

ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

janeiro 2013 | nº 57



OPERAÇÃO OPSON II

3 a 9 de dezembro

No dias 3 a 9 de dezembro, a ASAE participou na Operação OPSON II, organizada conjuntamente pela Interpol e pela Europol, com a participação de diversos países (Áustria, Bélgica, Benin, Bulgária, Colômbia, República Checa, Chipre, Dinamarca, França, Alemanha, Grécia, Hungria, Islândia, Itália, Costa do Marfim, Jordânia, Letónia, Holanda, Nigéria, Portugal, Roménia, Eslováquia, África do Sul, Espanha, Suécia, Tailândia, Turquia, Reino Unido e EUA.), e tendo por objectivo principal o combate à **contrafação de géneros alimentícios**.

Coordenada pela INTERPOL e Europol, a operação foi apoiada pelas autoridades aduaneiras, policiais e autoridades fiscalizadoras dos géneros alimentícios, além de parceiros do setor privado. As fiscalizações foram realizadas em aeroportos, portos marítimos, lojas, mercados e casas particulares.

Um dos principais objectivos da operação Opson II foi desenvolver a cooperação prática entre as várias autoridades e empresas privadas; identificar os grupos organizados de criminosos por trás do tráfico e sensibilizar os consumidores e os governos sobre este tipo de crime.

ASAE NA DEFESA
do consumidor da saúde pública
e da livre concorrência

ASAE

Resultados Operacionais Nacionais

Na Operação OPSON II que decorreu de dia 3 a dia 9 de dezembro, foram empenhadas por esta Autoridade 48 brigadas, fiscalizados 94 alvos, instaurados 22 processos CO e 7 processos CR. Foram apreendidas 5143 unidades de géneros alimentares e não alimentares, 14 l de vinho por *contrafação, imitação e uso ilegal de marca e violação e uso ilegal de denominação de origem ou de indicação geográfica protegidas* e 327 kg de MBV por *fraude sobre mercadorias* e 140 kg de enchidos por *contrafação de marcas, cunhos ou chancelas e fraude sobre mercadorias*, valor total de 16.638€.

Resultados Operacionais Internacionais

A operação conjunta da INTERPOL- Europol direcionada para a contrafação de alimentos, bem como para as redes de crime organizado por trás deste comércio ilícito, resultou na apreensão de mais de 135 toneladas de mercadorias potencialmente prejudiciais, nomeadamente café, pacotes de sopa e azeite, trufas e caviar. Mais de 100 toneladas de alimentos potencialmente perigosos foram apreendidas durante as investigações ligadas à operação Opson II. Foram ainda apreendidos 385.000 litros de líquidos falsificados, incluindo vodka, vinho, molho de soja e sumo de laranja, além de peixe, marisco e carne declarada imprópria para consumo humano, bem como barras de chocolate falso e condimentos.

A Operação Opson II viu um aumento do número de países participantes de 10 em 2011 para quase 30 este ano, o que reflete uma crescente tomada de consciência desta problemática a nível mundial.



Inspeção



Apoio ao pessoal de inspeção e aos dirigentes dos serviços de inspeção em processos judiciais

O [Decreto-Lei nº 276/2007](#), de 31 de julho, veio estabelecer o regime jurídico da atividade de inspeção, auditoria e fiscalização dos serviços da administração direta e indireta do Estado aos quais tenha sido cometida a missão de assegurar o exercício de funções de controlo, interno ou externo. De entre o elenco de serviços de inspeção abrangidos por este regime e designados no seu artigo 2º, encontra-se a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

O citado diploma estabelece um conjunto de deveres e garantias decorrentes do exercício da atividade de inspeção, bem como define procedimentos de inspeção e regras de organização dos serviços.

De entre as garantias previstas, cumpre fazer referência ao apoio em processos judiciais, previsto no artigo 19º. Assim, nos termos desta disposição legal, os dirigentes dos serviços de inspeção e o pessoal de inspeção que sejam arguidos em processo contraordenacional, disciplinar ou judicial, por atos cometidos ou ocorridos no exercício e por causa das suas funções, têm direito a ser assistidos por advogado, indicado pelo dirigente máximo do serviço de inspeção, ouvido o interessado, retribuído a expensas do organismo. Têm ainda direito a pagamento das custas judiciais, bem como ao transporte e ajudas de custo quando a localização do tribunal ou das entidades judiciais o justifique.

Não obstante, dispõe o nº3 do mesmo artigo 19º que as importâncias acima mencionadas eventualmente despendidas pelo serviço de inspeção, devem ser reembolsadas pelo funcionário que lhes deu causa, no caso de condenação no respetivo processo contraordenacional, disciplinar ou judicial.

