



2013 PT RELATÓRIO ANUAL

PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS

AUTORIDADE DE
SEGURANÇA ALIMENTAR E
ECONÓMICA

RELATÓRIO ANUAL 2013

1. Introdução	3
4. Amostras colhidas em 2013	6
5. Análise de todos os dados do PNCA 2013	13
6. Não conformidades totais no PNCA 2013	14
7. Colheitas e Resultados por grupo de género alimentício	15
5.1. Grupo da carne	15
5.1.1. Análise dos perigos associados	15
5.1.2. Análise da Rotulagem	20
5.2. Grupo dos produtos da pesca	21
5.2.1. Análise perigos Associados	21
5.2.2. Análise da Rotulagem	27
5.3. Grupo produtos lácteos	28
5.3.1. Análise dos perigos associados	28
5.3.2. Análise da Rotulagem	32
5.4. Grupo dos alimentos “prontos para consumo”	34
5.4.2. Análise da Rotulagem	38
5.5. Grupo dos produtos hortícolas e frutas	39
5.5.1. Análise dos perigos Associados	39
5.6 Grupo dos frutos secados e secados	42
5.6.1 Análise dos perigos associados	42
5.6.2 Rotulagem	46
5.7 Grupo dos cereais	46
5.7.1 Análise perigos Associados	46
5.7.2. Análise de Rotulagem	48
5.8 Grupo óleos e gorduras	49
5.8.1 Análise dos Perigos	49
5.8.2 Análise Da Rotulagem	50
5.9 Grupo dos doces, compotas e mel	54

RELATÓRIO ANUAL 2013

5.9.1	Análise Dos Perigos Associados	54
5.10	Grupo das bebidas alcoólicas	56
5.11	Grupo das bebidas Não alcoólicas	59
5.12.	Grupo da alimentação Especial	60
5.12.1.	Análise dos Perigos Associados	60
5.12.2	Rotulagem	61
5.13.	Grupo dos suplementos alimentares	62
5.14.	Grupo dos ovos e ovoprodutos	64
5.14.1.	Análise dos perigos Associados	64
5.14.2	Rotulagem	64
5.15.	Grupo dos condimentos, molhos, especiarias e substâncias adicionadas a alimentos	64
5.15.1	Análise dos Perigos Associados	64
5.15.2	Rotulagem	67
6.	Medidas adotadas face aos resultados não conformes	68
7.	Conclusões	69
8.	Análise do resultado das amostras totais não conformes, por grupo de género alimentício	70
9.	Análise das amostras suscetíveis de constituir um risco para a saúde	74
10.	Análise dos dados de Rotulagem/Fraude:	81
11.	Resultados globais	82
12.	Perspetivas futuras	84
13.	Lista de Abreviaturas	85

1. INTRODUÇÃO

A prevenção do cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas no setor alimentar é uma das componentes fundamentais da missão da ASAE, que está consignada na sua lei orgânica e que se traduz entre outros aspetos (de uma forma autónoma ou em articulação com outras Autoridades Competentes) na execução de um conjunto de Planos Nacionais e Programas Oficiais de Controlo.

O **Plano Nacional de Colheita de Amostras**, cuja gestão cabe por inteiro à ASAE, através da Divisão de Riscos Alimentares, vem dar cumprimento, em termos de controlo oficial, ao estabelecido no Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril e tem como objetivo assegurar e verificar que os géneros alimentícios colocados no mercado não põem em risco a segurança e saúde humana, bem como assegurar os interesses do consumidor ao nível da correta e adequada informação da rotulagem e práticas fraudulentas.

Para que seja possível alcançar este objetivo, o plano assegura a monitorização e controlo nas seguintes vertentes:

- Análise da conformidade dos géneros alimentícios, face ao que está estipulado nas legislações Comunitária e Nacional, em termos de parâmetros microbiológicos, químicos, físicos e tecnológicos;
- Análise/apreciação da rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios sempre que aplicável;
- Conjugação das análises dos dois, ou seja, controlo laboratorial e análise da rotulagem, que, em última análise permitem identificar situações de fraude sobre mercadorias, situação também contemplada neste relatório.

Os resultados obtidos, para além de permitirem concluir sobre o tipo de análises realizadas, garantem todo um conjunto de informação fundamental para que sejam definidas as atividades de controlo futuras, nomeadamente ao nível das prioridades a estabelecer (aspeto esse que é contemplado na estratégia da ASAE).

No documento **“Plano Nacional de Colheita de Amostras”**, aprovado e homologado anualmente, são identificados os procedimentos técnicos e administrativos a adotar, com o objetivo de uniformizar a aplicação de princípios gerais de controlo oficial na colheita dos géneros alimentícios e a definição de regras a que deve obedecer a sua execução.

As características e dimensão do Plano (frequência de amostragem por grupo de género alimentício) assentam no risco, tal como previsto no Regulamento nº 882/2004, cujos indicadores são:

1. o grau de risco dos perigos identificados associados aos géneros alimentícios (biológicos, químicos e físicos);
2. o grau de incumprimento detetado nos géneros alimentícios no ano anterior;
3. o conhecimento existente acerca dos consumos alimentares a nível nacional (capitação edível anual).

Foi através destes indicadores que foram estabelecidos os números mínimos de amostras a colher por grupo de género alimentício e as determinações a efetuar durante o ano de 2013 (tabela 2).

Neste sentido e com base nesses 3 indicadores, a frequência de amostragem a efetuar no ano de 2013 foi definida de acordo com as seguintes categorias de risco:

- **Risco 1 (Grupo 1)** - Género Alimentício de Risco Elevado - género alimentício que face aos critérios estabelecidos é muito suscetível de prejudicar a saúde humana, incidindo sobre esta categoria, **70% das amostras** colhidas no âmbito do PNCA;
- **Risco 2 (Grupo 2)** - Género Alimentício de Risco Médio - género alimentício que face aos critérios estabelecidos, possui alguma suscetibilidade de prejudicar a saúde humana, incidindo sobre esta categoria, **25% das amostras** colhidas no âmbito do PNCA;
- **Risco 3 (Grupo 3)** - Género Alimentício de Risco Baixo - género alimentício que, face aos critérios estabelecidos, não é suscetível de prejudicar a saúde humana, mas que não respeita os critérios legalmente estabelecidos no que concerne à informação correta e adequada, incidindo sobre esta categoria, **5% das amostras** colhidas no âmbito do PNCA.

Esta distribuição encontra-se refletida na tabela seguinte por grupo de género alimentício:

Grupo Género Alimentício	Categoria	% Amostras Previstas
Grupo de carnes e produtos à base de carne	Risco 1	70%
Grupo dos frutos secos e secados, amendoins e frutos de casca rija, produtos derivados da sua transformação		
Grupo dos produtos lácteos		
Grupo de cereais e derivados de cereais		
Grupo dos prontos para consumo		
Grupo de Pescado		
Condimentos, temperos, especiarias e molhos e substâncias adicionadas aos géneros alimentícios	Risco 2	25%
Grupo dos suplementos alimentares		
Grupo dos produtos hortícolas e fruta (frescos e congelados)		
Grupo dos ovos e ovoprodutos		
Grupo dos óleos e gorduras		
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces		
Grupo da Alimentação especial	Risco 3	5%
Grupo das bebidas não alcoólicas		
Grupo das bebidas alcoólicas		
Total		100%

Tabela 1 – Estimativa de risco dos diversos grupos de Géneros alimentícios-2013

Os perigos pesquisados neste plano são os identificados em diplomas legais e por isso passíveis de enquadramento legal, em caso de não conformidade. No entanto e apesar destes serem considerados prioritários, foram ainda pesquisados perigos que, não tendo enquadramento legal, foram considerados pertinentes enquanto objeto de estudo na área da segurança alimentar.

Assim, e apesar dos perigos pesquisados no âmbito deste plano serem essencialmente os identificados e/ou definidos no Regulamento 2073/2006, que fixa os critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, bem como os identificados no Regulamento 1881/2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, e ainda, de modo mais pontual, os aditivos identificados no Regulamento 1333/2008, de 16 de dezembro, este plano pretendeu ir mais além, explorando o facto dos Laboratórios da ASAE terem adquirido mais competências e acreditações de métodos, para pesquisar outros parâmetros que possam ser associados a um risco de para a saúde do consumidor.

Foi assim, no âmbito desta linha de ação que foi como alargado o espectro dos alergénios pesquisados nos laboratórios da ASAE, nomeadamente àqueles que mais frequentemente possam ser associados a

um risco de para a saúde do consumidor. Neste âmbito, e à semelhança de 2012, em 2013 manteve-se a pesquisa de glúten em alimentos com a menção de “isento de glúten” ou “sem glúten”, bem como a pesquisa de algumas proteínas consideradas alergêneas, nomeadamente a caseína em produtos com a menção “isentos de leite” e/ou em produtos que não contêm leite na sua lista de ingredientes. Foi ainda pesquisada a presença de proteína do ovo em produtos com a menção “isento de ovo”, bem como a pesquisa de soja, amendoim e crustáceos em produtos que não indicavam a sua presença. A presença de lactose em produtos com a menção de isentos a lactose ou sem lactose foi igualmente considerada.

Na realidade e apesar de existir cada vez mais um maior conhecimento sobre as questões relacionadas com as alergias e intolerâncias alimentares e sobre os alimentos que podem estar na sua origem, estas alergias continuam a constituir um assunto complexo, com uma estimativa de 2-4% de adultos e 6% de crianças que atualmente padecem de algum tipo de alergia alimentar (www.ufic.org). Os alergêneos são substâncias que, mesmo presentes nos géneros alimentícios em baixas concentrações, podem causar reações alérgicas em alguns indivíduos podendo, por isso, ser suscetíveis de constituir um risco para a saúde. Particularmente problemáticos são aqueles que estão dissimulados nos alimentos ou os que ocorrem devido a uma contaminação acidental durante o armazenamento ou fabrico.

4. AMOSTRAS COLHIDAS EM 2013

Como referido anteriormente, o PNCA corresponde a um plano anual, cuja gestão cabe na sua plenitude à ASAE e o planeamento da colheita de amostras tem como principal objetivo pesquisar os perigos identificados em diplomas legais associados aos diferentes géneros alimentícios. Para que o número de amostras fosse o mais representativo possível do panorama de segurança alimentar no território continental, foi estabelecido como objetivo para 2013, tendo em conta os recursos humanos e laboratoriais disponíveis, bem como a dimensão do mercado nacional, a colheita de 1800 amostras de géneros alimentícios.

Refere-se ainda que as colheitas de amostras foram programadas de modo a serem distribuídas ao longo de todo o ano, de modo a chegar ao mês de dezembro com a totalidade das amostras colhidas. A colheita de amostras foi efetuada de forma aleatória, sem aviso prévio.

Em 2013 foram colhidas 1851 amostras, pelo que se considera que o objetivo foi atingido.

Nº de amostras planeadas	Nº de amostras colhidas
1800	1851

A amostragem foi executada por técnicos qualificados, de acordo com as prescrições constantes no Plano (PNCA 2013), tendo sido cumpridas as regras de higiene aplicáveis no que concerne ao procedimento de colheita de amostras, bem como as regras relativamente à segurança no trabalho. O produto, objeto da amostragem, bem como a amostra obtida, foram protegidos de qualquer contaminação, da perda de material ou de danos durante a colheita, transporte e armazenamento. Foram ainda assegurados o armazenamento e o transporte das amostras a temperaturas adequadas.

A colheita de amostras foi efetuada de acordo com o documento interno “*Normativo de Colheita de Amostras*”, no qual estão estipulados todos os procedimentos a adotar na execução deste plano. Assim, as colheitas de amostras no âmbito do PNCA obedeceram a um conjunto de normas perfeitamente determinadas, no que concerne ao quantitativo da amostra, ao procedimento de amostragem, ao acondicionamento e transporte das amostras, bem como à documentação a preencher, quer no momento da colheita, quer no momento em que a amostra chega ao laboratório. O procedimento de colheita de amostras considera-se concluído com a entrega das mesmas nos Laboratórios da ASAE.

No ano de 2013, no âmbito do controlo oficial e tal como referido anteriormente, foram colhidas 1851 amostras de géneros alimentícios, todas sujeitas a ensaios laboratoriais nos Laboratórios da ASAE, bem como à apreciação da rotulagem. Ainda e dando cumprimento ao objetivo deste plano, todas as amostras foram colhidas ao nível do retalho (grandes, médias e pequenas superfícies), obedecendo a um planeamento mensal e dando cobertura a todo o território continental, de acordo com o seguinte gráfico.

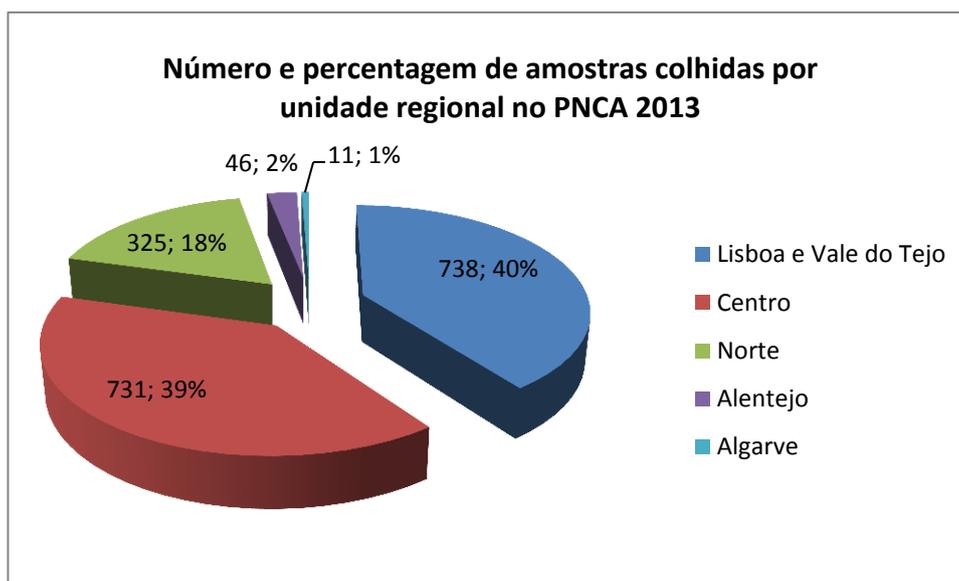


Gráfico 1 – Número e percentagem de amostras colhidas em 2013 por área geográfica.

Embora as colheitas tenham incidido essencialmente nas áreas geográficas de Lisboa e Vale do Tejo e do Centro, por motivo de maior proximidade com o Laboratório e por serem regiões com maior número de Brigadas de Colheita de Amostras (BCA) afetos, importa salientar que as amostras colhidas tentaram ser representativas da produção a nível nacional, tendo existido por isso a preocupação de colher amostras que fossem produzidas nas diferentes regiões do País e de forma equitativa.

Ainda e de modo a permitir retirar o máximo de informação relativamente à monitorização efetuada aos géneros alimentícios, todas as amostras colhidas durante o ano de 2013 foram agrupadas (de acordo com as suas características), em 15 grupos de géneros alimentícios, tendo sido este ano adicionado os grupos dos suplementos alimentares e dos ovos e ovoprodutos, que até então não tinham sido controlados no âmbito deste plano. No que respeita aos restantes grupos, houve reestruturação em alguns, de modo a que a distribuição dos subgrupos fosse mais assertiva.

Os 15 grupos de géneros alimentícios foram divididos de acordo com a seguinte classificação e divididos em vários subgrupos:

1- Grupo das carnes (incluída no **Grupo 1 de Risco**), com os subgrupos:

- Carne fresca – carne não submetida a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação, incluindo carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada [n.º 1 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de abril];
- Carne picada – carne desossada que foi picada e que contém menos de 1 % de sal [n.º 1 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de abril];
- Preparados de carne – carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca [n.º 1 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de abril];
- Produtos à base de carne – produtos transformados, resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca [n.º 7 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de abril].

2- Grupo dos produtos da pesca (incluída no **Grupo 1 de Risco**): todos os animais marinhos ou de água doce, selvagens ou de cultura, incluindo todas as formas, partes e produtos comestíveis desses animais [n.º 3 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril], inclui como subgrupos:

- Pescado fresco – produtos da pesca não transformados, inteiros ou preparados, incluindo os produtos embalados no vácuo ou em atmosfera alterada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, exceto a refrigeração – ou preparado – produtos da pesca não transformados que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem ou a picagem [n.º 3 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril];
- Pescado transformado: os produtos transformados resultantes da transformação de produtos da pesca ou da subsequente transformação desses produtos transformados [n.º 7 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril];

- Crustáceos (lagostas, lavagantes, sapateiras, caranguejos, camarões, cracas, percebes);
- Moluscos (moluscos cefalópodes como as lulas, potas e polvo; moluscos gastrópodes como os caracóis e moluscos bivalves como as amêijoas, lingueirão, berbigão).

3- Grupo dos produtos lácteos (incluída no *Grupo 1 de Risco*): os produtos transformados resultantes da transformação de leite cru ou de outra transformação desses mesmos produtos [n.º 1 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril], inclui como subgrupos:

- Leite;
- Queijo;
- Manteiga;
- Iogurtes;
- Gelados;
- Outros produtos de origem láctea.

4- Grupo dos prontos para consumo (incluída no *Grupo 1 de Risco*) inclui os seguintes subgrupos:

- Pratos cozinhados “prontos para consumo”: alimentos destinados pelo produtor ou fabricante ao consumo humano directo, sem necessidade de cozedura ou outra transformação, eficazes para eliminar ou reduzir para um nível aceitável os microrganismos perigosos (alínea g) do Artigo 2º do Regulamento 2073/2005, de 15 de Novembro];
- Sobremesas “prontas para consumo”;

5- Grupo dos produtos hortícolas e fruta (frescos e congelados) (incluída no *Grupo 1 de Risco*), inclui como subgrupos:

- Hortícolas (caule, raízes, tubérculos e folhas);
- Leguminosas;
- Frutas incluindo conservas;
- Cogumelos.

6- Grupo condimentos, temperos, especiarias, molhos e substâncias adicionadas a géneros alimentícios (incluída no *Grupo 1 de Risco*), inclui os subgrupos:

- Condimentos;
- Temperos;
- Especiarias;
- Molhos;

- Substâncias adicionadas a géneros alimentícios.

7- Cereais, transformados e não transformados e produtos derivados de cereais (incluída no *Grupo 2 de Risco*) com os subgrupos:

- Arroz;
- Pão;
- Farinha;
- Massas;
- Cereais pequeno-almoço;
- Bolachas;
- Outros cereais.

8- Grupo dos frutos secados, amendoins, frutos de casca rija, produtos derivados da sua transformação (incluída no *Grupo 1 de Risco*), inclui os subgrupos:

- Frutos secados;
- Frutos de casca rija;
- Amendoins;
- Produtos derivados da transformação de frutos secos.

9- Grupo óleos e gorduras (incluída no *Grupo 2 de Risco*), inclui os subgrupos:

- Azeite;
- Óleos Alimentares;
- Gorduras Alimentares (origem vegetal como as margarinas).

10- Grupo dos Doces e mel (incluída no *Grupo 2 de Risco*), inclui os subprodutos:

- Doces;
- Compotas;
- Mel;
- Chocolate;
- Outros doces.

11- Grupo das bebidas não alcoólicas (incluída no *Grupo 3 de Risco*), com os subgrupos:

- Refrigerantes;
- Bebidas Energéticas;
- Café;
- Chá/infusões;
- Bebidas para desportistas;
- Néctares de fruta e vegetais;
- Sumos de fruta e vegetais;

12- Grupo bebidas alcoólicas (incluída no *Grupo 3 de Risco*) com os subgrupos:

- Vinhos;
- Bebidas espirituosas de origem não vínica;
- Bebidas espirituosas de origem vínica;
- Cerveja;
- Vinagre.

