

# ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

fevereiro 2014 | nº 70

## Atividade Operacional



**A** ASAE na vertente da fiscalização económica tem desencadeado, entre outras, ações de fiscalização no âmbito do controlo metrológico.

O controlo metrológico dos instrumentos de medição (IM) tem por objetivo garantir a exatidão do resultado das medições dentro de limites regulamentares.

Controlar esta atividade constitui uma obrigação do Estado e exerce-se sobre os instrumentos de medição utilizados nas transações comerciais, de segurança, e de proteção do ambiente e saúde.

A sua ação assume um papel determinante na defesa do consumidor e dos direitos dos cidadãos em geral bem como na arbitragem de conflitos entre os vários parceiros interessados na medição.

A ASAE no exercício das suas competências de fiscalização na área do controlo metrológico dos instrumentos de medição (IM), concretamente na fiscalização do cumprimento das regras previstas no Decreto-Lei n.º 291/90 de 20 de setembro, procedeu no decorrer do mês de janeiro à verificação da transparência das medições, nos domínios das transações comerciais e da segurança, designadamente em bombas de combustível, instrumentos de pesagem e contadores de tempo.

Neste âmbito a ASAE apreendeu mercadoria no valor de 265 465€, destacando-se entre os bens apreendidos 27 bombas de abastecimento de combustível, 77 550 litros de combustíveis, 56 instrumentos de pesagem (balanças) e ainda outros instrumentos de medição (ex. manómetros).



Instrumentos de medição  
(manómetros para pneumáticos)

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

## O Azeite



**E**m Portugal, a cultura da oliveira perde-se nos mais remotos tempos.

Reza a história que os Romanos já a terão encontrado na Península Ibérica.

Por sua vez, os Árabes mantiveram a cultura e fizeram-na prosperar, sendo que a palavra Azeite tem origem no vocábulo “**az-zait**,” que significa “sumo de azeitona”.

O Azeite é uma gordura essencialmente monoinsaturada, rica em vitamina E e outros antioxidantes naturais (caroteno e polifenóis) que ajudam o nosso organismo a defender-se dos “radicais livres” responsáveis pelo envelhecimento celular, prevenindo os efeitos nocivos da idade sobre as funções cerebrais e o envelhecimento dos tecidos e órgãos em geral, sendo que tem uma composição em ácidos gordos essenciais que se aproxima da do leite materno e que proporciona o seu fornecimento adequado, atendendo às necessidades de um organismo em crescimento.

Diga-se que é a única gordura que pode ser consumida diretamente após a extração sem qualquer alteração, ou seja, 100% natural, sendo a principal gordura utilizada na dieta mediterrânica Portuguesa, recentemente classificada pela UNESCO como **património imaterial da humanidade**.

As denominações oficiais do azeite estão previstas no Regulamento (CEE) nº 2568/91, da Comissão, de 11 de julho de 1991 e respetivas alterações, podendo-se classificar em:

**Azeite Virgem Extra** - Azeite de qualidade superior, com sabor e cheiro intensos a azeitona sã. Não apresenta nenhum defeito organoléptico. Acidez igual ou inferior a 0,8%.

**Azeite Virgem** - Azeite de boa qualidade, com sabor e cheiro a azeitona sã. Acidez igual ou inferior a 2%.

**Azeite - contém azeite refinado e azeite virgem** - Trata-se de azeite refinado, enriquecido com azeite virgem, aromático e frutado, com grau de acidez igual ou inferior a 1,0%.

Os azeites Virgens Extra e Virgem, são azeites obtidos a partir do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros processos físicos - em condições que não alterem o azeite - e que não tenham sofrido outros tratamentos além da lavagem da decantação, da centrifugação e da filtração, com exclusão dos azeites

obtidos com solventes, com adjuvantes de ação química ou bioquímica ou por processos de reesterificação e de qualquer mistura com óleos de outra natureza, tendo por isso um valor comercial superior.

Assim, quer por razões sócio-económicas, culturais, históricas ou por razões de qualidade e de riqueza orgânica comprovadas cientificamente, o azeite é um bem alimentar fortemente reconhecido e consumido em Portugal.

Essa natureza, associada ao consumo e à procura de lucro fácil, têm sido elementos catalisadores da fraude e da falsificação.

A mais comum tem sido a da adição de óleos de inferior qualidade e da utilização de corantes, como forma de lhe atribuir propriedades organolépticas capazes de o tornar confundível com o produto genuíno.

Mais recentemente têm surgido novos tipos de fraude. Referimo-nos à sua comercialização anunciando-se uma qualidade superior àquela que na verdade possui (azeite, como sendo Virgem ou Virgem Extra).

