



A ASAE deseja a todos BOAS FESTAS e um FELIZ 2012

Operação Produtos Orientais



Decorreu no período compreendido entre 7 e 11 de Novembro uma acção de fiscalização conjunta ao comércio e armazenagem de produtos orientais.

Esta acção, de âmbito nacional, contou com a colaboração do Serviço de Estrangeiros e Fronteiras (SEF), da Autoridade das Condições de Trabalho (ACT) e a da Inspeção Tributária - Direcção Geral das Contribuições e Impostos (DGCI).

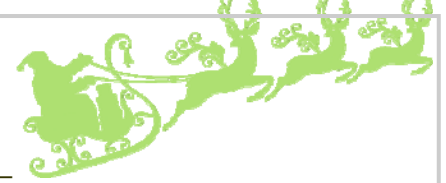


Foram inspeccionados 653 operadores económicos tendo sido instaurados 43 processos-crime e 289 processos de contra ordenação. Houve 20 suspensões de laboração por falta de condições de higiene e de licenciamento da actividade. Foram ainda detidas 14 pessoas e verificaram-se 436 infracções.

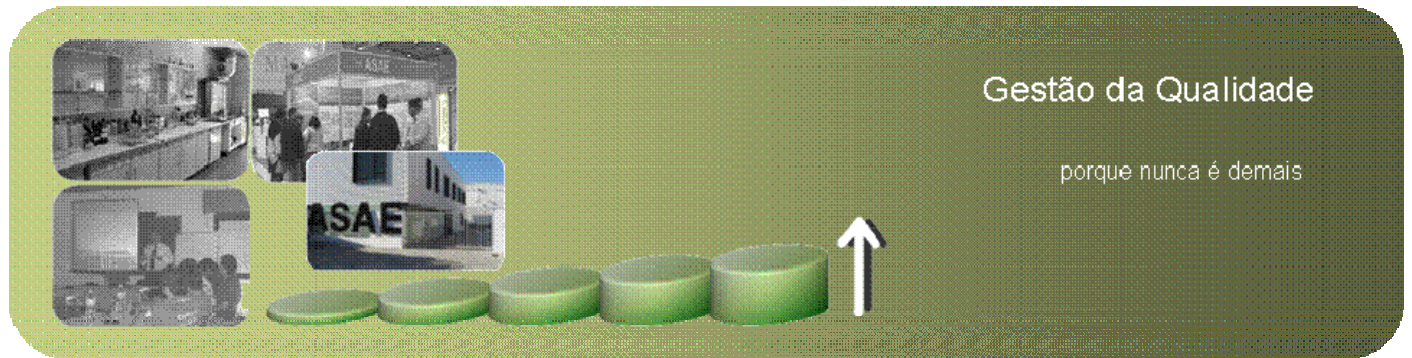


As principais infracções prenderam-se com a venda, circulação ou ocultação de produtos contrafeitos, por fraude sobre mercadorias, por falta de higiene e licenciamento de instalações e posse de géneros alimentícios avariados ou corruptos.

Foram apreendidas mercadorias no valor de 1 milhão e 813 mil euros, tendo sido controlada mercadoria no valor de mais de 72 milhões de euros. A taxa de incumprimento cifrou-se em cerca de 50%.



A Gestão da Qualidade na ASAE



Modelos de gestão pela qualidade, planos de solidariedade social e marketing, aliados a uma excepcional evolução tecnológica, são factores que levaram a mudanças estruturais na gestão de empresas e pessoas. A Administração Pública não é excepção.

As preocupações com a qualidade sempre existiram e são, de alguma forma, inerentes à natureza humana: queremos sempre melhor. Embora a origem das preocupações empresariais com a garantia da qualidade esteja relacionada com a indústria pesada (nuclear, defesa, espaço) rapidamente se estendeu a outras indústrias, e também a fornecedores, a serviços privados e depois a serviços públicos. Assim, a qualidade é vista como uma parte integrante da gestão e, como tal, a qualidade também tem que ser gerida. A institucionalização de um sistema de valores da Qualidade Total, implica alterar significativamente, os mecanismos de trabalho e de resolução de problemas, privilegiando o trabalho pluridisciplinar e as relações interpessoais. Procurar a Gestão da Qualidade é procurar uma Gestão Sustentável.