13- Grupo da Alimentação especial (lactentes e crianças) (incluído no *Grupo 2 de Risco*) inclui os seguintes subgrupos:

- Farinhas lácteas.
- Leites destinados a lactentes e crianças
- Outra alimentação infantil;

14- Grupo dos ovos e ovoprodutos (incluído no *Grupo 2 de Risco*) inclui os seguintes subgrupos:

- Ovos;
- Ovoprodutos.

15 - Grupo dos suplementos alimentares (incluído no *Grupo 2 de Risco*) inclui os seguintes subgrupos:

- Suplementos alimentares;

A análise efetuada às amostras colhidas durante o ano de 2013, no âmbito do presente plano, baseou-se em dois critérios distintos:

- **Nos perigos associados** aos géneros alimentícios (microbiológicos e/ou químicos e/ou nutricionais), tendo em conta as condições normais de utilização do género alimentício pelo consumidor e as informações fornecidas ao consumidor, incluindo as constantes do rótulo
- **Na apreciação da rotulagem geral e nutricional e verificação de práticas fraudulentas.**

As amostras colhidas no âmbito da deteção de situações de irregularidade da rotulagem e/ou de praticas fraudulentas foram tratadas separadamente das amostras colhidas para pesquisa dos perigos associados. Salienta-se no entanto que, apesar desta separação todas as amostras colhidas para pesquisa de perigos associados foram igualmente alvo de apreciação no que concerne à rotulagem.

5. ANÁLISE DE TODOS OS DADOS DO PNCA 2013

Ao efetuarmos uma contagem global de todas as amostras colhidas, verifica-se que, tal como anteriormente referido, foram colhidas 1851 amostras. Na globalidade, apurámos que: 19% correspondem ao grupo das bebidas alcoólicas 16% ao grupo das carnes, 12% ao grupo da pesca, 12% ao grupo dos lácteos, 8% ao grupo das bebidas não alcoólicas, 7% ao grupo dos alimentos para consumo, 5% do grupo de óleos e gorduras, 5% do grupo de frutos secos e secados, 4% grupo condimentos, temperos, especiarias, molhos e substâncias adicionadas a géneros alimentícios, 4% ao grupo dos produtos hortícolas e frutas (frescos e congelados), 3% ao grupo dos cereais, 3% ao grupo do mel, doces, compotas e outros doces, 1% ao grupo dos suplementos alimentares, 0,5% ao grupo dos ovos e ovoprodutos e 0,5% ao grupo da alimentação especial.

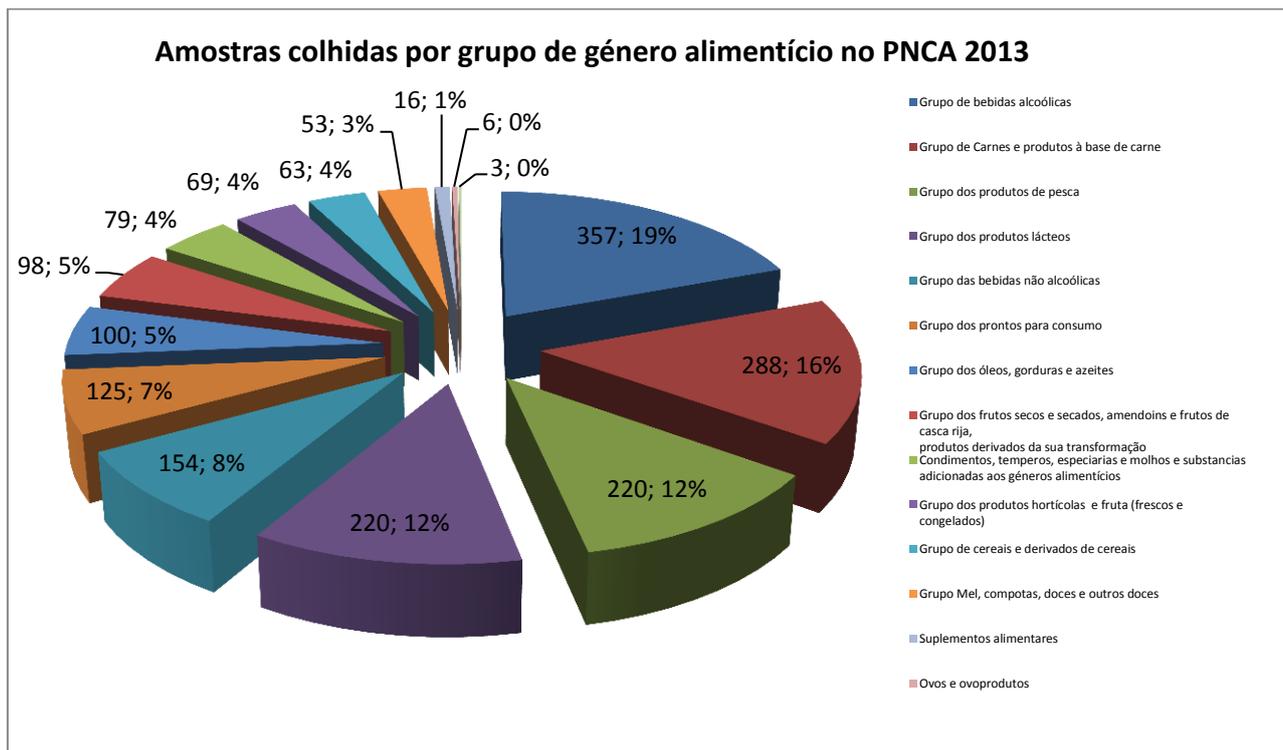


Gráfico 2 – Número e percentagem de amostras colhidas durante o ano de 2013 por grupo de género alimentício.

6. NÃO CONFORMIDADES TOTAIS NO PNCA 2013

Do total de 1851 amostras colhidas, 140 amostras, ou seja, 8%, das amostras, apresentaram resultados não conformes nos ensaios laboratoriais e/ou não cumpriram a correta e adequada informação ao consumidor na rotulagem e/ou apresentavam irregularidades passíveis de serem enquadradas em fraude alimentar.

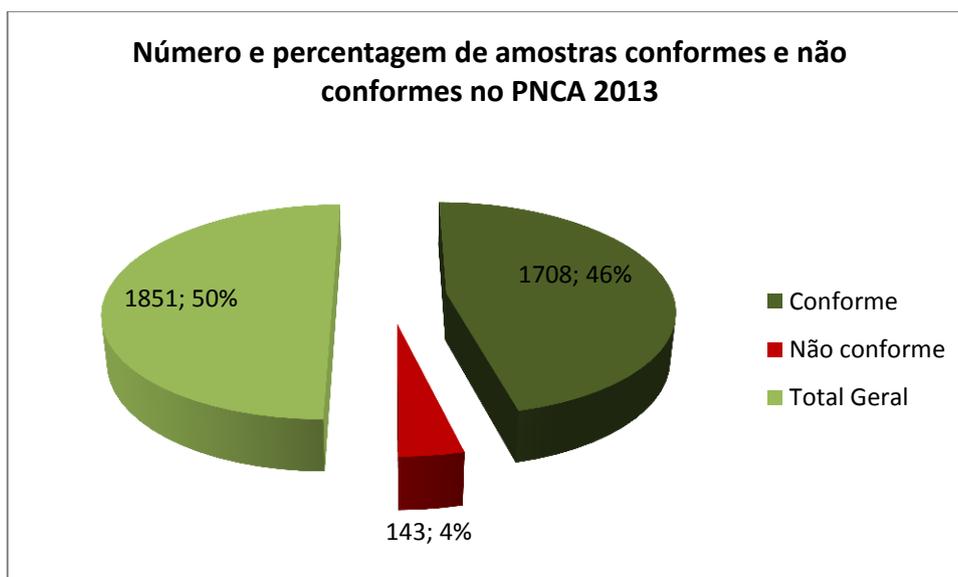


Gráfico 5 – Percentagem de amostras conformes e não conformes detetadas no PNCA 2013.

Nos pontos seguintes, encontram-se discriminadas todas as informações resultantes da análise dos dados colhidos e compilados ao longo do ano de 2013, referentes aos diversos grupos de géneros alimentícios (15 grupos e respetivos subgrupos), sendo analisado o impacto a que os incumprimentos detetados poderão eventualmente estar associados, nomeadamente quanto à susceptibilidade de risco para a saúde humana.

7. COLHEITAS E RESULTADOS POR GRUPO DE GÉNERO ALIMENTÍCIO

5.1. GRUPO DA CARNE

5.1.1. ANÁLISE DOS PERIGOS ASSOCIADOS

Foram colhidas 287 amostras neste grupo de géneros alimentícios para ensaios laboratoriais, que engloba como subgrupos: os preparados de carne (161 mostras), produtos à base de carne (65 amostras), a carne picada (33 amostras), e a carne fresca (28 amostras), de acordo com o gráfico seguinte.

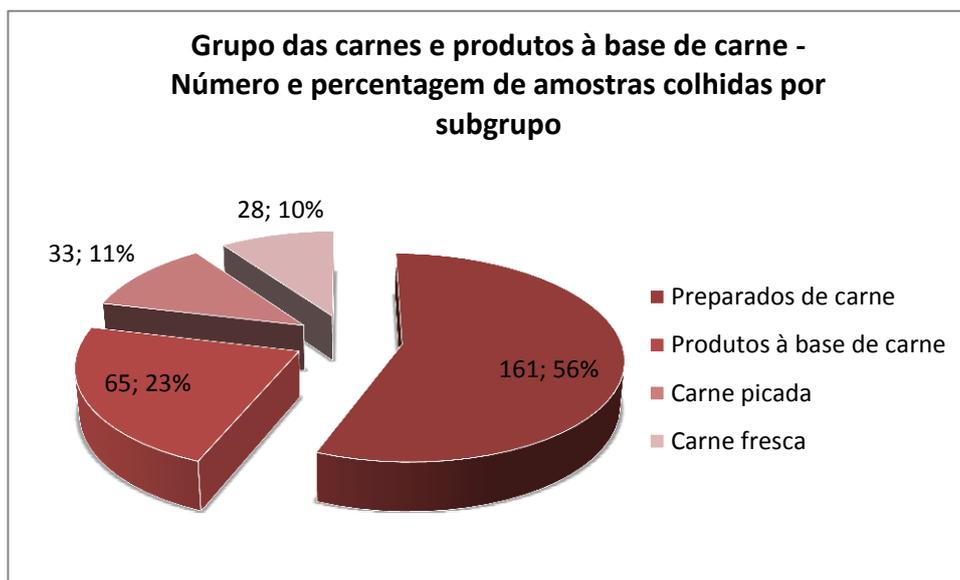


Gráfico 6 - Percentagem de amostras colhidas por subgrupo, no grupo das carnes.

Neste grupo, as 287 amostras analisadas, foram sujeitas a 250 análises microbiológicas e a 153 a análises químicas, o que equivale a dizer que estas amostras foram sujeitas a 62% de ensaios microbiológicos e a 38% de ensaios químicos, conforme verificado no seguinte gráfico.

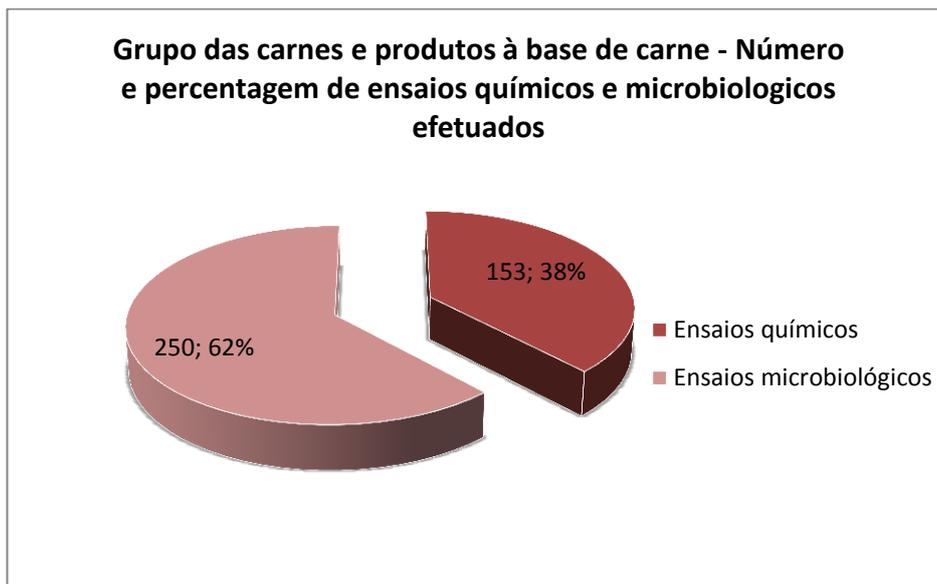


Gráfico 7 – Ensaio microbiológico versus ensaios químicos realizados no grupo das carnes.

Os ensaios microbiológicos efetuados corresponderam à pesquisa dos critérios de segurança contemplados no Regulamento 2073/2005, nomeadamente pesquisa de *Salmonella* em 10 ou em 25g, contagem de *Listeria monocytogenes* (ufc/g), pesquisa de *E. coli* (NMP), enquanto os ensaios químicos corresponderam não só à pesquisa de contaminantes (metais pesados e dioxinas) e de alergéneos (soja), mas também à análise do teor de determinados aditivos alimentares autorizados, nomeadamente nitritos e nitratos e dióxido de enxofre ou sulfitos.

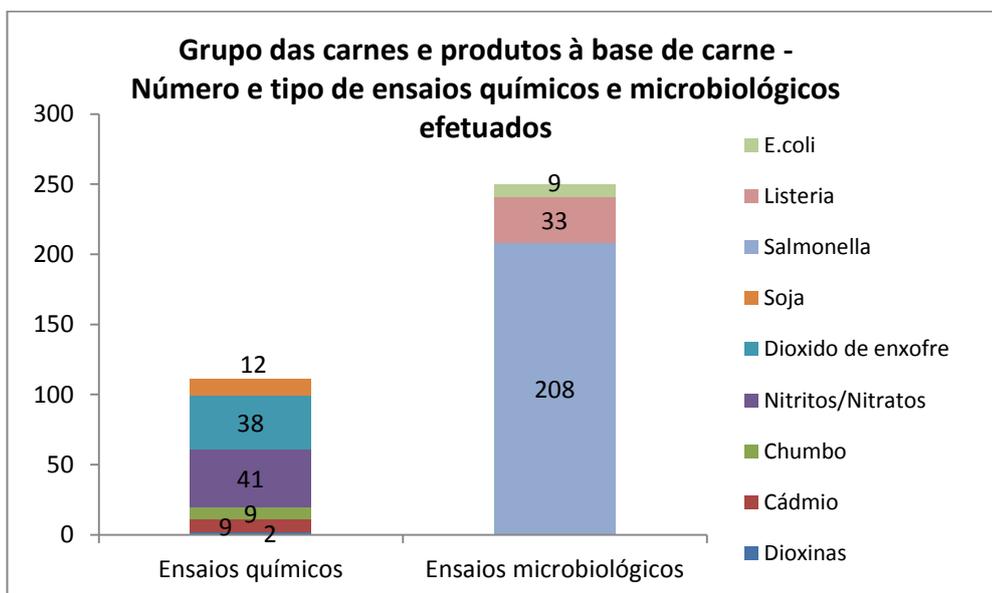


Gráfico 8 – Número e tipo de ensaios químicos e microbiológicos efetuados no grupo das carnes.

Da totalidade das 287 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 16 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que 6% das amostras deste grupo, não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

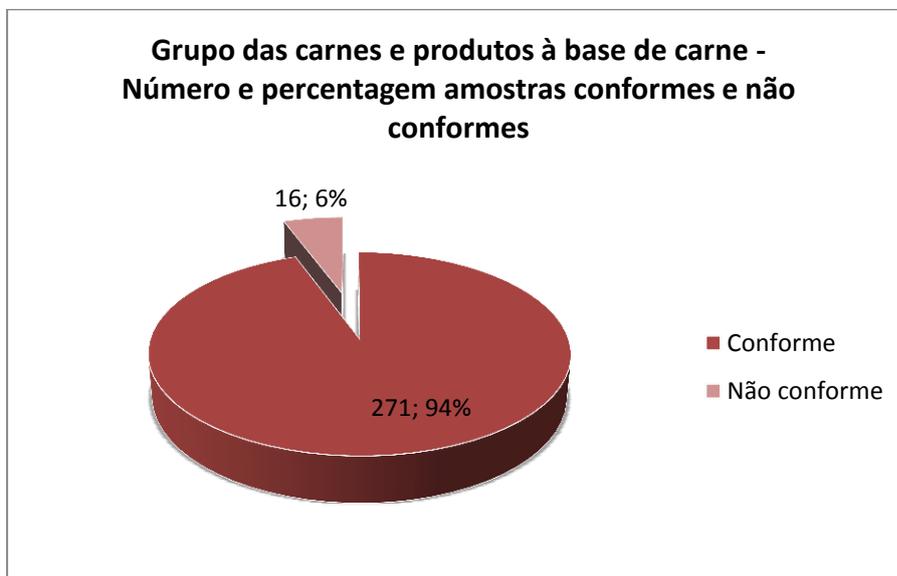


Gráfico 9 – Número e percentagem de amostras conformes e não conformes por grupo das carnes.

Se a avaliação dos subgrupos for efetuada, podemos verificar que é o subgrupo dos preparados de carne que apresenta maior percentagem de não conformidades (81%), seguido do subgrupo da carne picada (19%). Os restantes subgrupos, produtos à base de carne e o subgrupo da carne fresca não apresentaram qualquer não conformidade.

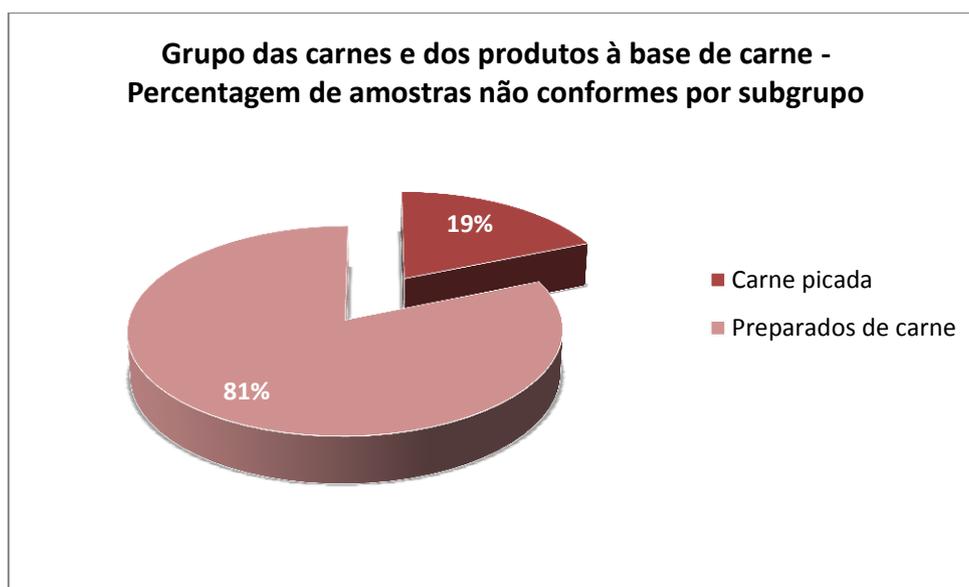


Gráfico 10 – Percentagem de amostras não conformes por subgrupo, no grupo carnes.

Se a avaliação for efetuada em termos de n.º de amostras não conformes por subgrupo, verificamos que foram detetadas 13 não conformidade nos preparados de carne e 3 não conformidades na carne picada.