Conhecendo a ASAE a probabilidade e risco de tais situações acontecerem, e competindo-lhe o controlo da produção e comercialização deste tipo de produto, têm-na levado a uma atenção continuada sobre este sector.

Essa preocupação tem-se traduzido na colheita de amostras, quase assídua, dos diferentes tipos de azeite que se encontram no mercado e na investigação de alvos suspeitos.

Como consequência foram detetados vários casos de falsificação e de fraude,

que motivaram uma intensificação e reforço na fiscalização e que culminaram com a apreensão de milhares de litros de azeite, a última das quais, efetuada no mês de dezembro, num embalador sito no distrito de Coimbra, onde foram apreendidos 11.080 litros deste produto.



## Controlo físico-químico de azeites - Balanço de 2013

Em 2013 o Laboratório de Físico Química (LFQ) da ASAE analisou um total de 188 amostras de azeites. Este número é superior ao de 2012 devido à identificação pela ASAE de algumas situações de incumprimento, que levaram a um reforço preventivo por parte do Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) e da atividade Inspetiva.

Os protocolos analíticos usados pelo LFQ começam sempre por fazer uma pré-análise das características mais esclarecedoras sobre a possibilidade de anomalia do produto: acidez, índice de peróxidos, absorvâncias e perfil de ácidos gordos. Só após a análise destes dados iniciais é que é estabelecido o restante protocolo analítico, de forma a validar a conformidade do produto ou evidenciar o tipo de fraude existente. Esta abordagem permite uma maior racionalização dos custos analíticos, sem comprometer a qualidade das avaliações feitas sobre as amostras.

A origem das amostras analisadas pelo LFQ em 2013 (Gráfico 1) mostra que 78% foram oriundas dos serviços da ASAE (37 % do PNCA e 41% da Inspeção). As restantes amostras analisadas vieram de Cliente Externo (13%), outros Organismos Públicos (2%) e 7% resultam do controlo interno de qualidade do próprio laboratório.

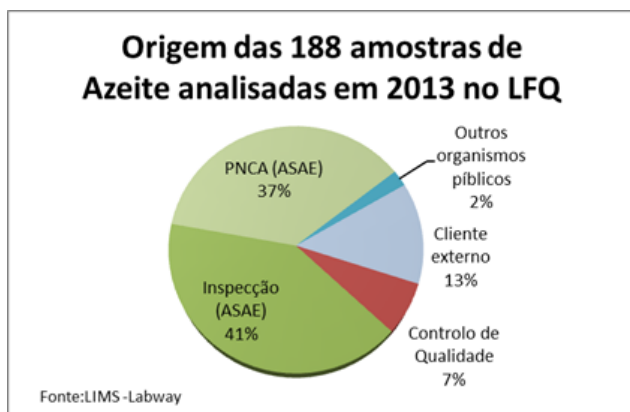


Gráfico 1 - Origem das amostras de azeites entregues no LFQ/DRAL para análise em 2013

Das análises realizadas sob amostras com origem nos serviços da ASAE, 45% revelaram algum tipo de incumprimento legal, face às características físico-químicas do produto.

Os tipos de não conformidades encontradas foram desde classificação inadequada para a categoria do azeite a adulteração com adição de óleo de bagaço de azeitona e mesmo adição de outros tipos de óleos.

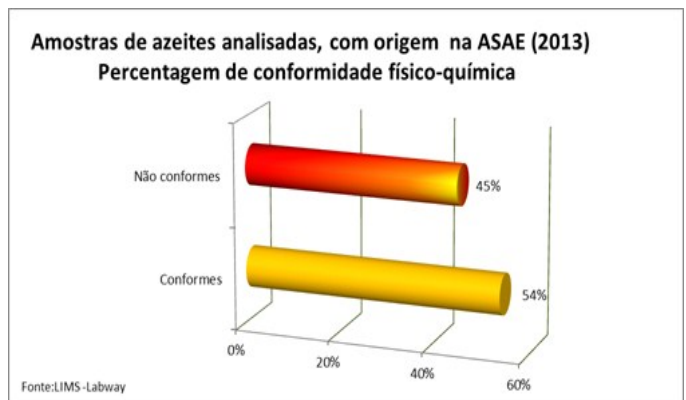


Gráfico 2 - Percentagem de amostras com não conformidades encontradas nos azeites analisados em 2013. Azeites provenientes dos serviços da ASAE.

É fundamental para o sucesso dos processos instaurados pela ASAE, por exemplo em casos de crime (falsificação ou fraude), que os resultados analíticos sejam tecnicamente reconhecidos e nas análises físico-químicas realizadas nestes azeites o LFQ garante esse requisito, nomeadamente porque todas as determinações constam do anexo técnico de acreditação emitido pelo IPAC.

