

A ASAE na Defesa do Consumidor, da Saúde Pública e da Livre Concorrência

A época da caça está a chegar ...

Tendo em conta a aproximação da **Época de Montarias de Caça Maior**, que terá lugar no **início de Outubro**, e sabendo da importância cada vez mais actual das doenças transmissíveis pela carne de caça selvagem aos animais domésticos e ao homem, torna-se importante uma abordagem mais cuidada do assunto.

De acordo com o **Regulamento (CE) 853/2004, de 29 de Abril**, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, toda a carne de caça selvagem, para que possa ser colocada no mercado, tem de possuir a correspondente **Marca de Salubridade**, após **Inspeção Sanitária por Médico Veterinário Oficial em Sala de Tratamento de Caça**, devidamente licenciada.

Para que tal aconteça, a carcaça deve passar por uma série de processos de preparação que visam conservar e evitar que esta e as suas respectivas vísceras edíveis se deteriore, assim como a pele e os troféus.



Logo após o abate e antes do transporte para a sala de tratamento de caça, deverá ser efectuado um **exame inicial, in loco**, realizado por um Médico Veterinário ou por pessoas devidamente formadas, nomeadamente os caçadores, gestores ou guardas de caça, a quem deverá ser ministrada formação sobre os domínios constantes no Anexo III, Secção IV, Cap.I do referido regulamento. Os respectivos estômagos e intestinos devem ser removidos logo que possível, e a carcaça sangrada, caso seja necessário. Da mesma forma, a **refrigeração da carcaça** deve começar dentro de um prazo razoável após o abate e atingir **uma temperatura em toda a carne não superior a 7°C**. Quando as condições climatéricas o permitirem não será necessário refrigeração activa. Da mesma forma, não é necessário exigir às pessoas "devidamente formadas" que entreguem todas as vísceras ao estabelecimento de tratamento de caça para exame *post mortem*, se aqueles, tendo procedido ao exame inicial, não tiverem detectado anomalias ou riscos.

A **Portaria 699/2008, 29 de Julho**, veio por seu turno regulamentar as derrogações previstas no referido regulamento, nomeadamente, nas **pequenas quantidades de "produtos primários"** definidos no **Regulamento (CE) 178/2002, de 28 de Janeiro**, onde se incluem os produtos provenientes da caça, com vista à sua comercialização directa ao consumidor final ou ao comércio a retalho. Contudo, na definição de pequenas quantidades **não** ficou incluído a **caça grossa selvagem**, devido ao seu inerente risco específico, pretendendo-se, portanto, que **toda** esta caça seja encaminhada para a referida sala autorizada de modo a se fazer a **pesquisa de Triquinela** e/ou implementação dos **planos de erradicação em vigor**. De facto, apesar da pouca informação disponível sobre as características sanitárias das populações selvagens de espécies de caça maior, os dados que têm surgido sobre o assunto levantam alguma preocupação, nomeadamente, no que diz respeito à **brucelose e à tuberculose**, tanto em javalis como em veados. Como tal, é bom que todas as partes envolvidas tenham perfeita consciência dos riscos que o não cumprimento da legislação vigente, já citada, pode acarretar, não apenas do ponto de vista punitivo mas, principalmente, do ponto de vista da saúde pública.

Por outro lado, importa ainda realçar outro aspecto não menos importante. Por ano, estima-se o **abate anual de cerca de 12 000 javalis em Montarias**, por todo o país (números da Autoridade Florestal Nacional – AFN). Contudo, nem todos são inspeccionados oficialmente, atendendo a que a legislação comunitária já referida apenas diz respeito à carne de caça selvagem que tem como fim a colocação no mercado, não abrangendo o auto-consumo, a cedência ou a partilha de carne por parte dos próprios caçadores. Como tal, **não existe obrigação legal de inspeção higio-sanitária oficial a essas carcaças**. No entanto, e dado o elevado risco para a saúde pública que o consumo não controlado de carne de estado sanitário desconhecido compreende, **a inspeção higio-sanitária não deverá deixar de ser realizada**, mas desta feita por opção do próprio caçador, para sua segurança e para segurança dos seus familiares e/ou amigos para quem a carne se destina. Cabendo então ao próprio caçador ou às organizações de caça, a contratação dos serviços de um Médico Veterinário "experiente e consciente" para assegurar um exame não oficial, mas efectivo, das carcaças.

