

# ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

setembro 2013 | n° 65

## Atividade Operacional

O período de verão é tradicionalmente época de férias em Portugal, o que representa para a ASAE um desafio, na medida em que importa garantir o cumprimento das tarefas de fiscalização inerentes às vastas competências e atribuições deste órgão de polícia criminal e, cumulativamente, assegurar a fiscalização de atividades económicas específicas relacionadas com a época estival. Tal significa que a ASAE procede a ajustamentos operacionais por forma a dar resposta ao movimento de pessoas para as tradicionais zonas balneares e ao aumento de atividades económicas relacionadas com o lazer e com o turismo.



Por esta razão, o esforço de fiscalização da ASAE centra-se na fiscalização das tradicionais (e já bem conhecidas) zonas balneares, com reforço de meios humanos e materiais na fiscalização de empreendimentos turísticos, apoios de praia e de zonas balneares, parques de campismo e a fiscalização de campos de férias, em alguns casos com transferência de meios humanos entre unidades regionais.

Em agosto, a ASAE procedeu à fiscalização de 501 apoios de praia e à fiscalização de 30 empreendimentos turísticos.



A ASAE NA DEFESA DO CONSUMIDOR, DA SAÚDE PÚBLICA  
E DA LIVRE CONCORRÊNCIA

## Atividade Operacional

(continuação)

Contudo, importa referir que a atividade operacional no verão não se fica pela fiscalização das atividades económicas específicas deste período, mantendo a ASAE elevados níveis de intervenção em matérias tão específicas como a fiscalização da venda e comercialização de azeite, sendo que no mês de agosto foram apreendidos 564 litros de azeite na zona norte do país, e instaurado um processo-crime por falsificação e fraude sobre mercadorias, crime este de cariz económico, uma vez que o azeite comercializado não coloca em causa a saúde dos consumidores.



Da mesma forma, e no âmbito do combate ao crime de jogo ilegal, foram detidos e presentes a tribunal 12 cidadãos, por exploração de jogos de fortuna ou azar fora dos locais legalmente autorizados, o que corresponde à instauração de 26 processos-crime.



Ainda quanto a matérias da competência da ASAE, e atenta a época do ano que se aproxima, de início do ano escolar, a ASAE procedeu ao planeamento e execução de uma ação de fiscalização com o objectivo de averiguar se as regras disciplinadoras referentes à venda e disponibilização de manuais escolares estão a ser cumpridas, designadamente no que se refere ao cumprimento dos preços e demais regras legais de venda, nomeadamente aquela que refere que é proibido o condicionamento da venda de manuais à sua compra em conjunto. Neste âmbito, e quanto à operação que visou a fiscalização de manuais escolares, a ASAE procedeu à fiscalização de 200 operadores económicos que se dedicam à comercialização deste tipo de obras, procedendo ainda ao acompanhamento das vendas através da internet.

## Motores Novos para Máquinas Móveis Não Rodoviárias (MN-MMNR)

### 1. Identificação jurídica

A Diretiva 97/68/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro de 1997, tem por objetivo **aproximar as legislações dos Estados-membros** no que respeita aos padrões de emissão de poluentes gasosos e partículas provocadas pelos motores de combustão interna, instalados ou não, em máquinas móveis não rodoviárias, **contribuindo para o correto funcionamento do mercado interno e protegendo simultaneamente a saúde humana e o ambiente.**

De igual modo, a Diretiva referida visa os processos de homologação dos motores e os prazos de colocação destes no mercado. A pedido de um fabricante de equipamentos de origem, e desde que uma autoridade de homologação o tenha autorizado, um fabricante de motores poderá colocar um número limitado de motores no mercado, mediante certas condições, ao abrigo do regime flexível.

Esta Diretiva foi alterada pela Diretiva 2012/46/UE da Comissão, de 6 de dezembro de 2012, devendo ser transposta pelos Estados Membros para o direito nacional, até 31 de dezembro de 2013.