## Vendas através da Internet, telefone ou redes sociais



No mundo atual, no qual não sobra tempo nem paciência para pesquisar nas lojas antes de tomar a decisão de adquirir, faz cada vez mais sentido, prestar atenção aos hábi-

tos de “ver as montras” na internet, entretanto desenvolvidos pelo consumidor.

As pesquisas na internet rentabilizam o tempo, facilitam a comparação de preços e qualidade dos bens e reduzem os custos de transporte e o desgaste físico associados à procura de produtos e serviços específicos.

Inúmeras vezes produzem o efeito de, e ao contrário do que se poderia pensar, levar o consumidor a abandonar o mundo virtual e regressar ao mundo físico, no qual se impõe o uso simultâneo dos 5 sentidos.

Seja por permitir a pesquisa e aquisição através da internet, em alternativa, à pesquisa e aquisição em estabelecimentos comerciais fisicamente localizados; seja porque serve de método complementar a essas ações, o certo é que convém alertar os operadores económicos e o consumidor para eventuais problemas e apresentar soluções.

Os contratos celebrados pela internet designam-se, em geral por «contratos celebrados à distância» e encontram-se regulados pelo Decreto-Lei n.º 143/2001<sup>1</sup>, de 26 de abril.

É sabido que, quando o consumidor não se encontra satisfeito com as informações prestadas pelo operador económico, o modo de concluir a transação ou com os

próprios bens adquiridos tem mais dificuldade em estabelecer contacto com a empresa ou obter resposta aos seus pedidos.

Muitas vezes, no decurso da aquisição e fornecimento de bens, o consumidor deseja apenas ser informado sobre o andamento da sua encomenda e depara-se com dificuldades em obter essas informações.

Outras vezes, deseja pôr termo à compra e não o consegue fazer no prazo devido por dificuldades burocráticas.

Assim e não obstante a lei obrigar que ao consumidor sejam disponibilizadas, em tempo útil e antes da celebração do contrato, todas as informações que facilitem o contacto com o fornecedor, o certo é que, nestes casos, a lei parece não punir a falta de resposta atempada ao consumidor.

Mas atenção:

Não só a falta de informação prévia é punida com coima de 250 a 1000 euros ou de 1500 a 8000 euros conforme o faltoso for uma pessoa singular ou colectiva como a falta de confirmação das informações prestadas por via electrónica é punida, de acordo com as circunstâncias já mencionadas, com coima de 400 a 2000 ou 2500 a 25000 euros. Em qualquer dos casos o fornecedor arrisca ainda a perda dos bens.

### Direito a desistir

Assim como o consumidor pode usar a internet para pesquisar os bens que deseja, também o fornecedor pode usar o correio electrónico, as redes sociais, os telemóveis e os smartphones para publicitar e propor a aquisição de bens.

Todos estes meios estão sujeitos às mesmas regras no que respeita à prestação e confirmação de informações, desistência do contrato e reembolso.

<sup>1</sup> Alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 82/2008, de 20 de maio

## Vendas através da Internet, telefone ou redes sociais (continuação)



E porque, muitas vezes, os nossos impulsos levam a melhor, é bom lembrar que há sempre tempo de refletir sobre as compras que se fazem e ponderar as suas consequências.

A lei é clara ao estabelecer que o consumidor pode resolver o contrato; ou seja, “arrepender-se”, no prazo de 14 dias, através de carta registada com aviso de recepção, sem ter de pagar qualquer indemnização ao fornecedor ou indicar o motivo por que o faz.

É necessário pois que o consumidor esteja ciente de que o fornecedor está obrigado a cumprir com a encomenda, no limite, após 30 dias contados a partir do dia seguinte ao dia em que o consumidor lhe transmitiu o pedido.

É também necessário que o consumidor esteja seguro de que, em caso de incumprimento do contrato pelo fornecedor devido a indisponibilidade do bem ou serviço encomendado, deve ser informado deste facto e reembolsado dos montantes que tenha pago, no prazo máximo de 30 dias a contar da data do conhecimento daquela indisponibilidade.

Passados esses 30 dias sem que o consumidor tenha sido reembolsado, o fornecedor fica obrigado a devolver em dobro, no prazo de 15 dias úteis, a quantia paga pelo consumidor, independentemente deste ter direito a reclamar uma indemnização por danos patrimoniais e não patrimoniais.

### Prevenir e remediar

A fiscalização destas regras cabe à ASAE, porém, é necessário alertar o consumidor para os perigos que pode correr quando adquire bens através da internet a um particular e não a um fornecedor.

Repare que podem surgir na internet particulares com o claro intuito de não cumprirem as condições estabelecidas e fugirem às autoridades sem deixar rasto.

