

ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

março 2013 | nº 59

"Consumidores somos todos nós"

- 1962, mensagem de John Kennedy ao Congresso Americano, tratando da proteção dos interesses e direitos dos consumidores

Dia Mundial dos Direitos do Consumidor 15 de março

É com prazer que celebramos o **Dia Mundial dos Direitos do Consumidor**. Com efeito, não podemos esquecer que cada um de nós é consumidor, e que cada empresa, cada operador económico, tem essa dupla qualidade.

Recordamos que a ASAE foi constituída, em 2006, com o intuito de enformar uma das medidas de uma política de relançamento dos **Direitos do Consumidor**. Passados sete anos sobre essa iniciativa, congratulamo-nos de saber que os consumidores portugueses se sentem hoje mais protegidos, e que contribuimos para esse aumento de confiança. Em estudo de opinião efetuado em 2012, constatámos que, em média, desde 2008, a cada ano que passa cerca de 49% dos inquiridos se sente mais confiante em relação a um ano atrás. De entre os consumidores que sentiram aumentar a sua confiança alimentar 82% entende que esse aumento de confiança tem que ver com a atuação da ASAE.



Mas, se o momento é de celebrar, é também de recordar que a tarefa é constante. A natural dinâmica dos mercados e da conjuntura económica traz novas circunstâncias que podem levar ao descumprimento dos direitos dos consumidores. O direito à segurança ou proteção contra a comercialização de produtos perigosos à saúde e à vida; o direito à informação sobre os produtos e a sua utilização; o direito à opção, no combate aos monopólios e na defesa da concorrência e da competitividade como fatores favoráveis ao consumidor; e o direito a ser ouvido na elaboração das políticas públicas, são os pilares que enformam os **Direitos dos Consumidores**, e que continuamente devem ser protegidos.

Na ASAE procuramos fazê-lo através da inspeção, da investigação, da instrução processual, da análise laboratorial, da análise científica, da divulgação de informações e de legislação, da participação em inúmeras sessões de esclarecimento, e mantendo os nossos canais de comunicação abertos ao cidadão. É nesta linha que tencionamos continuar, conscientes da nobre missão que nos foi atribuída.

Fiscalização

Operação Carne de Cavalo



O consumo da carne de cavalo, na situação largamente difundida pela comunicação social, não constitui qualquer perigo para a saúde pública, estando em causa uma infração económica.

Considerando factos recentes no mercado europeu, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) acompanha, desde 23 de janeiro a introdução e comercialização de carne e produtos à base de carne no mercado nacional, tendo em vista identificar práticas fraudulentas na

comercialização dos alimentos, protegendo, assim, os direitos dos consumidores, quer através da realização de ações inspetivas, quer através da colheita de amostras para análise laboratorial.

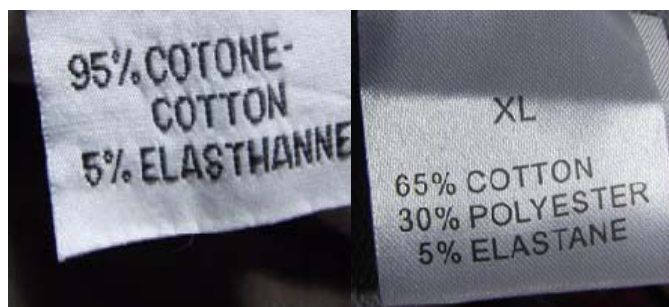
Esta atividade de controlo do mercado, vocacionada para detetar fraudes económicas, como seja a comercialização de carne de cavalo não identificada na rotulagem dos preparados, tem vindo a desenvolver-se junto dos operadores económicos com a realização de colheita de amostras de alimentos que têm sido submetidas a análises da especialidade (pesquisa de ADN de carne equídea). Estas amostras foram colhidas em estabelecimentos de restauração e bebidas, em estabelecimentos de venda a retalho, em centrais de compra e em indústrias de carne.

Em resultado da intervenção ASAE, foram detetados vestígios de carne de cavalo em preparados de carne e produtos à base de carne, que foram apreendidos e retirados, de imediato, do mercado. **Foram realizadas 188 colheitas de amostras, tendo sido detetadas 13 amostras positivas e foram apreendidas 22.690 embalagens de produtos à base de carne e preparados de carne (pré-embalados) e 78.947 KG de carne e *trimming*¹ e foram instaurados 13 processos-crime por fraude sobre mercadorias, segundo dados apurados até 6 março de 2013.**

A ASAE prossegue uma vigilância apertada do mercado, estando previstas novas colheitas de amostras de produtos à base de carne, em colaboração com as suas congéneres Europeias, garantindo a defesa dos consumidores, sem prejuízo das ações de controlo interno e retirada voluntária de produtos desenvolvidas pelos operadores económicos. A ASAE elaborou diversos comunicados de imprensa, disponíveis no site, que dão conta da evolução da intervenção nesta matéria específica, garantindo assim que não estamos perante um perigo para a saúde pública, ficando claro que continua a ser seguro consumir este tipo de produtos.

