

ASAE news

AUTORIDADE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONÓMICA

novembro 2014 | nº 79

ATIVIDADE OPERACIONAL

LEGISLAÇÃO

ÁREA CIENTÍFICA

INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

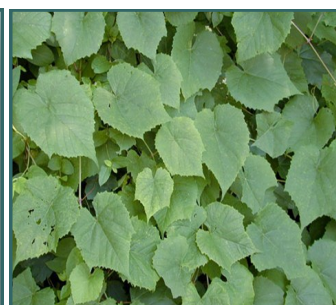
COOPERAÇÃO

AGENDA

DIA DA ASAE - 3 novembro



9º ANIVERSÁRIO DA ASAE 2006 - 2014



**ASAE NA DEFESA DO CONSUMIDOR, DA SAÚDE PÚBLICA,
DA LIVRE PRÁTICA E DA CONCORRÊNCIA LEAL**

Dia da ASAE

3 novembro

PEDRO PORTUGAL GASPAR

Inspetor-Geral da ASAE

EDITORIAL



Hoje comemora-se o 9º aniversário da ASAE, remontando assim ao [Decreto-Lei n.º 237/2005](#),

de 30 de dezembro, o momento constitutivo da nossa organização a qual nasceu, desde logo ao tempo, como o resultado da fusão de três direções gerais ou equiparadas, portanto de três organismos autónomos e ainda de seis estruturas orgânicas de seis organismos distintos. Deste modo, pode assim concluir-se que a ASAE é o exemplo de uma estrutura de inclusão orgânica, assente numa dupla natureza, por um lado de autoridade administrativa de fiscalização e órgão de polícia criminal para as atividades económicas no sector alimentar e não alimentar. Acresce ainda a especificidade da existência de um órgão independente, o Conselho Científico, coadjuvado por painéis temáticos, em ambos os casos composto por personalidades do meio

académico a quem cabe a emissão de pareceres científicos no âmbito da avaliação de riscos da cadeia alimentar.

Contudo, a constituição de um quadro orgânico-institucional nunca pode ser um fim em si mesmo, mas simplesmente um ponto de partida e de referência, pois as instituições não se fazem apenas e só por diplomas legais, mas antes com as pessoas, no caso os trabalhadores da ASAE e principalmente destinado para as pessoas, portanto para os cidadãos e para a sociedade em geral.

Assim, quando a ASAE apresenta como desiderato estratégico, a defesa do consumidor, da saúde pública, da livre prática e da concorrência leal, trata-se de uma orientação programática e dinâmica que tem que ser desenvolvida diariamente e constantemente atualizada face aos desafios do mercado e da sociedade. Deste modo importa ter presente e acompanhar as novas orientações

normativas e os novos comportamentos do mercado, onde por exemplo as transações pela internet ganham cada vez mais espaço e portanto a inspeção física e presencial tem cada vez mais que ser conjugada com o recurso a meios informáticos e à distância, bem como o acompanhamento e avaliação das novas exigências normativas que muitas vezes implicam e impõem um corte com as rotinas estabelecidas.

Logo, só com um espírito aberto e atual, recetivo às novas orientações e tendências, é possível vencer o desafio que se coloca hoje e sempre às instituições que pugnam pela excelência e que só deste modo conseguem alcançar um verdadeiro nível de qualidade.

Este é o nosso propósito, esta é a nossa ambição para um novo ano de trabalho.

Obrigado a todos os trabalhadores e colaboradores da ASAE não só pelo esforço do ano transato, mas principalmente para os desafios que enfrentaremos no futuro próximo.

Dia da ASAE

3 novembro

Atividade Operacional

Restauração em Unidades de Saúde

Os principais problemas detetados ao nível da restauração em locais onde se reúne um elevado número de pessoas, como é o caso das unidades de saúde em geral (hospitais, centros de saúde), são a falta de higiene e a deficiente conservação dos alimentos.



Tendo em conta que parte das pessoas a que se destinam as refeições aí fornecidas são os doentes, como tal, elementos de grupos de risco (crianças, idosos, imunodeprimidos, entre outros), com grande suscetibilidade a toxinfecções alimentares, é muito importante verificar se os serviços de fornecimento de refeições desses espaços cumprem as regras mínimas de segurança alimentar e de qualidade dos géneros alimentícios.