A partir de 20 de Setembro de 2010, para contactar a ASAE, marque 707 50 27 23



Para além disso, é ainda importante a **implementação de boas práticas na manipulação dos animais abatidos**, em particular, a utilização de material de protecção pessoal, como luvas e máscaras, e uma boa higiene e desinfecção quer dos locais de manipulação quer dos utensílios utilizados. A carne em si, deverá sempre ser consumida bem cozinhada, não sem antes ser sujeita aos métodos de congelação referidos no Anexo II do **Regulamento (CE) 2075/2005, de 5 de Dezembro**, que estabelece regras específicas para os **controles oficiais de detecção de triquinias**, nomeadamente:

a) As carnes cujo diâmetro ou espessura é igual ou inferior a 15 cm devem ser congeladas nas seguintes condições combinadas de tempo e temperatura:

- 20 dias a -15°C ;
- 10 dias a -23°C ;
- 6 dias a -29°C ;

b) As carnes cujo diâmetro ou espessura estejam compreendidos entre 15 cm e 50 cm devem ser congeladas nas seguintes condições combinadas de tempo e temperatura:

- 30 dias a -15°C ;
- 20 dias a -25°C ;
- 12 dias a -29°C .

Bibliografia:

- Gil A., Vieira-Pinto M., Mariano G., Martins C. (2007). Tratamento e inspecção sanitária de caça grossa selvagem. Aspectos legais e importância para a saúde. Parte I e II. Turcaça, 3 e 4.
- Portaria 699/2008, de 29 de Julho, que regulamenta as derrogações previstas no Regulamento (CE) 853/2004 do Parlamento e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, e no Regulamento (CE) nº 2073/2005, da Comissão, de 15 de Novembro, para determinados géneros alimentícios.
- Regulamento (CE) 2075/2005 do Parlamento e do Conselho, de 5 de Dezembro, que estabelece regras específicas para os controlos oficiais de detecção de triquinias. Jornal Oficial da União Europeia, L 338, pp 60- 82.
- Regulamento (CE) 853/2004 do Parlamento e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Jornal Oficial da União Europeia, L 226, pp 22- 82.
- Vieira-Pinto M. (2009). Apresentação – Importância do controlo da Tuberculose em caça maior em Portugal – Enquadramento Legal. Workshop da Direcção Geral de Veterinária sobre Tuberculose. Lisboa, 6 de Novembro de 2009.

LEGISLAÇÃO

Novas regras sobre comercialização avulso de alimentação animal

Foi aprovado, em **13 de Julho de 2009**, o **Regulamento (CE) n.º 767/2009**, do Parlamento Europeu e do Conselho, **aplicável a partir de 1 de Setembro de 2010** e que contém, entre outras informações, regras em matéria de rotulagem e embalagem, orientações para distinção dos diferentes produtos, disposições relativas à lista de utilizações previstas para alimentos com objectivos nutricionais específicos e disposições que prevêm níveis aceitáveis de impurezas químicas resultantes do processo de fabrico das matérias-primas, além de conter uma lista de substâncias cuja colocação no mercado ou utilização na alimentação animal são restritas ou proibidas.



Uma das alterações mais significativas deste Regulamento é a alteração das regras de **acondicionamento dos alimentos compostos para animais para fins da sua comercialização**, consagradas no art.º 6.º do **Decreto-Lei n.º 105/2003, de 30 de Maio**, *diploma que estabelece as normas a que deve obedecer a comercialização de alimentos*

compostos para animais.

