

ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

dezembro 2013 | nº 68



O Natal e a Luz



A época do Natal é uma das mais importantes do ano, quer para as crianças quer para os adultos.

É uma altura de festa plena de lendas, histórias e tradições, que têm sido mantidas ao longo das gerações.

Por isso, é uma quadra que sobressai pelos enfeites natalícios, símbolos, cor e luzes, os quais têm associado um significado, para além da harmonia.

Ao longo dos tempos, a luz sempre fez parte desta festa, porque é um dos ornamentos mais populares e emblemáticos presentes nos lares, ruas, jardins, árvores de Natal e até à descoberta da luz elétrica, as fontes de luz eram velas, tochas e lamparinas.

Apesar de todos estes artigos continuarem a figurar nas decorações natalícias, por motivos de segurança foram substituídos por grinaldas luminosas, vulgarmente chamadas de luzes de Natal ou “pisca-piscas”.

As **grinaldas luminosas** inserem-se na classe dos equipamentos de baixa tensão, pelo que só podem ser colocados ou disponibilizados no mercado, se tiverem sido produzidos segundo as regras de fabrico em matéria de segurança e de forma a não comprometer, de acordo com o fim a que se destina, a segurança das pessoas, dos animais domésticos e dos bens.

Dentro deste tipo de produtos, existe uma variedade de grinaldas luminosas, umas de utilização interior e outras de utilização exterior.

Aconselha-se, que os consumidores antes de aquisição de grinaldas luminosas leiam, atentamente, todas as menções constantes na rotulagem das mesmas, verifiquem qual o modo de utilização, bem como se possui instruções e recomendações.

A ASAE, enquanto autoridade nacional de fiscalização do mercado, tem vindo a realizar ações de inspeção nesta matéria, de modo a assegurar o cumprimento dos requisitos legais, por parte dos operadores económicos, com vista a que só sejam colocados ou disponibilizados no mercado produtos seguros.

A ASAE deseja a todos um BOM NATAL e um FELIZ 2014

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

ASAE

Segurança Alimentar - Carne de Caça

Com o início da época de caça, o tema da carne de caça selvagem, do seu consumo e da sua importância em termos de saúde pública, surge invariavelmente com relevância. Deste modo, e para que os consumidores deste tipo de produtos, independentemente de serem habituais ou meramente ocasionais, possam estar cada vez mais informados, importa esclarecer algumas das questões mais comuns sobre o tema e deixar alguns conselhos úteis sobre a manipulação e preparação de carne de caça selvagem.

De inquestionável valor gastronómico e importante valor nutricional, a carne de caça selvagem tem vindo a verificar nos últimos anos um significativo aumento na procura a nível europeu.



Conhecida como sendo uma carne naturalmente magra e de sabor peculiar, foi recentemente alvo de um estudo científico em França, onde se veio demonstrar genericamente a sua riqueza particular de ferro, potássio e fósforo. Contudo, apesar da sua qualidade e valor nutricional, esta carne, fruto dos métodos como é obtida e das características sanitárias dos animais selvagens, apresenta também outros pontos particulares que requerem uma maior atenção e certos cuidados especiais.



Dado tratarem-se de animais que são abatidos em ato de caça, e que por isso não sofreram uma sangria e uma evisceração após o abate, com a mesma eficiência e rapidez como acontece com os animais abatidos em matadouro, terão, invariavelmente um período de vida útil mais reduzido, o que faz com que não seja recomendado manter em congelação esse tipo de alimentos, durante mais de 6 meses. Enquanto frescos e logo após o abate, a carne de caça deverá atingir, assim que possível, uma temperatura em toda a carne não superior a: 7°C - no caso das espécies de caça maior, e 4°C - no caso das espécies de caça menor, devendo ser mantidos a essa temperatura, de forma constante.