Por outro lado, o [Decreto-Lei nº 217/2008](#) de 11 de novembro, alterado pelo [Decreto-Lei nº 48/2014](#) de 26 de março, transpõe para a ordem jurídica interna a [Diretiva nº 2006/141/CE](#), da Comissão, de 22 de dezembro, na parte relativa às fórmulas para lactentes e fórmulas de transição e estabelece o respetivo regime jurídico. De acordo com este diploma, os fabricantes e distribuidores de fórmulas para lactentes não podem fornecer ao público em geral, nem às grávidas, mães ou membros das respetivas famílias, produtos grátis ou a preço reduzido, amostras ou quaisquer outros brindes de promoção, quer direta quer indiretamente, através do sistema de cuidados de saúde ou dos profissionais de saúde.

Nestas áreas, foram fiscalizados **169** operadores (unidades de saúde públicas e privadas), verificadas **50** infrações de natureza contraordenacional e **1** infração de natureza criminal (relacionada com o incumprimento de obrigações relativas a proteção de dados recolhidos por meio de vigilância eletrónica), tendo sido instaurados **31** processos (1 crime e 30 de contraordenação), foram ainda apreendidos **4** máquinas de venda automática e **55** quilos de carnes e pré-cozinhados, no valor total de **16.900 €**.



Dia da ASAE

3 novembro

Atividade Operacional

Produtos DOP e IGP



A preservação das tradições em simultâneo com a evolução de novos métodos e materiais de produção tem contribuído na União Europeia para a manutenção de um património cultural e gastronómico vivo, conferindo uma vantagem concorrencial aos produtores que se pautam pela manutenção da qualidade e diversidade da produção agrícola, das pescas e da aquicultura.

Os cidadãos e consumidores da União Europeia exigem cada vez mais produtos tradicionais de qualidade. Este tipo de produtos agrícolas ou de géneros alimentícios com características específicas identificáveis estão particularmente associados à sua origem geográfica.

Os produtores só podem continuar a produzir uma gama diversificada de produtos de qualidade se o seu esforço for recompensado de uma forma justa. As características dos seus produtos deverão ser comunicadas aos compradores e consumidores com uma identificação correta e em condições de concorrência leal.

Atenta a necessidade de fiscalização e as competências atribuídas à ASAE no âmbito dos produtos agrícolas e géneros alimentícios abrangidos pelos regimes de qualidade, nomeadamente produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP), tem a mesma vindo a desenvolver várias ações neste âmbito.

As ações de fiscalização têm sido especialmente desenvolvidas em duas vertentes, uma de carácter mais específico

co em que a intervenção é direcionada apenas para produtos DOP e IGP e outra, de âmbito mais geral, em que este tipo de produtos é alvo da verificação da conformidade com a legislação aplicável em vigor.

As intervenções têm decorrido ao longo de toda a fileira (indústria, restauração, comércio por grosso e retalho) quer por iniciativa da ASAE, quer por reação a denúncias, em particular as remetidas pela Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) ou pelas entidades de controlo.



À violação e uso ilegal de denominação de origem ou de indicação geográfica é aplicado o estabelecido no artigo 325º do Código Propriedade Industrial, publicado no [Decreto Lei nº 143/2008](#) de 25 de julho, com uma sanção que pode ser de pena de prisão até 3 anos ou pena de multa até 360 dias.

No ano de 2013, foram instaurados **37** processos-crime por violação e uso ilegal de denominação de origem ou de indicação geográfica protegidas. No ano de 2014 (até 23 de outubro), foram fiscalizados **354** operadores e instaurados **35** processos-crime pelos mesmos crimes.

No âmbito destas ações, foram apreendidos vários produtos, entre os quais se destacam: carne e produtos cárneos, azeite, vinho e frutos frescos. Foram ainda alvo de apreensão rótulos e etiquetas utilizados nas práticas fraudulentas, tudo no valor total de **40.920 €**.