Assim, conforme o estipulado na alínea f) do n.º 2 do art.º 23.º daquele Regulamento, e não obstante a regra geral consista na comercialização dos alimentos compostos para animais em recipientes selados, "*podem ser colocados no mercado, a granel ou em embalagens ou recipientes não selados, quantidades de alimentos compostos para animais que não excedam os **50 Kg** de peso destinadas ao utilizador final e retiradas directamente de uma embalagem ou recipiente selados*".



Nestes termos, **passa a ser permitida a venda avulso ao consumidor final**, de quantidades de alimentos compostos para animais que não ultrapassem os 50 quilogramas de peso.

A partir de 20 de Setembro de 2010, para contactar a ASAE, marque 707 50 27 23

Microbiologia Alimentar



O controlo laboratorial dos microrganismos nos alimentos baseia-se na pesquisa ou contagem de células e na capacidade destas formarem colónias, o que depende de factores como o pH, temperatura, metabolismo microbiano e cinética de crescimento.

O que se pretende na microbiologia clássica é proporcionar o crescimento "in vitro"¹ dos microrganismos que se desejam isolar, inibindo o crescimento dos indesejáveis. Embora os meios de cultura sejam cada vez mais selectivos e específicos, mantêm-se, no entanto, a prevalência de métodos não automatizados.

O tempo de resposta dos **ensaios microbiológicos** depende do binómio tempo/temperatura de crescimento das bactérias nos meios de cultura selectivos utilizados, razão pela qual muitos ensaios são morosos.

Há, no entanto, determinações em que é possível o recurso a métodos imunoenzimáticos, permitindo a diminuição do tempo de resposta desses ensaios.

A melhoria contínua nos ensaios microbiológicos tem por base a implementação de um rigoroso controlo interno, a participação em ensaios de comparação interlaboratorial e a adopção, quer de medidas que previnam a ocorrência de **contaminação cruzada** (existindo uma separação efectiva entre áreas, i.e., o princípio de "marcha em frente"), quer de **procedimentos de boas práticas laboratoriais**.

O **Laboratório de Microbiologia do LSA** privilegia métodos normalizados (**Normas ISO²**), ou com validação **AFNOR³**, englobando nestes métodos as principais determinações microbiológicas estabelecidas no **Regulamento CE nº 2073/2005**.

Cada vez mais a Microbiologia Alimentar tem como suporte a biologia molecular e a genética, utilizando técnicas de PCR (Polymerase Chain Reaction), que proporcionam uma detecção rápida e selectiva do material genético dos microrganismos.



¹ Expressão latina que designa todos os processos que têm lugar fora dos sistemas vivos e no ambiente controlado e fechado do laboratório

² Organização Internacional de Normalização

³ Associação Francesa de Normalização

SEGURANÇA ALIMENTAR

Novos alimentos. Avaliação de riscos dos "nanoalimentos"

Os alimentos produzidos através do recurso a nanotecnologias¹ devem ser sujeitos a uma avaliação de risco específica antes de poderem ser aprovados, rotulados e colocados no mercado europeu. A Comissão Parlamentar do Ambiente, Saúde Pública e Segurança Alimentar considera que até esse momento, não poderão ser incluídos na lista de novos alimentos da UE. Por outro lado, os alimentos derivados de animais clonados e seus descendentes devem ser excluídos desta proposta legislativa.

Novos alimentos são alimentos e ingredientes alimentares que não foram utilizados para consumo humano de modo significativo na Comunidade Europeia antes de 15 de Maio de 1997. A partir dessa data, a autorização e a utilização de novos alimentos e ingredientes alimentares passaram a ser legisladas pelo **Regulamento (CE) n.º 258/97** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Janeiro. Os pedidos de colocação no **mercado Europeu** de novos alimentos e novos ingredientes alimentares têm de ser, necessariamente, fundamentados por dados científicos, propostos por recomendação do **Comité Científico da Alimentação Humana**.