Estando a ASAE a desenvolver um projecto de Gestão Sustentável da organização (referiu-se na anterior *newsletter* a componente "Responsabilidade Social" a este propósito), é com a consciência de que a qualidade não é apenas um luxo, mas um instrumento de eficiência, que o projecto integra também o desenvolvimento na área da Gestão da Qualidade (GQ). A ASAE tem mantido o seu Laboratório, e os métodos nele utilizados, acreditados. Obteve também a acreditação a nível da Formação. Sendo um sistema de GQ parte da Gestão Sustentável, ficou consagrado em Plano Estratégico 2010-2013 o lançamento de um projecto da Qualidade. Este projecto tem que atender às características da ASAE e ao contexto actual, sendo por isso, sustentado e faseado. Mantendo-se as certificações/acreditações já existentes, procuramos paulatinamente avançar na aplicação de requisitos da qualidade

nos termos da ISO 9001, de forma a que venha a ser possível funcionar num Sistema Integrado de Gestão da Qualidade, baseado na organização por processos, mas no cumprimento dos requisitos específicos de vários normativos da qualidade para várias actividades.



Os Fritos e a Segurança Alimentar



A confecção de alimentos pelo processo de fritura tem uma grande tradição na gastronomia portuguesa. Além disso é um modo de confecção muito rápido e prático que pode ser usado numa grande variedade de alimentos. No entanto, convém salientar que a qualidade dos óleos de fritura é importante na medida em que pode contaminar quimicamente os alimentos e, consequentemente, trazer riscos para os consumidores caso não sejam tomados alguns cuidados importantes na sua manipulação e conservação.

Em termos de segurança alimentar quais as diferenças entre os diversos óleos?

Os óleos usados na fritura sofrem alterações rápidas e muito complexas devido às altas temperaturas a que são sujeitos. Ou seja, a fritura dos alimentos pode conduzir à degradação dos óleos gerando substâncias tóxicas de diversos tipos que podem ter efeitos bastante nocivos para a saúde.

Na confecção dos alimentos pela fritura, as temperaturas elevadas aliadas à presença de água e oxigénio contidos nos alimentos dão origem a reacções de oxidação no óleo, entre outras, que provocam alterações nas suas características, nomeadamente ao nível do sabor, odor e cor. A degradação dos óleos deve-se, não só à utilização de temperaturas superiores a 180 °C, como ao contacto com oxigénio que desencadeia inúmeras reacções de oxidação, sendo relevante a formação, durante este processo de degradação, de compostos potencialmente tóxicos para o consumidor.

É importante ter presente que a formação destes compostos depende do tipo de óleo e da temperatura a que são submetidos os alimentos, podendo ser minorada com uma utilização correcta dos óleos de fritura (temperatura, número de utilizações, tempo da fritura) e pela utilização de óleos mais resistentes. Os óleos vegetais contêm geralmente antioxidantes da família do tocoferol, sendo alguns muito eficazes na protecção destas gorduras contra as reacções de oxidação.

Todas as gorduras são constituídas, maioritariamente, por ácidos gordos (triglicéridos) que se incluem em 3 grandes grupos: os saturados, os monoinsaturados e poliinsaturados. E são precisamente as diferenças de composição dos óleos nos vários tipos de ácidos gordos que determinam as suas características, tornando uns óleos mais indicados para a fritura do que outros.

As recomendações internacionais apontam que as gorduras 100% vegetais devem ser as eleitas. A regra mais básica é dar preferência aos óleos vegetais que são extraídos de sementes de girassol, amendoim, milho ou azeite (dada a sua riqueza em ácidos gordos poli e/ou monoinsaturados) e que são mais resistentes às altas temperaturas e reduzir sobretudo as gorduras de origem animal, como a banha ou a manteiga e margarina (gorduras saturadas).

De todos os óleos existentes, o azeite é o ideal para fritar, assim como o óleo de amendoim. Em condições de temperatura adequadas, sem deixar aquecer demasiado, não sofrem grandes modificações estruturais, guardando o valor nutritivo melhor do que outros óleos, não só por causa dos antioxidantes mas, no caso do azeite, também devido aos seus altos níveis de ácido oleico. O ponto máximo de aquecimento do azeite é de (210 °), substancialmente mais alto do que a temperatura ideal para fritar os alimentos (180 °), enquanto que para o óleo de amendoim a temperatura ideal para fritar é de (220°C). Com um teor relativamente elevado de ácidos gordos saturados, é dos óleos vegetais mais resistentes a altas temperaturas.

