

Produtos Tradicionais da Páscoa



Assim como outras celebrações religiosas, a **Páscoa** teve a sua origem numa festa pagã. Séculos antes do nascimento de Jesus Cristo, a chegada da Primavera era celebrada com uma grande festa, que simbolizava o fim de um tempo difícil, o Inverno, e o renascer de uma nova fase. Assim, festejar a Primavera (tal como a Páscoa) sempre representou a alegria da passagem de um tempo escuro e triste para um mundo iluminado.

Os judeus também festejavam a **Páscoa** antes do nascimento de Jesus, sendo que para eles a data representava a liberdade, depois de anos de escravidão no Egito. A palavra "Páscoa" vem do hebreu "pessah" e significa "passagem", "mudança", referindo-se ao êxodo (saída) de Moisés do Egito.

Para o catolicismo, que hoje celebra mundialmente essa data, a **Páscoa** tem ainda outro sentido: a morte e ressurreição de Jesus Cristo.

Celebrando a Primavera, a liberdade ou a ressurreição de Cristo, esta data é sempre festejada com doces "tradicionais", como o folar, um bolo sempre presente na mesa familiar por altura da Páscoa, as amêndoas (porque parecem ovos pequeninos) e os ovos (símbolo da vida).

Importa no entanto o consumidor ser capaz de saber distinguir um verdadeiro produto tradicional de todos os outros produtos colocados no mercado.

Se pensarmos em termos da definição aplicável a "tradicional", há autores que referem que os produtos são tradicionais na medida em que persistem no tempo, sempre se fizeram em determinado lugar e de uma determinada maneira e conservam, em maior ou menor grau, as características que os definem, quanto ao aspecto, textura e sabor. Outros autores, afirmam que os produtos tradicionais são únicos pelas suas matérias-primas, pelos conhecimentos aplicados, bem como pelos usos e práticas de produção, consumo e distribuição e que na actualidade recebem, entre outras, as denominações de produtos locais, tradicionais, artesanais ou regionais.

Na realidade, a natureza e a qualidade excepcional de alguns produtos devem-se não só ao local de produção mas também aos métodos utilizados. Como sabemos, existe em toda a Europa uma imensa riqueza e variedade de produtos alimentares, mas quando um produto adquire uma reputação que ultrapassa fronteiras, é possível que tenha de se defrontar no mercado com produtos copiados que usurpam o seu nome. Esta concorrência desleal não só desencoraja os produtores como também induz o consumidor em erro. Por essa razão, a Comunidade Europeia criou, em 1992, sistemas de protecção e de valorização dos produtos agro-alimentares (DOP, IGP e ETG).

A **Denominação de Origem Protegida (DOP)** é o nome de um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com um saber fazer reconhecido e verificado.

Na **Indicação Geográfica Protegida (IGP)**, a relação com o meio geográfico subsiste pelo menos numa das fases da produção, transformação ou elaboração. Além disso, o produto pode beneficiar de uma boa reputação tradicional.

A **Especialidade Tradicional Garantida (ETG)** não faz referência a uma origem mas tem por objecto distinguir uma composição tradicional do produto ou um modo de produção tradicional.

Estes sistemas europeus têm como objectivo não só incentivar a produção agrícola diversificada e proteger os nomes dos produtos contra imitações e utilizações indevidas, mas também ajudar os consumidores, fornecendo-lhes informações relativas às características específicas dos produtos.

O consumidor pode assim distinguir o verdadeiro produto tradicional dos falsos produtos tradicionais, que usam abusivamente a menção de "tradicional" na rotulagem. Os verdadeiros produtos tradicionais devem apresentar-se devidamente rotulados explicitando o nome e a denominação a que têm direito através do "logótipo" DOP, IGP ou ETG e devem ainda apresentar uma marca de certificação numerada, que garante que o produto foi submetido a um sistema de controlo ao longo da sua fileira produtiva e que pode ser rastreado até à sua origem.



(Amêndoa do Douro - DOP)

Por outro lado, a actividade artesanal caracteriza-se pela fidelidade aos processos tradicionais. Deste modo, também os artesãos e as unidades produtivas artesanais de produtos alimentares podem mencionar o reconhecimento na rotulagem, publicidade e demais documentos comerciais de acompanhamento dos seus produtos, através da utilização de um símbolo do qual conste as expressões: «Produzido por artesão reconhecido» ou «Produzido em unidade produtiva artesanal reconhecida».