Assim, a colocação no mercado depende da demonstração da sua inocuidade para a saúde e para o ambiente, que actualmente é avaliada pela **Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)**.

A designação de novos alimentos considera diversas categorias onde se incluem, entre outros, os alimentos e ingredientes alimentares que tenham sido objecto de um processo de fabrico não utilizado correntemente, se esse processo conduzir, em termos de composição ou estrutura dos alimentos ou ingredientes alimentares, a alterações significativas do seu valor nutritivo, metabolismo ou teor de substâncias indesejáveis. Portanto, **o conceito de novo alimento engloba, para além dos alimentos transgénicos, aqueles que resultam da aplicação de nanotecnologia**.

O **Parlamento Europeu (PE)** acaba de apresentar uma proposta para aumentar o controlo destes alimentos previamente à sua autorização de entrada no mercado comunitário. Também é feita uma menção especial aos alimentos que provêm de **animais clonados**, cuja autorização na União Europeia (UE) está proibida. A proposta de revisão do regulamento tem por objectivo simplificar e centralizar o respectivo processo de autorização. O Regulamento tem por objectivo salvaguardar a segurança alimentar e a saúde humana e apenas os alimentos inscritos na lista da Comunidade podem ser colocados no mercado. O PE defende que os alimentos produzidos através de nanotecnologias devem ser excluídos dessa lista até que sejam melhor avaliados os possíveis efeitos dos nanomateriais.

Em 2009, a **EFSA** emitiu um parecer científico sobre os **potenciais riscos da nanociência e nanotecnologias** relativo à segurança alimentar das pessoas e animais, no qual considerou que seria necessário uma abordagem caso a caso e que, na prática, as limitações de dados e a falta de metodologias de ensaio validadas poderia tornar a avaliação de risco de nanoprodutos específicos muito difícil e sujeita a um elevado grau de incerteza. Actualmente, **a EFSA está a preparar um documento de orientação sobre como avaliar os potenciais riscos relativos a certos usos alimentares desta tecnologia**.

A proposta do **PE** sobre os novos alimentos resultantes da clonagem (tecnologia de criação animal não tradicional) rejeita que se regularize no mercado Comunitário o uso desta tecnologia para obtenção de alimentos. Os motivos são semelhantes aos referidos para os nanoprodutos, considerando que são necessários mais estudos para avaliação dos riscos associados.

¹ **Nanotecnologia** é uma tecnologia que usa técnicas, processos e materiais a nível supramolecular, aproximadamente na escala 1-100 nm, com o objectivo de criar novas propriedades ou estimular determinadas funcionalidades que são desejadas. Um nanómetro (nm) é a milésima-milionésima parte de um metro, dezenas de milhares de vezes mais pequeno que a espessura de um cabelo humano.

SUPLEMENTOS ALIMENTARES - Enquadramento

Os **suplementos alimentares** são definidos pelo **Decreto-Lei nº 136/2003, de 28 de Junho** como "os géneros alimentícios que se destinam a complementar e ou suplementar o regime alimentar normal e que constituem fontes concentradas de determinadas substâncias nutrientes ou outras



com efeito nutricional ou fisiológico, estemes ou combinadas, comercializadas em forma doseada, tais como cápsulas, pastilhas, comprimidos, pílulas e outras formas semelhantes, saquetas de pó, ampolas de líquido, frascos com conta-gotas e outras formas similares de líquidos ou pós que se destinam a ser tomados em unidades medidas de quantidade reduzida". Os nutrientes (vitaminas e minerais) que podem ser usados estão enumerados nas listas constantes dos anexos do referido Decreto-Lei, alteradas já por legislação posterior. Para além destes nutrientes existe, no entanto, um extenso leque de outras substâncias "com efeito nutricional ou fisiológico" que poderão ser utilizadas, tais como aminoácidos, óleos de peixe e plantas ou preparados à base de plantas, entre outras.