Fiscalização

Classificação, rotulagem e embalagem (Regulamento CLP) de substâncias perigosas e misturas



Entrou em aplicação no dia 11 de outubro o [Decreto-Lei n.º 220/2012](#), de 10 de outubro, que estabelece as disposições necessárias à aplicação na ordem jurídica interna das obrigações decorrentes do [Regulamento \(CE\) n.º 1272/2008](#), do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro, relativo à classificação, rotulagem e embalagem de substâncias e misturas (anteriormente designadas por preparações), adiante designado por Regulamento CLP, tendo este por fim assegurar que os perigos associados aos produtos químicos são devidamente comunicados aos trabalhadores e aos consumidores da União Europeia através da respetiva classificação e rotulagem desses produtos.

Assim, em conformidade com o estipulado neste novo diploma, os fabricantes ou importadores (ou grupos de fabricantes ou importadores) que coloquem no mercado substâncias (estremes ou contidas em misturas) sujeitas a registo nos termos do Regulamento REACH ou substâncias que preencham os critérios de classificação como perigosas, devem efetuar a notificação à ECHA (Agência Europeia de Produtos Químicos) das substâncias e misturas classificadas e rotuladas em conformidade com as disposições do Regulamento CLP, para efeitos de criação do Inventário de Classificação e Rotulagem.

Por sua vez, designam-se as autoridades nacionais competentes para a execução das obrigações decorrentes do sobredito Regulamento CLP (APA, DGAE e DGS), estabelece-se o quadro contraordenacional aplicável ao mesmo e designam-se como entidades fiscalizadoras do cumprimento das suas disposições, a Inspeção-Geral da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território - IGAMAOT, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica - ASAE e a Autoridade Tributária e Aduaneira - AT, sendo as mesmas também responsáveis pela instrução dos respetivos processos de contraordenação.

Estabelece-se, ainda, no mesmo os atos cuja prática constitui contraordenação ambiental, as quais se encontram classificadas como leves, graves e muito graves e são punidas nos termos da lei-quadro das contraordenações ambientais ([Lei n.º 50/2006](#), de 29 de agosto, com a redação introduzida pela [Lei n.º 89/2009](#), de 31 de agosto). Além das contraordenações ambientais encontra-se ainda previsto um regime de contraordenações de natureza económica, cuja instrução compete à ASAE.

Importa, por fim, referir que o Regulamento CLP entrou em vigor a 20 de janeiro de 2009, no entanto, no que respeita às substâncias, apenas passou a ser aplicável a partir de 1 de dezembro de 2010 e relativamente às misturas (preparações), só será aplicável a partir de 1 de junho de 2015 (sem prejuízo das derrogações previstas no artigo 61.º).

Consumo de Cogumelos Silvestres



Devido aos casos recorrentes de intoxicação com cogumelos, torna-se relevante abordar novamente a questão do consumo de cogumelos silvestres.

A ingestão de cogumelos silvestres venenosos continua a provocar intoxicações em Portugal, sobretudo no outono e, também, na primavera. No território nacional estão identificadas pelo menos 1000 espécies de cogumelos, das quais cerca de 150 são tóxicas e 10 são mortais, sendo que algumas destas espécies tóxicas têm um aspecto muito semelhante a espécies comestíveis. Um dos exemplos mais referidos é o caso do género de cogumelos designado por *Amanita*, que inclui espécies como *A. phalloides* ou *A. virosa* que são responsáveis pela grande maioria dos envenenamentos que resultam em morte. Estes cogumelos contêm vários tipos de toxinas peptídicas (amatoxinas, falotoxinas e virotoxinas) que causam danos ao nível do fígado e rins ou falha cardíaca. Estas espécies têm semelhanças com outras que são comestíveis como o *Agaricus campestris* ou *Amanita caesarea*.

Na maior parte das intoxicações causadas por cogumelos potencialmente mortais, os sintomas surgem de uma forma dilatada no tempo, entre 10 a 48 horas após a ingestão, quando as toxinas já se encontram na circulação sanguínea. Vômitos, diarreia, mal-estar geral, câibras e suores frios são alguns dos sintomas. É importante realçar que a seguir ao aparecimento dos primeiros sintomas ocorre geralmente um período de remissão, com sinais de melhoras que não correspondem a uma melhoria efetiva, uma vez que é nesta altura que se desenvolvem as lesões no fígado e os rins.

Conselhos:

1. Não se devem colher cogumelos silvestres sem haver certeza de que pertencem a uma espécie própria para alimentação humana.
2. Os cogumelos devem ser colhidos já depois de terem atingido um certo grau de maturidade, de modo a evitar possíveis confusões com espécies eventualmente venenosas.
3. Os cogumelos devem ser transportados em cestos ou similares para permitir o arejamento e evitar que se deteriorem.