Dia da ASAE

3 novembro

Legislação

Alojamento Local

Decreto-Lei 128/2014 autonomiza o alojamento local e revoga a Portaria n.º 517/2008¹ e o artigo 3.º, artigo 22.º n.º 2 alínea d) e artigo 67.º n.º 1 alínea b) do Decreto-Lei n.º 39/2008²

De forma a adaptar à realidade a recente experiência da figura do alojamento local no panorama da oferta de serviços de alojamento, o [Decreto-Lei n.º 128/2014](#), de 29 de agosto, inaugura um tratamento jurídico próprio, elevando a figura do alojamento local de categoria residual para categoria autónoma.

A figura do alojamento local, criada pelo [Decreto-Lei n.º 39/2008](#), de 7 de março, para permitir a prestação de serviços de alojamento temporário em estabelecimentos que não reunissem os requisitos legalmente exigidos para os empreendimentos turísticos, carece de uma atualização, quer pela sua importância turística, quer pela sua relevância fiscal, quer pela confirmação de que não se trata de um fenómeno passageiro.

Assim, as figuras dos empreendimentos turísticos e do alojamento local passam a ser duas figuras autónomas.

1. É alojamento local aquele que não é empreendimento turístico!

2. Novo regime tem a preocupação de não interferir com a oferta já registada.

Estabelecimento de alojamento local:

Os estabelecimentos que prestem serviços de alojamento temporário a turistas, mediante remuneração, e que reúnam os requisitos previstos na lei³.

Modalidades

- a) o apartamento
- b) a moradia
- c) os estabelecimentos de hospedagem

Presunção de exploração e intermediação de estabelecimento de alojamento local

Presume-se existir exploração ou intermediação quando um imóvel ou fração deste:

- seja publicitado, disponibilizado ou objeto de intermediação por qualquer forma, entidade ou meio; ou
- estando mobilado e equipado, neste sejam oferecidos ao público em geral, além de dormida, serviços comple-

mentares ao alojamento, nomeadamente limpeza ou receção, por períodos inferiores a 30 dias.

A presunção pode ser ilidida.

Registo de estabelecimento

Como?

Mera comunicação prévia com determinadas informações⁴ e instruída com determinados elementos⁵.

Onde?

Através do Balcão Eletrónico⁶.

A quem?

Ao Presidente da Câmara Municipal.

Abertura - único título válido

O documento emitido pelo Balcão Único Eletrónico dos serviços contendo o número de registo do estabelecimento de alojamento local constitui o único título válido de abertura ao público.

Requisitos

Capacidade

- Máxima de 9 quartos e 30 utentes por estabelecimento⁷,
- Máximo de 9 estabelecimentos por edifício⁸ na modalidade de apartamento.

Requisitos gerais

Os estabelecimentos de alojamento local devem obedecer aos requisitos constantes do artigo 12.º n.º 1 do Decreto-Lei n.º 128/2014, devendo as unidades de alojamento ter os elementos indicados no n.º 2 do artigo 12.º, dispor de um sistema de segurança que garanta a privacidade e reunir sempre condições de higiene e segurança.

Hostel

Só podem utilizar a denominação “hostel” os estabelecimentos de alojamento local cuja unidade de alojamento única ou maioritária, seja o dormitório, constituído por um número mínimo de 4 camas ou inferior se as mesmas forem em beliche.

Dia da ASAE

3 novembro

Legislação

(continuação)

Alojamento Local

Fiscalização

Compete à ASAE fiscalizar o cumprimento do [Decreto-Lei n.º 128/2014](#), de 29 de agosto.

Instrução

A ASAE é competente para instruir processos de contra-ordenação por violação do Decreto-Lei n.º 128/2014.

Aplicação de coimas e sanções acessórias

A ASAE é competente para aplicar as respetivas coimas e sanções acessórias.

Interdição de utilização

A ASAE é competente para determinar a interdição temporária da exploração dos estabelecimentos de alojamento local, na sua totalidade ou em parte quando,

- findo o prazo fixado pelo Turismo de Portugal, I.P. nos termos do artigo 21.º n.º 4, o estabelecimento não tenha iniciado o processo de autorização de utilização para fins turísticos ou,
- quando a falta de cumprimento das disposições legais aplicáveis puser em causa a segurança dos utilizadores ou a saúde pública, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

Contraordenações

O Decreto-Lei n.º 128/2014 de 29 de agosto indica quais atos e omissões que constituem ilícito contraordenacional e as suas punições.