Na transposição da **Directiva 2002/46/CE**, efectuada através do **Decreto-Lei nº 136/2003 de 28 de Junho**, Portugal optou pela adopção do Artigo 10º da Directiva, transposto para o Artigo 9º no Decreto-Lei, que prevê que "o fabricante ou o responsável pela colocação no mercado, antes de iniciar a comercialização de um produto, deve informar a autoridade competente dessa comercialização, enviando-lhe um modelo de rótulo utilizado para esse produto". Desde 2007, com a publicação do **Decreto-Lei nº 296/2007, de 22 de Agosto**, a entidade a que se refere o artigo 9º do citado Diploma Legal passou a ser o **Gabinete de Planeamento e Políticas** do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Para além desta medida, que possibilita às entidades oficiais o conhecimento de todos os suplementos alimentares legalmente introduzidos no mercado nacional, a **fiscalização destes produtos**, tal como da generalidade dos géneros alimentícios, é da competência da **ASAE**.

(Continua na próxima edição da ASAEnews)

FORMAÇÃO

Renovação da Acreditação da ASAE como Entidade Formadora

Desde a sua criação, a **actividade formativa da ASAE** tem tido uma expressão destacada no contexto da Administração Pública pelo que, **em 2008**, adquiriu um **estatuto de entidade formadora acreditada** para os domínios da concepção, organização e execução de intervenções formativas. Esta acreditação tem uma validade máxima de 3 anos, razão pela qual esta Autoridade encetou um processo de auto-avaliação específico que acresce às avaliações intercalares e anuais habitualmente praticadas e está a elaborar o **processo de renovação da acreditação**.

Encontrando-se acreditada nos referidos domínios do ciclo formativo, julga-se justificável o pedido de alargamento do perfil de acreditação como um passo natural na consolidação de um sistema que aposta na **Qualidade e Melhoria Contínua** de todo o ciclo formativo, nomeadamente para a **fase de diagnóstico de necessidades de formação e de planeamento de intervenções formativas**. Neste contexto, o **pedido de renovação integrará adicionalmente estas duas componentes**.

Desta forma, a certificação das metodologias, instrumentos e práticas desenvolvidas pelo sector de formação técnica interno constituem um valor acrescentado que, para a ASAE, não é despendendo na linha do desempenho no seu *core business*, a **inspeção e fiscalização**.

Realça-se que, todo o processo de acreditação segue os requisitos (*standarts*) da entidade de referência nacional para a formação profissional, a **Direcção-Geral do Emprego e das Relações do Trabalho**.

SABIA QUE ...

no caso de ter feito uma reclamação pode acompanhar, através da Internet, a informação sobre o seu desenvolvimento? Isso consegue-se através da **Rede Telemática de Informação Comum (RTIC)**. Este instrumento permite aos consumidores acedem à informação sobre as reclamações por si efectuadas a partir do momento em que cada uma das entidades receptoras de reclamações inicie a comunicação dos dados.



O "site" <http://rtic.consumidor.pt/home> contém ainda informação relacionada com o **Livro de Reclamações**, incluindo legislação e ligações para as entidades reguladoras e de controlo de mercado.

AGENDA

Aconteceu

O Inspector-Geral da ASAE, António Nunes bem como os Subinspectores-Gerais, Francisco Lopes e Jorge Reis, foram reconduzidos nos respectivos cargos, através do Despacho n.º 13586/2010, da Presidência do Conselho de Ministros e Ministério da Economia, Inovação e Desenvolvimento, e Despachos n.º 13605/2010 e n.º 13606/2010, do Ministério da Economia, Inovação e Desenvolvimento, publicados em 25 de Agosto no Diário da República, II.ª Série, e com efeitos a partir de 1 de Agosto de 2010.

Ficha Técnica

Edição da ASAE
ASAEnews nº 28
Setembro 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)