Todas as outras gorduras que atingem o ponto crítico de aquecimento mais baixo (ex: girassol, soja, milho, margarina, manteiga, etc), decompõem-se e degradam-se mais rapidamente formando produtos tóxicos.



Quando se deve mudar o óleo?

Não há um momento certo, uma vez que a alteração dos óleos, para além de depender do seu tipo e da temperatura de fritura, depende também do tipo de alimento que se frita. Existem, no entanto, vários aspectos indicativos da alteração dos óleos de fritura, que podem ajudar na tomada de decisão de substituir o óleo por um novo. Mude de óleo sempre que houver:

Alteração da cor: o escurecimento do óleo indica que este já sofreu reacções de oxidação;

Alteração do cheiro: a libertação de odores desagradáveis relaciona-se com a acidificação dos óleos;

Alteração do sabor: confere um sabor desagradável devido à acidificação do óleo;

Libertação de fumos: temperaturas inferiores à temperatura de fritura;

Formação de espuma: resultante das reacções de oxidação, aceleradas pelas altas temperaturas;

Alteração da viscosidade: uso prolongado dos óleos.

Conselhos para a manutenção dos óleos

Para que não ocorram reacções de oxidação devem-se ter em conta os seguintes aspectos:

- Evitar a reutilização de óleos usados e armazenar adequadamente os óleos e gorduras a usar (devem ser armazenados em locais secos, ao abrigo da luz e afastados de fontes de calor);
- Os óleos de fritura não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C, pois a temperaturas mais altas verifica-se uma mais rápida degradação dos mesmos;
- Proceder, com frequência, à remoção das partículas de comida e crostas da fritadeira de modo a mantê-la sem sedimentos. A presença e acumulação de sedimentos podem levar à formação de produtos de degradação das gorduras indesejáveis e ao escurecimento dos alimentos aí processados. Assim, deve-se filtrar o óleo após a sua utilização e arrefecimento;
- Manter um nível de óleo constante, juntando óleo novo sempre que necessário;
- Reduzir a temperatura do óleo da frigideira para 120°C quando se interrompe o processo de fritura;
- A frigideira deve ficar tapada quando não está a ser utilizada, de modo a proteger o óleo do contacto com o ar e com a luz;
- Temperar, preferencialmente, os alimentos depois de fritos, fora da frigideira;
- Fritar os alimentos congelados em porções pequenas de cada vez;
- Os alimentos devem estar bem enxutos, sendo habitual secá-los primeiro com um pano;
- O tamanho dos pedaços de alimento a fritar devem ser suficientemente grandes para que tenham menor área de contacto com óleo em relação ao seu tamanho, e suficientemente pequenos para não baixarem a temperatura do óleo, que levaria a empapá-los de gordura;
- O aquecimento repetido estraga um óleo. Fritar todos os alimentos de seguida, já que os aumentos e as reduções de temperatura podem ser prejudiciais.





A Matança do Porco

Mais do que um hábito ou tradição, a matança do porco continua ainda a fazer parte da vida de muitas comunidades rurais. Após vários meses em que os animais eram criados com todos os cuidados, fazendo uso dos produtos produzidos nas próprias hortas, com a chegada do frio, era habitual proceder-se à tradicional matança do porco.

O **Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, proíbe o abate de animais fora dos estabelecimentos aprovados** para o efeito, se os mesmos se **destinarem ao consumo público**, consubstanciando esta **prática crime contra a saúde pública**.

Assim, atento ao referido diploma, a única finalidade legalmente admitida para o abate de animais para consumo humano fora dos estabelecimentos aprovados, é a destinada ao autoconsumo, ou seja, sem qualquer finalidade comercial. Contudo, dada a necessidade de controlo de diversas doenças, e para salvaguarda da saúde pública e animal, o **Decreto-lei nº 142/2006, de 27 de Julho**, veio estabelecer que os abates de bovinos, ovinos, caprinos, suínos e equinos, **mesmo para autoconsumo**, fora dos estabelecimentos aprovados para esse mesmo fim, **são proibidos**. Porém, esse mesmo diploma, permite no entanto uma derrogação a esta proibição, ou seja, a **possibilidade excepcional de abater ovinos e caprinos (até 12 meses de idade) e suínos de qualquer idade para autoconsumo, que foi devidamente estabelecida num Edital** que a Direcção-Geral de Veterinária emitiu: "*Edital matança de animais das espécies suína, ovina, caprina, de aves de capoeira e de coelhos de criação, fora dos estabelecimentos aprovados*".