Regime transitório

O número de registo do alojamento local é disponibilizado pelo Balcão Único Eletrónico no prazo de 30 dias a contar de 27 de novembro.

No caso de estabelecimentos de alojamento local registados até 27 de novembro de 2014⁹, a inserção dos dados necessários no Balcão Único Eletrónico e a disponibilização do novo número de registo aos respetivos titulares é da responsabilidade das câmaras municipais competentes.

Até a obtenção do novo número de registo os estabelecimentos de alojamento local registados até 27 de novembro de 2014 estão dispensados da obrigação de indicação do número de registo na sua publicidade, não poden-

do sugerir características que os mesmos não possuam nem sugerir que os mesmos se integrem num dos tipos de empreendimentos turísticos.

Os titulares de estabelecimentos de alojamento local registados até 27 de novembro de 2014, que ainda não o tenham feito, devem, no prazo de 30 dias a contar de 27 de novembro, apresentar, junto da câmara municipal cópia simples da declaração de início ou alteração de atividade do titular da exploração do estabelecimento para o exercício da atividade de prestação de serviços de alojamento correspondente à secção I, subclasses 55201 ou 55204 da Classificação Portuguesa de Atividades Económicas, Revisão 3, aprovada pelo [Decreto-Lei n.º 381/2007](#), de 14 de novembro, apresentada junto da Autoridade Tributária e Aduaneira (AT).

Essa cópia será remetida pela câmara municipal competente ao Turismo de Portugal, I.P.

Os estabelecimentos registados até 27 de novembro de 2014 e os que venham a pedir a reconversão¹⁰ mediante mera comunicação prévia, em modalidades de alojamento local, que utilizem já a denominação “hostel” dispõem do prazo de 5 anos a contar de 27 de novembro de 2014 para se conformarem com os requisitos previstos no artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 128/2014.

¹ Alterada pela Portaria n.º 138/2012, de 14 de maio.

² Alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 228/2009, de 14 de setembro, e 15/2014, de 23 de janeiro.

³ Decreto-Lei n.º 128/2014 de 29 de agosto.

⁴ Referidas no n.º 1 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 128/2014.

⁵ Referidos no n.º 2 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 128/2014.

⁶ Previsto no artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 92/2010, de 26 de julho.

⁷ Com exceção dos hostels - artigo 11.º n.º 1 do Dec-Lei n.º 128/2014.

⁸ Para o cálculo de exploração, consideram-se os estabelecimentos de alojamento local na modalidade de apartamento registados em nome do cônjuge, descendentes e ascendentes do proprietário ou do titular de exploração e bem assim os registados em nome de pessoas coletivas distintas em que haja sócios comuns-artigo 11.º n.º 3 do Decreto-Lei n.º 128/2014.

⁹ Nos termos da Portaria n.º 517/2008, de 25 de Junho, alterada pela Portaria n.º 138/2012, de 14 de maio.

¹⁰ Nos termos do n.º 4 do artigo 75.º do Decreto-Lei n.º 39/2008, de 7 de março, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 228/2009, de 14 de setembro, e 15/2014, de 23 de janeiro.

Dia da ASAE

3 novembro

Informação ao Consumidor

Vinho de produtor direto / vinho morangueiro

O vinho pode ser descrito, de forma simplificada, como o sumo fermentado do fruto da videira (*Vitis*).



Existem várias espécies, que pertencendo todas ao género *Vitis*, apresentam características diferentes: *Vitis riparia*; *Vitis labrusca*, *Vitis aestivalis*, etc, sendo que umas são usadas em produção de vinho e outras para sumo ou os frutos consumidos como uva de mesa.

Na Europa a espécie de videira cultivada é a *Vitis vinifera* que tem várias variedades, habitualmente designadas por castas (Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Arinto, etc.).