A DGAE, Direção Geral das Atividades Económicas é a autoridade nacional de homologação para os motores novos para as MMNR e responsável pela transposição legislativa. Em Portugal continental, a ASAE é a autoridade de fiscalização do mercado nesta matéria.

### 2. Identificação das MMNR e tipos de motores

Uma máquina móvel não rodoviária é qualquer máquina móvel, equipamento industrial transportável ou veículo com ou sem carroçaria, não destinado a ser utilizado para o transporte rodoviário de passageiros ou de mercadorias, em que esteja instalado um motor de combustão interna.

Os motores novos de combustão interna instalados, ou não, as MMNR, são de dois tipos:

- (I) **Motores a diesel** de ignição por compressão de potência útil entre 19 e 560 Kw (1Kw=1,359 CV), que funcionam a velocidade constante, ou não;

A sua aplicação<sup>1</sup> em MMNR é diversa, particularmente em automotoras, locomotivas e embarcações de navegação interior.



<sup>1</sup>São diversas as exceções de motores que não se aplicam em MMNR: embarcações de pesca, militares, aeronaves, veículos recreativos, entre outros.

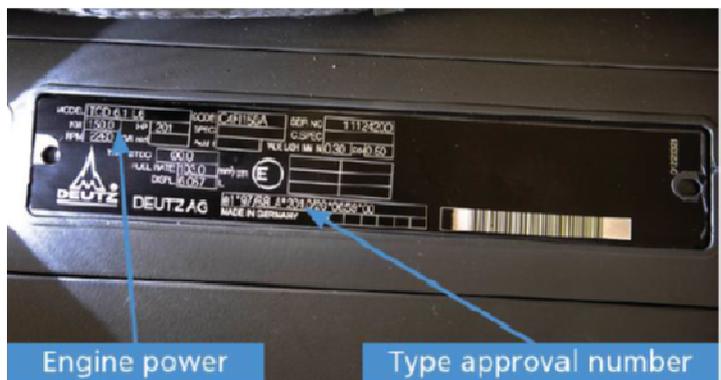
**Motores Novos para Máquinas Móveis Não Rodoviárias (MN-MMNR)**

(II) **Motores a gasolina** por ignição comandada de potência útil inferior a 19 Kw.

A sua aplicação em MMNR é diversa, havendo a distinção entre motores para máquinas de mão (transportado pelo operador e com peso < 20 Kg) e não de mão.



O fabricante de motores terá de assegurar níveis de emissões de poluentes gasosos (monóxido de carbono, óxidos de azoto e hidrocarbonetos) e partículas, de acordo com os valores limites estabelecidos nas Diretivas. A avaliação da conformidade dos motores é efetuada através da realização dos ensaios de homologação previstos e certificada pelo **número de homologação do motor**, marcação que tem de constar em todos os motores.



Para além do número de homologação do motor, a marcação CE é a garantia que o produto cumpre com todos os requisitos harmonizados em matéria de segurança, bem como a permissão de comercialização

## Motores Novos para Máquinas Móveis Não Rodoviárias (MN-MMNR)

em qualquer local do mercado único europeu, através do acordo EEE, espaço Económico Europeu, estabelecido entre os 28 Estados membros e os países EFTA, Islândia, Liechtenstein e Noruega, para além da Turquia.



A proteção dos seres vivos e a preservação do ambiente, não deixa também de ser influenciada pelo bom funcionamento dos motores. Se as emissões de poluentes ultrapassarem os valores limites estabelecidos na lei, os efeitos do aumento da poluição no ar e a consequente degradação ambiental, também terão reflexos ao nível do bem-estar e da saúde humana. A situação pode ser ultrapassada, através de uma fiscalização ativa do mercado, de modo a garantir que a produção de motores novos cumpra com as diretivas.