Por isso convém tomar as seguintes precauções:

- Esteja atento e verifique que a informação sobre a identificação do fornecedor está disponível.
- Leia os termos do contrato atentamente e não o celebre se o considerar contrário ao que seria correto esperar.
- Exija que lhe seja dada toda a informação necessária para que possa aceitar a proposta.
- Não hesite em avisar o prestador que não solicitou o seu contacto e que não deseja por isso voltar a ser contactado.
- Seja claro e direto: informe o fornecedor de que pretende acompanhar a sua encomenda.
- Se decidir desistir da aquisição, resolva o contrato: Use a carta registada com aviso de recepção.

E atenção: se for contactado por telefone, seja através de chamada telefónica seja por “sms” saiba que a identidade do fornecedor e o objetivo comercial da chamada devem ser claramente indicados no início de qualquer contacto com o consumidor.



## Conservação dos alimentos no frio (2ª parte)

A utilização de temperaturas abaixo do ponto de congelação, para a conservação dos alimentos, permite reduzir rapidamente o crescimento microbiano. Esta situação resulta não só pela diminuição da temperatura, mas também pela redução da atividade enzimática e da atividade da água livre em estado líquido (que impede que os microrganismos utilizem a água para a sua nutrição e metabolismo), conduzindo assim a uma conservação dos alimentos durante um período mais

longo que a refrigeração. O processo de congelação consiste na conversão da quase totalidade da água de constituição dos alimentos em gelo. Durante a formação dos cristais, as moléculas de água passam de uma distribuição desordenada (estado líquido) para um estado de ordenação molecular sólido. Para a efetivação deste processo as moléculas precisam de mobilidade e tempo, factores que influenciam na qualidade dos produtos congelados.



Durante o arrefecimento, se a temperatura não for suficientemente baixa e o tempo para o arrefecimento for lento - **Congelação lenta** - há formação de cristais de gelo de grandes dimensões que, ao provocarem lesões celulares (alteração da estrutura do alimento e desidratação), podem conduzir a perdas nutricionais durante o processo de descongelação e/ou preparação culinária. Por outro lado, se a temperatura for baixa (valores inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$ ) e o tempo de arrefecimento for rápido (depende da dimensão e características do alimento a congelar) - **Congelação rápida** - menores serão as alterações no alimento, já que se irão formar cristais de gelo muito pequenos, sendo menos lesivo para a qualidade do alimento, perdendo-se menos nutrientes durante o processo de descongelação e/ou preparação culinária. É crucial que todos os alimentos a congelar, sejam acondicionados adequadamente de modo a minimizar os fenómenos de desidratação que sempre existem, e que têm como consequência a redução da qualidade.

Ao contrário do que acontece no frigorífico, no congelador, e se apenas pretendemos manter os alimentos congelados, é indiferente o local onde se colocam os alimentos, uma vez que a temperatura é uniforme em todo o compartimento. Por outro lado, se se pretende realizar um processo de congelação, há que ter em atenção às especificidades de cada equipamento.

Certos equipamentos são exclusivos para proceder à congelação (túneis de congelação, armários de arrefecimento/congelação, entre outros), nos quais as temperaturas inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  são atingidas muito rapidamente, uma vez que o arrefecimento é mecânico (através do ar) ou químico (criogénico).

## Segurança Alimentar - Informações úteis ao consumidor (continuação)

São usados sobretudo nas indústrias alimentares. Nos equipamentos de congelação mais comuns, onde se incluem os equipamentos de uso doméstico, o seu arrefecimento é efetuado por contacto direto, pelo que dispõem na sua estrutura de



compartimentos, cujos requisitos técnicos permitem no seu interior a obtenção de temperaturas inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  (funcionalidade “congelação rápida”) garantido assim a execução de uma congelação rápida e adequada de alimentos.

### A ASAE alerta para os seguintes cuidados:



#### Sugestões para um “bom” processo de congelação em casa

1. Certifique-se que os alimentos que pretende congelar se encontram em boas condições sanitárias;
2. Separe os alimentos por tipo/natureza e embale-os adequadamente de modo a evitar a transmissão de cheiros e a própria desidratação desses alimentos;
3. Para congelar alimentos refrigerados, regule o equipamento para o processo de congelação (alguns aparelhos vêm já equipados com um botão para congelação rápida) e mantenha essa temperatura durante 24h ;
4. Não encha demasiado cada compartimento do congelador, de modo a permitir a circulação de frio;

### Saiba que:

- ➔ A atividade dos microrganismos apenas é inibida com temperaturas de congelação, pelo que os alimentos devem ser de boa qualidade microbiológica antes de serem congelados;
- ➔ Com o tempo de congelação, os alimentos, perdem alguns nutrientes e algumas características organolépticas (sabor, cor, textura). Assim, será uma boa pratica colocar uma etiqueta nos alimentos que irão ser congelados, com a indicação do tipo de alimento e a respetiva data de congelação.