Em meados do século XIX, ocorreu na Europa uma infestação das raízes da videira, por um afídio, a filoxera, que dizimou as vinhas europeias e teve efeitos desastrosos no sector vitivinícola europeu e igualmente em

Portugal. Supõe-se que o organismo responsável por esta infestação tenha sido importado do continente

americano, sendo que até à atualidade, nunca foi descoberto tratamento eficaz para combater esta praga.

O problema foi ultrapassado pela introdução de videiras americanas (não *Vitis vinifera*), resistentes à filoxera, que são plantadas e depois enxertadas com as castas europeias, ficando a videira daí resultante resistente à praga e produzindo uva com as características pretendidas.

As uvas produzidas por vinhas provenientes do continente americano (também designadas por produtor direto) e o vinho com elas produzido, são vulgarmente designadas por uvas e vinho morangueiro. As videiras americanas produzem mais que as europeias, mas o vinho produzido é de baixa qualidade, tendo sido

proibida a sua comercialização em Portugal, logo a seguir à crise da filoxera.

Atualmente, vinho produzido dentro da comunidade europeia tem que ser obrigatoriamente proveniente das uvas da espécie *Vitis vinifera* (última alteração [Reg. \(CE\) 491/09](#)), não sendo permitida a comercialização de vinho de produtor direto.

Nesta conformidade, há que distinguir se um dado vinho foi produzido com uvas de *Vitis vinifera* ou de outra *Vitis*. O Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV) procede a esta análise através de método acreditado que deteta, por fluorescência, a presença do 3,5-diglicosido malvosido (ausente na *Vitis vinifera*).

Tem sido discutido o eventual risco para a saúde deste composto antocianico, ao qual já foram atribuídos efeitos cancerígenos, não existindo consenso na comunidade científica quanto a este assunto.



Vitis vitaceae



Vitis vinifera

Dia da ASAE

3 novembro

Informação ao Consumidor



FRAUDE ALIMENTAR: Atual Contexto Europeu

Os recentes incidentes, de larga escala, como o “escândalo da carne de cavalo”(2013) ou a “crise da melamina”(2008) vieram revelar às Instituições Europeias e ao Consumidor que a Fraude Alimentar é um problema atual . As estratégias de combate a este fenómeno deverão ser reequacionadas de forma a que a atitude de controlo deixe de ter uma abordagem meramente administrativa de verificação dos requisitos legais para passar a ter uma abordagem de cariz policial, assente não só na inspeção, mas também na investigação.

A Fraude Alimentar não é o mesmo que Segurança Alimentar. Enquanto, os fatores determinantes na Segurança Alimentar são os perigos alimentares, na **Fraude Alimentar**, os fatores determinantes são as infrações económicas que visam o lucro. A Fraude Alimentar, tem por norma associado um **potencial lucro económico elevado, e, um baixo risco de ser detetado**.

A **Fraude Alimentar** compreende as situações de **falsificação** de géneros alimentícios, **fraude sobre mercadorias, Contrafação, Usurpação de DOP/IGP/ETG**⁽¹⁾.

Na Fraude Alimentar o consumidor desconhece por completo que não está a comprar o que se encontra indicado no rótulo quanto à composição do produto alimentar. Esta situação cria desconfiança no consumidor, uma vez que também não é clara a possibilidade de

existência de implicações ao nível da Segurança Alimentar. Diversas situações de **Fraude Alimentar podem mesmo representar um maior risco potencial face aos perigos comumente considerados no âmbito da Segurança Alimentar**. De fato, os produtos adulterantes utilizados na fraude poderão não ser produtos convencionais e, consequentemente, os sistemas de intervenção implementados não se encontrarem devidamente preparados para proceder à sua identificação. No que respeita à obtenção destes adulterantes, na generalidade, poderão não ser cumpridos os requisitos de segurança alimentar, o que aumentará ainda mais o risco de segurança alimentar que lhes está associado.

Neste âmbito, os resultados das várias investigações da ASAE, revelaram estar alinhados com as conclusões e posicionamento dos demais Estados-Membros, ou seja, a **Fraude Alimentar é transversal**

a todos os países da União Europeia, a **atividade ilícita decorre de forma organizada** e tem carácter transnacional.