Operação Etiquetagem Têxtil

A ASAE planeou e executou 2 ações de fiscalização na área dos produtos têxteis, tendo como objetivo verificar se os operadores que comercializam produtos têxteis cumprem a legislação disciplinadora do sector. Foram fiscalizados 334 operadores económicos, instaurados 73 processos de contra-ordenação, 2 processos-crime, efetuada 1 detenção e apreendidas 2.753 unidades de produtos têxteis no valor de 36.636€. Registou-se uma taxa de incumprimento de 22%. As principais infrações verificadas foram a Violação das regras de etiquetagem e marcação, a Falta de tradução e Falta de cumprimento das regras relativas de etiquetagem ou marcação dos produtos têxteis multipartes. A ASAE vai continuar a intervir no mercado, procedendo à fiscalização dos operadores que vendem produtos têxteis que não cumpram os requisitos legais, garantindo assim, o correto funcionamento do mercado.



¹ Aparas de carne

Divisão de Apoio e Segurança

A Divisão de Apoio e Segurança durante o ano de 2012, teve como principais desafios a implementação e sedimentação de: a) normas de segurança na utilização de Armas de Fogo em instrução e demonstrações; b) normas sobre os limites ao uso de meios coercivos; c) sistema SIRESP; d) eliminação/destruição de resíduos de material apreendido.

Destes é de salientar as medidas adotadas no âmbito da destruição de material apreendido, em que foram criteriosamente adotadas todas as regras impostas pela legislação específica¹ relativa aos resíduos.

Nesta matéria, a ASAE é detentora de resíduos pelo que somos forçados a adoptar vários procedimentos específicos na queima/eliminação e reciclagem de resíduos, provenientes de processos-crime.

Considerando que a ASAE é um órgão de polícia criminal para a área económica e que no exercício das suas funções apreende vários produtos contrafeitos, ficando estes à guarda deste OPC (Órgão de Polícia Criminal) até que as autoridades judiciais competentes determinem o seu destino final - que pode passar por uma doação a uma IPSS (Instituições Particulares de Solidariedade Social) ou a sua destruição.

Como é do conhecimento geral, todos os produtos apreendidos estão armazenados em Castelo Branco e após a ASAE receber as respectivas ordens dos Tribunais para destruir/eliminar/doar os produtos apreendidos, a DAS inicia os procedimentos necessários e suficientes para o destino final e determinado pelos serviços do Ministério Público.

É de salientar sobre esta temática - **resíduos sólidos** - e porque se trata de uma matéria muito específica, esta DAS solicitou e realizou várias reuniões na Agência Portuguesa do Ambiente (APA) para esclarecer alguns aspetos técnicos a fim de levar a cabo estas operações no mais estreito cumprimento da legislação em vigor.



Destrução de material apreendido não passível de doação e/ou aproveitamento

¹ DL n.º 73/2011, de 17 de junho, o qual transpõe para o Direito Português a Diretiva n.º 2008/98/CEE, do PE e do Conselho de 19 de novembro e o DL n.º 178/2006, de 5 de setembro.

Rastreabilidade dos Ovos e venda direta de pequenas quantidades



O [Regulamento \(CE\) nº 178/2002](#), de 28 janeiro, determinou a necessidade de se estabelecer um sistema eficaz de rastreabilidade nas empresas do sector alimentar, de modo a possibilitar retiradas do mercado de forma orientada e precisa, ou a informar os consumidores e/ou outros intervenientes na cadeia alimentar, por forma a evitarem-se cenários de crise. Assim, as empresas do setor alimentar, ficaram obrigadas a dispor de procedimentos capazes de retirar do mercado produtos alimentares sempre que exista um risco para a saúde pública.

A rastreabilidade deve ser garantida a partir da produção primária, assegurando-se um registo completo da informação ao longo de toda a cadeia, até às informações obrigatórias no que respeita à rotulagem. Esta última etapa assume um grau de importância muito significativo, já que é através desta que é possível conhecer a origem dos produtos e proceder à retirada do produto do mercado, sempre que se justifique para a proteção dos consumidores.

A rastreabilidade constitui por isso uma ferramenta essencial no controlo dos riscos, e consequentemente para a proteção dos consumidores.

No caso dos ovos embalados, a sua rotulagem é efetuada em função da qualidade (ovos da categoria A ou ovos frescos) e do peso (XL, L, M e S). Para isso, têm de apresentar as características definidas para este tipo de ovos, que se encontram estabelecidas no [Regulamento \(CE\) n.º 589/2008](#) de 23 de junho, que estabelece as regras de execução do [Regulamento \(CE\) n.º 1234/2007](#), de 22 de outubro do Conselho no que respeita às normas de comercialização dos ovos. No que diz respeito à introdução e comercialização de ovos em casca, só os centros de embalagem é que dispõem de instalações e equipamento técnico adequados para a reembalagem de ovos sendo, por isso, conveniente limitar as atividades de reembalamento a esses centros. Ou seja, o acondicionamento e a rotulagem das respetivas embalagens são atividades exclusivas dos centros de embalagem aprovados para o efeito pela autoridade competente, à qual compete atribuir uma marca de salubridade ou marca de identificação que deve figurar, obrigatoriamente, na embalagem dos ovos.