Segurança Alimentar - Carne de Caça (continuação)

A ASAE alerta para os seguintes cuidados:**ATENÇÃO**

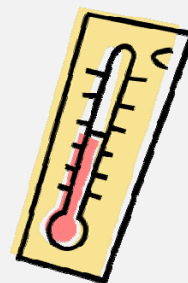
1. A carne de caça selvagem, deverá sempre ser consumida bem cozinhada;
2. No caso das espécies de caça maior (javalis, veados), antes de ser consumida e de modo a inativar a triquinela (causadora de zoonose) a carne deverá ser sempre congelada:

As carnes cujo diâmetro ou espessura é igual ou inferior a 15 cm devem ser congeladas nas seguintes condições combinadas de tempo e temperatura:

20 dias a -15°C/10 dias a -23°C/6 dias a -29°C

As carnes cujo diâmetro ou espessura estejam compreendidos entre 15 cm e 50 cm devem ser congeladas nas seguintes condições combinadas de tempo e temperatura:

30 dias a -15°C/20 dias a -25°C/ 12 dias a -29°C

**Ponto importante:**

Os problemas sanitários existentes atualmente nas populações selvagens desse tipo de animais, com a possibilidade efetiva de transmissão de doenças aos animais domésticos e ao homem, com a tuberculose a surgir com especial evidência e importância. Em 2011, a avaliação epidemiológica do agente causal da tuberculose bovina (*Mycobacterium bovis*), em animais de espécies de caça maior, em especial nas populações selvagens de javalis e veados, possibilitou a criação de uma área epidemiológica de risco, que foi devidamente delimitada num Edital publicado pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (Edital nº1 de 2011, relativo à Tuberculose em Caça Maior).

O Edital, veio obrigar, no interior da zona de risco delimitada, à implementação de uma série de regras de boas práticas na manipulação dos animais abatidos, em particular:

- ➔ A utilização, na manipulação das carnes, de material de proteção pessoal como luvas e máscaras;
- ➔ Uma boa higiene e desinfeção quer dos locais de manipulação, quer dos utensílios utilizados;
- ➔ Um adequado encaminhamento dos subprodutos resultantes dos animais abatidos;
- ➔ Obrigatória a presença de um Médico Veterinário Autorizado em todas as caçadas de caça maior, com recurso à utilização de cães, ficando este responsável pela realização do exame inicial a todos os animais abatidos, independentemente do destino dos animais abatidos ser a sua comercialização ou o autoconsumo pelos próprios caçadores.

Vendas Online



A compra de produtos através de *websites* na internet tem vindo a ter cada vez mais aderência por parte dos consumidores, não obstante a aquisição de produtos por esta via implique alguns cuidados a ter e o conhecimento das regras a que os fornecedores estão obrigados a observar, desde logo, as disciplinadas no [Decreto-Lei nº 143/2001](#), de 26 de abril, alterado e republicado pelo [Decreto-Lei nº 82/2008](#), de 20 de maio, que regula a matéria dos contratos celebrados à distância.

No âmbito deste diploma, compete à ASAE exercer a fiscalização dos denominados contratos celebrados à distância, onde se inserem as vendas efetuadas através da Internet, as designadas vendas *online*.

Por conseguinte, o consumidor deve dispor, em tempo útil e previamente à celebração de qualquer contrato celebrado à distância, das informações elencadas no artigo 4.º do diploma, referentes, nomeadamente, à identidade do fornecedor e, no caso de contratos que exijam pagamento adiantado, ao respetivo endereço, às características essenciais do bem ou do serviço, ao preço a pagar por estes, incluindo taxas e impostos, às despesas de entrega, caso existam, bem como sobre as modalidades de pagamento, entrega ou execução, etc.

Do mesmo modo, o consumidor deve também ter conhecimento de que dispõe de um prazo mínimo de 14 dias para resolver o contrato, sem estar sujeito ao pagamento de qualquer indemnização e sem necessidade de indicação do motivo, tal como, em caso de resolução do contrato (cuja informação sobre condições e modalidades de exercício deste direito devem ser prestadas por escrito ao mesmo), existir a obrigação por parte do fornecedor de reembolsar o consumidor, no prazo de 30 dias, dos montantes pagos por este e, na falta de cumprimento desta condição, da devolução em dobro desse valor no prazo de quinze dias (cfr. art.º 8.º).

Relativamente aos contratos celebrados à distância é usualmente utilizada a terminologia de “Vendas à distância”, onde se incluem as seguintes modalidades de venda:

- Vendas por telefone e por televisão;
- Vendas ao domicílio;
- Vendas automáticas;
- Vendas especiais esporádicas;
- Vendas na Internet ou *online*.