Os **vinhos, bebidas espirituosas, azeite, mel e pescado**, dada a sua composição e natureza, são os produtos mais suscetíveis de manipulação fraudulenta ao longo de toda a cadeia produtiva e comercial.



Ao nível europeu, a **Europol e a Comissão Europeia (DG Sanco)**, estão a desenvolver esforços no âmbito de uma abordagem multidisciplinar e transnacional de combate a este fenómeno. Reflexo desta intensão são as principais conclusões da Conferência Europeia em Fraude Alimentar, que decorreu nos passados dias 23 e 24 de outubro, em Roma-Itália, na qual a ASAE se fez representar pela Unidade Nacional de Operações, designadamente:

Dia da ASAE

3 novembro

Informação ao Consumidor

(continuação)

FRAUDE ALIMENTAR: Atual Contexto Europeu

- Assegurar controlos específicos na fraude alimentar em toda a cadeia alimentar;
- Assegurar cooperação entre os Estados-Membros de modo a que todas as Autoridades possam participar no combate a este fenómeno;
- Promover a criação de um observatório permanente de práticas fraudulentas;
- Assegurar um regime de penas eficaz e dissuasor das práticas fraudulentas.

A Comissão Europeia tem ainda em discussão a revisão do Regulamento (CE) nº882/2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos géneros alimentícios, no sentido de incluir a fraude alimentar no âmbito do controlo oficial.



Tendo presente que as entidades fiscalizadoras devem estar preparadas para garantir a proteção dos interesses dos consumidores ao nível das práticas fraudulentas, e havendo em Portugal um claro enquadramento legal, a ASAE, no âmbito das suas competências, tem vindo a acompanhar a evolução desta matéria, designadamente:

- Participação no projeto “**BACCUS**: *comBAting food Crime by strengthening law enforcement Cooperation*”, coordenado pelos Carabinieri NAS (vide [ASAEnews nº 73](#));

- Execução dos **Programas Europeus Coordenados**, propostos pela Comissão Europeia (DG Sanco);

- Representação nacional, junto da EUROPOL, no âmbito do EMPACT (*European Multidisciplinary Platform against Criminal Threats*), ao nível da Prioridade “**Counterfeit Goods**”

- acrónimo do Projeto EMPACT para a “Contrafação de bens com impacto na saúde e segurança das pessoas”.

- Participação nas ações operacionais em curso no ciclo 2014-2017, para a Prioridade “**Counterfeit Goods**”, designadamente:

- Operações **OPSON** - ação operacional conjunta, visando o combate internacional da Fraude Alimentar.
- Operação “**IN OUR SITES**” - ação internacional conjunta no âmbito do comércio eletrónico.
- Operação **ARQUIMEDES** - ação operacional conjunta de carácter multidisciplinar, que inclui a nível internacional as 9 Prioridades do projeto EMPACT.

(1) DOP - Denominação de Origem Protegida; IGP - Indicação Geográfica Protegida; ETG - Especialidade Tradicional Garantida

Dia da ASAE

3 novembro

Cooperação

ASAE realiza programas de formação para a IRAE-Açores

A cooperação entre as Inspeções Alimentares e Económicas de Portugal e dos Açores, protagonizada, respetivamente, pela ASAE e pela Inspeção Regional das Atividades Económicas (IRAE-Açores) continua a ser uma constante, desta feita com a realização de formação “à medida”.



Foram desenvolvidos e executados pela Divisão de Formação e Documentação da ASAE programas de formação em Lisboa, para 3 inspetores estagiários da IRAE-Açores e uma ação de formação em Ponta Delgada dirigida a toda a equipa de inspeção dessa mesma Inspeção.

A formação em Lisboa correspondeu a um estágio de 2 semanas, durante o mês de outubro, com o objetivo de transmitir boas práticas e consolidar competências no âmbito das áreas de intervenção inspetivas e técnicas da ASAE, tendo em conta as respetivas atribuições no domínio da fiscalização. Foram ministradas, entre outras, matérias jurídicas, operacionais – vertentes de segurança alimentar e económica e investigação criminal. O estágio incluiu, também, trabalho no terreno com o acompanhamento de brigadas da ASAE nos domínios da nossa atividade. A avaliação da qualidade desta ação percecionada pelos formandos açorianos atingiu um quantitativo muito elevado, de 4,8 (numa escala de 1 a 5), o que é um estímulo para a continuação de iniciativas similares.

