



Português nomeado para o Conselho de Administração da EFSA

O Conselho da União Europeia nomeou o Senhor Eng^o **Manuel Barreto Dias, ex-Director Científico da ASAE** para membro do Conselho de Administração da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA).

O Sr. Eng^o Manuel Barreto Dias exerceu, no período compreendido entre 2006 e 2009, o cargo de Director Científico da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

Atento o facto de, em 2007, a ASAE ter sido nomeada como Ponto Focal Nacional da EFSA, coube ao Sr. Eng^o Barreto Dias assegurar a respectiva representação, tendo, também, representado esta Autoridade no *Forum* Consultivo da EFSA.

A EFSA providencia orientação científica independente sobre todas as questões susceptíveis de exercerem impacto directo ou indirecto na segurança alimentar, incluindo a saúde e o bem-estar dos animais, bem como a protecção das plantas, comunicando com o público de uma forma aberta e transparente sobre todas as áreas da sua responsabilidade.

O Conselho de Administração da EFSA é o órgão responsável por assegurar o funcionamento eficiente e eficaz da Autoridade. É responsável pelo estabelecimento do projecto de orçamento e programas anuais da Autoridade, pelo acompanhamento da respectiva execução e pelo estabelecimento de regras e regulamentações internas. O Conselho de Administração elege, ainda, o director executivo e os membros do Comité Científico, bem como, os membros dos painéis científicos da EFSA.

VERÃO SEGURO

O Verão chegou!

O sol brilha!

Época de alegria, fantasia, brincadeira e de férias, para muitas crianças.

É a estação do calor, das actividades ao ar livre, tais como ir à praia, ao campo e ao parque, apanhar banhos de sol, mergulhar no mar e na piscina, fazer construções na areia, jogar à bola, lançar o papagaio, usar barcos insufláveis, colchões, bóias, braçadeiras, patins, ... afinal uma quadra alegre e cheia de cor.

Para que estas actividades lúdicas sejam seguras, importa ter em atenção os produtos que são utilizados para o efeito, desde a sua função, dimensão, características, grupo etário indicado e, nalguns casos, submetê-los ainda à supervisão dos progenitores.

Frequentemente, a maioria dos referidos produtos ostentam, de forma visível, um símbolo constituído por duas letras maiúsculas: «CE». O que significa exactamente?

Não é uma marca de origem, uma vez que não indica que o produto foi fabricado na União Europeia.

A **marcação «CE»** indica que o produto está conforme com toda a legislação europeia pertinente, cumprindo, assim, as condições para ser comercializado em todo o espaço da UE, beneficiando como tal da livre circulação de mercadorias.

Através da sua afixação, o fabricante declara, sob sua responsabilidade exclusiva, a conformidade do produto com todos os requisitos essenciais aplicáveis, de saúde, segurança e ambiente.

No entanto, nem todos os produtos são abrangidos pela **marcação «CE»**. Aplica-se a uma grande parte dos produtos comercializados no mercado único, correspondendo a **24 classes de produtos**, diferentes, tais como: brinquedos, equipamentos de protecção individual (EPI), embarcações de recreio, entre outros. Os restantes artigos, que entram nas brincadeiras de Verão, encontram-se cobertos pela **segurança geral dos produtos**.

Atenta a isto, a Comissão Europeia está a levar a cabo uma campanha de informação sobre a marcação «CE», com o slogan **"Marcação «CE» faz do mercado europeu o mercado de todos nós"**.



Resultados da monitorização dos níveis de acrilamida nos alimentos (2008)

A monitorização dos **níveis de acrilamida**¹ nalguns grupos de alimentos tem sido desde 2007 solicitada anualmente pela Comissão Europeia (CE). A **Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)** publicou recentemente um **relatório** sobre os níveis de acrilamida observados nos alimentos no decurso da monitorização relativa a **2008**. O relatório baseia-se em mais de 3400 resultados disponibilizados por 22 Estados-membros da União Europeia e pela Noruega.

Os **níveis médios de acrilamida** mais elevados foram observados no grupo de alimentos "**substitutos de café**" que inclui bebidas semelhantes ao café à base de cereais como cevada ou chicória. Dos 22 grupos de alimentos estudados, os valores médios mais baixos foram encontrados em **produtos de panificação**.



Globalmente, comparando os dados de 2007 e 2008, nota-se haver uma tendência para valores mais baixos de acrilamida no decurso do tempo, o que nos anos anteriores não foi possível discernir. No entanto, esta tendência de redução não se verificou para todos os grupos de alimentos tendo alguns apresentado, em 2008, níveis de acrilamida mais elevados, nomeadamente, **batata frita e aperitivos à base de batata, café instantâneo e substitutos de café**. Presume-se que a tendência global se tornará mais clara com os resultados obtidos nos próximos anos.

A indústria alimentar desenvolveu um conjunto de medidas voluntárias que fornecem orientações para ajudar os produtores e processadores a encontrar formas de reduzir os níveis de acrilamida nos respectivos produtos. Os maiores teores foram todos observados em **alimentos do grupo do café**, em particular, "substitutos de café" e "café instantâneo", sector onde não foram sugeridas medidas de mitigação.