## Deteção da Adição de água em Vinhos

O oxigénio, como outros elementos químicos (ex: Carbono, Azoto, etc), ocorre na natureza em várias formas isotópicas estáveis. Designam-se isótopos as formas do mesmo elemento químico, que apresentam massas distintas, ou seja o nº de neutrões no núcleo atómico varia.

No caso do oxigénio a sua forma mais frequente é o  $^{16}\text{O}$  (99.76% de ocorrência), embora coexistam outros isótopos como o  $^{18}\text{O}$  (0.20% de ocorrência) e o  $^{17}\text{O}$  (0.04% de ocorrência). Estas percentagens de ocorrência natural são influenciadas pelos processos naturais e pelas atividades humanas, variando assim com as condições climáticas e geográficas.

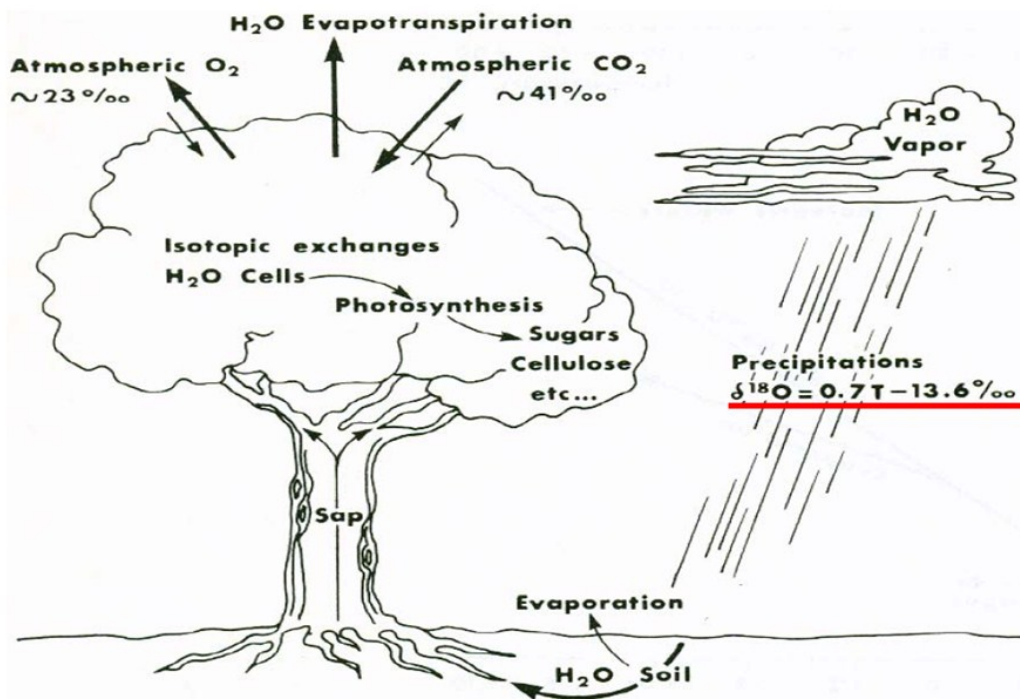


Fig. 1 - Fatores que influenciam a composição isotópica do Oxigénio na matéria orgânica (Epstein et al., 1997)

A determinação da razão isotópica do isótopo mais pesado e do isótopo mais comum ( $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ ) dá-nos informação importante quanto à composição do produto em análise e conduz-nos a conclusões sobre as manipulações a que foi sujeito. Os valores obtidos devem ser interpretados tendo em conta as variações climáticas e geográficas, o que pressupõe o recurso a bases de dados.

No caso dos vinhos, a **determinação desta razão isotópica permite avaliar da prática proibida de adição de água exógena ao vinho obtido naturalmente**, que também ele possui água na sua composição (metabolizada pela planta). Este método analítico está descrito no *Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des mouts* da OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho) e encontra-se implementado no Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV) do Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL) da ASAE.

A título ilustrativo indicam-se no quadro abaixo valores experimentais obtidos no LBPV e que exemplificam as variações observáveis na razão  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  aquando da prática fraudulenta de adição de água a uma amostra de vinho genuíno.