Subsequentemente, realizou-se em 28 e 29 de outubro passado, em Ponta Delgada, uma ação de formação no âmbito da Instrução Processual de Contraordenações, ministrada pelo Chefe de Divisão de Gestão de Contraordenações da ASAE. Este Curso visou dotar os participantes com competências específicas no âmbito da instrução de processos contraordenacionais, através da identificação dos respetivos aspetos críticos e dos principais estrangulamentos, de modo a promover a adoção de estratégias de minimização ou resolução, bem como a habilitar uma boa decisão dos mesmos. A sessão teve a particularidade de ser seguida via web pelos Inspetores deslocalizados em outras ilhas, abrangendo assim a totalidade do corpo inspetivo da IRAE-Açores. Também neste caso a satisfação dos participantes foi uma realidade, fundamentando-a com a qualidade que a ação teve, segundo a sua opinião.

ASAE participa no Fórum

“Inovação Agroalimentar: Oportunidades e Desafios no Combate ao Desperdício”

No Ano Europeu contra o Desperdício Alimentar e Ano Internacional da Agricultura Familiar o Inspetor-Geral da ASAE, Mestre Pedro Portugal Gaspar participou no Fórum “Inovação Agroalimentar: Oportunidades e Desafios no Combate ao Desperdício” organizado pela Fundação Calouste Gulbenkian no Dia Mundial da Alimentação - 16 de outubro.

Esta iniciativa reuniu representantes das áreas da investigação, produção, transformação, distribuição, restauração, organizações de defesa dos consumidores, ONG's e fiscalização, de forma a sensibilizar o consumidor para o combate ao desperdício alimentar, dinamizar o diálogo, a cooperação e partilha de boas-práticas, promover e valorizar a qualidade e a diferenciação dos produtos de origem portuguesa, e valorizar o papel da transformação e distribuição no serviço ao consumidor.



Durante o Fórum procedeu-se à assinatura do Guia: “Prevenir Desperdício Alimentar - Um compromisso de todos”, por parte de diversas entidades públicas e privadas, incluindo a ASAE. Este guia reúne um conjunto de compromissos, boas práticas e orientações para reduzir a quantidade de desperdício ao longo de toda a cadeia alimentar.

Dia da ASAE

3 novembro

Cooperação

ASAE recebe formandos do Gabinete de Inspeção Geral do Comércio de Angola

No âmbito da cooperação com o Gabinete de Inspeção Geral do Comércio (GIGC) de Angola, a ASAE acolheu uma delegação de 5 inspetores, chefiada pelo Inspetor-Geral, daquela organização, que receberam formação durante 5 dias em contraordenações, Investigação Criminal e Auditoria.

Este período de formação culminou com a participação numa operação no Norte do país, desenvolvida pela Unidade Nacional de Informação e Investigação Criminal, dando continuidade ao "princípio de formação descentralizada", ou seja, a formação decorre não apenas em Lisboa, mas em outras Unidades Regionais da ASAE.



Instituto Nacional do Consumidor da Tunísia em visita à ASAE

No dia 17 de outubro decorreu na sede da ASAE, uma reunião com o *Institut National de la Consommation* (INC) da Tunísia.

Estiveram presentes nesta reunião, pelo INC, o Diretor *des Etudes, des recherches, des Analyses et des Essais Comparatifs* e a Sub-Diretora *des Essais Comparatifs* tendo sido acompanhados pelo Conselheiro Francês Residente na Tunísia.



A delegação desta organização, pretendia recolher exemplos de atuação e de boas práticas executadas em Portugal.

Nesse sentido, o encontro surgiu na sequência de uma visita daquele organismo à Direção-Geral do Consumidor (DGC), com a finalidade de conhecerem o sistema de defesa do consumidor e o sistema de vigilância do mercado português.