A fiscalização do mercado deste setor é tecnicamente exigente, pois aponta para a verificação do cumprimento de várias diretivas em simultâneo nas MMNR, tais como: as diretiva máquinas, ruído e compatibilidade eletromagnética, embora apresente algumas limitações no que respeita aos motores a diesel. Acresce, assim, a dificuldade em localizar e identificar os operadores económicos e dos locais de comercialização destes motores, pois estes não se apresentam imediatamente disponíveis, à semelhança do comércio tradicional.

Na União Europeia, as 6 grandes associações de fabricantes, a CECIMO, *European Association of the Machine Tool Industries*, a CEMA, *European Agricultural Machinery*, a FEM, *European Materials Handling Federation*, a EUROMAP, *Europ's Association for plastic and rubber machinery manufactures*, a CECE, *Comitee for the European Construction Equipment* e a CECIP, *European weighing industry*, colaboram com as autoridades de fiscalização da UE, através da disponibilização de uma plataforma eletrónica em <http://machinery-surveillance.eu/>, com toda a informação técnica necessária sobre o setor.

## Marisco

### *Marisco: Como avaliar a sua frescura*



O verão é a época de excelência para o consumo de marisco; os festivais de marisco que se repetem anualmente durante esta época convidam os veraneantes ao seu consumo. Dentro do marisco mais consumido encontra-se uma ampla variedade de crustáceos, como o camarão, a lagosta, o lagostim, a sapateira o caranguejo, e de moluscos bivalves, como a amêijoia, o mexilhão e as navalhas. Torna-se assim, de grande atualidade abordar a questão de como avaliar a frescura deste tipo de alimentos.

### CRUSTÁCEOS – INFORMAÇÃO GERAL

*Os crustáceos dividem-se normalmente em dois grandes grupos: os Braquiúros e os Macruros.*

#### PRIMEIRO GRUPO – BRAQUIÚROS:

Engloba por exemplo os caranguejos, as santolas e as sapateiras.

Possuem um corpo mais largo que comprido e 5 pares de patas, usadas para a locomoção, a captura do alimento e para proteção, sendo que ao primeiro par de patas dá-se o nome de quelíceras.



#### SEGUNDO GRUPO – MACRUIROS:

Engloba por exemplo os camarões e as lagostas.

Estes por seu turno possuem um corpo comprido, também podem ou não possuir quelíceras, mas a sua cabeça é muito bem diferenciada da sua cauda. Os crustáceos podem ser comercializados vivos ou congelados, com exceção dos camarões, que devem estar congelados.



### CARACTERÍSTICAS DE FRESCURA DOS CRUSTÁCEOS

#### TENHA EM ATENÇÃO OS SEGUINTE SINAIS:

*Devem ser comprados vivos ou congelados. Quando vivos, o nível da sua frescura é medido de acordo com as suas características vitais.*

#### BOM ESTADO DE FRESCURA:

- Exoesqueleto (carapaça) brilhante e duro;
- Musculatura firme e translúcida;
- Corpo firme e aderente à carapaça;
- Aroma suave a maresia.

- Apenas movimentam as pinças;
- Sem movimento de membros (apenas quando tocados) / retraem os olhos quando tocados;
- MORTE.

#### MAU ESTADO DE FRESCURA:

- Exoesqueleto (carapaça) mole;
- Cauda flácida;
- Musculatura mole e opaca;
- Cefalotórax enegrecido (MELANOSE);
- Cheiro sulfuroso/amoníaco.

#### SE CONGELADOS:

- Os membros devem estar junto ao abdómen.

#### SE VIVOS:

Até à morte pode verificar-se a seguinte evolução:

- Grande movimentação das quelíceras;
- Vai diminuindo progressivamente a intensidade do movimento das quelíceras;



#### ATENÇÃO:

Se cozidos mortos, os membros encontram-se pendentes

**MOLUSCOS BIVALVES – INFORMAÇÃO GERAL**

Os moluscos bivalves, porque se alimentam por filtração da água, acumulam microrganismos e substâncias químicas. Assim, o seu estado de salubridade reflecte a contaminação microbiológica e teor em metais tóxicos das zonas onde se encontram, podendo, mesmo, conter níveis superiores aos existentes no meio ambiente.