Unidade Regional do Centro - Delegação de Castelo Branco

A delegação de Castelo Branco, unidade flexível integrada na Unidade Regional do Centro, tem uma área de intervenção de cerca de 13220 Km², integra 28 concelhos referentes a 4 distritos pertencentes às sub-regiões administrativas da Beira Interior Norte e Sul, Pinhal Interior Sul, Cova da Beira, Serra da Estrela, a saber: todos os concelhos de Castelo Branco e da Guarda (com exceção de Aguiar da Beira e Vila Nova de Foz Côa), 3 de Portalegre (Castelo de Vide, Gavião e Nisa) e 2 de Santarém (Mação e Sardoal).

A atividade da delegação, centra-se na missão específica de fiscalização, quer ao nível da vertente operacional quer de investigação, abrangendo as áreas de Segurança Alimentar e de Fiscalização Económica. Contempla a execução do planeamento central e regional, a averiguação de denúncias e a instrução processual, bem como a execução dos Planos Nacionais de Colheita de Amostras (PNCA), que tem como objectivo aferir se os géneros alimentícios colocados à disposição do consumidor são seguros.

Os resultados apresentados pela Delegação revelam o empenhamento de toda a equipa no cumprimento dos objetivos estabelecidos: em 2010 foram instaurados 49 processos-crime, dos quais 35 relacionados com a segurança alimentar; em 2011 instaurados 118 processos-crime, dos quais 55 associados à segurança alimentar e em 2012, até Novembro, foram instaurados 67 processos-crime, dos quais 34 relativos à área de fiscalização acima referida.

De salientar, na atividade desenvolvida pela delegação em 2012, o trabalho de cooperação e articulação com outras unidades orgânicas designadamente a DACR, o LSA, a DSPCO e a DRC no âmbito do PNCA na verificação do cumprimento dos critérios microbiológicos de segurança dos géneros alimentícios, de acordo com o [Regulamento \(CE\) 2073/2005](#), de 15 de novembro, que fixa os limites em que um género alimentício deve ser considerado inaceitavelmente contaminado com micro-organismos e dos critérios de higiene dos processos de produção.

Neste contexto, nos meses de outubro e novembro foram colhidas 283 amostras de leite cru, queijos de ovelha, queijo de cabra, queijo de cabra e ovelha curados e amanteigado e efectuadas 14 zaragatoas, abrangendo um total de 21 operadores económicos (OE) da indústria de queijos. Dos resultados analíticos já apurados em 10 OE foram instaurados 3 processos decorrentes da presença da bactéria *Listéria monocytogenes* em valores acima de 25g, conforme resultados das análises microbiológicas em 5 amostras relativas a queijo de ovelha curado, queijo de cabra e ovelha curado, queijo de cabra e queijo de ovelha amanteigado e 1 zaragatoa. A presença de *Listeria* indica a contaminação do lote do produto em causa, tendo sido tomada como medida cautelar a imediata retirada do mercado dos lotes em questão e notificados 3 operadores económicos que se encontram impedidos de comercializar todos os géneros alimentícios produzidos naquele circuito de produção, até que apresentem resultados laboratoriais conformes de forma a garantir os critérios de higiene dos processos de produção.



agenda

Aconteceu:

- ◆ Teve lugar em **Israel**, de 2 a 7 de dezembro, o **Concurso Mundial de Vinho - TERRAVINO - Mediterranean International Wine & Spirit Challenge**, com o alto patrocínio da **OIV - Organisation Internationale de la Vigne et du Vin**.

Portugal esteve representado pela 1ª vez neste fórum internacional através da participação como jurada, da Inspetora-Chefe da Delegação de Santarém da ASAE, Engª Filipa Melo de Vasconcelos.

**Participações da ASAE - Sessões de Esclarecimento**

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização	Local
Associação Empresarial do Concelho de Sintra	Segurança Alimentar - Principais Desafios aos Operadores Económicos	1-12-2012	Sintra
Conselho Regional da Ordem dos Médicos Veterinários	1 - Rotulagem geral dos géneros alimentícios 2 - Carnes e produtos cárneos - "Do prado ao prato" (regras gerais aplicáveis) 3 - Pescado e derivados - regras gerais de comercialização 4 - Galinhas poedeiras e a comercialização dos ovos legislação aplicável (âmbito da ASAE) 5 - Perícias de géneros alimentícios - discussão e casos práticos	1 e 2-12-2012	Madeira
ADRITEM - Associação de Desenvolvimento Rural Integrado das Terras de Santa Maria	Comercialização de Produtos Agrícolas complementares ao cabaz PROVE	7 e 8-12-2012	Porto
Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar	O papel da ASAE na gestão e comunicação de risco Vertente Preventiva	14-12-2012	Castelo Branco

FICHA TÉCNICA:

ASAEnews nº 57
Edição de janeiro
Ano 2013

Direção da Publicação: Filipe Rodrigues Meirinho (DSPCO)
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DSPCO)
Compilação e Revisão de Textos: Olímpia Pelica (DSPCO)
Design, Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DSPCO)