Fiscalização

ASAE 2006 - 2010 Actividade em época de Páscoa

Ano	ALVOS	SIBP.s	P.CRIME	DETEN.s	P.CO	Nº Inf.s	APREENSÕES		
							PESO (Kg)	QUANT (uns)	VALOR €
2006	128	2	3	6	37		477,00	1.379	6.071,34 €
2007	437	9	1	0	295	380	1.573,22	128.653	45.409,61 €
2008	207	9	2	0	70	117	796,36	4	4.608,67 €
2009	531	37	4	1	214	430	3.603,65	109	40.433,86 €
2010	250	9	1	0	78	111	418,74	9	5.922,50 €
TOTAL	1.553	66	11	7	694	1.038	6.868,97	130.154	102.445,98€

No período festivo da Páscoa, é reiteradamente preocupação da ASAE a actividade económica mais característica da época, designadamente a comercialização de carnes e o abate clandestino, as pastelarias com fabrico próprio, os ovos e ovoprodutos, os campos de férias, o alojamento paralelo e as agências de viagem e turismo.

O quadro de resultados reflecte a actividade e resultados no período e nas matérias referidas. As suspensões de actividade são, maioritariamente, por falta de condições de higiene e os processos crime por fraude sobre mercadorias, abate clandestino, produto alimentar avariado, especulação de preços e desobediência.

Legislação



Entrada em vigor de novas regras aplicáveis à Marcação «CE»

No passado dia 12 de Fevereiro, entrou em vigor o Decreto-Lei n.º 23/2011, de 11 de Fevereiro, diploma que tem por fim assegurar a aplicação efectiva no ordenamento jurídico nacional do disposto no Regulamento (CE) n.º 765/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de Julho, que estabelece os requisitos de acreditação e fiscalização do mercado relativos à comercialização de produtos.

Este Regulamento tem como objectivo garantir que os produtos vendidos no mercado europeu respeitam as regras europeias e não colocam em risco a saúde ou segurança dos consumidores e dos utilizadores, contendo disposições relativas à fiscalização do mercado, controlo de fronteiras, acreditação (mecanismo de reconhecimento da competência técnica de organismos de avaliação da conformidade) e aos princípios gerais da marcação «CE».

Com efeito, a marcação «CE» indica a conformidade de um produto com os requisitos previstos na legislação de harmonização aplicável da União Europeia, viabilizando a sua livre circulação no mercado europeu pelo que, através desta marcação, o fabricante declara, sob sua responsabilidade, a conformidade do produto com as normas europeias, sendo punível, nos termos do disposto no artigo 6º do supra referido Decreto-Lei n.º 23/2011, de 11 de Fevereiro, a falta de cumprimento das regras relativas à marcação «CE».

Por outro lado, e nos termos deste diploma, se um produto, ainda que tenha aposta a marcação «CE» e esteja a ser utilizado em conformidade, possa vir a comprometer ou colocar em risco a segurança das pessoas, dos animais domésticos e dos bens, a competente autoridade de fiscalização pode determinar a sua proibição ou restrição, a colocação ou disponibilização no mercado, ou assegurar a sua retirada do mesmo.

A adopção das referidas medidas restritivas compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), e às demais autoridades que, nos termos da lei, detenham competência de fiscalização relativamente ao tipo de produto em causa, bem como a fiscalização do disposto no presente diploma.

Cabe, por sua vez, à Direcção-Geral das Alfândegas e dos Impostos Especiais sobre o Consumo (DGAIEC), o controlo das fronteiras externas e, nesta sequência, suspender a introdução em livre prática dos produtos no mercado, caso estes não cumpram os requisitos legais aplicáveis aos mesmos.

Segurança Alimentar

Materiais em Contacto com os géneros alimentícios

Desde há muitos anos que o homem se depara com problemas resultantes da “cedência” aos alimentos de substâncias provenientes dos materiais que com eles contactam, nomeadamente, modificações ao nível das características organolépticas, em virtude de haver uma migração/absorção dos seus constituintes para os géneros alimentícios e vice-versa, realizando-se uma interacção entre embalagem e alimento (exceptuando alimentos sólidos e secos). Dependendo do tipo e da quantidade de constituintes que migram para os géneros alimentícios assim os mesmos podem causar, ou não, perigo para a saúde pública.