O controlo microbiológico nos bivalves, realizado pelo Instituto Português, do Mar e da Atmosfera (IPMA), envolve a fixação de zonas de produção de bivalves (ZPB) e respectiva classificação em classes, de acordo com os teores bacteriológicos presentes, e a avaliação do grau de contaminação das respectivas zonas, a qual determina o tratamento que é necessário para a comercialização dos bivalves. **É interdito o fornecimento direto de moluscos bivalves vivos pelo produtor ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece directamente o consumidor final, pelo que todos os moluscos, antes de serem colocados no mercado têm de passar por um centro de afinação, depuração ou expedição, dependendo do grau de contaminação das águas onde são produzidos.**

Por outro lado, existem perigos químicos associados aos bivalves, como as biotoxinas marinhas que importa ter em atenção. As biotoxinas marinhas, são compostos tóxicos, produzidos por microalgas, que podem causar intoxicação no Homem.

São termicamente estáveis e a depuração não as elimina. O IPMA é igualmente a autoridade nacional competente no controlo das biotoxinas, que inclui a Monitorização das Microalgas Tóxicas e dos Moluscos Bivalves procedendo à análise periódica para pesquisa de biotoxinas e contagem de microalgas tóxicas na água do mar. Quando são detectados níveis de biotoxinas perigosos para a saúde humana, o IPMA desencadeia a interdição da captura e comercialização dos bivalves afectados junto da autoridade marítima competente, o que ainda recentemente ocorreu com interdição para diversas zonas de produção. **Assim, os consumidores de bivalves obtidos, designadamente por apanha ocasional para consumo próprio, e os operadores económicos do sector, deverão estar atentos aos avisos relativos à interdição da apanha e captura de bivalves, emitidos pelo IPMA.**

Os bivalves contaminados não têm sabor, cheiro ou cor diferentes dos que estão em condições para consumir. Por outro lado, a fervura não destrói as biotoxinas, apesar de ser útil na eliminação de bactérias.

As toxinas mais frequentes são as responsáveis pelas síndromes DSP, PSP e ASP, «sendo os nomes associados aos efeitos tóxicos no homem – D de Diarreicas, P de Paralisantes, A de Amnésicas», As últimas duas letras, comuns às três, são S de *Shellfish* (marisco) e P de *Poisoning* (envenenamento).

**CARACTERÍSTICAS DE FRESCURA**

**TENHA EM ATENÇÃO OS SEGUINTE SINAIS**

**SE FRESCOS (VIVOS):**

- Cheiro agradável a maresia;
- Som mate;
- Valvas fechadas;
- Resistente à tentativa de abertura.

**SE ALTERADOS (MORTOS):**

- Cheiro mais ou menos fétido;
- Som timpânico;
- Valvas abertas;
- Quando fechadas, sem resistência à tentativa de abertura.



**ATENÇÃO:**

As embalagens unitárias de moluscos bivalves destinadas ao consumidor devem ser **fechadas** e permanecer fechadas em **saco de rede**, até serem apresentadas para venda ao consumidor final; **Os MB só podem ser colocados no mercado para venda a retalho por intermédio de Centros de Expedição, onde é aplicada uma marca de identificação.**



**CONSERVAÇÃO SE COMPRADOS VIVOS OU DESCONGELADOS**

- Apesar de ser aconselhável consumir estes alimentos frescos e logo a seguir à compra, poderá conservá-los refrigerados por um período recomendável de dois dias;

**CONSERVAÇÃO SE COMPRADOS CONGELADOS**

- Deverá colocá-los no congelador o mais rapidamente possível após a compra, mantendo-os conservados até à data de validade, indicada no rótulo;
- Deverá descongelá-los, colocando-os dentro do frigorífico.