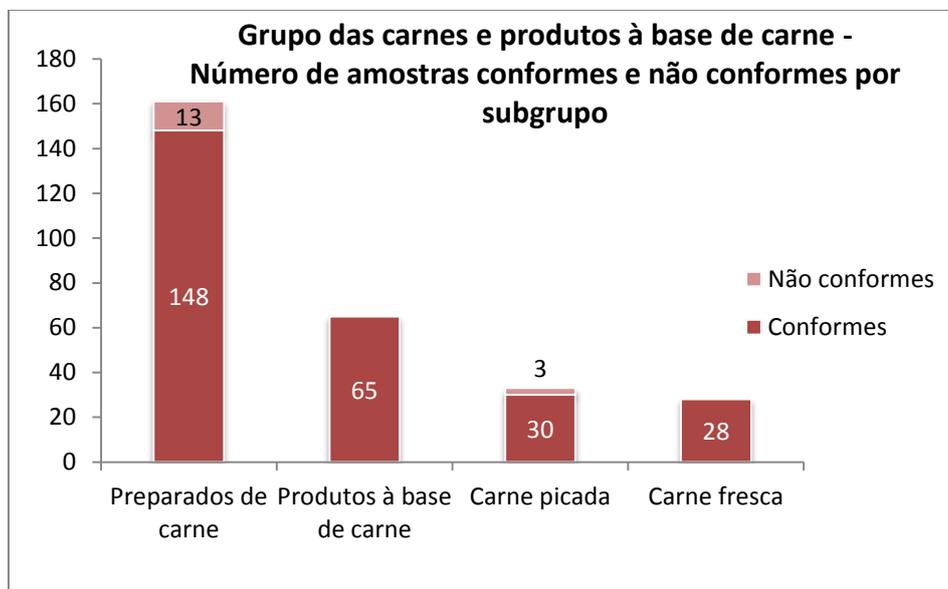


Gráfico 11 - Número de amostras conformes e não conformes por subgrupo, no grupo carnes.

Conforme se pode verificar no gráfico 12, nas causas de não conformidade encontradas, a presença ou a pesquisa positiva à *Salmonella* em 14 amostras colhidas, foi o perigo microbiológico mais detetado. Destas 14 amostras não satisfatórias à *Salmonella*, 13 foram detetadas em preparados de carne e 1 numa amostra de carne picada.

A carne picada e os preparados de carne, apesar de por tradição culinária não serem consumidos crus mas cozinhados/transformados, podem ser consumidos crus se ao consumidor não chegar a informação clara que o não deverá fazer. É o produtor ou fabricante de um produto alimentar o responsável por decidir se o produto está pronto a ser consumido enquanto tal, sem necessidade de ser cozinhado ou submetido a outra transformação para garantir a sua segurança e o cumprimento dos critérios microbiológicos.

De acordo com a alínea g) do artigo 2º do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, os “alimentos prontos para consumo” são os “alimentos destinados pelo produtor ou fabricante ao consumo humano direto, sem necessidade de cozedura ou outra transformação, eficazes para eliminar ou reduzir para um nível aceitável os microrganismos perigosos”.

Ainda e nos termos da alínea e) do n.º 2 do artigo 3º do Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro relativo à rotulagem geral dos géneros alimentícios, é obrigatório por parte do produtor a indicação do modo de emprego ou de utilização quando a sua omissão não permitir fazer um uso adequado do género alimentício. A importância desta informação advém da confecção adequada dos alimentos depender de uma relação do binómio tempo/temperatura, que, se não for adequada, não permite garantir de forma eficiente a segurança do produto.

O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro, refere a que a carne picada e os preparados de carne quando destinados a serem cozinhados, não poderão apresentar, em nenhuma das cinco unidades que constituem uma amostra, positividade à *Salmonella* em 10g ou, na carne de aves, em 25g, enquanto que, a carne picada, os preparados de carne e os produtos à base de carne destinados a serem consumidos crus, não poderão apresentar, em nenhuma das cinco unidades que constituem uma amostra, positividade à *Salmonella* em 25g.

A *Salmonella*, detetada em 14 amostras deste grupo, é a bactéria responsável pela Salmonelose, uma doença de animais que pode ser transmitida a humanos (zoonose). Esta é talvez a doença mais frequentemente associada a consumo de alimentos, em particular de carne de aves e ovos. No entanto, outros alimentos, como carne de vaca, de porco, leite, fruta, ervas aromáticas, especiarias, chocolate e outros, têm sido associados a casos isolados ou surtos de salmonelose. Por outro lado, o contacto de alimentos contaminados com superfícies equipamentos ou utensílios usados na preparação de outros alimentos podem originar a sua contaminação por contaminação cruzada.

Em relação aos perigos químicos, verificou-se a presença de sulfitos ou dióxido de enxofre em concentrações muito superiores a 10mg/Kg em 2 amostras de carne picada. Os sulfitos, autorizados a serem utilizados em alguns géneros alimentícios como aditivos conservantes, são considerados substâncias alergénicas, pelo que, sempre que a sua concentração for superior a 10mg/Kg, devem ser declarados na rotulagem de todos os géneros alimentícios. Neste caso em particular, para além de este aditivo não estar declarado na rotulagem acresce que, de acordo com o Regulamento 1333/2008, de 16 de dezembro, não está autorizada a sua adição em carnes picadas. O Regulamento 133/2008, de 16 de dezembro, estabelece normas relativas aos aditivos utilizados nos géneros alimentícios, tendo em vista assegurar o funcionamento eficaz do mercado interno e, simultaneamente, um elevado nível de proteção da saúde humana e um elevado nível de proteção dos consumidores. Para o efeito, o presente regulamento prevê listas comunitárias de aditivos alimentares autorizados, condições de utilização de aditivos alimentares nos géneros alimentícios e as normas relativas à rotulagem dos aditivos alimentares comercializados como tais.

Ainda e de forma a garantir que o nível correto de informação se encontra disponível ao consumidor, a Comissão Europeia (CE) exige, através da Diretiva 2003/89/CE (transposta pelo DL 37/2006, de 20 de fevereiro), que os 14 principais potenciais alergéneos alimentares devam vir claramente indicados na rotulagem de todos os alimentos pré-embalados, quando estes, ou quaisquer ingredientes feitos a partir deles, sejam utilizados em qualquer nível ou, no caso do dióxido de enxofre, possuïrem uma concentração acima dos 10 mg/kg. A presença não declarada deste aditivo em géneros alimentícios, pode representar um eventual risco para a saúde do consumidor, já que mesmo presentes nos géneros alimentícios em baixas concentrações, podem causar reações alérgicas a consumidores mais sensíveis.

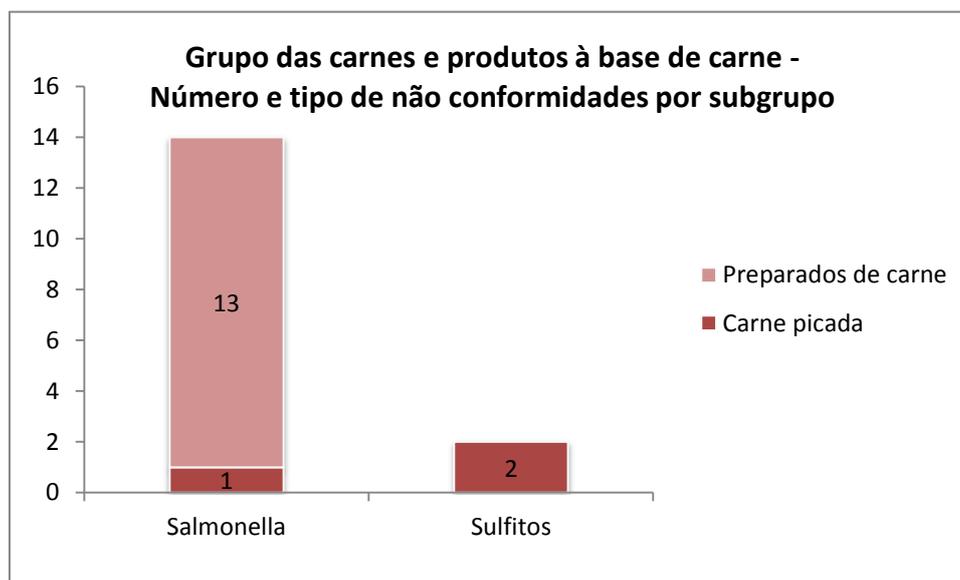


Gráfico 12 - Número e tipo de não conformidades por subgrupo no grupo carnes.

5.1.2. ANÁLISE DA ROTULAGEM

Em termos de não conformidades à rotulagem no grupo das carnes, e tal como referido anteriormente, todas as amostras sujeitas a análise laboratorial, são igualmente sujeitas a análise de rotulagem. Neste âmbito, para além da amostra de produto à base de carne que não tinha declarado o alergénio sulfito na rotulagem, foram detetadas 2 amostras de produto à base de carne que podiam induzir em erro o consumidor. Uma das amostras continha a menção destacada “100% de peito de frango”, quando, de acordo com a listagem de ingredientes o produto era constituído por 83% de peito de frango. Outra amostra tinha a indicação de “alto teor em proteína”, sem possuir no entanto a rotulagem nutricional obrigatória que pudesse confirmar essa alegação.

Em conformidade com a Diretiva 2000/13/CE (transposta pelo Decreto-lei.º 560/99, de 18 de dezembro) a rotulagem e os métodos utilizados não devem induzir o consumidor em erro,

nomeadamente no que respeita às características do alimento, incluindo à sua verdadeira natureza e identidade. Além disso, na ausência de normas específicas da União ou nacionais, a denominação de venda de um alimento deve ser constituída pelo nome consagrado pelo uso no Estado-Membro em que se efetua a venda ou por uma descrição do alimento suficientemente precisa para permitir que o comprador conheça a verdadeira natureza. Acresce que todos os ingredientes têm de ser mencionados no rótulo de géneros alimentícios pré-embalados destinados ao consumidor final. Em especial, os alimentos que contenham carne entre os seus ingredientes, quando destinados ao consumidor final, têm também de indicar a espécie animal de que a carne provém diretamente na embalagem.

Com esse objetivo, verificar a veracidade da informação relativamente à espécie animal indicada na rotulagem de produtos à base de carne de caça, foi colhida uma amostra que se apresentou conforme ao declarado.

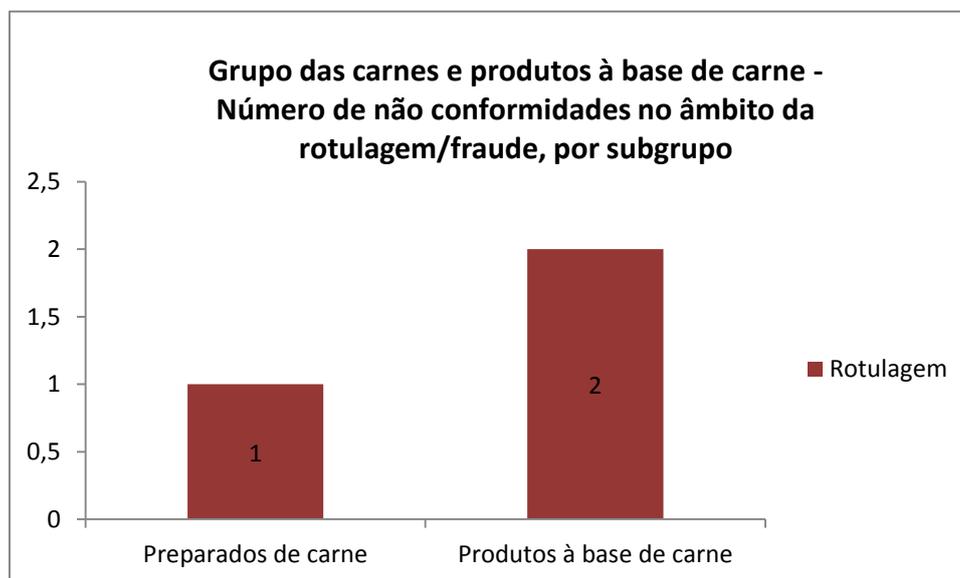


Gráfico 15 - Número e tipo de não conformidade por subgrupo do grupo das carnes.

5.2. GRUPO DOS PRODUTOS DA PESCA

5.2.1. ANÁLISE PERIGOS ASSOCIADOS

Foram colhidas 207 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: moluscos bivalves (69 amostras), pescado fresco e congelado (67 amostras), crustáceos (34 amostras), pescado transformado (23 amostras) moluscos cefalópodes (14 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em número e em percentagem, encontra-se esquematizada no gráfico seguinte.

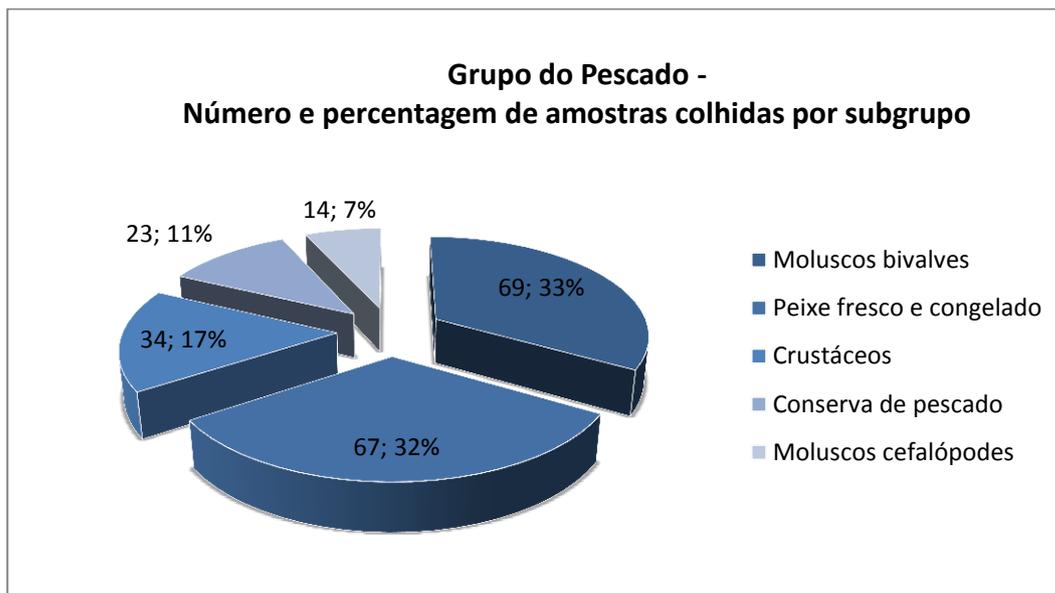


Gráfico 16 - Percentagem e número de amostras colhidas por subgrupo no grupo dos produtos da pesca.

Neste grupo, 70% dos ensaios realizados foram químicos e 30% dos ensaios foram microbiológicos. Em termos de número de ensaios realizados, verifica-se que foram efetuados neste grupo 114 ensaios microbiológicos e 267 ensaios químicos, de acordo com a distribuição indicada no gráfico 17

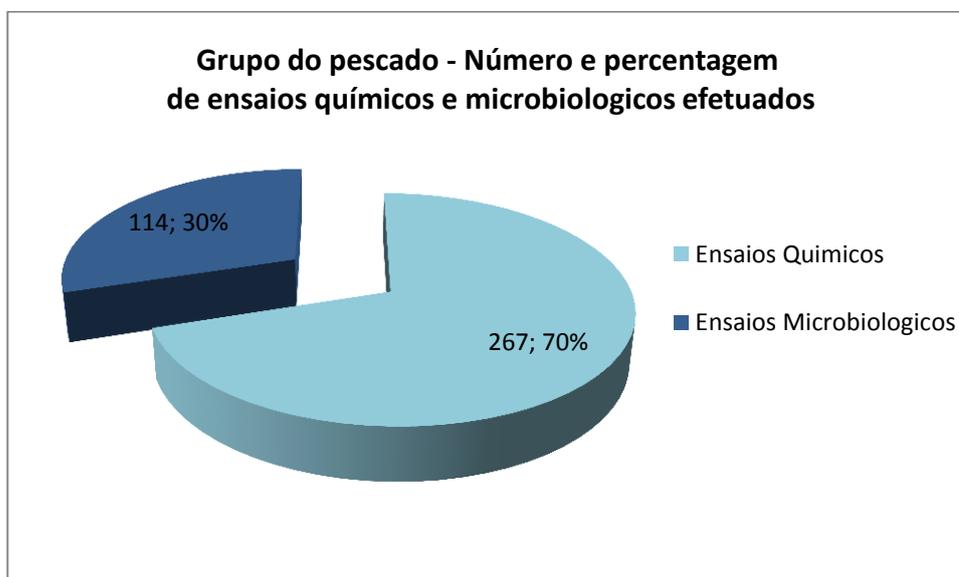


Gráfico 17 - Número e percentagem de ensaios Microbiológicos e Químicos realizados no grupo dos produtos da pesca

Relativamente aos ensaios químicos, a pesquisa de metais pesados, nomeadamente de mercúrio, cádmio e chumbo foi efetuada no subgrupo do pescado fresco e congelado, enquanto a pesquisa de histamina foi efetuada apenas nos produtos da pesca de espécies de peixes associadas a um elevado teor de histidina (sardinha, cavala, anchova, atum, arenque, sarda, bonito, biqueirão entre outros).

No que concerne aos ensaios microbiológicos, a contagem de ufc/g de *Listeria monocytogenes* foi efetuada nos produtos prontos para consumo (crustáceos cozidos), a pesquisa de *Salmonella* foi efetuada essencialmente nos moluscos bivalves vivos e crustáceos cozidos a pesquisa de *E.coli* foi efetuada em moluscos bivalves vivos.

No que concerne aos ensaios químicos, foi na pesquisa de metais pesados (mercúrio, cádmio e chumbo) que houve maior incidência. Ainda, e tendo em conta os teores máximos permitidos relativamente à utilização do aditivo dióxido de enxofre (sulfitos), este foi igualmente controlado, nomeadamente nos crustáceos. A histamina em produtos da pesca ricos em histidina, bem como a pesquisa das dioxinas esteve igualmente contemplada.

As dioxinas, tal como os metais pesados, são subprodutos não intencionais de muitos processos industriais e representam, em caso de uma exposição de longa duração, riscos potenciais para a saúde, por serem cancerígenas e danificarem o sistema imunológico e reprodutor. Dado esse risco potencial para a saúde e a fim de incentivar uma abordagem dinâmica tendente à redução das dioxinas presentes na alimentação humana e animal, e uma vez que a melhor forma de evitar a entrada de dioxinas na cadeia alimentar é a de controlar os processos que as libertam para o meio ambiente, foram fixados níveis de intervenção na Recomendação 2006/88/CE da Comissão, de 6 de Fevereiro de 2006. Simultaneamente foram fixados teores máximos de dioxinas nos géneros alimentícios (Regulamento (CE) n.º 1881/2006) que importa verificar no âmbito deste plano de controlo, pelo que foi dada continuidade a esta pesquisa durante o ano de 2013.

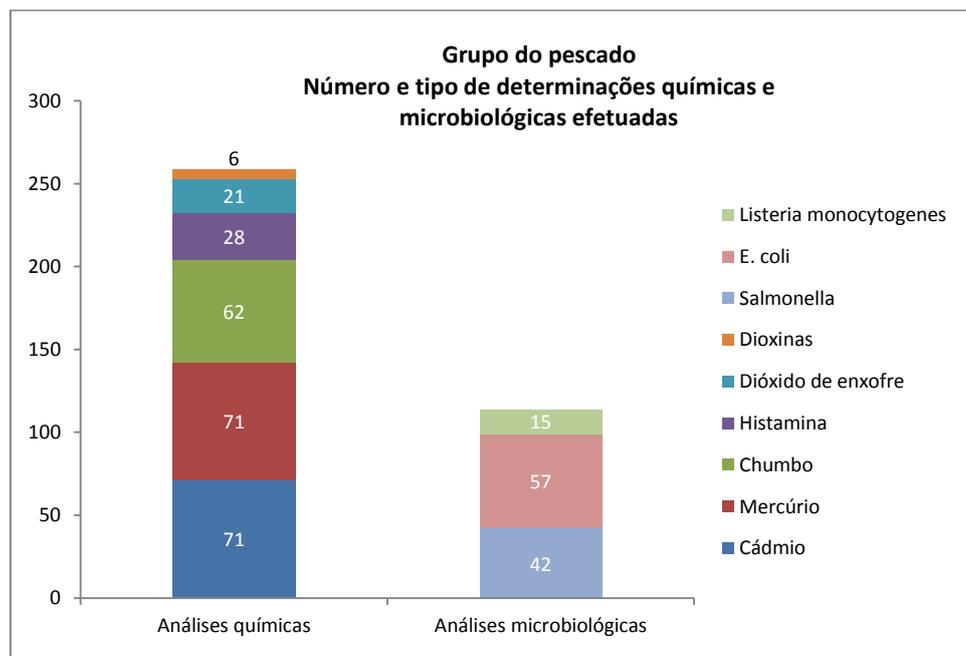


Gráfico 18 – Número e tipo de ensaios químicos e microbiológicos efetuados no grupo dos produtos da pesca.