Por outro lado, a aquisição de produtos através da internet de outros países, encontra-se ainda sujeita a um controlo aduaneiro nos respetivos serviços de Alfândega portuguesas, sempre que os mesmos sejam provenientes de países não comunitários, como por ex. dos Estados Unidos e mesmo de alguns territórios de países comunitários (p. ex: de San Marino, em Itália ou de Gibraltar no Reino Unido).

Associada a esta matéria importa fazer também alusão ao [Decreto-lei nº 7/2004](#), de 7 de janeiro (com as alterações introduzidas pelo [Decreto-Lei nº Lei nº 46/2012](#), de 29 de agosto), que estabelece o Regime jurídico do comércio eletrónico e nos termos do qual é permitido restringir a circulação de um determinado serviço da sociedade de informação (leia-se “conteúdos”) que lese ou ameace gravemente os consumidores (art.º 7.º), assim como, determinar a suspensão da atividade dos prestadores de serviços (leia-se “sites”) que apresentem graves irregularidades e por razões de urgência (art.º 36.º).

Todavia, a competência para atuar nestas situações já não pertence à ASAE, mas sim aos tribunais e à ANACOM, respetivamente.

Branqueamento de Capitais - Novo Regulamento



Nos termos do disposto no artigo 38º alínea b) ponto iii, e artigo 4º alíneas d) e f) da **Lei nº 25/2008**, de 5 de junho, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica é competente para fiscalizar as entidades não financeiras no âmbito do combate ao branqueamento de capitais e financiamento do terrorismo, referidas nas alíneas d) e f) do artigo 4.º desta Lei.

Tendo em vista definir a forma e os procedimentos necessários ao cumprimento daqueles deveres, foi publicado em Diário da República, 2ª Série, o **Regulamento nº 380/2013, de 4 de outubro**, que fixa as condições e determina o conteúdo do exercício dos deveres gerais e específicos fixados na citada Lei, com produção de efeitos a partir **de 6 de novembro de 2013**, encontrando-se sujeitos às obrigações previstas, e conseqüente transmissão de elementos à ASAE, as seguintes entidades:

- Comerciantes que, em território nacional, procedam à venda de bens, em numerário, de valor igual ou superior a 15.000 € e por parte dos prestadores de serviços a sociedades, a outras pessoas coletivas e centros de interesse coletivos sem personalidade jurídica (artigo 1.º);
- Em particular, e dado o elevado valor unitário dos bens que transacionam, os comerciantes que procedam à venda de ouro e metais preciosos, de antiguidades, de obras de arte, de aeronaves, de embarcações ou de veículos automóveis (artigo 2.º);
- Com vista a dar cumprimento ao dever de identificação previsto no artigo 7.º da sobredita Lei, os comerciantes devem proceder à recolha dos elementos de identificação dos seus clientes, ou dos seus representantes, em momento prévio ao da realização da transação ou, tratando-se de mera promessa contratual, antes da sua celebração (artigo 3.º);
- Identificação a efetuar através do preenchimento, de modo claro e legível, do Modelo de identificação de transações referido no n.º 3 do artigo 3.º do Regulamento e em anexo ao mesmo, encontrando-se a partir de agora disponível neste portal.
- As entidades em questão devem ainda conservar em seu poder cópia, documental ou em suporte informático, dos elementos de identificação dos seus clientes, pelo prazo de 7 anos, a contar da data da respetiva identificação (artigo 7.º);
- A falta de cumprimento do fixado neste Regulamento constitui a prática da contraordenação prevista na al. ag) do artigo 53.º da mencionada Lei nº 25/2008 (artigo 8.º).
- Deste modo, a prestação obrigatória dos elementos de identificação descritos nos artigos 4.º e 5.º do Regulamento, passa a efetuar-se através do Modelo de identificação de transações disponibilizado no site da ASAE: www.asae.pt.

Projeto Baccus



“Baccus: comBAting food Crime by strengthening law enforcement Cooperation”

No âmbito de iniciativa europeia, decorreu em 25 e 26 de novembro de 2013, em Lisboa, a primeira ação de formação “*First pilot training and seminar*” do **Projeto Baccus**, tendo sido a ASAE a anfitriã do evento.