Tipo de Amostra	Razão $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ ‰	Título Alcoométrico volúmico %vol
Vinho Genuíno (Valor de referência)	7,03	16,89
Água	- 4,64	-
Vinho Genuíno + Água	3,11	11,50

## Protocolo entre ASAE e o INFARMED no âmbito dos suplementos alimentares

A ASAE (Autoridade da Segurança Alimentar e Económica) e o INFARMED (Autoridade Nacional do Medicamento e Produtos de Saúde I.P.) assinaram no passado dia 4 de fevereiro, um protocolo de colaboração com o objetivo de incrementar a fiscalização dos suplementos alimentares no âmbito do cumprimento das normas estabelecidas no Decreto-Lei nº 136/2003, de 28 de junho alterado pelo Decreto-Lei, nº 296/2007, de 22 de agosto.

O presente protocolo de cooperação visa a colaboração e partilha de recursos entre as duas entidades, reforçando o combate ao comércio ilícito de suplementos alimentares que na sua composição contêm substâncias ativas com atividade farmacológica, os quais devido à sua natureza, facilidade de aquisição e, elevada probabilidade de falsificação e/ou adulteração, representam um potencial risco para a saúde pública, podendo eventualmente existir no mercado nacional produtos de alegada origem natural e comercializados como suplementos alimentares, que importa fiscalizar.

Neste ato, a ASAE foi representada pelo Inspetor-Geral, Mestre Pedro Portugal Gaspar, e o INFARMED, pelo Presidente do Conselho Diretivo, Dr. Eurico Castro Alves.



Fotos por Nuno Anunciação

## Visita da missão da DNIIAE de Angola à ASAE



No início do mês de fevereiro a ASAE recebeu uma missão da **Direção Nacional de Inspeção e Investigação das Atividades Económicas de Angola (DNIIAE)**, cuja deslocação a Portugal se enquadra no âmbito da cooperação internacional e do protocolo estabelecido entre as duas organizações.

Este encontro permitiu potenciar a parceria já existente entre a ASAE e a DNIIAE nomeadamente através da possibilidade de troca de experiências ao nível da formação e da qualificação de recursos humanos, nas áreas da inspeção, assessoria jurídica e laboratorial.



## Formação no âmbito do Sistema de Gestão da Qualidade

A temática da gestão da qualidade é muito relevante para a ASAE. Assim, foi recentemente planeada e executada, em Lisboa, uma ação de formação com o objetivo de dotar os participantes com os conhecimentos necessários para iniciar os trabalhos preparatórios de construção e implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade de acordo com os requisitos da Norma ISO 9001:2008, tendo em conta a realidade específica da ASAE.

Deste modo, pretendeu-se dotar os intervenientes, por via da formação, com as seguintes competências:

- ◆ Identificação dos principais conceitos associados à qualidade e a sua evolução;
- ◆ Definição da gestão da qualidade segundo a NP ISO 9001:2008;
- ◆ Reconhecimento das principais seções do referencial normativo;
- ◆ Descrição do ciclo de gestão PDCA (Plan-Do-Check-Act);
- ◆ Enumeração dos principais documentos e registos obrigatórios pela Norma ISO 9001;
- ◆ Descrição do conceito de processo e identificação de processos na estrutura da organização;
- ◆ Elaboração de procedimentos descritivos de um processo;
- ◆ Estabelecimento de um planeamento para a implementação da norma ISO 9001.

As reações dos formandos à formação foram globalmente muito positivas e vão ao encontro das opiniões expressas pelo formador. Os formandos destacaram como pontos fortes da ação a *“Clareza e domínio na exposição das matérias”*, *“A motivação dos participantes para a qualidade como agentes de mudança numa ótica de melhoria contínua”*, *“A dinâmica dos trabalhos de grupo e intercâmbio entre os grupos”* e o *“Modo interativo com ilustração de vários exemplos práticos”*.

Os resultados obtidos com esta ação, de acordo com a avaliação de reação executada, foram excelentes e permitem à Organização iniciar o seu percurso na adoção de um sistema de gestão de qualidade baseado no conceito da norma ISO 9001:2008, utilizando a capacitação conferida aos formandos presentes na mesma. Realça-se que o grupo de formação incluiu um conjunto muito significativo de dirigentes e esteve representada a diversidade da ASAE, designadamente as áreas *core* (operacionais, laboratoriais e de decisão contraordenacional) e de suporte (administração, jurídica), o que confere ainda mais potencialidades para a consecução do objetivo estratégico do novo ciclo de gestão, relativo à gestão da qualidade.

## Plano de Vacinação



No final do mês de janeiro foi iniciado o Plano de Vacinação<sup>(1)</sup> dos colaboradores da ASAE, começando por abranger os seus trabalhadores que estão expostos a maiores riscos profissionais, nomeadamente, os inspetores e assistentes técnicos que procedem à colheita de amostras, sendo extensível a todos os serviços desconcentrados da ASAE.

<sup>(1)</sup> Tendo por base a Lei nº 59/2008, de 11 de setembro e o Despacho do Inspetor-Geral da ASAE nº32/2013, de 9 de dezembro.