Da totalidade das 205 amostras colhidas neste grupo de géneros alimentícios, 16 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que aproximadamente 8% das amostras de produtos da pesca não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.



Gráfico 19 - Percentagem de amostras conformes e não conformes no grupo dos produtos da pesca.

Se a avaliação for efetuada por n.º de amostras não conformes por subgrupo, verificamos que foram detetadas 15 não conformidades no subgrupo dos moluscos bivalves e apenas 1 não conformidade no subgrupo dos crustáceos.

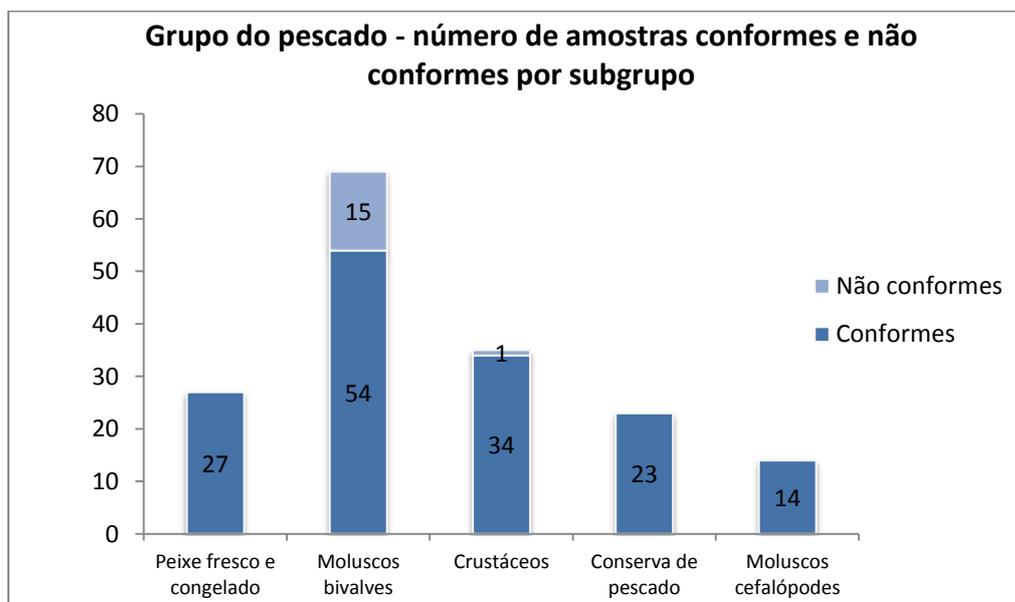


Gráfico 20 - Número de amostras conformes e não conformes por subgrupo, no grupo dos produtos da pesca.

Nas causas das não conformidades detetadas temos a realçar, em 13 das amostras, concentrações de *E. coli* superior ao limite legal estabelecido (230NMP), acrescentando em 3 delas a presença da bactéria *Salmonella*. Foi ainda detetada em 2 amostras de moluscos bivalves a presença de cádmio num teor superior ao máximo estabelecido (0,50 mg/kg de peso) e a presença de dióxido de enxofre em teor superior ao legalmente estabelecido numa amostra de crustáceos.

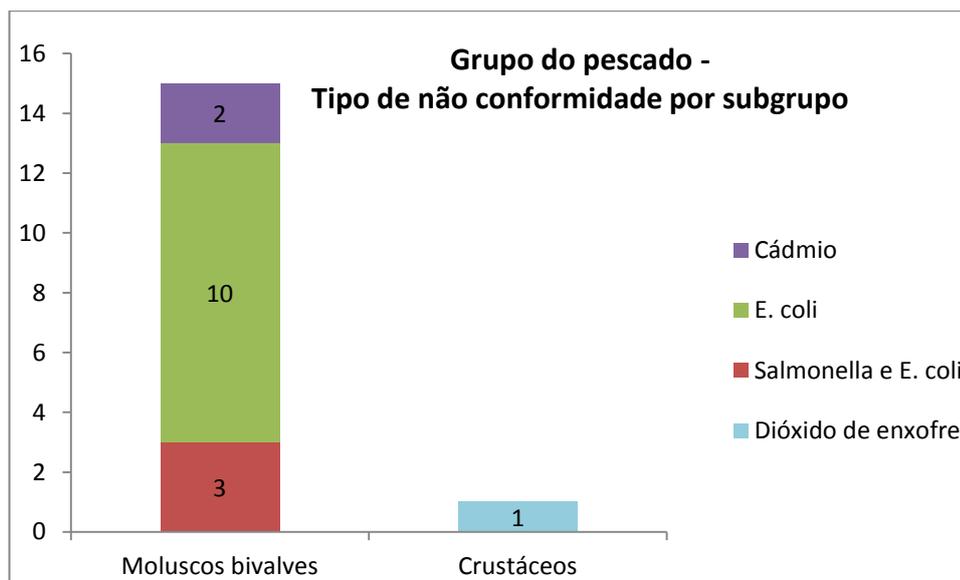


Gráfico 21 - Número e tipo de não conformidade detetada no grupo do pescado.

As amostras de moluscos bivalves que apresentavam teores de *E. coli* muito superiores aos estabelecidos legalmente, chegando a apresentar valores superiores a 18 000 NMP, bem como aquelas em que estava presente a bactéria patogénica *Salmonella*, poderão constituir risco para a saúde dos consumidores. A maioria das amostras que apresentaram estes teores, encontravam-se a ser vendidas em granel, sem terem passado por um centro de depuração que permitiria reduzir ou eliminar para níveis aceitáveis a contaminação inicial.

Sabe-se que os moluscos bivalves, ao filtrarem a água acumulam microrganismos, e nessa medida, o seu estado de salubridade reflete a contaminação microbiológica das zonas onde se encontram. Deste modo, a classificação das zonas de produção quanto às suas características de salubridade permite saber, *a priori*, a qualidade microbiológica dos bivalves nelas capturadas. Este conhecimento da qualidade microbiológica dos bivalves permite decidir o tipo de tratamento a que devem ser submetidos antes da sua comercialização, contribuindo assim para minorar os riscos para a saúde pública.

O IPMA do Instituto Português do Mar e da Atmosfera é a entidade responsável pela “classificação das zonas de produção de moluscos bivalves” da costa continental portuguesa, tendo em conta as normas sanitárias relativas à produção e colocação no mercado de moluscos bivalves vivos para consumo humano direto.

A classificação em vigor foi estabelecida pelo Despacho n.º 15264/2013, de 22 de novembro. Este despacho actualiza a classificação das zonas de produção de moluscos bivalves com base nos dados recolhidos no último triénio. A classificação das zonas de produção de moluscos bivalves está baseada em critérios bacteriológicos (*Escherichia coli*):

- Classe A – Teor de *Escherichia coli* inferior ou igual a 230NMP/100g. Os bivalves podem ser apanhados e comercializados para consumo humano directo (embalados num centro de expedição);
- Classe B – Teor de *Escherichia coli* superior a 230NMP/100g e inferior ou igual a 4600NMP/100g. Os bivalves podem ser apanhados e destinados a depuração, transposição ou transformação em unidade industrial;
- Classe C – Teor de *Escherichia coli* superior a 4900NMP/100g e inferior ou igual a 4600NMP/100g. Os bivalves podem ser apanhados e destinados a transposição prolongada ou transformação em unidade industrial;
- Proibida – Teor de *Escherichia coli* superior a 46000NMP/100g. Não é autorizada a apanha de moluscos bivalves.

Neste contexto, todos os bivalves destinados ao consumo humano direto devem, relativamente ao teor de *Escherichia coli* apresentar uma concentração igual ou inferior às 230 NMP/100g. Ainda, para além da *E.coli*, todos os bivalves destinados ao consumo humano direto devem cumprir os outros critérios microbiológicos definidos no Reg. 2073/2005, de 15 de Novembro, pelo que, a bactéria *Salmonella* deve estar ausente em 25g.

As circunstâncias em que os moluscos bivalves vivos se encontram à venda no mercado são igualmente verificadas no âmbito deste plano. De acordo com o Capítulo I, da Secção VII, do Anexo II do Regulamento n.º 853/2004, os moluscos bivalves só podem ser colocados no mercado para venda ao consumidor, por intermédio de Centros de Expedição, onde é aplicada uma marca de identificação em conformidade com o Capítulo VII. Ainda, de acordo com o Capítulo VI do mesmo diploma, as embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos destinadas ao consumidor devem ser fechadas e permanecerem fechadas depois de deixarem o Centro de Expedição até serem apresentadas para venda ao consumidor final. Ainda, de acordo com o mesmo diploma, não se deve proceder à reimersão ou aspergimento dos

moluscos bivalves vivos com água depois de terem sido embalados para venda a retalho e de terem saído do centro de expedição.

Estas bactérias (E.coli e Salmonela) são destruídas pela confeção dos alimentos até todas as suas partes atingirem a temperatura de 70°C ou mais, pelo que a transmissão desta doença para humanos ocorre principalmente por meio de consumo de alimentos crus ou mal cozinhados. Tendo em conta o risco associado aos moluscos bivalves vivos, bem como a sua comercialização ilegal, sem cumprimento do estabelecido em termos de obrigatoriedade da passagem por centro de expedição e/ou depuração, a colheita de moluscos bivalves foi a prioridade neste plano, representando por isso 33% das colheitas efetuadas.

5.2.2. ANÁLISE DA ROTULAGEM

Foram colhidos exclusivamente para controlo da rotulagem (nomeadamente das alegações nutricionais) 11 amostras de produtos da pesca.

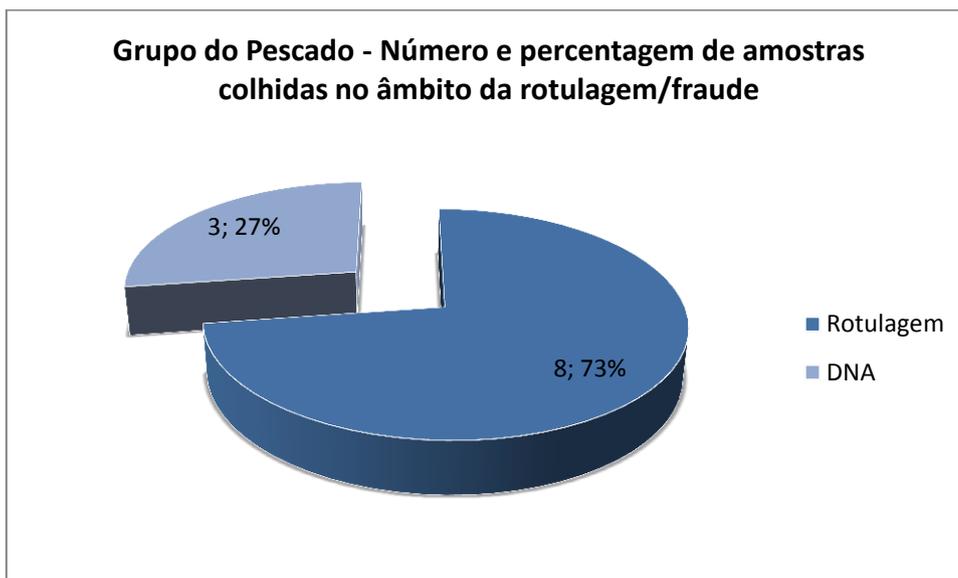


Gráfico 22 – Número e percentagem de amostras colhidas no âmbito da rotulagem/fraude no grupo do pescado.

Das 11 amostras colhidas, 8 foram colhidas unicamente para apreciação da rotulagem, nomeadamente verificação da veracidade das alegações nutricionais mencionadas na rotulagem, enquanto outras 3 foram colhidas para verificação da veracidade da espécie indicada no rótulo (detecção de fraude). Colheram-se assim 3 amostras de bacalhau desfiado com o objetivo de determinar a veracidade da espécie e para tal recorreu-se à biologia molecular (deteção de ADN por sequenciação das espécies). Verificou-se que todas as amostras colhidas se apresentavam conformes à rotulagem aposta.

5.3. GRUPO PRODUTOS LÁCTEOS

5.3.1. ANÁLISE DOS PERIGOS ASSOCIADOS

Foram colhidas 185 amostras neste grupo de géneros alimentícios para análise laboratorial, que engloba como subgrupos: o queijo (134 amostras), o leite (30 amostras), os gelados (20 amostras) e os iogurtes (1 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos encontra-se esquematizada gráfico seguinte. Todas as 185 amostrais foram alvo de apreciação da rotulagem aposta na embalagem.

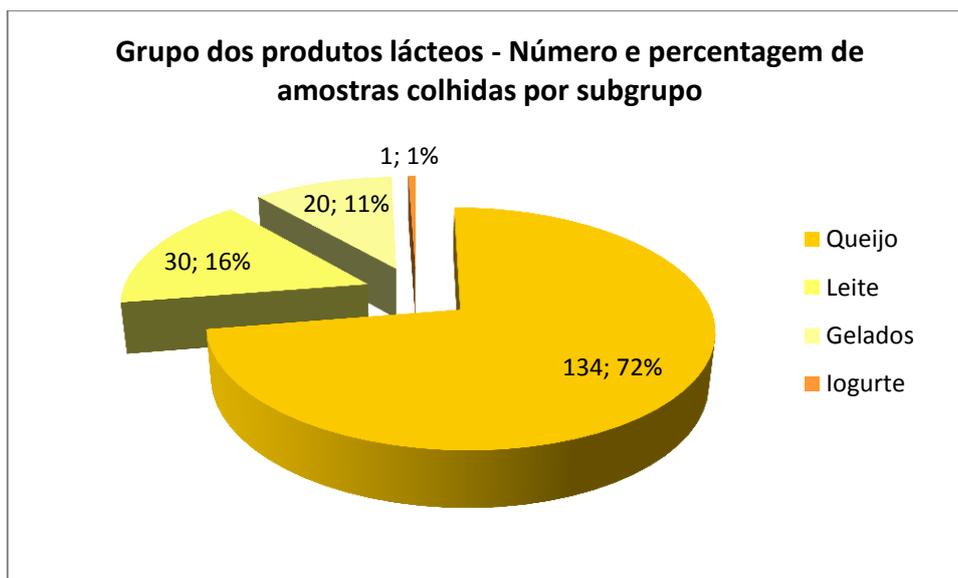


Gráfico 23 – Número e percentagem de amostras colhidas por subgrupo no grupo dos produtos lácteos.

Neste grupo, 90% dos ensaios realizados às amostras colhidas foram microbiológicos e 30% dos ensaios realizados foram químicos.

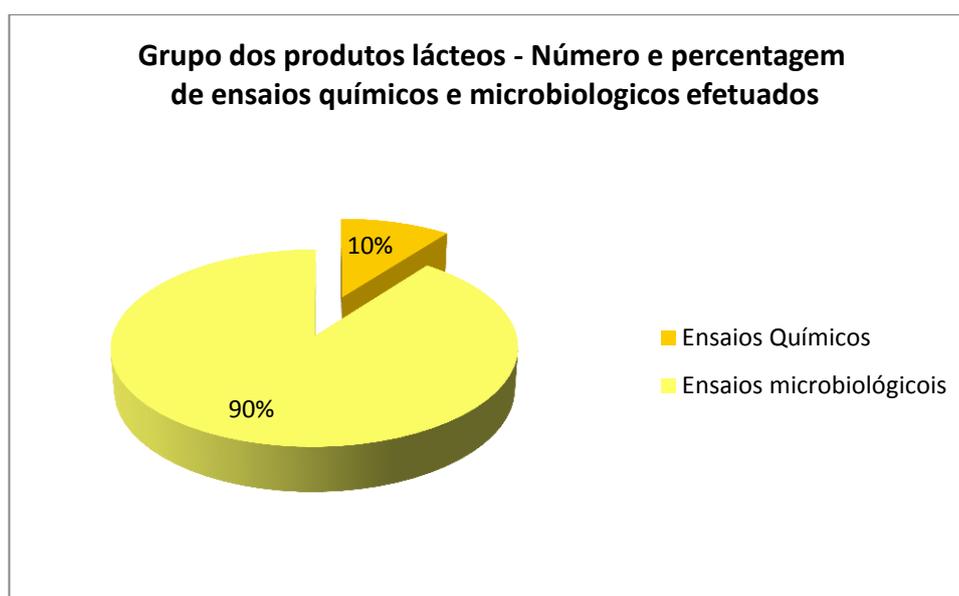


Gráfico 24 – Percentagem de ensaios químicos e microbiológicos realizados no grupo dos produtos lácteos.

A verificação da aceitabilidade das amostras colhidas foi efetuada através da comparação dos resultados obtidos, nos ensaios laboratoriais, com o Regulamento (CE) nº 2073/2005 e suas alterações, nomeadamente na pesquisa de *Salmonella* e na contagem de *Listeria monocytogenes*. Ainda e embora não estejam definidos limites legais, foi dado início, para efeitos de estudos de prevalência, à contagem de E.coli em queijos de leite cru. A verificação da aceitabilidade das amostras colhidas foi ainda efetuada através da comparação dos resultados obtidos, nos ensaios laboratoriais, com o Regulamento (CE) n.º 1881/2005, nomeadamente na pesquisa de aflatoxina M1, dioxinas e melamina.

No caso da melamina e porque em Setembro de 2008, chegou ao conhecimento da Comissão Europeia que tinham sido encontrados na China níveis elevados de melamina em leite para bebés e noutros produtos lácteos foi dada continuidade à pesquisa de melamina em géneros alimentícios que contêm leite. No sentido de combater o risco para a saúde que pode resultar da exposição a um elevado teor de melamina presente nos géneros alimentícios e nos alimentos para animais, a Decisão 2008/798/CE da Comissão, de 14 de Outubro de 2008, impôs condições especiais às importações de produtos contendo leite ou produtos lácteos provenientes ou expedidos da China, prevendo a proibição da importação para a Comunidade de produtos contendo leite ou produtos lácteos, soja ou produtos de soja destinados a uma alimentação especial de lactentes ou crianças jovens. Nessa decisão o nível de 2,5 mg/kg foi considerado como o nível adequado para fazer a distinção entre uma presença de melamina a um nível de base inevitável e uma adulteração inaceitável. Os produtos que contenham um nível de melamina mais elevado não devem entrar na cadeia alimentar e devem ser eliminados em condições de segurança.