## Sabia que...



### **IRAE (Açores) investiga presença de sal no pão**

É de senso comum que o uso excessivo de sal na confeção de alimentos pode trazer vários perigos para a saúde dos consumidores.

Neste sentido, e no seguimento de planos de colheitas de amostras realizadas em anos anteriores, a Inspeção Regional das Atividades Económicas procedeu a mais uma colheita de amostras de pão, com o objetivo de determinar o teor de sal presente em cada pão colhido.

As colheitas foram realizadas em diferentes indústrias de panificação e estabelecimentos de comércio onde foram recolhidas amostras de pão, de qualidades diferentes, de fabrico regional, nacional ou internacional.

Estas colheitas foram reguladas pela [Lei nº 75/2009](#) de 12 de agosto, que refere que o teor máximo permitido para o conteúdo de sal no pão, após confeccionado, é de 1,4 g por 100 g de pão (ou seja 14 g de sal por quilograma de pão ou o correspondente 0,55 g de sódio por 100 g de pão).

Foram recolhidas 44 amostras, na Ilha de São Miguel, sendo que as mesmas foram enviadas para laboratório acreditado e analisadas, sendo possível apurar que apenas 3 destas apresentaram resultados superiores ao estipulado por lei, sendo, assim, de destacar a evolução de resultados positivos fruto da intervenção da Inspeção Regional das Atividades Económicas, assim como o empenho na melhoria e cumprimento da lei por parte dos operadores económicos.



## Em Destaque



É com grande satisfação que comunicamos aos leitores da nossa newsletter que foi atribuída à ASAE a avaliação de **Desempenho Bom**, relativamente a 2012, nos termos do Sistema de Avaliação de Desempenho dos Organismos da Administração Pública, com base nos resultados do QUAR e na autoavaliação constante do relatório de atividades e autoavaliação de 2012.

Significa isto, portanto, que superamos a maioria dos objetivos da organização. Tendo como visão “Fazer da ASAE uma entidade de referência, na defesa dos consumidores, da saúde pública e da livre concorrência”, é neste caminho que devemos prosseguir, certos que a nobre missão da ASAE é constituída pala mão de todos, e de que continuaremos a ser um apoio na defesa do consumidor e da leal concorrência entre operadores económicos.

## Avaliação de desempenho 2012

## agenda

### Participações da ASAE - Sessões de Formação e Informação

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização	Local
Associação comercial de Braga	Intervenção da ASAE na Atividade Comercial	12-09-2013	Braga
Associação Novo Futuro	Higiene e Segurança Alimentar	18-09-2013	Lisboa
Better Training for Safer Food	Training Course on Food Additives and Control of their use and Marketing	24-09-2013 a 29-09-2013	Lisboa
Instituto Nacional Dr. Ricardo Jorge	Rotulagem: novidades na prestação de informação ao consumidor. Regulamento (EU) nº 1169/2011 (2ª edição)	7-10-2013	Lisboa

## Vai acontecer

### Seminário - Controlo e Vigilância dos Géneros Alimentícios

A ASAE vai realizar no próximo dia **01 de outubro** um seminário subordinado ao tema “Controlo e Vigilância dos Géneros Alimentícios”. Este Seminário irá ter lugar no Campus Tecnológico do Lumiar e contará com a presença de oradores do Laboratório e da Divisão de Riscos Alimentares da ASAE.

A inscrição é gratuita, devendo ser comunicada para o endereço de e-mail [div.formacao@asae.pt](mailto:div.formacao@asae.pt) para gestão dos lugares disponíveis. O Programa do Seminário poderá ser consultado em [www.asae.pt](http://www.asae.pt).

#### FICHA TÉCNICA:

ASAEnews nº 65  
Edição de setembro  
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)