A mais-valia da identificação dos ovos consiste em assegurar a rastreabilidade dos mesmos, assim como dar garantias ao consumidor de que todos os ovos dispostos à sua disposição cumprem os requisitos em termos de qualidade e segurança alimentar.

Apesar deste tipo de comercialização ser a mais comum, existe um nicho de mercado muito pouco significativo, comparativamente com os ovos embalados em centros de embalagem, em que é possível a venda de ovos avulso. Neste caso, os produtores de ovos cuja exploração não possua mais de 50 galinhas poedeiras não necessitam de fazer passar os ovos pelo centro de embalagem para identificação e embalamento. No entanto, a sua comercialização só é permitida na condição de os ovos serem vendidos diretamente do produtor a uma unidade de produção e/ou num mercado público local, ou através de venda ambulante, situado na região de produção do Estado-Membro em causa. Apesar de ser permitida a isenção da identificação de ovos a avulso, existem informações mínimas necessárias que devem ser dadas ao consumidor de forma a serem facilmente visíveis e legíveis, nomeadamente o nome e o endereço do produtor.

Apesar desta flexibilidade, este tipo de operadores não se encontram dispensados relativamente a controlos veterinários e boas praticas de higiene e fabrico, pelo que são obrigados a assegurar igualmente os parâmetros qualitativos deste tipo de ovos, bem como a rastreabilidade.

A diferença entre os ovos embalados provenientes de um centro de classificação e os ovos vendidos avulso reside no facto dos primeiros serem todos inspecionados através de um equipamento designado de ovoscópio, que permite tirar uma “radiografia” ao interior do ovo, possibilitando assim a rejeição de quaisquer ovos com anomalias, (ovos com sangue, fissurados, etc). Esta operação garante que qualquer ovo colocado no mercado cumpre com todos os requisitos de qualidade. O conhecimento da diferença entre estes dois tipos de sistema permitirá ao consumidor tomar as suas próprias decisões de forma mais consciente e informada.

O Porquê do Doseamento -- Cinzas



Designa-se por teor de cinzas de um vinho, a totalidade dos produtos resultantes da incineração do resíduo de evaporação desse vinho, executada em condições determinadas.

Por outras palavras, o teor de cinzas de um vinho é um indicador dos sólidos dissolvidos, doseados em condições estabelecidas.

Assim sendo, o valor de cinzas de um vinho, que tem limite legal estabelecido na [Portaria 334/94](#), de 31 de maio que é no mínimo para vinhos brancos de 1,6 g/l e para vinhos tintos de 1,8 g/l, é um indiciador de algumas práticas fraudulentas.

Um vinho que tenha sido diluído com um líquido sem extrato (ex: água, álcool, etc) apresentará um valor de cinzas abaixo do normal para o tipo de vinho em causa. Este valor pode ou não estar abaixo do limite legal, mas em qualquer dos casos indicia prática fraudulenta que e com apreciação conjunta de outros parâmetros analíticos pode ser detetada e caracterizada.

agenda

Aconteceu:

Participações da ASAE - Sessões de Formação e Informação

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização	Local
Better Training for Safer Food	Training Course on Food Additives and Control of their use and Marketing	22 a 25-01-2013	Madrid
Cozinha Comunitária da Mouraria	Boas práticas no âmbito da Segurança Alimentar	22-02-2013 01-03-2013	Lisboa
Câmara Municipal de Lisboa	Rota dos restaurantes e tascas da Mouraria	18-02-2013	Lisboa
Associação Comercial e Industrial do Concelho de Esposende	Seminário sobre a atividade da ASAE na fiscalização do comércio tradicional	22-02-2013	Esposende
Associação das Coletividades do Concelho de Lisboa	Relação da ASAE com as Casas Regionais	23-02-2013	Lisboa
Instituto Superior de Agronomia	Seminário para os alunos de mestrado de Engenharia Alimentar	05-03-2013	Lisboa

Vai Acontecer:

- No dia 27 de março a ASAE vai participar na **Reunião Geral para todos os Associados da GROQUIFAR**, nas instalações da União das Associações do Comércio, em Lisboa, tendo como tema - *“Perguntas e Respostas: Relação com a atividade de controlo de pragas urbanas, principais dificuldades e boas práticas”*.

FICHA TÉCNICA:

ASAEnews nº 59
Edição de março
Ano 2013

Direção da Publicação: Filipe Rodrigues Meirinho (UNO)
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (UNO)
Revisão de Textos: Ana Gonçalves (UNO)
Design, Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (UNO)