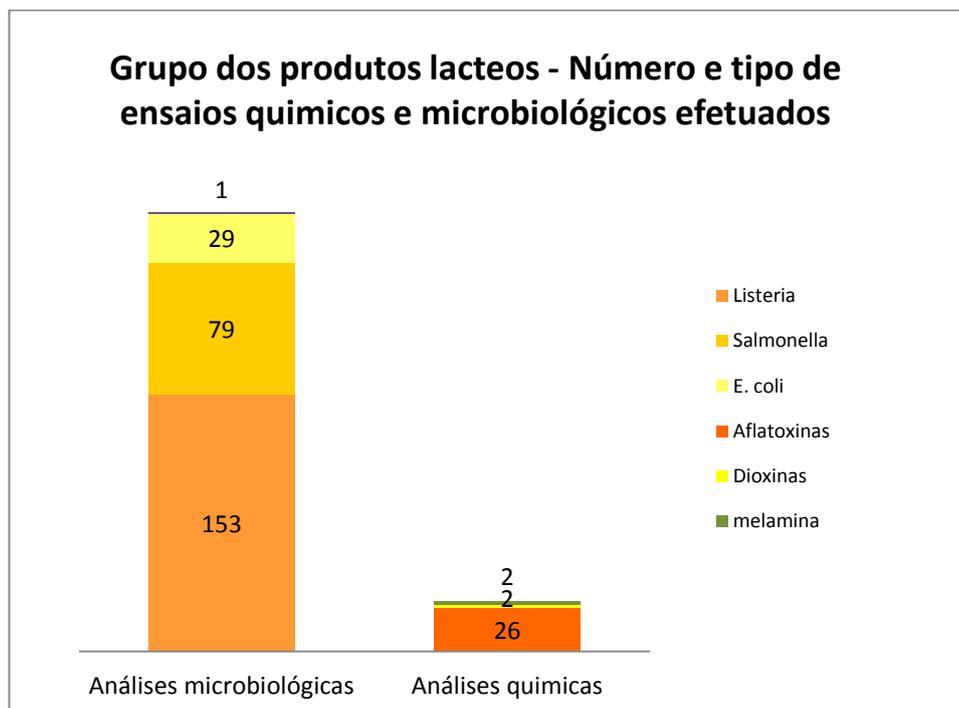


Gráfico 25 - Número e tipo de ensaios químicos e microbiológicos realizados no grupo dos produtos lácteos.

Da totalidade das 185 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 7 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que aproximadamente 4% das amostras de produtos lácteos não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária (gráfico 23).

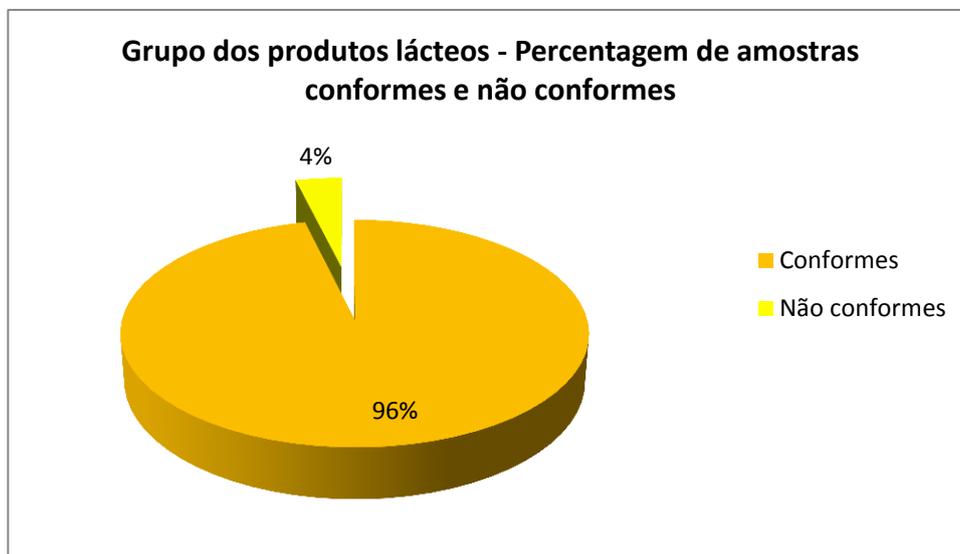


Gráfico 26 - Percentagem das Amostras Conformes e Não Conformes no grupo dos produtos lácteos.

Se a avaliação dos subgrupos for efetuada, podemos verificar que é o subgrupo dos queijos que apresenta maior número de não conformidades com 7 amostras não conformes. Relativamente aos restantes subgrupos não se verificou nenhuma não conformidade.

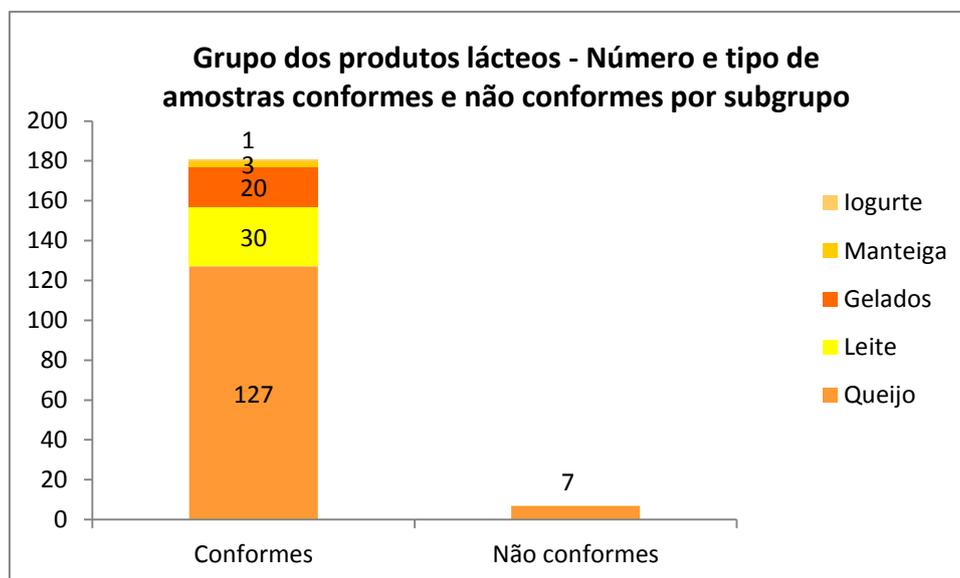


Gráfico 27 - Número e tipo de amostras conformes e não conformes por subgrupo no grupo dos produtos lácteos.

Nas causas de não conformidade, encontradas no subgrupo do queijo, temos a realçar 6 amostras não satisfatórias à *Listeria monocytogenes*, bem como 1 amostra não satisfatória à pesquisa de *Salmonella*.

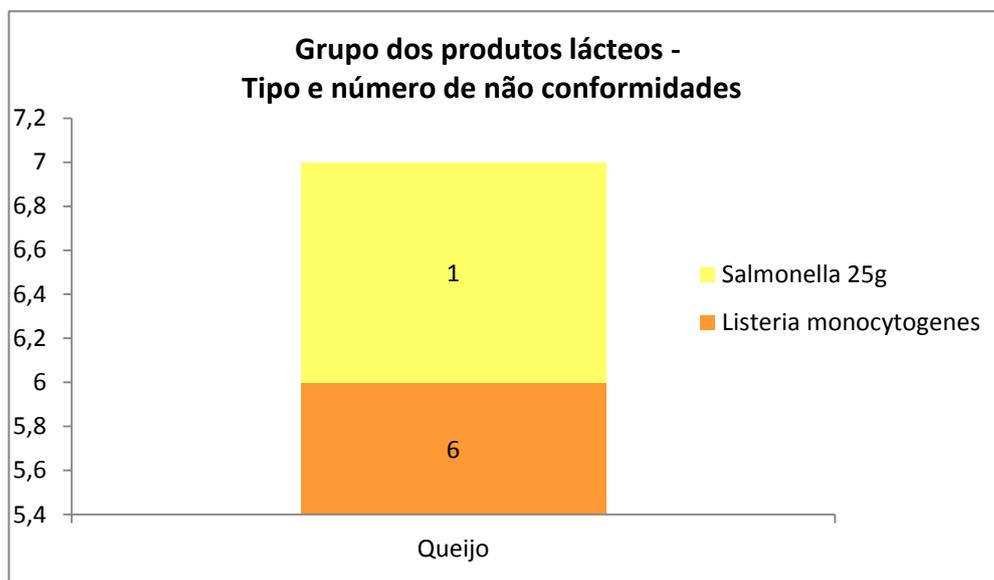


Gráfico 28 - Número e tipo de não conformidades por subgrupo no grupo dos produtos lácteos.

Todas as não conformidades encontradas nos queijos (presença de salmonela e/ou contagem de *Listéria monocytogenes* superior a 100ufc/g) podem eventualmente constituir risco para a saúde humana, uma vez que são produtos que são consumidos conforme se apresentam, sem sofrerem qualquer transformação que eventualmente poderia reduzir estes perigos para níveis aceitáveis.

A *Listeria monocytogenes*, detetada em 6 amostras de queijo, corresponde a um género de microrganismos em forma de bastonetes Gram-positivos, não formador de esporos. Este género, compreende seis espécies diferentes, sendo *Listeria monocytogenes*, a que se revela de maior importância nos géneros alimentícios. Trata-se de um agente patogénico, ubiqüitário no ambiente que se encontra presente no solo, na água, nos vegetais, bem como em outros reservatórios que incluem animais domésticos e selvagens. Esta bactéria pode ser facilmente introduzida na cadeia alimentar se não forem tidas em consideração as boas práticas de higiene e fabrico. Possui ainda a capacidade de crescer numa ampla gama de temperaturas que pode ir dos 0º aos 45ºC, isto é, consegue multiplicar-se a temperaturas de refrigeração, o que torna a sua ocorrência significativa nos produtos prontos a comer com um período útil de prateleira relativamente longo (mais de cinco dias).

A *Listeria monocytogenes* tem a capacidade de ultrapassar a barreira intestinal, materno-fetal e hematoencefálica, pelo que a ingestão de alimentos contaminados, pode causar uma infeção alimentar grave - designada por Listeriose. Esta doença, atinge com maior severidade mulheres grávidas, crianças,

idosos, diabéticos e pessoas com o sistema imunitário debilitado, nomeadamente pessoas com doenças oncológicas ou infectadas pelo vírus HIV - considerados o grupo de risco.

O relatório da Comunidade de 2012, relativo às zoonoses, publicado em Dezembro de 2014, pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), refere que apesar de este microrganismo ser ubiqüitário, e por isso poder contaminar vários tipos de alimentos, salienta que apenas os alimentos prontos para consumo que contenham mais de 100 UFC/g de *Listeria monocytogenes*, são considerados um risco para a saúde humana, no caso de populações saudáveis.

Alimentos como queijos, leite pasteurizado, manteiga ou patés têm sido associados a surtos de listeriose. Os que apresentam maior probabilidade de poderem ter presente a bactéria *Listéria* são naturalmente aqueles em que o processo de fabrico não inclui nenhuma etapa que conduza à redução ou mesmo eliminação da mesma na matéria-prima (queijos de leite cru), pois com a capacidade que esta bactéria tem para crescer, mesmo a temperaturas baixas, o seu teor pode aumentar de tal modo que se atinjam valores preocupantes.

5.3.2. ANÁLISE DA ROTULAGEM

Para além da verificação/análise da rotulagem de todas as amostras colhidas neste grupo, foram colhidas 50 amostras especificamente para determinar, através de análises laboratoriais, a veracidade da informação aposta na rotulagem, das alegações nutricionais com menções como “ricas em...” ou “enriquecidas com...”, bem como a veracidade da quantidade líquida indicada na rotulagem (volume).

Ainda neste âmbito e com o objetivo de determinar se os ingredientes mencionados na rotulagem coincidiam com os detetados laboratorialmente, foi efetuada a pesquisa de leite de vaca em queijos de ovelha e/ou de cabra. O valor do leite de vaca, comparativamente com o leite de ovelha e cabra, é comercialmente mais baixo, pelo que importa averiguar e prevenir, no âmbito deste plano, estas situações de fraudes.

A colheita destas amostras foi distribuída em termos de subgrupos: o leite (20 amostras), o queijo (18 amostras), os iogurtes (7 amostras), a manteiga (3 amostras) e outros produtos lácteos (2 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos encontra-se esquematizada gráfico seguinte.

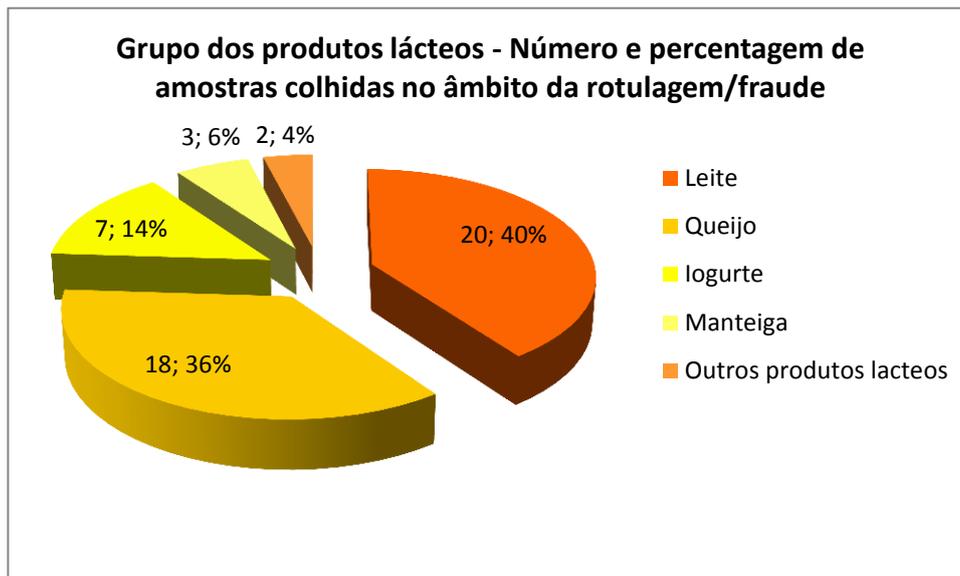


Gráfico 29 - Número e percentagem de amostras colhidas no âmbito da rotulagem/fraude no grupo dos lácteos.

Neste âmbito, para verificação da veracidade da informação aposta nos produtos lácteos foi verificada a presença ou ausência de leite de vaca (em queijos de ovelha e/ou cabra), efetuada a verificação do volume, bem como determinada analiticamente a percentagem de matéria gorda e de cálcio.

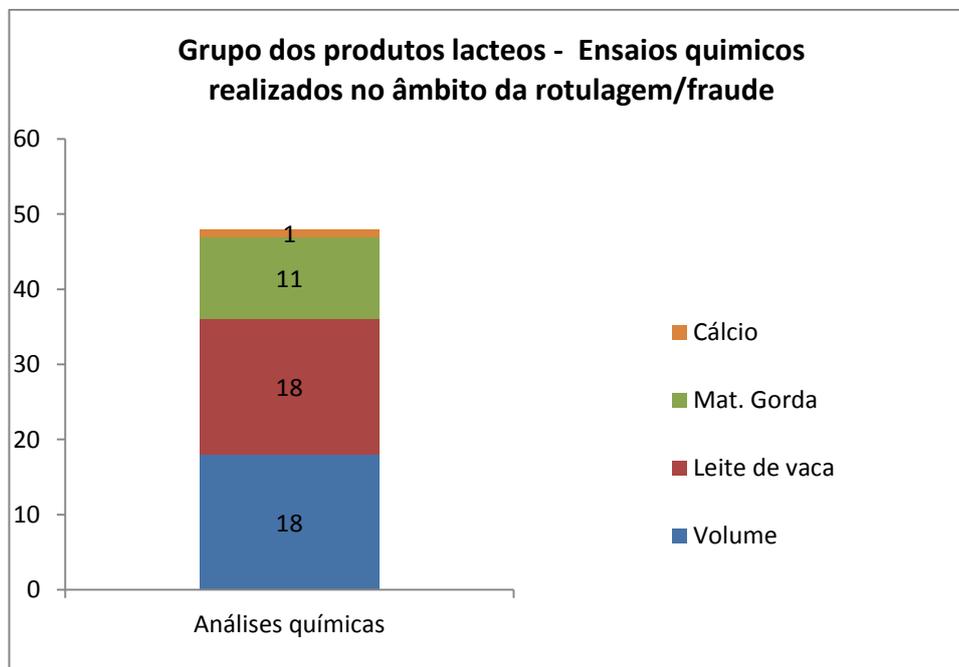


Gráfico 30 - Ensaios químicos realizados no âmbito da rotulagem/fraude.

Ao analisarmos o número de amostras não conformes, verificamos que das 49 amostras analisadas apenas 1 amostra apresentou um resultado não conforme ao declarado no rótulo. A determinação do teor de cálcio comprovou que a alegação “rico em cálcio” que constava no rótulo induziam em erro o consumidor.

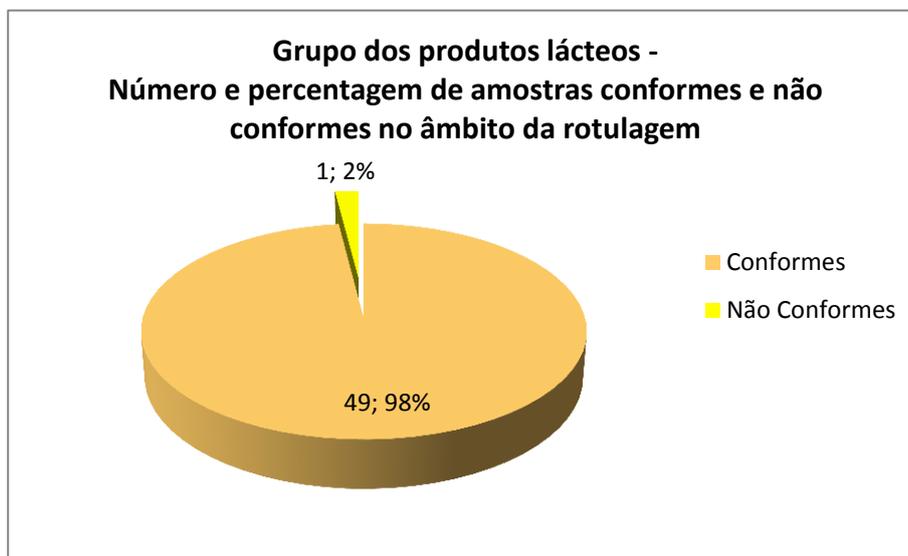


Gráfico 31 – Número de amostras conformes e não conformes no âmbito da rotulagem/fraude..

5.4. GRUPO DOS ALIMENTOS “PRONTOS PARA CONSUMO”

5.4.1. ANÁLISE DOS PERIGOS ASSOCIADOS

Foram colhidas 118 amostras de pratos confeccionados e sobremesas, destinados a serem consumidos tal qual se apresentam, sem necessitarem de qualquer preparação ou transformação. Incluem-se por isso neste grupo, os produtos cuja opção de compra é cada vez mais usual por parte dos consumidores, devido a serem fáceis de adquirir e à poupança de tempo na sua confecção. É por isso importante clarificar que neste grupo estão incluídos apenas os géneros alimentícios que sendo prontos para consumo não se enquadram em nenhuma outra categoria mais específica, como sejam, o subgrupo dos produtos à base de carne, os subgrupos dos produtos lácteos, o subgrupo do pescado transformado e todos os outros, que também sendo géneros alimentícios destinados a serem consumidos tal qual se apresentam, ficam fora deste grupo.

Assim, dentro desta categoria foram incluídas as refeições prontas a serem consumidas, ou seja, os pratos cozinhados (102 amostras), e as sobremesas (16 amostras), de acordo com o gráfico seguinte.



Gráfico 32 - Número e percentagem de amostras colhidas por subgrupo, no grupo dos prontos para consumo.

Neste grupo, 66% das determinações efetuadas foram ensaios microbiológicos, nomeadamente a contagem de *Listeria monocytogenes* (ufc/g), a pesquisa de *Salmonella* em 25 g, a pesquisa de *Staphylococcus aureus* e de *Bacillus cereus* e 34% das determinações efetuadas foram ensaios químicos, nomeadamente a pesquisa de glúten em produtos com a menção “sem Glúten” e a pesquisa de soja, de crustáceos e de lactose, em produtos cuja rotulagem não menciona a sua presença. Foi ainda pesquisado o teor de caseína em produtos cuja rotulagem continha a menção de “isento de leite” e/ou que não continham leite na sua lista de ingredientes.

O objetivo da pesquisa destes últimos parâmetros está relacionado com a necessidade de se tentar perceber até que ponto os produtos, com determinadas alegações, estão efetivamente a cumprir com as referidas menções. No caso de produtos que contenham como ingrediente um alergénio, é fundamental que este esteja mencionado na referida rotulagem, para que o consumidor tenha conhecimento disso.