Trata-se de uma iniciativa co-financiada pela Comissão Europeia, “Direção-Geral dos Assuntos Internos” (EC-DGHA), no âmbito do Programa “Prevenção e Combate ao Crime e práticas fraudulentas na área alimentar”, no setor “*Operational law enforcement cooperation including Joint Investigation Teams - JITs*”, conta desde o seu início, em 23/09/2011, com a participação de Portugal representada pela ASAE, da Holanda pela NVWA, da Irlanda pela FSAI e da Itália através dos *Carabinieri-NAS*, que lideram e coordenam o projeto.



O projeto Baccus terá a duração de 36 meses e pretende desenvolver atividades de formação comuns no âmbito da investigação/inspeção no quadro quer da segurança alimentar quer do combate à criminalidade na área alimentar. As ações de formação do projeto Baccus desenvolvem-se, simultaneamente, em abordagens presenciais e com o recurso à plataforma de *e-learning*.

Na primeira ação que decorreu em Lisboa, participaram inspetores de todas as Unidades Regionais da ASAE que atuam no âmbito do Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios, bem como, técnicos superiores de outras unidades orgânicas que têm intervenção nesta matéria, designadamente, das áreas Jurídica e da Análise do Risco.

Foram ainda convidadas para participar neste evento, as entidades competentes dos países do Sul da Europa, designadamente, da Croácia, Espanha, Eslovénia, Grécia e Chipre.

As diferentes experiências abordadas, quanto ao “Crime na área alimentar”, serão posteriormente transpostas para diretrizes comuns, a serem divulgadas junto de associações de consumidores e das associações representativas do sector alimentar, visando a proteção dos consumidores.



ASAE ministra formação a Inspetores da IRAE - Açores

No passado mês de novembro a ASAE voltou a colaborar com a Inspeção Regional das Atividades Económicas da Região Autónoma dos Açores (IRAE - Açores) no âmbito do excelente relacionamento institucional que existe entre estes Organismos em vários domínios.

Neste contexto, a ASAE, através da Unidade Nacional de Operações, ministrou uma ação de formação no âmbito da “Fiscalização de Mercados - Domínios Harmonizado e Não Harmonizado”, com uma carga horária de 18 horas. Este curso decorreu em Ponta Delgada, S. Miguel, Açores, de 18 a 20 de novembro p.p. e contou com a presença de 17 formandos, dirigentes e inspetores da IRAE - Açores.

As parcerias ao nível da formação e qualificação de recursos humanos da IRAE-Açores têm sido uma constante, prevendo-se outra intervenção em dezembro. Para a ASAE o intercâmbio de experiências e de boas práticas é considerada como uma mais-valia que enriquece também esta Autoridade, pelo que a disponibilidade para estas iniciativas é um facto que importa destacar.



Sessões de Formação de Informação Públicas



No passado dia 5 de novembro a ASAE marcou mais uma vez presença na formação e esclarecimento de operadores económicos, no âmbito de iniciativas promovidas pela sociedade civil.

A sessão promovida pela **ACIAB - Associação Comercial e Industrial de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca**, realizou-se em Arcos de Valdevez, versou a temática das “Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e restauração” e foi assegurada pela ASAE, através da Unidade Regional do Norte.

A participação dos associados da ACIAB foi significativa e, de acordo com a avaliação efetuada pela Divisão de Formação da ASAE, após auscultação dos *stakeholders*, oradora e ACIAB, o grau de alcance dos objetivos da ação, o interesse evidenciado pelos participantes e a respetiva participação ativa, bem como a apreciação global desta intervenção formativa atingiram o valor mais alto.

Protocolo de Cooperação entre a ASAE e o Instituto da Vinha e do Vinho (IVV)



No dia 6 de novembro de 2013, foi assinado um **Protocolo** entre a **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)** e o **Instituto da Vinha e do Vinho, IP (IVV)**, com vista à cooperação conjunta no âmbito da troca de informações, visando o controlo da qualidade dos produtos de origem vitivinícola.

Através deste protocolo, institui-se um sistema de cooperação, colaboração e partilha de informação entre as duas entidades, condição essencial para a defesa do sector vitivinícola nacional, determinando-se, ainda, uma colaboração estreita entre o organismo público com competências nos domínios da fiscalização da qualidade dos produtos alimentares, do combate à fraude e ao crime económico, e o organismo que tem por missão coordenar e controlar a organização institucional do sector vitivinícola.

Neste ato, a ASAE foi representada pelo Mestre Pedro Portugal Gaspar, Inspetor-Geral, e o IVV, pelo Engº Frederico Falcão, Presidente do Conselho Diretivo.