Considerando que esta última matéria é da competência da ASAE, a DGC solicitou-nos o apoio, no sentido de receber a delegação do INC e dar a conhecer o campo de ação da ASAE. Esta reunião foi o ponto de partida para o desenvolvimento de uma cooperação no futuro entre as duas instituições.

Dia da ASAE

3 novembro

Agenda

ACONTECEU:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
RELACRE - Associação dos Laboratórios Acreditados em Portugal	Características e Particularidades da Liderança nos Laboratórios	01-10-2014	Lisboa
Direção-Geral da Saúde	IV Congresso Nacional de Saúde Pública	02-10-2014	Lisboa
Conselho Oleícola Internacional (COI)	Reunião de peritos químicos em métodos de análise dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona	02 e 03-10-2014	Madrid
APDA - Associação Portuguesa de Distribuição e Drenagem de Águas	Seminário "Óleos alimentares Usados na Hotelaria e Restauração do Algarve - Implicações na Gestão de Coletores e Sistemas de Tratamento"	07-10-2014	Albufeira
Academia VLM	Evento "Alimentas"	08-10-2014	Aveiro
RELACRE - Associação de Laboratórios Acreditados em Portugal	Workshop "The role of Laboratories in the Global Economy"	08-10-2014	Lisboa
EFSA	Reunião dos Pontos Focais da EFSA	08-09-10-2014	Berlim - Alemanha
INSA - Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, I.P.	Seminário "implementação do Regulamento (EU) n.º 1169/2011"	14-10-2014	Porto
EFSA	44.º Reunião do Grupo de Comunicações do Fórum consultivo da EFSA (AFCWG) e exercício de comunicação de crise	14-16-10-2014	Parma - Itália
Laboratório Europeu de Referência	"9º Workshop on Micotoxins "	15 e 16-10-2014	Geel - Bélgica
Instituto Politécnico de Leiria / Polidiagnóstico empresas	Os desperdícios alimentares - aspetos de controlo e gestão	16-10-2014	Leiria
GCI - Consultora de Relações Públicas	Fórum Inovação Agroalimentar: Oportunidades e Desafios no Combate ao Desperdício	16-10-2014	Lisboa
Fundação Calouste Gulbenkian	Fórum Inovação Agroalimentar	16-10-2014	Lisboa
Centro de Arbitragem de Conflitos de Consumo do Vale do Ave - Triave	Ação Formativa "Regime Jurídico Aplicável aos Contratos Celebrados à Distância e fora do Estabelecimento Comercial"	2ª quinzena outubro	Guimarães
DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária	Seminário sobre o uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos	24-10-2014	Montijo
Instituto Português da Qualidade	Seminário "Metrologia no Setor Alimentar"	30-10-2014	Lisboa
Engenho e média	Segurança e Gestão de Risco nas Unidades de Saúde	30-10-2014	Porto
ADREPES - Associação para o Desenvolvimento Rural da Península de Setúbal	Seminário Agricultura Familiar e Circuitos Curtos - Consolidar o Passado, Planear o Futuro"	30-10-2014	Sesimbra

VAI ACONTECER:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
Camara Municipal de Albufeira	Sessão de Esclarecimento sobre Higiene e Segurança Alimentar	13-11-2014	Albufeira
TECMINHO / Universidade do Minho	Seminário "Conservação e Exposição Alimentar - Que futuro?"	25-11-2014	Guimarães
INPI—France	3rd Euro-Mediterranean Meeting of National Committees Against Counterfeiting	25 e 26-11-2014	Roma - Itália
Câmara Municipal de Tondela	Seminário "Higiene e Segurança Alimentar"	28-11-2014	Tondela
Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE estará representada			
IRAE Açores	Formação Específica no âmbito da Rotulagem dos Géneros Alimentícios	12-11-2014	Ponta Delgada

FICHA TÉCNICA: ASAEnews nº 79 | Edição de novembro | Ano 2014

Propriedade: Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

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



Rua Rodrigo da Fonseca nº 73, 1269-274 Lisboa | Tel: 707 502 723 - Fax: 217 983 654 | URL: www.asae.pt E-mail: newsletter@asae.pt