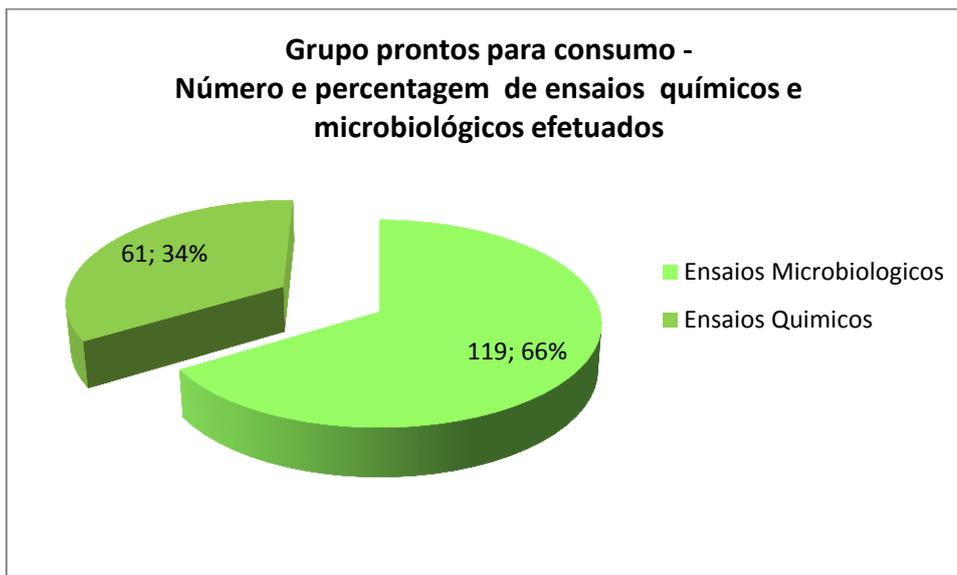


Gráfico 33 – Número e percentagem de ensaios -químico e microbiológicos efetuados no grupo dos prontos para consumo.

Em relação ao número de análises efetuadas, verificámos que foram efetuadas 119 análises microbiológicas e 61 análises químicas, com a distribuição indicada no gráfico seguinte.

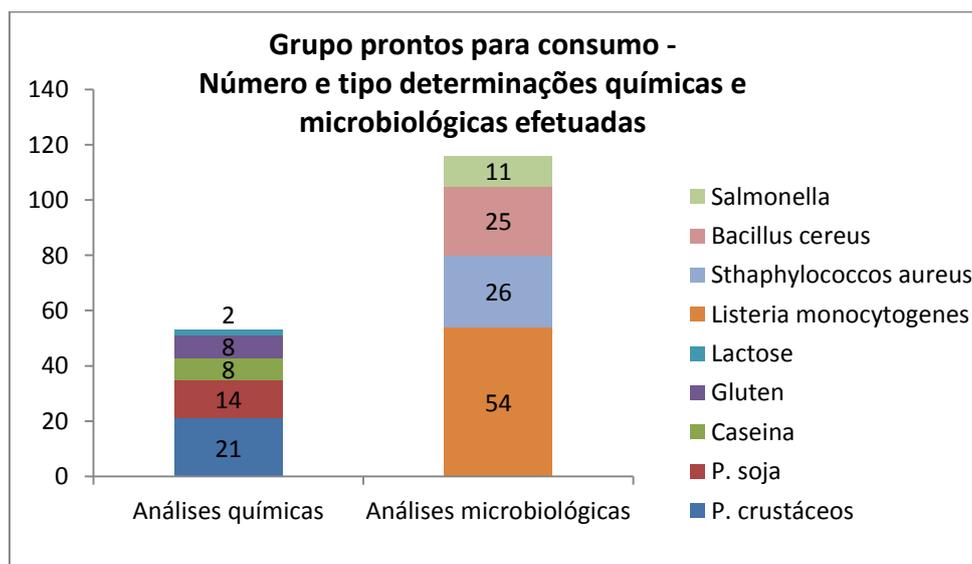


Gráfico34 – Número e tipo de ensaios químicos e microbiológicos efetuados no grupo dos produtos dos prontos para consumo.

Da totalidade das 118 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 2 amostras apresentaram não conformidades, o que equivale a dizer que aproximadamente 2% das amostras de produtos prontos para consumo não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária de acordo com o seguinte gráfico.



Gráfico 35 - Percentagem de amostras conformes e não conformes no grupo dos prontos para consumo.

Nas causas de não conformidade encontradas, verificamos 1 amostra com resultado não satisfatório à pesquisa de *Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus*, bem como 1 amostra não satisfatória à pesquisa de *Salmonella*.

Tendo em conta que os “prontos para consumo” são consumidos como se apresentam, sem sofrerem qualquer transformação ou cozedura, que eventualmente poderia ser eficaz para eliminar ou reduzir para um nível aceitável os microrganismos perigosos, podemos concluir que os resultados não satisfatórios à contagem de *Listeria monocytogenes* e à pesquisa de salmonela em duas amostras poderiam eventualmente ser susceptíveis de risco para a saúde do consumidor.

Relativamente à presença de *Staphylococcus aureus* numa amostra, embora não esteja contemplada como critério no âmbito da regulamentação europeia, alguns *Staphylococcus aureus* possuem genes para a produção de enterotoxinas, causadora das toxi-infeções alimentares. Uma confecção adequada mata estas bactérias, no entanto as toxinas são termo-estáveis e podem resistir a vários métodos de confecção, podendo estar presente num alimento com ausência de microrganismos viáveis que a produziram. *Staphylococcus aureus* cresce a temperaturas entre os 7°C e os 48°C, não crescendo no entanto a temperaturas de refrigeração.

Várias pessoas são portadoras de *S. aureus* e a contaminação ocorre frequentemente após a confecção, pelas más praticas exercidas pelos manipuladores dos alimentos. A produção de toxinas inicia-se aos 10°C e a conservação de alimentos abaixo desta temperatura prevenirá a sua formação.

5.4.2. ANÁLISE DA ROTULAGEM

No âmbito da verificação da informação aposta na rotulagem e de modo a verificar a veracidade dos ingredientes indicados na rotulagem nos produtos, foram colhidas 7 amostras de pratos cozinhados. Destas 7 amostras colhidas, 4 correspondiam a prontos para consumo em que a denominação de venda identificava o bacalhau como ingrediente, enquanto as restantes amostras correspondiam a amostras que continham na sua composição carne de pato.

Destas 7 amostras, 2 apresentaram-se não conformes à rotulagem (fraude). As duas amostras tinham como uma denominação de venda “lasanha de bacalhau” e “bacalhau à Brás” quando na verdade as espécies encontradas eram apenas espécies afins do bacalhau, de valor comercial mais baixo.

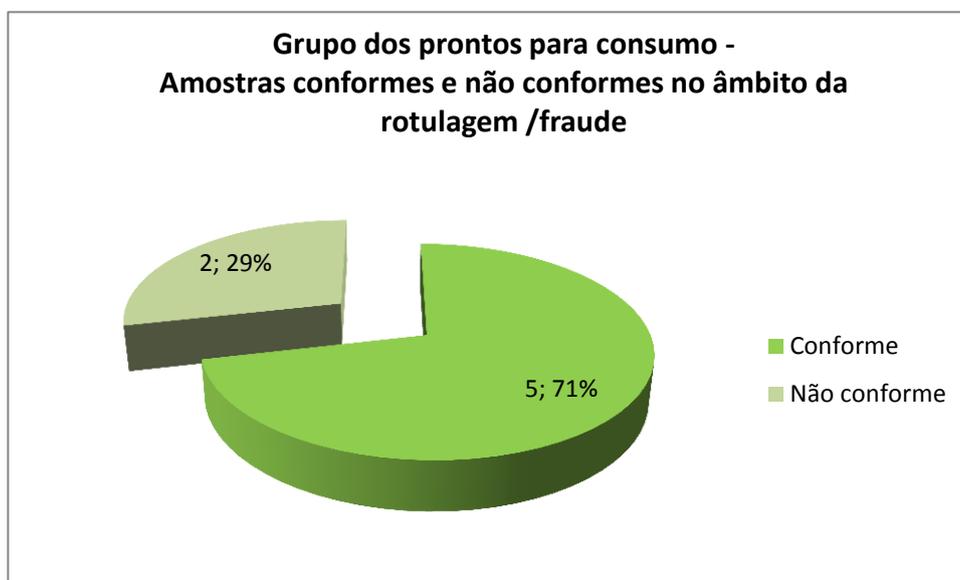


Gráfico 37 - Número e percentagem de amostras conformes e não conformes no âmbito da rotulagem/fraude.

5.5. GRUPO DOS PRODUTOS HORTÍCOLAS E FRUTAS

5.5.1. ANÁLISE DOS PERIGOS ASSOCIADOS

Foram colhidas 69 amostras neste grupo de géneros alimentícios, 84% de produtos hortícolas e 16% de leguminosas. No primeiro subgrupo, incidiu-se nos espinafres e alface. No segundo, foram efetuadas análises a diversos tipos de leguminosas.

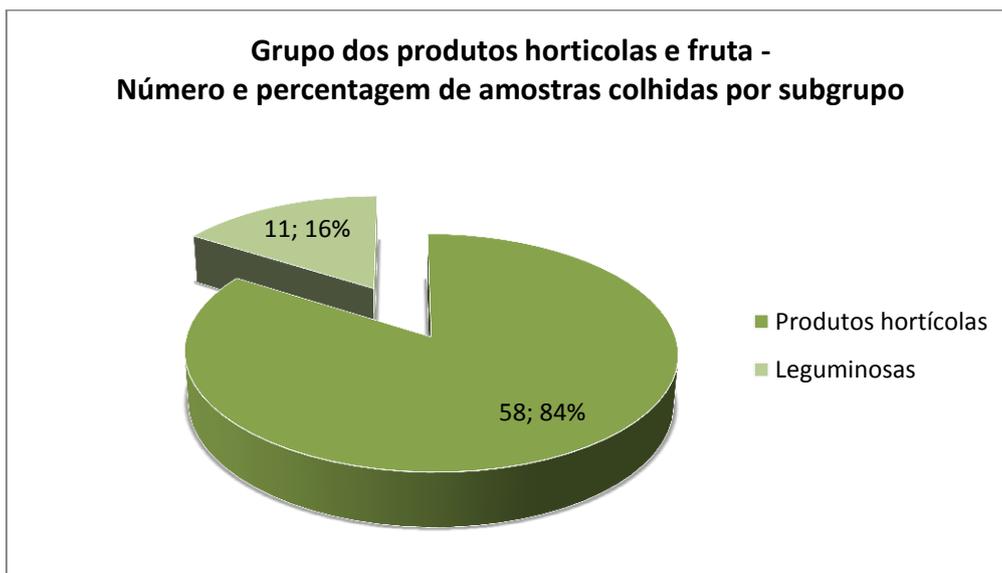


Gráfico 38 – Número e percentagem de amostras colhidas por subgrupo, no grupo dos produtos hortícolas e frutas.

Neste grupo, 73% dos ensaios corresponderam a determinações químicas (69) e 27% corresponderam a ensaios microbiológicos (26).

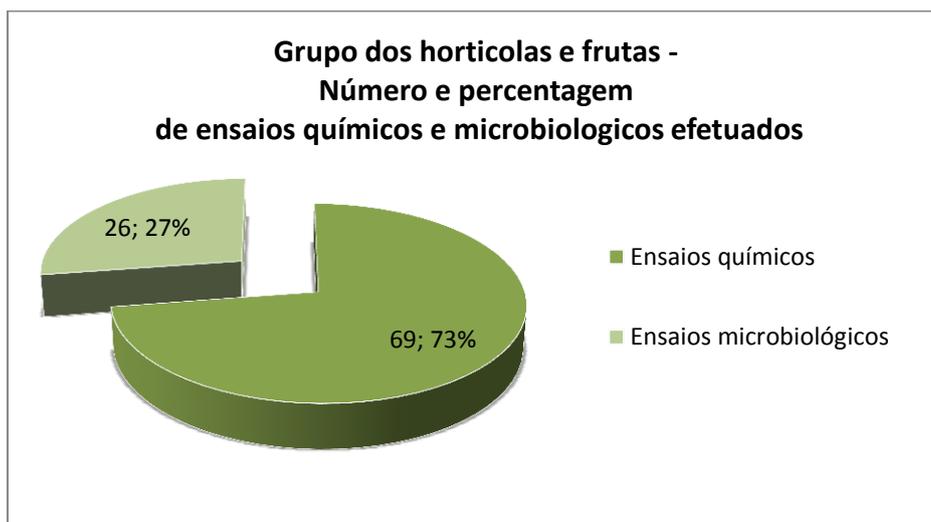


Gráfico 39 – Número e percentagem de ensaios químicos e microbiológicos efetuados no grupo dos hortícolas e frutas.

As amostras de produtos hortícolas embalados e prontos para consumo (saladas 4ª gama) foram sujeitas à pesquisa de Salmonela em 25g e à contagem Listeria monocytogenes (ufc/g). As alfaces, os espinafres e a rúcula foram ainda sujeitos à determinação do teor de nitratos (contaminante). A pesquisa de Ecoli, e de metais pesados (chumbo e cádmio) foi igualmente efetuada em diversos produtos hortícolas.

O aditivo, conservante, dióxido de enxofre, sendo um alergéneo, foi pesquisado em conservas de leguminosas.

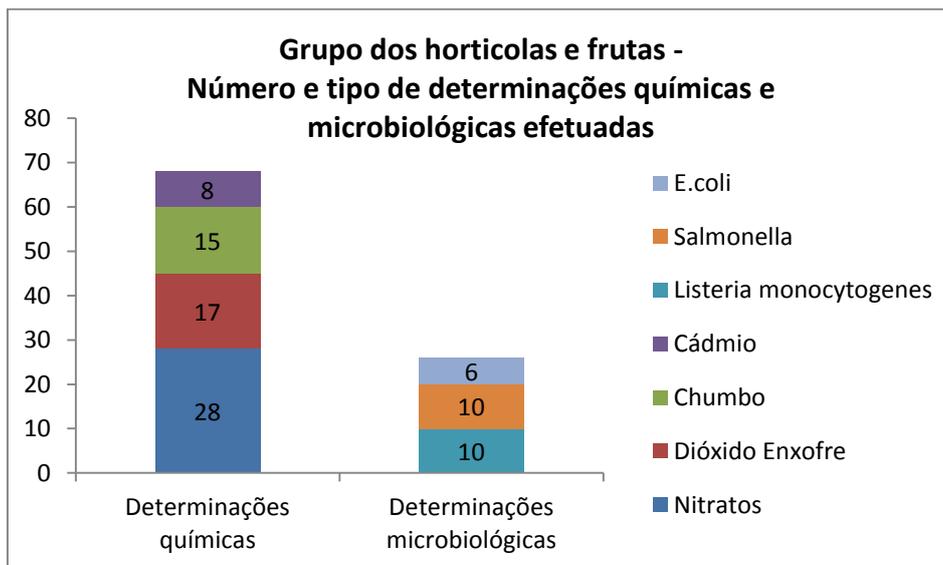


Gráfico 40 - Número e tipo de determinações químicas e microbiológicas efetuadas no grupo dos produtos hortícolas e frutas.

Das 69 amostras colhidas e sujeitas a ensaios, 4 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que aproximadamente 6% das amostras de produtos hortícolas não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.



Gráfico 41 - Número e percentagem de amostras conformes e não conformes efetuadas no grupo dos produtos hortícolas e frutas.

As 4 não conformidades verificaram-se em amostras de espinafres que apresentaram teores de nitratos superiores ao legalmente estabelecido no Reg.(CE) n.º 1881/2006 (2500 mg/kg se colhidas entre 01 de Abril e 30 de Setembro ou 3000mg/kg se colhidas entre 1 de Outubro e 31 de Março)

Os produtos hortícolas constituem a principal fonte de ingestão de nitratos para o ser humano, sendo esta contaminação resultante essencialmente do uso de adubos azotados e da água utilizada na rega. Visto que as condições climáticas têm uma grande influência nos níveis de nitratos em certos produtos hortícolas (como a alface e os espinafres) foram fixados diferentes teores máximos de nitratos consoante a estação do ano.

O nitrato por si só é relativamente pouco tóxico, podendo no entanto os seus metabolitos e produtos de reação, como o ião nitrito, os compostos N-nitroso ou a metahemoglobina, dar origem a efeitos adversos para a saúde, destacando-se o potencial cancerígeno das nitrosamidas. O valor da Dose Diária Admissível (ADI) para o ião nitrato foi estabelecido pela EFSA em 3.7 mg/kg/dia (222mg/dia, considerando um peso médio de 60Kg) e confirmado pela comissão de peritos em aditivos alimentares da OMS e da FAO.

Desta forma, com os teores de nitratos encontrados, seria necessário, para atingir o valor de ADI, um adulto médio ingerisse por dia entre 60g a 70g de espinafres. Embora esta quantidade de ingestão diária de espinafres possa eventualmente não ser excedida, convém realçar que existem outras fontes importantes de exposição alimentar aos nitratos, como é o caso, por exemplo, da água de consumo e dos produtos à base de carne.

Se por um lado, a EFSA considera que os benefícios devidos ao consumo de produtos hortícolas prevalecem perante o risco do valor de ADI para os nitratos ocasionalmente excedidos, reconhece igualmente que quando o nível de contaminação se aproxima do valor encontrado na amostra mais contaminada, para os indivíduos cuja exposição ao consumo destes vegetais com os teores apresentados, o risco possa começar a ter uma maior relevância.

5.6 GRUPO DOS FRUTOS SECADOS E SECADOS

5.6.1 ANÁLISE DOS PERIGOS ASSOCIADOS

Foram colhidas 97 amostras deste grupo de géneros alimentícios para ensaios laboratoriais, que engloba como subgrupos: frutos de casca rija (52) e frutos secos e secados (45). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em termos de número e de percentagem, encontra-se esquematizada no gráfico seguinte.

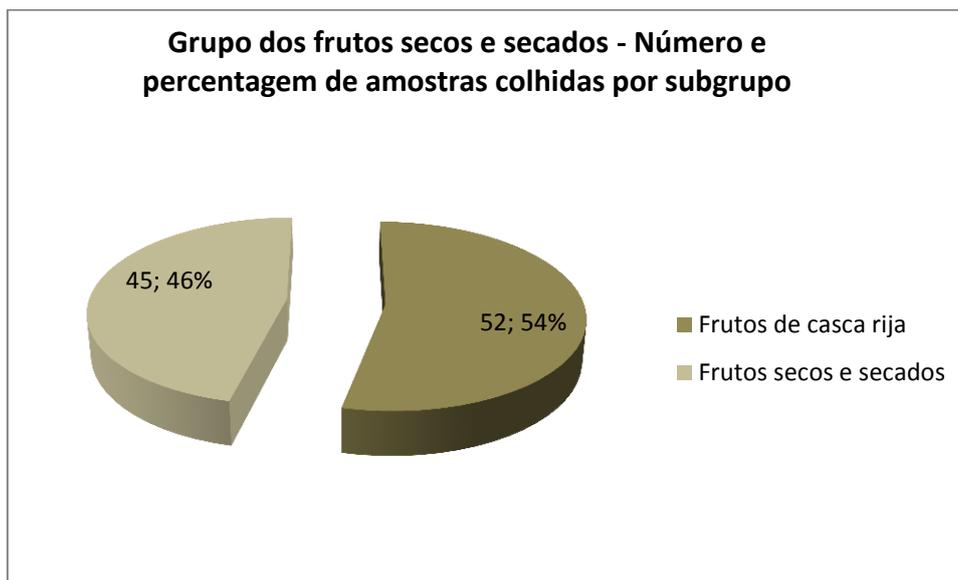


Gráfico 42 – Número e percentagem de amostras colhidas por subgrupo, no grupo dos frutos secos e secados.