De um modo geral todos os materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios (diferentes géneros de embalagens, louça de mesa e de cozinha, tubagens, depósitos, mesas de trabalho, maquinaria e equipamento) deveriam ser suficientemente inertes, de forma a garantir a não transferência de substâncias estranhas para os alimentos, o que na realidade não acontece em virtude da inércia química raramente ser total.

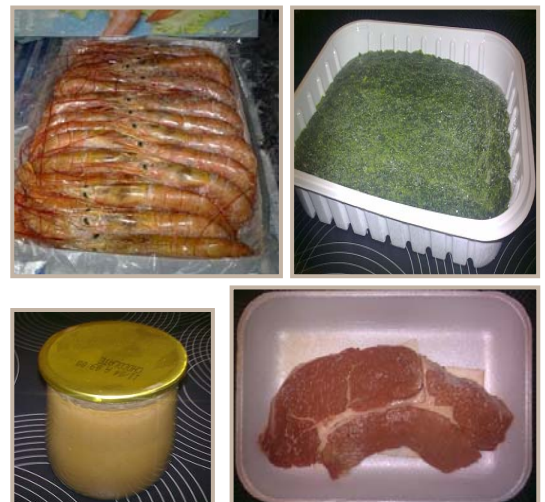
Tendo em conta a necessidade de conciliar e harmonizar toda a legislação existente a nível comunitário na área da segurança alimentar foi criada, em 2002, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) pelo Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, estabelecendo os procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. De acordo com o previsto no considerando 11 do referido regulamento, a EFSA deve ser consultada antes da adopção, no âmbito de medidas específicas, de disposições susceptíveis de afectar a saúde pública – no caso específico dos materiais e objectos a entrar em contacto com os alimentos - “Caso as medidas específicas incluam uma lista de substâncias autorizadas na Comunidade para utilização no fabrico de materiais e objectos destinados a entrar em contacto, tais substâncias devem ser sujeitas a uma avaliação da respectiva segurança antes de serem utilizadas”.

A legislação geral aplicável a esta matéria é o Regulamento quadro – Regulamento (CE) nº 1935/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Directivas 80/590/CEE e 89/109/CEE.

De acordo com o artigo 3º do Regulamento (CE) nº 1935/2004, os materiais e objectos, incluindo os materiais e objectos activos e inteligentes, devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de fabrico, de modo a que, em condições normais e previsíveis de utilização, não transfiram os seus constituintes para os alimentos em quantidades que possam representar um perigo para a saúde humana, provocar uma alteração inaceitável na composição dos alimentos ou provocar uma deterioração nas suas características organolépticas.

Neste momento existe legislação específica em relação aos seguintes materiais:

- Cerâmica
- Celulose regenerada
- Plásticos (não completa)
- Plásticos reciclados
- Vernizes (referente a 3 substâncias)
- Borracha (sobre a cedência de nitrosaminas, das chupetas e tetinas)



No capítulo X do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, estão estabelecidos os requisitos relativos ao acondicionamento e embalagem dos géneros alimentícios, sendo que:

1. Os materiais de acondicionamento e embalagem não devem constituir fonte de contaminação.
2. Todo o material de acondicionamento deve ser armazenado de forma a não ficar exposto a risco de contaminação.
3. As operações de acondicionamento e embalagem devem ser executadas de forma a evitar a contaminação dos produtos. Sempre que necessário, como nomeadamente no caso de os recipientes serem caixas metálicas ou frascos de vidro, a sua integridade e limpeza têm de ser verificadas antes do enchimento.
4. Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os géneros alimentícios devem ser fáceis de limpar e, sempre que necessário, fáceis de desinfetar.



Relativamente à avaliação do risco no que concerne aos materiais e objectos para contacto com alimentos, o perigo que os mesmos podem representar poderá ser medido pela multiplicação da quantidade ingerida e pela toxicidade intrínseca. Da compatibilidade dos constituintes dos materiais resultará um maior ou menor perigo para o consumidor.



No que respeita às indicações obrigatórias, na rotulagem a menção “próprio para alimentos” ou o símbolo é dispensável quando for evidente que o objecto se destina a contactar com alimentos.

De acordo com a legislação aplicável: “A rotulagem, publicidade e apresentação de um material ou objecto não devem induzir os consumidores em erro”.