Assim, dispõe o Edital que, **o abate tradicional de suínos fora dos estabelecimentos autorizados para o efeito é permitido**, sempre que as carnes se destinem a ser consumidas em eventos ocasionais, mostras gastronómicas ou de carácter cultural, e desde que respeitadas as seguintes condições:

- A matança tradicional seja realizada nas condições definidas no Decreto-Lei n.º 28/96, de 2 de Abril, relativo à protecção dos animais de abate, quanto à contenção, atordoamento e sangria dos animais e demais disposições aplicáveis;
- Na realização da matança sejam cumpridas as regras estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro, e no Decreto-Lei n.º 122/2006, de 27 de Junho, no que se refere à eliminação de subprodutos de origem animal não destinados ao consumo humano;
- Sejam abatidos animais que se encontrem identificados nos termos da legislação vigente e que sejam provenientes de efectivos que não estejam sujeitos a restrições sanitárias, devendo ser sempre assegurada a rastreabilidade dos animais e respectivos produtos;
- É obrigatória a inspecção hígio - sanitária *ante e post-mortem* dos suínos, cabendo aos organizadores da matança requerer, com a antecedência mínima de sete dias, a presença do médico veterinário municipal, sendo imputado aos requerentes o custo inerente à inspecção hígio-sanitária.
- Cabe aos médicos veterinários municipais pronunciarem-se sobre o local da matança, aprovar as carnes resultantes desta matança tradicional para consumo, mediante exame *ante e post-mortem*, podendo proceder-se à colheita de amostras destinadas à pesquisa de *Triquinella spiralis* bem como de outras amostras consideradas necessárias.
- As carnes que não sejam consumidas durante o evento devem ser encaminhadas como subprodutos nos termos do Regulamento (CE) n.º 1069/2009, de 21 de Outubro.
- As carnes obtidas não sejam comercializadas ou cedidas a terceiros que não participem no evento



As carnes resultantes da matança não são sujeitas a qualquer marcação de salubridade, de identificação ou de classificação.

Nestes termos é **permitido o abate tradicional de suínos, fora dos estabelecimentos aprovados para o efeito desde que as carnes se destinem ao consumo em eventos ocasionais, mostras gastronómicas ou de carácter cultural e o abate cumpra o estipulado no Edital da Direcção Geral de Veterinária** "*Edital matança de animais das espécies suína, ovina, caprina, de aves de capoeira e de coelhos de criação, fora dos estabelecimentos aprovados*".



Regras Aplicáveis à «Troca de Artigos»



Aproxima-se a época natalícia e, apesar da economia não estar de feição à realização de grandes compras, convém conhecer as regras aplicáveis à troca de bens, designadamente quanto aos prazos a cumprir e à sua obrigatoriedade, bem como no caso deste acto apenas depender da boa vontade do lojista.

Em conformidade com o disposto na Lei das Garantias (aprovada pelo Decreto-Lei n.º 67/2003, de 8 de Abril, alterada e republicada pelo DL n.º 84/2008, de 21.05), o profissional (vendedor, fornecedor, fabricante, produtor ou locador) tem o dever de entregar o bem conforme o que ficou estabelecido no contrato e de garantir o bom estado e o bom funcionamento do bem que vende.

Assim, caso se verifique uma falta de conformidade do produto com o contrato, ou seja, se este apresentar algum vício ou defeito, o consumidor tem direito à reposição dessa conformidade, sem encargos, por meio da sua reparação ou substituição, da redução adequada do preço ou, ainda, da resolução do contrato.

Tratando-se de um bem imóvel, a reparação ou a substituição devem ser realizadas dentro de um prazo razoável, tendo em conta a natureza do defeito, e tratando-se de um bem móvel, num prazo máximo de 30 dias.

O consumidor pode exercer os seus direitos resultantes da desconformidade do bem com o contrato quando a falta de conformidade se manifestar dentro de um prazo de 2 ou de 5 anos a contar da entrega do bem, consoante se trate, respectivamente, de coisa móvel ou imóvel.