Neste grupo, 80% dos ensaios realizados foram químicos e 20% dos ensaios foram microbiológicos, de acordo com o seguinte gráfico.

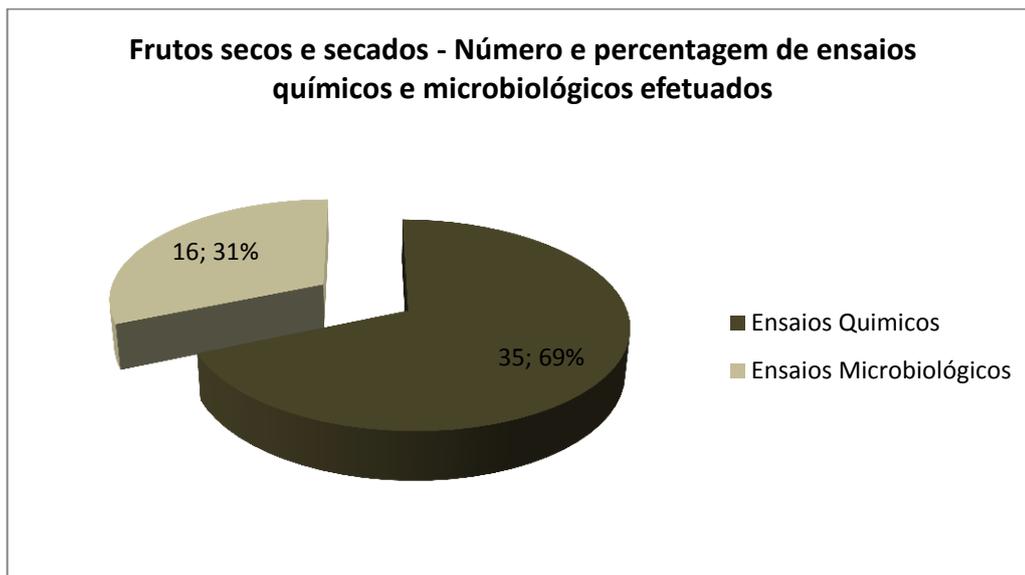


Gráfico 43 – Número e percentagem de ensaios químicos e microbiológicos efetuados no grupo dos frutos secos e secados.

No âmbito das análises químicas, foi efetuada a pesquisa de Aflatoxinas em 48 amostras e a pesquisa de Ocratoxina A em 7 amostras, sendo, obviamente, a verificação da aceitabilidade efetuada através da comparação dos resultados obtidos nos ensaios laboratoriais com os limites fixados no Regulamento (CE) n.º 1831/2003. Relativamente às determinações microbiológicas foi determinada a presença de *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* essencialmente em frutos secos e secados e em coco ralado (fruto de casca rija).

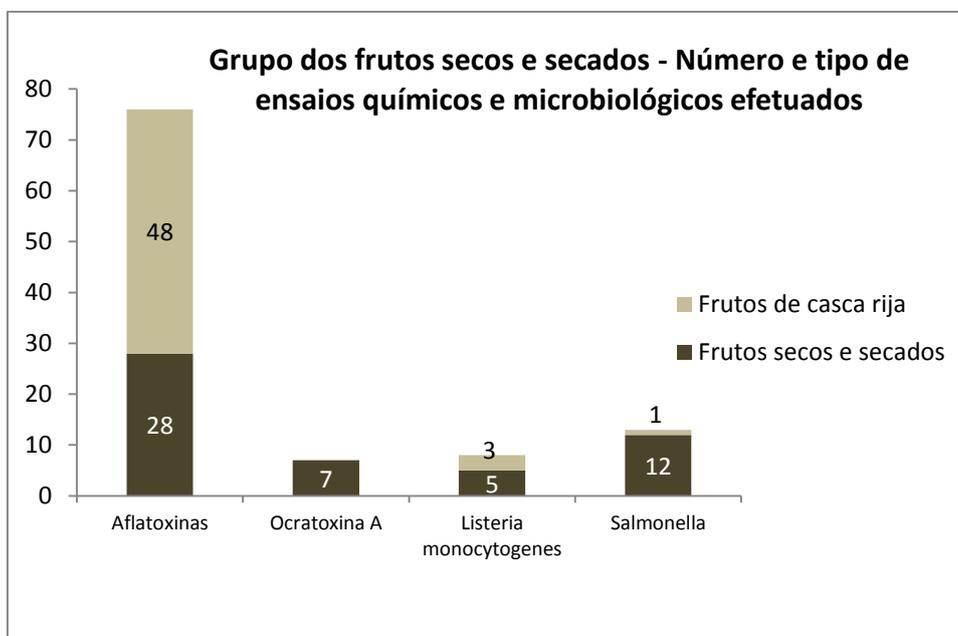


Gráfico 44 – Número e tipo de ensaios químicos e microbiológicos realizados no grupo dos frutos secos e secados.

Das 97 amostras colhidas e sujeitas a ensaios, 3 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que aproximadamente 3% das amostras de secos e secados não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

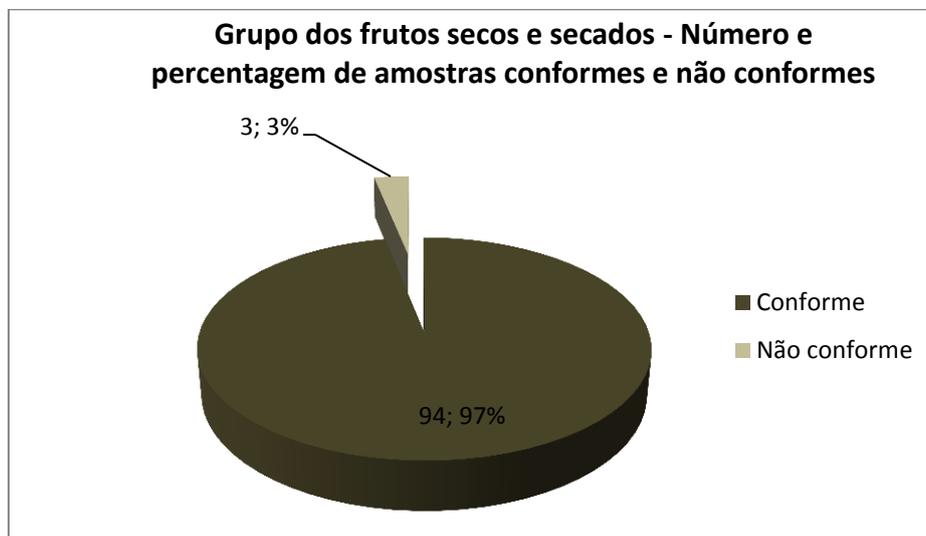


Gráfico 45 – Número e percentagem de amostras conformes e não conformes do grupo dos frutos secos e secados.

Ao analisar por subgrupo verificamos que todas as amostras não conformes correspondem ao mesmo subgrupo, o dos frutos secos e secados.

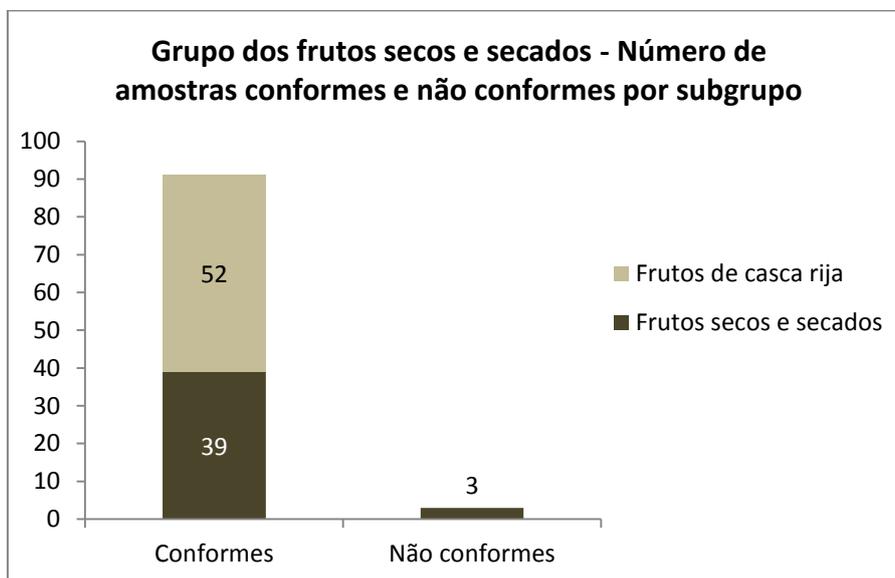


Gráfico 46 – Número de amostras conformes e não conformes por subgrupo do grupo dos frutos secos e secados.

Nos frutos secos e secados foram detetadas duas amostras de figos secos com um teor de aflatoxinas muito superior ao máximo estabelecido (regulamento 1881/2005) e 1 amostra de coco ralado que revelou a presença da bactéria Salmonela em 25g.

As colheitas destes géneros alimentícios devem incidir principalmente nos meses de Outono, porque é usualmente nesta época do ano que se verifica o escoamento dos lotes mais antigos, devido ao facto de ser a época de nova produção de frutos. É por isso, nesta fase, que se verifica um aumento da probabilidade de encontrarmos alguma não conformidade relativamente à presença de micotoxinas.

Como referido, duas amostras de frutos secos (figos), apresentaram teor de aflatoxinas superior ao legalmente estabelecido (Regulamento (CE) n.º 1881/2006. As aflatoxinas são micotoxinas produzidas por fungos do género *Aspergillus*, merecendo especial atenção por parte da indústria dos alimentos e por parte das autoridades de controlo porque apresentam uma alta toxicidade para o homem.

Os bolores do género *Aspergillus*, mais propriamente as espécies *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, são suscetíveis de elaborar essas substâncias extraordinariamente tóxicas durante o crescimento quando as condições são favoráveis.

Isto pode acontecer no campo, na colheita, no carregamento, no transporte (terrestre e marítimo), no armazém, na embalagem, no local de venda, no restaurante, e até em casa onde o produto aguarda para ser consumido. As aflatoxinas podem permanecer no alimento após a morte do fungo que as produz, podendo apresentar-se em alimentos onde não são verificadas alterações visíveis. Estas são mutagénicas, carcinogénicas, teratogénicas e altamente tóxicas.

Com propriedades cancerígenas, nefrotóxicas, teratogénicas, imunotóxicas e, possivelmente, neurotóxicas, a ocratoxina A é outra das micotoxinas presentes nos frutos secos.

Com o nível atual dos conhecimentos científicos e técnicos, e apesar dos melhoramentos introduzidos nas técnicas de produção e de armazenagem, não é possível impedir completamente o desenvolvimento destes bolores. Consequentemente, as micotoxinas não podem ser inteiramente eliminadas dos alimentos através de qualquer tratamento térmico e/ou outro tratamento e foram por isso fixados limites tão baixos quanto razoavelmente possíveis (Regulamento (CE) 1881/2006).

Outra não conformidade detetada deve-se à presença de *Salmonella* em côco ralado. Atendendo a que se trata de um produto muitas vezes utilizado para a decoração de bolos, a sua adição em bolos ainda quentes, potencia o desenvolvimento desta bactéria, sendo nesses casos suscetível de constituir um risco para a saúde, dada a possibilidade da concentração de bactérias aumentar exponencialmente. Vários fatores são necessários para que a *Salmonella* provoque efeitos-adversos, tais como: grupos de risco, concentração do perigo ingerida, bem como a quantidade de alimento consumida.

5.6.2 ROTULAGEM

Em termos de rotulagem verificou-se que 4 das amostras deste grupo apresentaram irregularidade na denominação de venda. A denominação de venda não permitia ao consumidor conhecer a verdadeira natureza do produto, podendo ser induzido que estaria a comprar “fruta cristalizada” quando na verdade se tratava de fruta desidratada.

De acordo com o estabelecido no Decreto-Lei 560/99, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, na ausência de disposições da União Europeia, a denominação de venda de um género alimentício deverá ser suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do género alimentício e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.

5.7 GRUPO DOS CEREAIS

5.7.1 ANÁLISE PERIGOS ASSOCIADOS

Foram colhidas, para ensaios laboratoriais, 36 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: as bolachas (22 amostras), o pão (5 amostras), as massas (5 amostras) e os cereais de pequeno-almoço (4 amostras).

A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em termos de número e de percentagem, encontra-se esquematizada no seguinte gráfico.

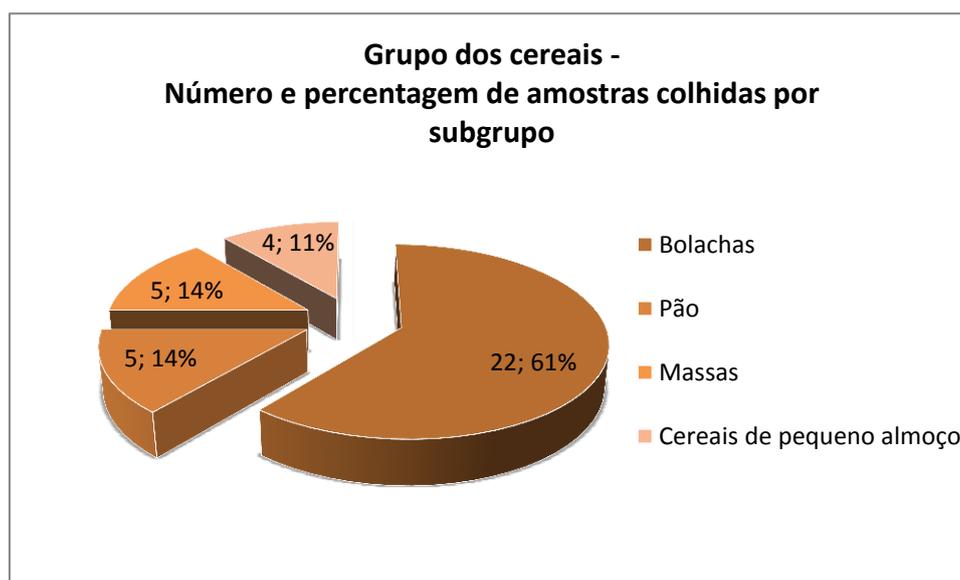


Gráfico 47 - Número e percentagem de amostras colhidas por subgrupo no grupo dos cereais.

Neste grupo 100% das determinações efetuadas corresponderam a análises químicas. Atendendo às características não perecíveis deste grupo de géneros alimentícios não foram efetuadas análises microbiológicas.

Este ano e incluindo os alergénios dentro dos possíveis perigos para o consumidor, este grupo foi sujeito à pesquisa de lactose, de amendoim e de ovo em produtos cuja rotulagem refere a sua ausência ou cuja rotulagem não refere a sua presença.

Ainda, no que concerne aos perigos, foi pesquisada a melamina em produtos de origem chinesa e que continham leite na sua composição E, porque a Lei 75/2009, de 12 de Agosto, estabelece limites máximos relativamente ao teor do sal no pão, foram colhidas amostras de pão para verificar o cumprimento deste requisito legal.

As determinações efetuadas podem ser verificadas no gráfico seguinte.

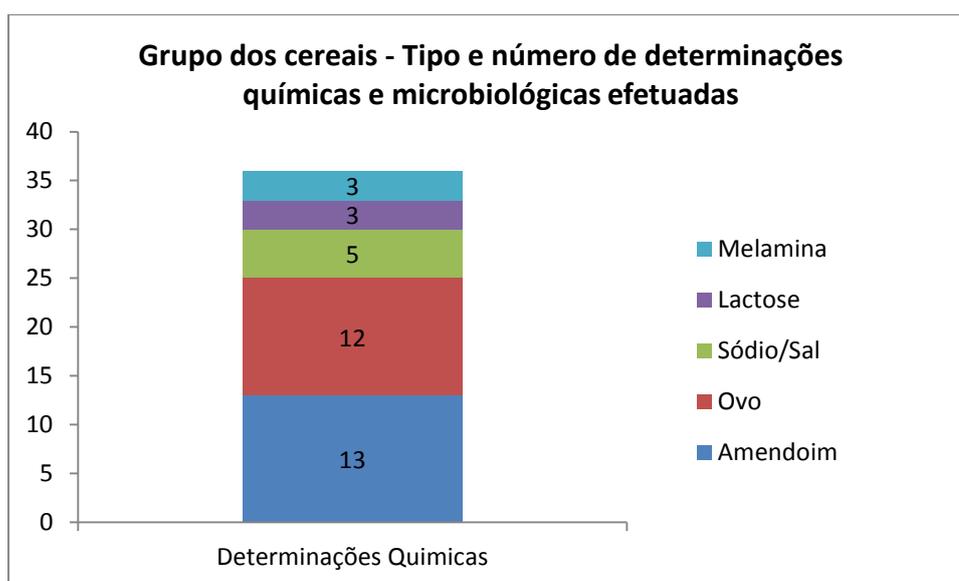


Gráfico 48 - Tipo e número de ensaios químicos e microbiológicos realizados no grupo dos cereais.

No que concerne aos resultados, da totalidade das 36 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, verificou-se uma não conformidade numa amostra de bolacha, resultante da deteção de lactose num produto que, de acordo com a rotulagem, seria isenta.

Tal como anteriormente referido, de forma a garantir que o nível de informação correto se encontra disponível, a Comissão Europeia (CE) exige, através da Diretiva 2003/89/CE, que os 14 principais potenciais alergénios alimentares devam vir claramente indicados na rotulagem de todos os alimentos pré-embalados, quando estes, ou quaisquer ingredientes feitos a partir deles, sejam utilizados em

qualquer nível. A lactose é um dos alergénios que consta dessa lista, pelo que a sua indicação não só é obrigatória, como, no caso de não estar indicada, poderá constituir risco para os intolerantes.

5.7.2. ANÁLISE DE ROTULAGEM

Com o objetivo de verificação da veracidade da informação facultada ao consumidor mediante a rotulagem foram colhidas 27 amostras do grupo dos cereais. Dessas amostras, 11 corresponderam a amostras de arroz sujeitas à padronização para verificar a classificação das mesmas, nas categorias carolino e agulha. Das amostras de bolachas, 4 foram sujeitas à determinação de colesterol para verificar a veracidade da menção “sem colesterol”, sendo que as restantes foram colhidas exclusivamente para verificação das alegações nutricionais e de saúde. A repartição das colheitas pelos diversos subgrupos encontra-se esquematizada gráfico seguinte.

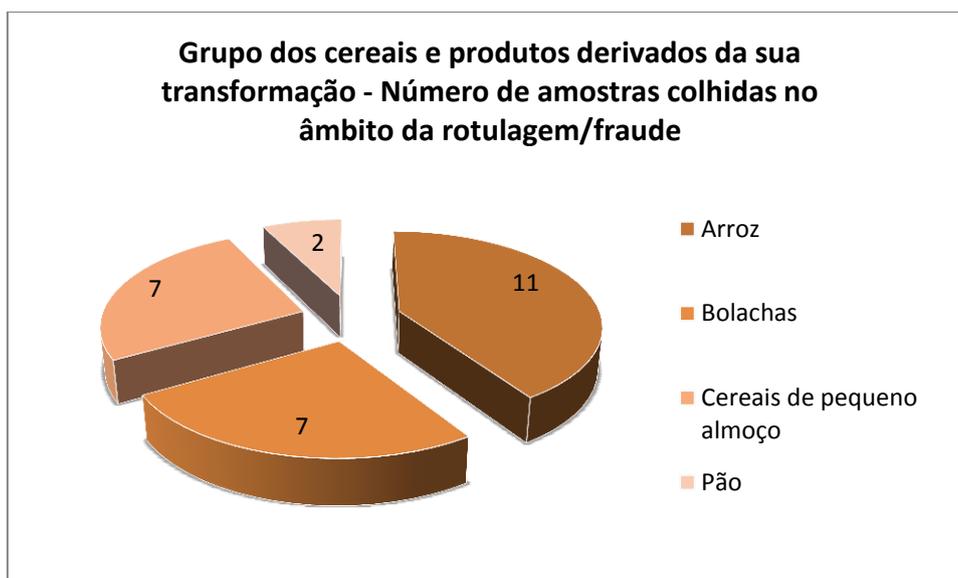


Gráfico 49 - Número de amostras colhidas no âmbito da rotulagem/fraude.