Bibliografia:

Site - OMS - Organização Mundial de Saúde (<http://whqlibdoc.who.int/hq/2002/a73568.pdf>)

Site - Gabinete de Planeamento e Políticas (www.gppaa.min-agricultura.pt/)

- Concise International Chemical Assessment Document 38 *N*-NITROSODIMETHYLAMINE First draft prepared by R.G. Liteplo and M.E. Meek, Health Canada, Ottawa, Canada, and W. Windle, Environment Canada, Ottawa, Canada)

- Magda Sofia Pereira da Costa Fonseca e Sílvia Boldt Alves de Jesus – Trabalho realizado no âmbito da disciplina de Toxicologia e Análises Toxicológicas I no ano lectivo 2003/04, do Laboratório de Toxicologia da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto.

- Maria de Fátima Filipe Poças – Segurança Alimentar e Embalagem

Formação

ASAE reforça o seu corpo de Inspeção



Realizou-se recentemente a cerimónia da tomada de posse dos 40 novos Inspectores-Adjuntos, que vieram reforçar e rejuvenescer o quadro de Inspeção da ASAE.

Este acontecimento simbolizou o fim de um longo percurso que se iniciou com um processo concursal que incluiu provas de conhecimentos, psicotécnicas e físicas para centenas de candidatos, seguido de uma formação de longa duração para 43 estagiários, onde os mesmos foram sujeitos a numerosas avaliações formativas e sumativas com carácter eliminatório, para os formandos com resultados negativos.

Laboratório Segurança Alimentar

Laboratório de Físico-Química reconhecido pelo COI



O Laboratório de Segurança Alimentar (LSA), por meio do Laboratório de Físico-Química (LFQ), participou no último protocolo analítico promovido pelo Conselho Oleícola Internacional (COI) e viu, de novo, reconhecida a sua qualidade técnica.

O COI é uma organização intergovernamental que reúne actualmente 23 países produtores e consumidores de azeite e azeitonas de mesa, sendo por isso a referência máxima do sector oleico. No âmbito da divisão técnica de química (uma das actividades do COI) são promovidos protocolos de reconhecimento de competência, de laboratórios especializados. Os laboratórios que se propõem realizar estes testes executam análises químicas, de acordo com protocolos analíticos especificados pelo COI.

Amostras padrão são analisadas por diversos laboratórios. Os resultados obtidos são depois avaliados e apenas os laboratórios com bons desempenhos são reconhecidos pelo COI como laboratórios de referência no sector oleico.

As determinações efectuadas pelo LFQ tiveram todas, sem excepção, um bom desempenho. Por este motivo o LFQ faz parte da lista de laboratórios de análises químicas reconhecidos pelo COI, para o período Novembro/2010 a Outubro 2011, como pode ser consultado no sítio do COI em <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/226-laboratories-panels>.

Este reconhecimento coloca o Laboratório de Físico-Química do LSA como um laboratório de referência para garantir a segurança alimentar e a caracterização físico-química de azeite. Além da avaliação da segurança alimentar (ex. contaminantes) as determinações efectuadas são essenciais para uma correcta classificação deste produto, prevenindo e detectando fraudes económicas.

AGENDA

Aconteceu:

- No passado dia 11 de Março, no auditório do Pólo Logístico da ASAE em Castelo Branco, a Associação Portuguesa de Certificação atestou a qualidade dos serviços da Log_PME, enquanto empresa responsável pela logística e acondicionamento do material apreendido da ASAE. Coube ao Sub-inspector Geral da ASAE, Dr. Francisco Lopes, realçar a capacidade de trabalho da empresa, não surpreendendo o desiderato desta certificação. Em três anos de colaboração a Log_PME "habitou-nos a um serviço de grande qualidade, com uma gestão moderna e eficiente", transmitindo "elevados níveis de confiança e segurança", indispensáveis para o pleno cumprimento da missão desta Instituição, que é a ASAE.
- Dia 31 de Março, realizaram-se em Castelo Branco, as "1.ªs Jornadas Técnicas da ASAE", iniciativa dirigida a todos os trabalhadores da Organização com o objectivo de incrementar uma maior troca de informação e participação entre os colaboradores, relativamente aos diversos campos de actuação aí desenvolvidos.



FICHA TÉCNICA

ASAE news nº 35
Edição de Abril
Ano 2011

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)