## ASAE como ponto focal da EFSA



A ASAE como ponto focal da EFSA tem como competência estabelecer a interface entre a EFSA e as autoridades nacionais de segurança alimentar, institutos de pesquisa, consumidores e outros stakeholders, de modo a reforçar a troca de informação e estreitar relações institucionais, pelo que deve promover a articulação entre os organismos competentes que são elegíveis ao abrigo do artigo 36 ° do Regulamento (CE) n° 178/2002.

Estas entidades estão listadas na base de dados da EFSA e foram aprovadas para realizar trabalhos em nome da EFSA, em áreas como: Recolha de dados, Elaboração de pareceres científicos, Outro apoio científico e técnico.

A cooperação com essas organizações competentes permite à EFSA usar um espectro mais amplo de excelência científica na Europa, permitindo-lhe responder de forma mais eficaz e flexível à sua carga de trabalho crescente.

A EFSA gere uma base de dados para manter uma lista funcional, atualizada de organismos competentes, ainda para garantir que os dados estão corretos, e facilitar o processo de designação de novas organizações pelos Estados-Membros e apoiar o trabalho em rede entre as organizações. A lista de organizações capazes de ajudar a EFSA nas suas tarefas foi inicialmente aprovada pelo Conselho de Administração da EFSA, em dezembro de 2006. Contudo, as atualizações periódicas da lista continuam a ocorrer.

A ASAE como “**focal point nacional**” da EFSA deve apoiar a cooperação com as organizações competentes nos termos do artigo 36 ° do Regulamento de Fundação da EFSA. Neste contexto, no dia 30 de Janeiro realizou-se na sede da ASAE em Lisboa, a primeira reunião entre a ASAE e as Entidades Nacionais parceiras da EFSA, em que se pretendeu fazer um ponto de situação, atualização da informação das entidades, disponibilizada na base de dados da EFSA, projetos realizados com a EFSA, áreas de interesse futuro de cada Instituição, para eventual colaboração com a ASAE, na avaliação e comunicação do risco, do interesse destas entidades na elaboração de contributos para as reuniões de *Focal Point e Advisory Fórum*, organizados pela EFSA, onde a ASAE é o representante nacional.

O balanço da reunião foi muito positivo, pelo que a ASAE terá que continuar a desenvolver esforços e dinamizar esta articulação, já que desta colaboração surgirá com certeza melhor ciência, melhor avaliação dos riscos, melhores práticas e estratégias de comunicação para enfrentar os riscos emergentes, o que se traduzirá: “em consumidores mais informados e mais confiantes”.

## Sabia que ...

O novo **Conselho Científico da ASAE (CC)**, recentemente nomeado<sup>1</sup>, celebrou a sua primeira reunião no passado dia 3 de fevereiro. O CC é o órgão de consulta especializada e de acompanhamento da área dos riscos da cadeia alimentar, na dependência do dirigente superior da ASAE responsável por esta área, em matérias científicas, de desenvolvimento tecnológico e de projetos de investigação, gozando de plena autonomia técnico-científica para o efeito.



O conselho científico é composto por seis personalidades de reconhecido mérito científico, designados pelo membro do Governo responsável pela área da economia, de entre professores universitários e investigadores de diversas especialidades, incluindo a comunicação de riscos.

Ao conselho científico compete emitir pareceres científicos, acompanhar o progresso científico e técnico na área da segurança alimentar; proceder à avaliação dos riscos na cadeia alimentar e propor as medidas legislativas administrativas adequadas; realizar estudos, conferências, colóquios, seminários e outras atividades destinadas a avaliar, aprofundar e divulgar o conhecimento da segurança alimentar.

<sup>1</sup> Despacho n.º15074/2013, de 20 de novembro

## IRAE efetuou 1.834 inspeções no âmbito do combate à economia paralela



A Inspeção Regional das Atividades Económicas (IRAE - Açores) desenvolveu 1.834 ações inspetivas no âmbito do Plano Operacional de Combate à Economia Paralela implementado pelo Governo dos Açores.

O objetivo para o ano de 2013, segundo aquele plano, era o de implementar uma ação pedagógica em sectores em que, tradicionalmente, este fenómeno atinge maiores proporções e, em paralelo, concretizar 60 por cento da sua atividade inspetiva em ações dirigidas à economia não registada, comumente designada de paralela.



Neste âmbito, a IRAE fiscalizou um total de 24 atividades económicas, designadamente o comércio, a restauração, a venda ambulante, as oficinas de reparação de automóveis, a construção civil e os cabeleireiros, entre outros. As ações inspetivas foram realizadas em todas as ilhas dos Açores.