Este relatório da EFSA é o segundo de uma série de três (sobre os anos de 2007, 2008 e 2009, respectivamente) que auxiliarão a CE e os Estados-membros a avaliar a eficácia das medidas voluntárias levadas a cabo pela indústria alimentar para reduzir os níveis de acrilamida nos alimentos. No próximo ano, e tendo em conta os dados de 2007 a 2009, a EFSA realizará uma avaliação da exposição para determinar a forma como as mudanças nos níveis de acrilamida nos diferentes tipos de alimentos afectam a quantidade total desta substância consumida.

¹ A **acrilamida** é uma substância que pode ser formada em alguns alimentos, geralmente **produtos ricos em amido**, através de processos de confecção a altas temperaturas como o fritar, assar ou tostar. Um comunicado da EFSA em 2005 confirmou que a acrilamida tinha efeitos carcinogénicos e genotóxicos.

TÉCNICO-PERICIAL

Rotulagem dos Géneros Alimentícios

A legislação da área alimentar visa a protecção da saúde e a defesa dos interesses dos consumidores dentro dos Estados Membros.

Neste contexto, a informação a indicar na rotulagem dos géneros alimentícios deve ser pertinente e útil de modo a permitir não só que os consumidores façam escolhas informadas, seguras, saudáveis e sustentáveis mas também o bom funcionamento do mercado interno, pelo que se tornou indispensável o estabelecimento de regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios.

Com este objectivo foi publicado o **Decreto-Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro**, que resultou da transposição das Directivas n.º 97/4/CE e n.º 99/10/CE, de 27 de Janeiro de 1997 e 8 de Março de 1999, respectivamente, e que tem vindo a ser sucessivamente alterado com o objectivo de se adaptar às realidade, tendo em conta os novos alimentos e ingredientes que têm surgido. Este Decreto-Lei veio consolidar, simplificar e harmonizar a legislação comunitária já existente sobre esta matéria e reforçar a informação ao consumidor, nomeadamente, quanto às regras relativas à natureza e às características do produto. Aplica-se aos géneros alimentícios, sejam ou não pré-emballados, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser destinados a ser fornecidos directamente ao consumidor final ou a restaurantes, hospitais ou outras actividades similares ⁽¹⁾.

Rotulagem dos Géneros Alimentícios

De acordo com este diploma entende-se por rotulagem “um conjunto de menções e indicações inclusive imagens, símbolos e marcas de fabrico ou de comércio, respeitantes ao género alimentício, que figuram quer sobre a embalagem em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, quer em letreiro ou documento acompanhando ou referindo-se ao respectivo produto”⁽¹⁾

Das menções obrigatórias que devem constar na rotulagem dos géneros alimentícios realçamos “a data de durabilidade mínima”¹ ou a “data limite de consumo”², que são estabelecidas para defesa do consumidor garantindo que, até à data estabelecida, os géneros alimentícios mantêm as suas características e estão próprios para consumo humano^{(1) (2)}.

A data de durabilidade mínima e a data limite de consumo são da responsabilidade da entidade responsável pela rotulagem ou seja, o produtor, o embalador, o importador, o armazenista ou o retalhista¹.

A data de durabilidade mínima (expressa através de: “Consumir de preferência antes de...” ou “Consumir de preferência antes do fim de...”)⁽¹⁾ funciona como uma **recomendação**, fixando a data anterior à da previsível vida útil do produto, dando assim ao consumidor um certo intervalo de segurança⁽²⁾. Enquadram-se neste conceito alimentos tais como: queijos curados, alimentos congelados, enlatados, etc.

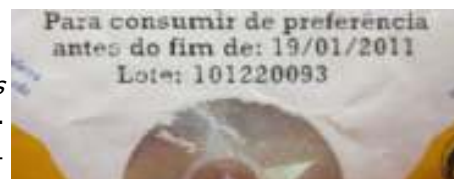


Imagem 1: Data de durabilidade mínima in “Plano Nacional de Colheita de Amostras/ 2010 fotos”

Em géneros alimentícios microbiologicamente muito perecíveis isto é, os que após um curto período de tempo apresentam um risco imediato para a saúde humana, a data de durabilidade mínima deve ser substituída pela data limite de consumo (expressa através de: “Consumir até”)⁽¹⁾. Para estes géneros alimentícios a data limite de consumo funciona como uma verdadeira **indicação de validade**. Assim, tal como determina o **Decreto-Lei nº 560/99**, está proibida a comercialização de produtos com a data limite ultrapassada.¹ Exemplo deste alimentos são os iogurtes, fiambre fatiado, etc.



Imagem 2: Data limite de consumo in “Plano Nacional de Colheita de Amostras/ 2010

Porém, será que **um género alimentício com a data de durabilidade mínima ultrapassada está impróprio para consumo humano**? Poderá não estar, dependendo sempre do produto em questão, do seu modo de armazenamento e acondicionamento, sendo possível em algumas situações reavaliar o produto em causa e prolongar a sua validade se este ainda se encontrar próprio para o consumo humano.