Tratando-se de coisa móvel usada, o prazo previsto no número anterior pode ser reduzido a 1 ano, por acordo das partes.

Havendo substituição do bem, o bem sucedâneo goza de um prazo de garantia de 2 ou de 5 anos a contar da data da sua entrega, conforme se trate, respectivamente, de bem móvel ou imóvel, suspendendo-se os prazos de garantia a partir da data da denúncia, durante o período em que o consumidor estiver privado do uso dos bens.

Se o vendedor não cumprir o prazo para a reposição da conformidade através de reparação ou substituição, o consumidor deve, em primeiro lugar, denunciar a situação junto da entidade competente - actualmente, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) -, nomeadamente através do Livro de Reclamações, podendo ser aplicada uma coima ao infractor, nos termos do artigo 12.º-A do diploma.

Em suma, e face ao consagrado nesta matéria, os comerciantes **só são obrigados a trocar ou a reembolsar o cliente dos artigos com defeito**, inclusive durante a época de saldos, (excepto se houver uma informação expressa e inequívoca de que a redução de preço se deve a defeito). Para além desta situação e quanto aos bens sem defeito (em que o cliente pretende trocar o artigo apenas porque alterou a sua vontade), o comerciante pode, apenas por opção, aceitar a troca de artigos, independentemente destes apresentarem algum defeito e, por esse motivo, não existir esta obrigatoriedade.





A Actividade nas Direcções Regionais da ASAE

Direcção Regional do Norte (DRN)

A Direcção Regional do Norte (DRN) da ASAE, que compreende outrossim a Delegação de Mirandela, desenvolve a sua actividade numa área geográfica composta por oitenta e seis concelhos, abrangendo sete distritos do País. Só na área afectada à Direcção Regional do Norte, existem setecentas e trinta e sete freguesias, com mais de mil habitantes.

É portanto neste plano, diverso e complexo, ao nível do tecido económico e empresarial, que diariamente são realizadas dezenas de acções de fiscalização – na prossecução do objectivo constante do Plano de Inspeção e Fiscalização, inspecções a indústrias da área alimentar e não alimentar e são ainda cumpridos os Planos Oficiais de Controlo de Mercado, cuja execução compete à ASAE.

A Direcção Regional do Norte representa ainda, na área geográfica que lhe está afectada, a ASAE através da presença em congressos e reuniões sectoriais, organizadas por Associações Comerciais. Bom exemplo desta exposição pública, veículo de informação directo e privilegiado, aliás, desmistificante de não raras suposições erróneas que grassam no espírito quer do cidadão comum, quer dos operadores económicos, foi a intervenção subordinada ao tema “A Gastronomia & Vinhos, a Restauração e o Turismo”, efectuada no **I Congresso Internacional de Gastronomia e Vinhos do Porto e Norte de Portugal**, organizado pela Turismo do Porto e Norte de Portugal, E.R., no pretérito dia 24 de Novembro de 2011, no Auditório da EXPONOR, em Matosinhos.

Como atrás ficou dito, diariamente, na prossecução do interesse público, na defesa do consumidor, da saúde pública e da livre concorrência, são realizadas acções de fiscalização. A fim de ilustrar a actividade, neste conspecto, prosseguida pela DRN, refira-se, na área da fiscalização económica, o crime de fraude sobre mercadorias, noticiado ao Ministério Público competente, no pretérito dia 23 de Outubro, após fiscalização a posto de combustível onde foi detectada a presença de água, tendo-se procedido à apreensão cautelar do depósito de gasolina 95, por servir de meio de prova, após realização de teste específico e adequado, que permitiu detectar aquela adição ilegal. No que à saúde pública diz respeito, e conforme amplamente divulgado nos órgãos de comunicação social, no âmbito de Operação Produtos Orientais, a DRN noticiou o crime de abate clandestino e corrupção de substância alimentar tendo, no mesmo operador de origem oriental, apreendido a totalidade da mercadoria existente, por falta de rotulagem em língua portuguesa. e ainda suspenso cautelarmente o funcionamento do armazém de produtos alimentares, numa apreensão que se cifrou em 76.870 quilos, no valor de € 267.012.

Fenómenos regionais, como a prática reiterada de crimes contra a propriedade industrial, de jogo ilícito de fortuna e azar, são pelezas travadas amiúde pela DRN, que proficuamente investiga e actua no combate sistemático a estes ilícitos.