Protocolo de Cooperação entre a ASAE e a Inspeção Alimentar e Económica (IAE)

No dia 22 de novembro, foi homologado por Sua Exa o Senhor Secretário de Estado Adjunto e da Economia o **Protocolo de Cooperação** entre a **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)** e a **Inspeção Alimentar e Económica (IAE), de Timor Leste**, o qual estabelece o quadro de cooperação entre os dois Serviços.

Através do presente protocolo a ASAE prestará apoio à IAE Timor Leste nos domínios da formação a dirigentes e quadros técnicos, de assessoria técnica ao nível de organização e desenvolvimento institucional e do quadro normativo de inspeção e fiscalização alimentar e económica, disponibilização de capacidade técnica e científica para a produção de prova pericial e troca de informações e documentação de interesse técnico e operacional comum.



Cooperação entre ASAE e Inspeção Nacional das Atividades Económicas

Ao abrigo de Protocolo de Cooperação assinado entre o governo Português e o governo de Moçambique, em 25 de novembro de 2013, uma **Delegação Oficial da Inspeção Nacional das Atividades Económicas de Moçambique (INAE)**, presidida pelo seu Inspetor-Geral, o Dr. José Rodolfo, deslocou-se a Lisboa, numa estada de 7 dias, onde participou numa reunião ao mais alto nível, na qual resultou a elaboração e aprovação do plano de Ações de Cooperação para o ano de 2014, com a assinatura da respetiva Ata, tendo sido aproveitada a estada para visitar várias Unidades Orgânicas desta Autoridade de Segurança Alimentar Económica.



Projeto "A ASAE vai à Escola"



A iniciativa "A ASAE VAI À ESCOLA" é um projeto-piloto, que está a ser desenvolvido pelo Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL), em parceria com agrupamentos escolares, integrado no projeto de promoção e educação para a saúde nas escolas.

Este projeto teve início no mês de outubro, começando por envolver a Divisão de Riscos Alimentares (DRA), com a ação "Alimento seguro"

re" e o Laboratório de Microbiologia (LM) com a ação "Mãos Limpas".

O projeto "A ASAE VAI À ESCOLA" insere-se no objetivo de reforço da vertente preventiva, técnica e laboratorial deste novo ciclo da ASAE, assim como no pressuposto de se dar maior visibilidade exterior a esta área de atividade da ASAE, menos conhecida dos consumidores.

A iniciativa "O LABORATÓRIO DA ASAE VAI À ESCOLA" enquadra-se na vertente preventiva e pedagógica da ASAE enquanto servidor público, transmitindo uma atitude didática na prevenção individual de infeções, nomeadamente infeções de origem alimentar.

Na verdade, um gesto simples como a lavagem das mãos, pode fazer a diferença, quando se trata de prevenir contaminações cruzadas, que têm como veículo as nossas mãos.

Pretende-se passar a mensagem, de que há atos simples, como a lavagem das mãos, que só dependem de cada um, estão ao alcance de todos, e que contribuem definitivamente para uma prática de vida mais saudável.

Para passar esta mensagem, O LABORATÓRIO de Microbiologia foi efetivamente À ESCOLA, levando consigo placas de Petri com meio de cultura, para que as crianças, através da observação experimental, interiorizassem a importância de ter sempre as "MÃOS LIMPAS".

O sucesso desta iniciativa, e a grande adesão e interesse manifestado pelos alunos, permite-nos, desde já, concluir que haverá todo o interesse em replicar esta ação em outros agrupamentos escolares.

1ª FASE DA EXPERIÊNCIA: O Laboratório foi à escola



Alunos a colocarem mãos limpas e **desinfetadas** e mãos não lavadas em placas de Petri com meio de cultura

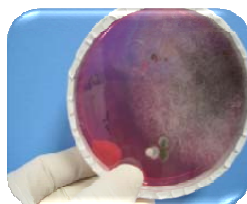
2ª FASE DA EXPERIÊNCIA: As placas de Petri foram a incubar nas estufas do Laboratório da ASAE



3ª FASE DA EXPERIÊNCIA: O Laboratório voltou à escola e mostrou o resultado da experiência