O melhor conselho a dar será o de que os consumidores deverão cumprir o estipulado na rotulagem, tanto na data de consumo como na temperatura de conservação. O fabricante é quem melhor conhece o produto pelo qual foi responsável, pelo que transmite as indicações necessárias na rotulagem de modo a permitir ao consumidor o seu uso adequado.

Bibliografia:

(1) Decreto-Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro de 1999

(2) <http://www.spi.pt/>

¹ **Data de durabilidade mínima** “data até à qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas”.

² **Data limite de consumo** “data a partir da qual não se possa garantir que os géneros alimentícios facilmente perecíveis, do ponto de vista microbiológico, estejam aptos para consumo”.

Eventos Sazonais

Com o início da época estival e o fim do período escolar, um pouco por todo o país surge toda uma série de **eventos** característicos do período, designadamente, festas tradicionais, mostras regionais, desporto, concertos e festas musicais, eventualmente associados a estratégias de marketing de algumas marcas reconhecidas.

A **ASAE**, desde a primeira hora que esteve atenta e sensível a estes eventos, levou a efeito um levantamento e análise de ocorrências programadas ou anunciadas e, ocasionalmente, acções de fiscalização prévia, de forma a assegurar a legalidade e normalidade da oferta disponibilizada.



Em Maio, a ASAE teve intervenção nos serviços de apoio à regata que ocorreu em Cascais, integrada no **circuito de regatas Audi MedCup**, no **Rock-in-Rio Lisboa**, no **concerto dos Black Eyed Peas** no Estádio Nacional, no **Rally de Portugal**, na **Ovibeja**, na **Feira de Doçaria Conventual de Tentúgal** e no **Concurso de Saltos Internacional Oficial** realizado no Hipódromo do Campo Grande, em Lisboa. Estes eventos decorreram sem qualquer percalço para os consumidores, tendo a ASAE **fiscalizado 237 operadores**, instaurado **1 processo-crime**, **36 processos de contra-ordenação** e determinado **3 suspensões de actividade**; a taxa de incumprimento verificada foi de **16%**.

Já em Junho a ASAE esteve, entre outros, na **Feira Nacional da Agricultura**, na **Feira de S João em Braga** e no **Circuito Automóvel de Vila Real** tendo nestes 3 eventos sido **fiscalizados 52 operadores**; nestas acções foram instaurados **9 processos-crime**, **13 processos de contra-ordenação**, efectuadas **2 detenções** e determinada a **suspensão de actividade em 3 estabelecimentos**. A taxa de incumprimento verificada foi de **42%**.



Aconteceu

A DSA – Direcção de Serviços Administrativos da ASAE - realizou no passado dia 28 de Junho, no Auditório da Sede mais uma das suas duas reuniões semestrais subordinada ao mote: **A DSA e a Administração Pública. Uma equipa. Um contexto.**

Trata-se de um fórum com características de seminário em que a DSA se reúne para discutir o passado e futuro da unidade orgânica subordinado, em cada reunião, a um tema diferente. O evento contou com a amável participação do Senhor Subinspector-Geral da área Logística e Administrativa, Dr. Francisco Lopes e a agradável presença do Sr. Engº Carlos Martins, Director de Serviços Técnicos.

Foi dado ênfase à permanente e crescente necessidade de promoção da intervenção de todos os trabalhadores no processo de decisão e optimização de recursos. Concluiu-se que:

- 1)** A equipa da DSA apenas alcança objectivos, cumpre a sua missão e potencia o reconhecimento da ASAE no panorama da Administração Pública (não esquecendo que a parte fundamental deste êxito se deve à área operacional) enquanto tiver uma equipa coesa, polivalente, produtiva e imaginativa, devidamente treinada, acompanhada, liderada e motivada e enquanto se promover este ou outro tipo de reuniões que facilitam a comunicação interna;
- 2)** Algumas tarefas essenciais previstas e imprevistas foram cumpridas porque houve Trabalho, Esforço, Disciplina, Método, Compromisso e Empenho por parte da equipa;
- 3)** A equipa da DSA também é alegre, polivalente, flexível, imaginativa, convicta e determinada. Com estas características a DSA tem condições para ser uma equipa vencedora e, ainda que esteja em situação de desvantagem, num contexto desfavorável, dificilmente desistirá de fazer o que for necessário para dar resposta adequada aos seus clientes.

Vai Acontecer:

No próximo dia 12 de Julho a Chefe de Divisão da Divisão de Gestão Patrimonial, **Dr.ª Helena Iria Tereno** irá transitar para outro organismo.

Com grande empenho e profissionalismo com que sempre desempenhou as suas tarefas, desejamos as maiores felicidades e que esta nova fase da vida lhe corra com muitas alegrias e novos e estimulantes desafios.

Edição da ASAE
ASAEnews nº 26
Julho 2010

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