Para além da atividade desenvolvida no âmbito das ações inspetivas, a IRAE concretizou outras medidas programadas, como a partilha do Plano de Combate à Economia Paralela com parceiros sociais, a sensibilização da temática feita a empresários e consumidores e o desenvolvimento de um programa educacional sobre a necessidade de combater a economia paralela, que será introduzido nas escolas em 2014.

Com uma atualização prevista para o primeiro trimestre, o Plano Operacional de Combate à Economia Paralela vai continuar a ser seguido em 2014, de forma a intensificar a luta contra uma atividade ilegal que, segundo se estima, representa 32 por cento do total da atividade económica dos Açores.

## ACONTECEU:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
ASAE	Visita institucional de representantes da Policia De Segurança Publica-PSP	13-01-2014	Lisboa
Serviço de Intervenção nos Comportamentos Aditivos e nas Dependências/SICAD	"Investigação e Atividade Científica" do Fórum Nacional do Álcool e Saúde/FNAS	22-01-2014	Lisboa
Carabinieri - NAS	Reunião do grupo FLEP (Food Law Enforcement Practitioners)	27 a 28-01-2014	Roma

## Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE esteve representada

Câmara Municipal de Castelo de Paiva	Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e restauração	8-01-2014	Castelo de Paiva
Escola Secundária de Mirafleres Escola Dr. Vaz Moniz Escola Luís Stau Monteiro Escola dos Pombais	A ASAE vai à escola - Projeto "Alimento Seguro"	6, 7, 9 e 10-01-2014 8-01-2014 15-01-2014 21, 22 e 23-01-2014	Mirafleres Vila Franca Xira Loures Odivelas
IDEFF - Instituto de Direito Económico, Financeiro e Fiscal	O novo diploma de Práticas Individuais Restritivas do Comércio	17-01-2014	Lisboa
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
ETAP - Escola Tecnológica, Artística e Profissional de Viana do Castelo	Colóquio "ASAE - segurança alimentar e restauração"	21-01-2014	Viana do Castelo
ECHA - European Chemicals Agency	Formação RIPE para utilizadores finais - pontos de contacto	21-01-2014	Helsínquia
IEP - Instituto Electrotécnico Português	Controlo do Mercado efetuado pela ASAE, no âmbito da Segurança de Centros de Bronzeamento Artificial (Solários)	27-01-2014	Matosinhos
Associação Empresarial do Marco	Marco - Restauração Segura	28-01-2014	Marco de Canaveses
Câmara Municipal de Estremoz	Boas práticas e normas relativas à higiene e segurança alimentar no âmbito de eventos públicos	30-01-2014	Estremoz
EUROPOL	Projeto EMPACT - Counterfeit Goods - Reunião de abertura	31-01-2014	Haia
Relacre - Associação De Laboratórios Acreditados Portugal	Encontro de Laboratórios do sector Alimentar	5-02-2014	Lisboa
Escola Secundária Francisco Rodrigues Lobo	Fiscalização ASAE no domínio da Segurança Alimentar	07-02-2014	Leiria
Associação Comercial de Braga	Boas Práticas no âmbito da Seg. Alimentar	10-02-2014	Braga

## VAI ACONTECER:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
Projecto BACCUS	"Second pilot training and seminar" "Third pilot training and seminar"	12 a 14-02-2014 12 a 14-03-2014	Dublin Utrecht
EFSA	19.º reunião dos Pontos Focais da EFSA	19 e 20-02-2014	Parma
EFSA	51º Reunião do Conselho Consultivo	5 e 6-03-2014	Atenas

## Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE estará representada

Escola Superior de Tecnologia da Saúde do Porto	Controlo de Qualidade em Suplementos Alimentares	15-02-2014	Porto
Universidade de Évora	Controlo de Géneros Alimentícios efetuados pela ASAE	19-02-2014	Évora
ANFAJE - Associação Nacional dos Fabricantes de Janelas Eficientes	Fiscalização do mercado	19-02-2014	Lisboa
Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz	III Jornadas de Ciências da Nutrição	26-02-2014	Monte da Caparica
Câmara Municipal de Santa Maria da Feira	O papel da ASAE enquanto entidade fiscalizadora nos estabelecimentos comerciais e de Restauração/Bebidas	17-03-2014	Santa Maria da Feira
Inspeção Geral das Atividades Económicas de Cabo Verde	Missão da ASAE à República de Cabo Verde	17 a 22-03-2014	Cabo Verde
ANIPLA - Associação Nacional da Indústria para a Proteção das Plantas	Fiscalização na Comercialização de Produtos Fitofarmacêuticos	18-03-2014 25-03-2014	Porto Lisboa

**FICHA TÉCNICA:** ASAEnews nº 70 | Edição de fevereiro | Ano 2014

**Propriedade:** Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

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