Regularmente, são mantidas reuniões com *stakeholders* (CVRVV, Sociedade Portuguesa de Autores, apenas para citar as últimas) procurando, deste modo, definir critérios de actuação adequados ao actual e dinâmico quadro legal, no espírito de missão e do cumprimento da ASAE.



Fotografia onde é possível identificar a cor vermelha no fundo da vareta, indicador da presença de água em depósito de combustível



Produto corrupto exposto para venda em supermercado de produtos orientais

FORMAÇÃO



Diagnóstico das necessidades de formação do pessoal da ASAE para 2012

No âmbito das boas práticas preconizadas na Engenharia da Formação, a ASAE procedeu ao diagnóstico das necessidades de formação (DNF) do seu pessoal relativamente ao próximo ano. Com efeito, tendo em conta o Ciclo da Formação esta é a etapa inicial de um processo formativo global, à qual se seguirá a elaboração do Plano de Formação 2012. Foi seguido um Guião Metodológico interno, desenhado para a maximização dos resultados pretendidos.

SABIA QUE...

- O Laboratório de Segurança Alimentar (LSA) da ASAE foi de novo reconhecido pelo **Conselho Oleícola Internacional (COI)** como laboratório de referência para a análise de azeites nas áreas Sensorial, através do Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV) e Físico-Química Laboratório de Físico-Química (LFQ). Este reconhecimento é obtido mediante testes anuais para evidenciar o desempenho por parte dos laboratórios.
- O LSA encontra-se apto a emitir Boletins de Análise em língua inglesa, sempre que tal for solicitado pelo cliente.



DARIACORDAR / Novo projecto de solidariedade

A DARIACORDAR - associação contra o desperdício -, foi criada para fazer face ao desperdício de excedentes alimentares que acontece diariamente em Portugal. Como sabemos, o principal objectivo das doações é a luta contra o desperdício de bens alimentares, encaminhando o excesso para as pessoas que deles necessitam. Deste modo podem ser recuperados os excedentes de refeitórios, cadeias de restaurantes, padarias, entre outros. Importa no entanto acautelar que todos os produtos doados são armazenados e manuseados em condições de garantir a segurança e saúde dos mais carenciados.

Para esta missão, que irá decorrer no dia 15 de Dezembro, esta associação pode contar com o apoio da ASAE, que ministrará formação para os voluntários do projecto. No âmbito desta formação, irá ocorrer durante o mês de Dezembro uma acção de esclarecimento em "Boas Práticas", que contará com a participação de técnicos das IPSS's, das Câmaras Municipais e de outros organismos ligados a este projecto.

AGENDA



Aconteceu:

- Nos dias 25 e 26 de Outubro, em Friburgo (Alemanha), decorreu um **Workshop promovido pelo Laboratório Europeu de Referência (EU-RL)**. A participação da ASAE fez-se através do seu Laboratório de Análises Tecnológicas e de Controlo (LATC), como laboratório de referência nacional para dioxinas e PCB. Entre outros assuntos foram discutidos e avaliados os resultados obtidos nas amostras de géneros alimentícios, referentes ao último estudo inter-laboratorial.
- Dia 2 de Novembro, a ASAE esteve na Câmara Municipal do Barreiro onde foi feita uma abordagem à “**Segurança alimentar e HACCP**”.
- Dia 29 de Novembro, a ANACOM realizou um Workshop subordinado ao tema **R&tte – Equipamentos de rádio e terminais de telecomunicações**, no Porto, no qual a ASAE se fez representar.

Vai Acontecer:

- A ASAE vai participar no Mestrado de Segurança Alimentar da Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra: Módulo “**Legislação e Normalização na área Alimentar**”, nos próximos dias 3, 9, 10, 16 e 17 de Dezembro de 2011, apresentando várias comunicações (num total de 20 horas) sobre os temas da Segurança Alimentar e Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios
- Vai igualmente estar representada na **33ª Reunião do Advisory Forum Working Group on Communications** da EFSA, que se realizará em Łódź, na Polónia, nos próximos dias 6 e 7 de Dezembro.

A EQUIPA DA ASAE NEWS DESEJA A TODOS VOTOS DE BOAS FESTAS



FICHA TÉCNICA

ASAEnews nº 43
Edição de Dezembro
Ano 2011

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

