pela EFSA como muito útil, tendo o resultado final sido um verdadeiro sucesso.

Tratado de Lisboa

• Dia 1 de Dezembro de 2009, entrou em vigor o **Tratado de Lisboa**, assinado durante a Presidência Portuguesa em 2007, donde constam importantes alterações à forma de funcionamento das **Instituições da União**, para além de novos procedimentos a

adoptar pelos Estados-membros, com especial relevância a nível da **Coesão Económica e Social, Políticas Internas, Política Agrícola Comum e Política Comum de Pescas**.

Estiveram reunidos na capital portuguesa para participar na cerimónia, 27 líderes dos países da União Europeia.

Actividade Operacional

• No dia 2/12, foi inspeccionada uma **exploração pecuária em Silves**, tendo sido verificado um **crime de abate clandestino de animais para consumo público** (caprinos), do qual resultaram duas detenções. Os arguidos foram presentes naquele mesmo dia perante o MP de Silves. Foram apreendidas duas carcaças de animais, objectos utilizados no abate e uma viatura ligeira de mercadorias utilizada no transporte, no valor total de €2000.

• No dia 3/12, foi inspeccionado um **minimercado em Aljezur**, tendo sido verificado um **crime de abate clandestino de animais para consumo público** e um **crime de avaria de produtos**, do qual resultou uma detenção. O arguido foi presente naquele mesmo dia perante o MP de Lagos. Foram apreendidos sete suínos e 508.34kg de géneros alimentícios avariados, no valor total de €243,24.

Nas últimas duas semanas, verificou-se, ainda:

• Em **Viseu**, foram apreendidos 960 DVD e 620 CD em dois operadores económicos por

suspeita de **usurpação de direitos de autor**, bem como perfumes, carteiras, ténis e casacos de diversas marcas. O valor das apreensões estima-se em cerca de €65 000.

• Em **Barcelos**, cumprindo **dois mandados de busca**, foram apreendidos 1531 camisolas e 4470 etiquetas de várias marcas. Foi atribuído o valor estimado de €21 583 à mercadoria apreendida.

• Em **Lisboa**, foram apreendidos em discoteca 600 CD por **usurpação dos direitos de autor** foi atribuído o valor estimado de €900.

• Em **Coimbra**, foi detido um indivíduo por tentar vender 4 **bilhetes para o concerto dos U2**, a realizar em 2010. Os 4 bilhetes que estavam a ser vendidos por €1 600, foram apreendidos.

→ vai acontecer

• Sendo a ASAE o Ponto Focal da EFSA em Portugal, recebeu esta Autoridade um convite formal para estar presente na **7ª reunião dos Pontos Focais**, a realizar em Paris, no próximo dia 27 de Janeiro de 2010.

A equipa da ASAENEWS deseja BOAS FESTAS e um FELIZ 2010

FICHA TÉCNICA:

ASAENEWS nº 19

Dezembro 2009

Edição da ASAE

Direcção da Publicação: Carlos Martins (DST)

Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)

Revisão de Texto e Tratamento Técnico:

Olímpia Pelica (DST-DID), Fernanda Lobato (DST-DID)

Design e Paginação: Paula Ferreira (Matéria Lógica, Lda)