Meio de cultura com bactérias: Mão não limpa



Meio de cultura com fungos: Mão não limpa



Meio de cultura sem crescimento bacteriano: Mão lavada e desinfetada

A LAVAGEM DAS MÃOS É UM GESTO SIMPLES QUE PODE FAZER A DIFERENÇA

A ASAE encontra-se disponível para promover a divulgação destes projetos: "Alimento Seguro" e "Mãos Limpas" na sua Escola. Para isso, contacte os nossos serviços através do seguinte endereço: asaevaiaescola@asae.pt

ACONTECEU:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
ACIAB – Associação Comercial e Industrial de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca	Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e restauração	05-11-2013	Arcos de Valdevez
DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária	Uso Sustentável de Produtos Fitofarmacêuticos	05-11-2013	Faro
AIDICO - Formació Fundación Comunitat Valenciana	Marcação CE em Pirotecnia	05-11-2013	Coimbra
Escola de S. Vicente	A ASAE vai à escola - Projeto "Mãos limpas"	07-11-2013 14-11-2013	Lisboa
Inspetor Geral da ASAE Reunião de apresentação	Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios - Lumiar Sede da ASAE	13-11-2013	Lisboa
Direção Regional de Economia de Lisboa e Vale do Tejo	Competências da ASAE no âmbito dos produtos pré-embalados	13-11-2013	Lisboa
Polícia Judiciária - Unidade de Informação Financeira	II Encontro UIF - Sector não Financeiro	14-11-2013	Lisboa
Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz	Intervenção da ASAE no setor do comércio e restauração	16-11-2013	Figueira da Foz
DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária	Uso Sustentável de Produtos Fitofarmacêuticos	21-11-2013	Viseu
Grupo de Trabalho de Inspeções do Estado	Qual o papel dos laboratórios numa inspeção que é simultaneamente autoridade administrativa e órgão de polícia criminal	22-11-2013	Estoril
APPI - Associação Portuguesa dos Profissionais de Imagem	1º Congresso Nacional dos Profissionais de Imagem	24 e 25-11-2013	Caldas da Rainha
Escola Técnica e Liceal Salesiana de Santo António	A ASAE vai à Escola - Projeto "Alimento Seguro"	25-11-2013	Estoril
Agrupamento Vertical de Escolas Baixa Chiado	A ASAE vai à Escola - Projeto "Alimento Seguro"	27-11-2013	Lisboa
Associação Empresarial de Ponte de Lima	Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e restauração	28-11-2013	Ponte de Lima
Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra	ASAE - Competências	29-11-2013	Coimbra
Ordem dos Médicos Veterinários	O papel do médico veterinário na ASAE	01-12-2013	Lisboa
Serviços Sociais da Câmara Municipal de Lisboa	Preparação, manuseamento e armazenamento das Fórmulas em Pó para Lactentes - Minimização do Risco	04-12-2013	Lisboa
Associação Portuguesa de Criminologia	Contrafação - Fenómeno e combate à escala mundial	06-12-2013	Porto
Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra	Controlo oficial dos géneros alimentícios (PNCA)	06-12-2013 07-12-2013	Coimbra

VAI ACONTECER:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
Inspetor Geral da ASAE	Reunião de Dirigentes	11-12-2013	Castelo Branco
Ordem dos Engenheiros da Região Centro	Inovação em Lacticínios	12-12-2013	Castelo Branco
Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra	Rotulagem dos géneros alimentícios (alegações de saúde e nutricionais)	13-12-2013	Coimbra
Câmara Municipal de Castelo de Paiva	Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e restauração	08-01-2014	Castelo Paiva
Associação Comercial e Industrial de Vila Nova da Gaia	Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e restauração	21-01-2014	Vila Nova de Gaia
ECHA - European Chemicals Agency	Formação RIPE para utilizadores finais - pontos de contacto	21-01-2014	Helsínquia
Carabinieri - NAS	Reunião do grupo FLEP (Food Law Enforcement Practitioners)	27 a 28-01-2014	Roma
EUROPOL	Projeto EMPACT – Counterfeit Goods Reunião de abertura	31-01-2014	Haia
Conselho Científico da ASAE	Reunião do Conselho Científico da ASAE	janeiro Data a confirmar	Lisboa

FICHA TÉCNICA:
ASAE news nº 68 | Edição de dezembro | Ano 2013
Propriedade: Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

Coordenação Editorial: Unidade Nacional de Operações / Divisão de Informação Pública