Não foi verificada qualquer não conformidade neste grupo de amostras colhidas para verificar/controlar a veracidade da informação presente na rotulagem.

5.8 GRUPO ÓLEOS E GORDURAS

5.8.1 ANÁLISE DOS PERIGOS

Atendendo ao fato de em anos anteriores não ter havido qualquer não conformidade no que concerne aos perigos associados, nomeadamente no que se refere a contaminantes, durante este ano apenas 18 amostras das 100 colhidas foram sujeitas à pesquisa de perigos, nomeadamente dioxinas em azeites, óleos e gorduras, benzo(a)pirenos em azeites e óleos e sudão em óleos de palma.

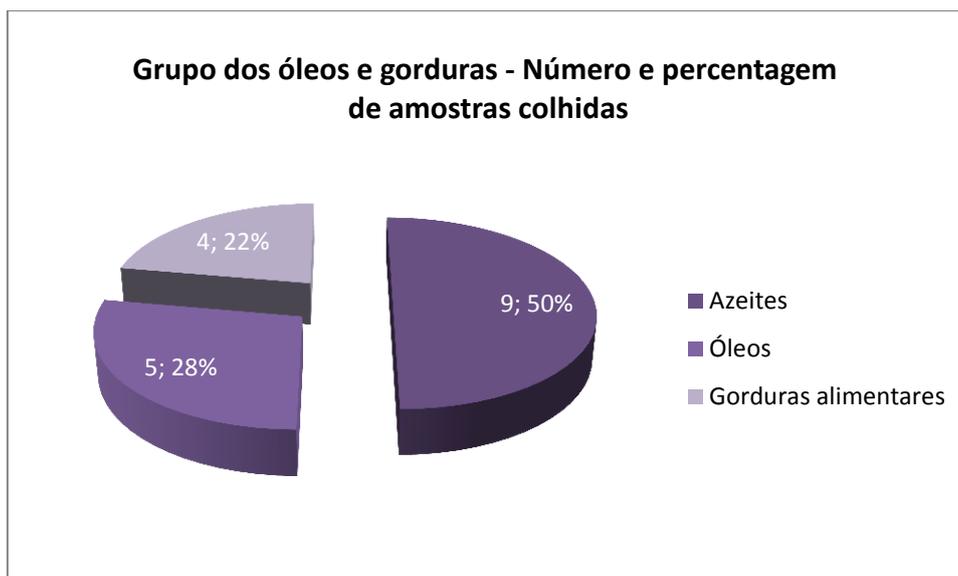


Gráfico 50 - Número e percentagem de amostras colhidas por subgrupo

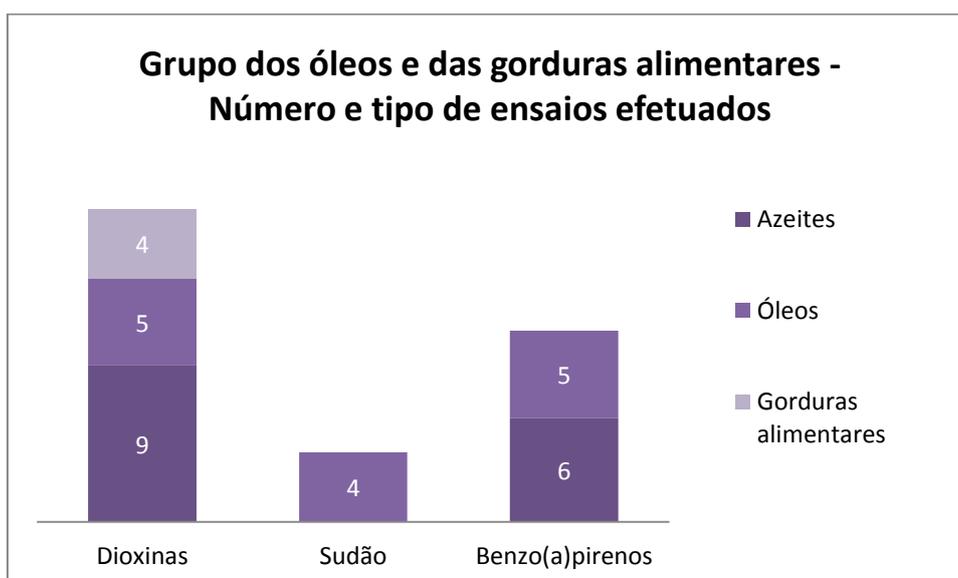


Gráfico 51 - Número e tipo de ensaios realizados

Efetivamente, neste grupo, em termos de perigos associados suscetíveis de risco para a saúde humana, temos a considerar as dioxinas, o Benzo(a)pireno e o Sudan I,II,III e IV.

O Benzo(a)pireno é um contaminante ambiental que pode ser encontrado nos gases de exaustão de veículos automóveis, no fumo do cigarro e no fumo dos alimentos grelhados. É mutagénico e altamente cancerígeno, pelo que, para proteger a saúde pública, foi necessário estabelecer (Reg. (CE) 1881/2006, de 19 de Dezembro) níveis máximos para o benzo(a)pireno em certos géneros alimentícios que contenham gorduras e óleos e em géneros alimentícios em que os processos de fumagem ou secagem possam ter dado origem a elevados níveis de contaminação.

Relativamente ao Sudan, corante cancerígeno por vezes utilizado indevidamente para dar cor ao óleo de palma, chocolates e bolachas, é um corante industrial utilizado na coloração de plásticos e outros materiais sintéticos, sendo por esse motivo mais barato e estável do que os corantes alimentares. Os corantes azóicos Sudan I-IV podem ser repartidos em aminas após ingestão oral, tendo algumas delas demonstrado possuir um efeito carcinogénico e potencialmente genotóxico. Dado o seu mecanismo de acção, não pode ser recomendada nenhuma dose para estes compostos a partir da qual a acção carcinogénica poderia ocorrer (dose limiar). Isto também significa que não pode ser fixada nenhuma dose diária admissível.

A Decisão da Comissão de 21 de Janeiro, veio reforçar o aumento das medidas de controlo alimentar, evitando a comercialização de produtos suspeitos de conterem o corante cancerígeno. Com esta decisão passou a ser obrigatória uma certificação do óleo de palma virgem, da cúrcuma (planta de cuja raiz se extraem corantes, também conhecida como açafrão-da-Índia) e do pimentão, que garanta a ausência do corante "Sudão" (I, II, III e IV)

À semelhança do sucedido nos anos anteriores não foi verificada nenhuma não conformidade relativamente a estas determinações.

5.8.2 ANÁLISE DA ROTULAGEM

Todas as amostras colhidas foram sujeitas a ensaios laboratoriais para confirmar as indicações/menções apostas na rotulagem, averiguando situações de indução em erro ao consumidor e/ou situações de fraude.

Foram colhidas amostras dos seguintes subgrupos: azeite (84 amostras), óleo alimentar, como o óleo de milho, de girassol, de soja, de palma de mistura, óleo de fígado de bacalhau (10 amostras) e gorduras alimentares (6 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em percentagem, encontra-se no seguinte gráfico.

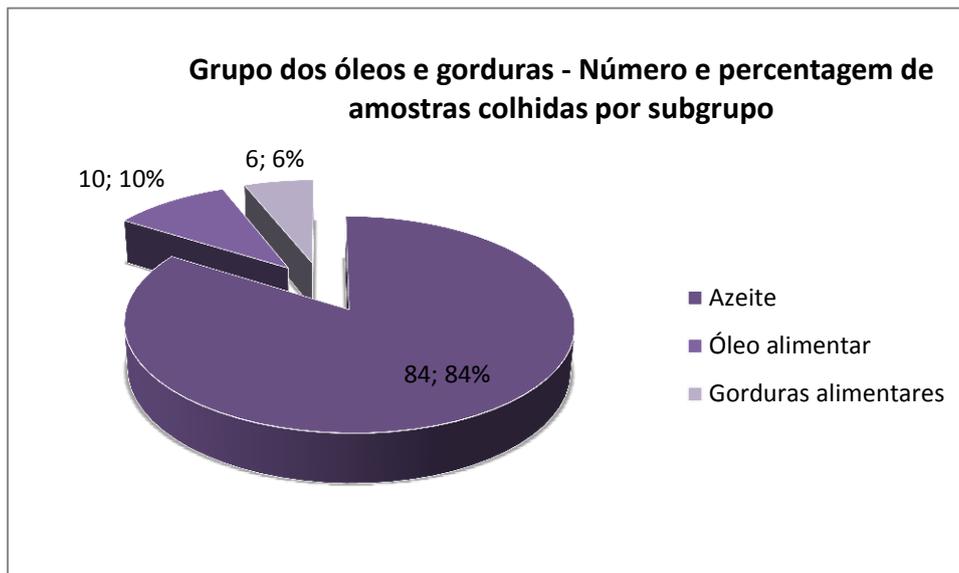


Gráfico 50 – Percentagem de amostras colhidas, por subgrupo no grupo dos óleos e gorduras.

Todas as amostras de azeites, óleos e gorduras alimentares foram submetidas a ensaios químicos para verificação dos requisitos de qualidade fixados legalmente, designadamente, a acidez e índice de peróxidos, os estigmastadienos, a absorvência no ultravioleta, os ácidos gordos componentes e a matéria gorda. O azeite virgem extra, bem como o azeite virgem foram ainda submetidos a análises sensoriais, ou seja, a avaliação organoléptica.

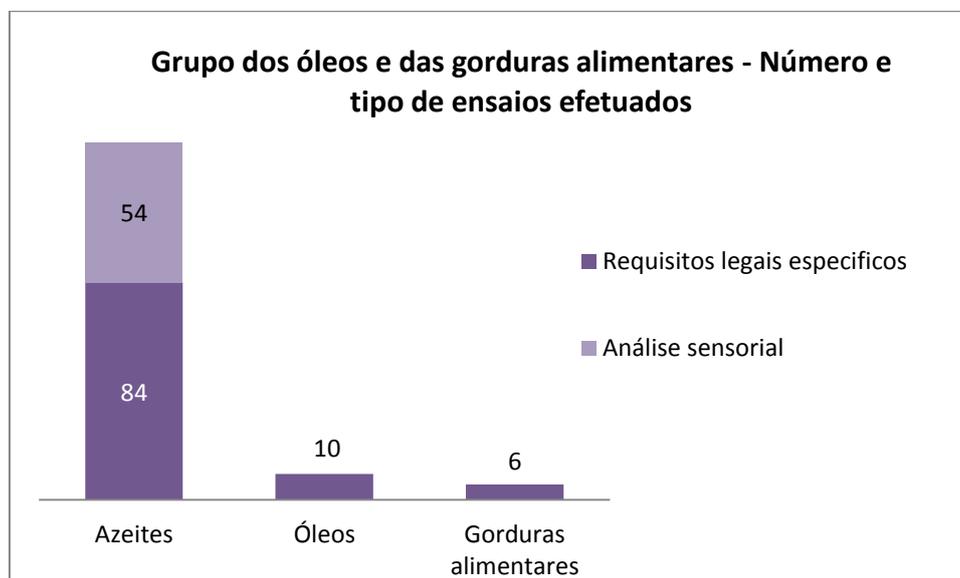


Gráfico 51 – Número de ensaios químicos e sensoriais realizados por subgrupo, no grupo dos óleos e gorduras.

Das 100 amostras colhidas e sujeitas a ensaios para verificação da rotulagem, verificou-se que 24 amostras do subgrupo azeite não correspondiam analiticamente ao esperado para o tipo de produto a que diziam respeito.

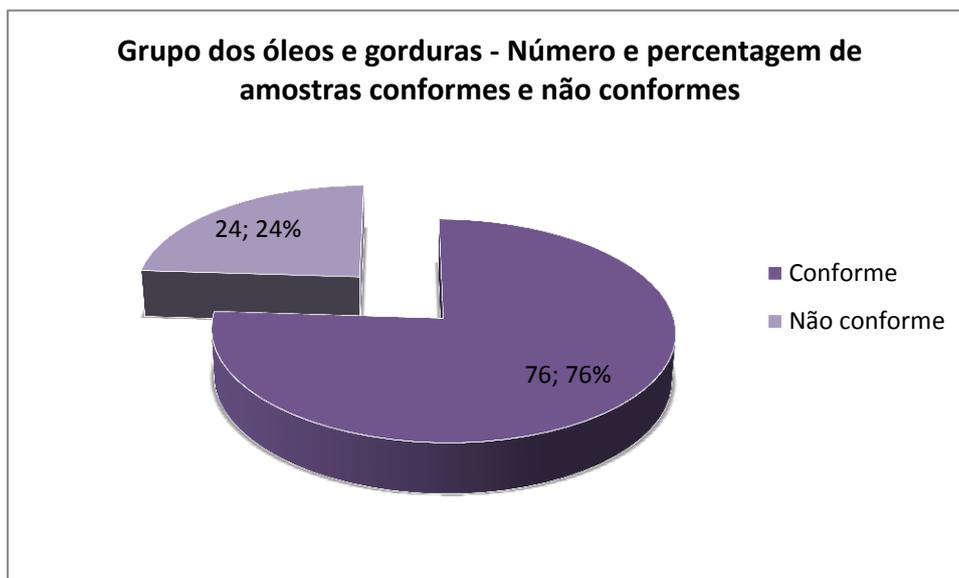


Gráfico 52 – Número e percentagem amostras conformes e não conformes no grupo dos óleos e gorduras.

Relativamente aos tipos de não conformidades detetadas, verifica-se que a principal causa esteve relacionada com falsificação e ou fraude de azeite. A falsificação/fraude do azeite é resultado da adição de óleo diferente do da azeitona ao azeite ou da adição de azeite refinado a azeites virgens. Quando adicionado azeite refinado ao azeite, este só poderá ser comercializado com a categoria de “azeite” e não na categoria de “azeite virgem” como foi verificado. Quando adicionado óleo diferente do da azeitona (de mais baixo valor comercial), o azeite encontra-se falsificado. A segunda causa de não conformidade esteve relacionada com desclassificação de azeites, ou seja, o azeite não apresenta características mencionadas na rotulagem. Regra geral esta situação ocorre quando um azeite está classificado como azeite extra virgem e pelas características organoléticas não apresenta características para tal e é desclassificado para azeite virgem.

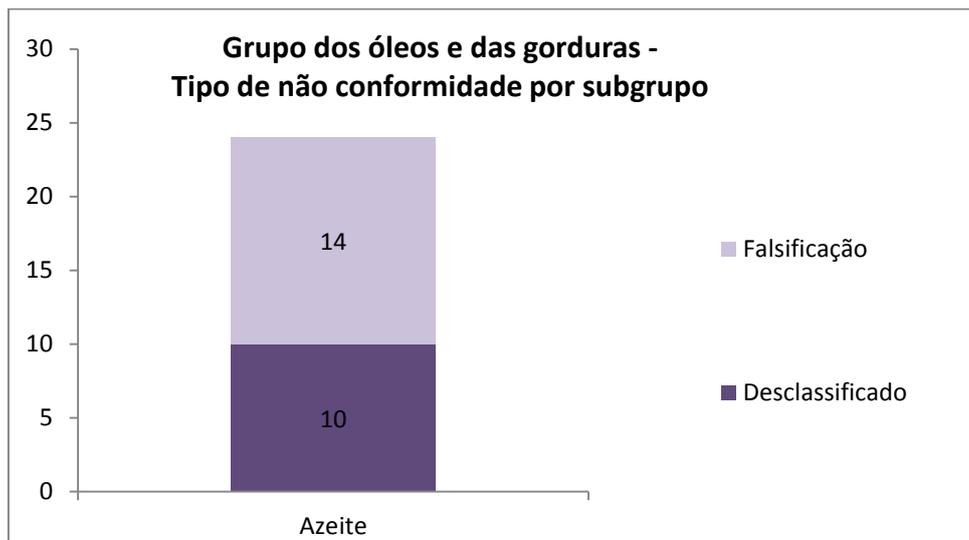


Gráfico 53 – Número e tipo de não conformidade no grupo dos óleos e gorduras.

Relativamente aos restantes subgrupos, nomeadamente óleos e gorduras alimentares, não foi detetada nenhuma não conformidade.



Gráfico 54 – Número de Amostras conformes e não conformes por subgrupo no grupo dos óleos e gorduras.

Importa contudo referir que, apesar destas situações induzirem em erro o consumidor e serem, no caso das falsificações/fraudes crimes de natureza económica, não constituem qualquer risco para a saúde dos consumidores.

5.9 GRUPO DOS DOCES, COMPOTAS E MEL

5.9.1 ANÁLISE DOS PERIGOS ASSOCIADOS

Foram colhidas 53 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: o mel (25 amostras), os doces/compotas (20 amostras), outros doces, tais como chupas, gomas, rebuçados, etc, com (6 amostras) e chocolate (2 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos subgrupos, em percentagem e em número, encontra-se esquematizada no gráfico seguinte.

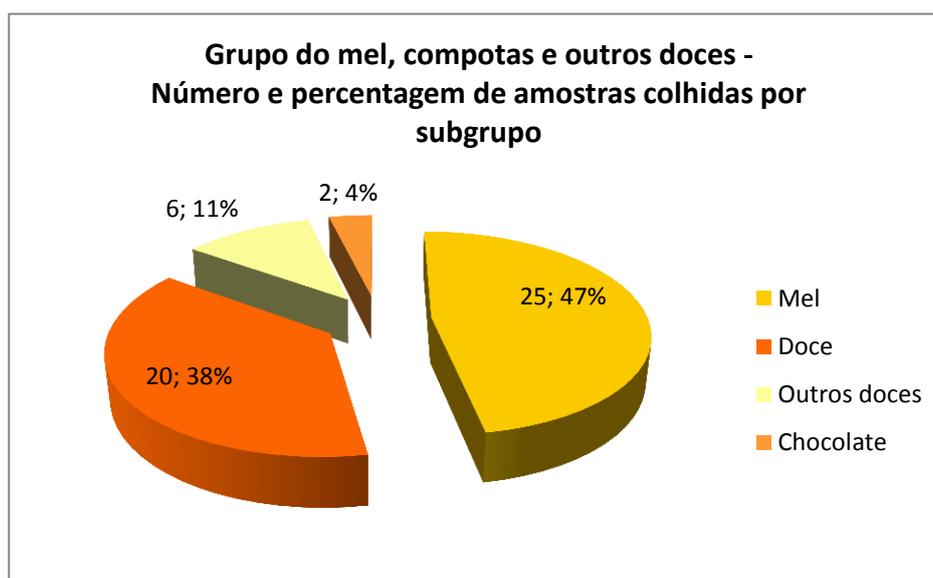


Gráfico 55 – Número e percentagem de amostras colhidas em cada um dos subgrupos no grupo dos Doces.

Os doces, devido às suas características intrínsecas, nomeadamente o seu elevado teor em açúcar, apenas foram sujeitos a determinações químicas, uma vez que a probabilidade de haver desenvolvimento microbiológico neste grupo de géneros alimentícios é nula. Assim, nos doces e compotas foram pesquisadas os conservantes (ácidos benzóico e sórbico), enquanto no mel pesquisou-se o teor de água (indicador de adulteração do mel) e o teor de hidroximetilfurfural (indicador do envelhecimento do mel ou do seu processamento inadequado). O hidroximetilfurfural (HMF) resulta da transformação da frutose e glucose existentes no mel, que ocorre naturalmente durante o armazenamento, ocorrendo em maior escala quando o mel é sujeito a aquecimento, sendo por isso utilizado como indicador da deterioração do mel e perda do seu valor nutricional. Um mel que apresente HMF superior ao limite fixado, apesar de não representar qualquer risco para a saúde humana, apresenta falta de requisitos de qualidade.

Foi ainda pesquisada a melamina em doces produzidos com leite e provenientes da China e pesquisados os conservantes, nomeadamente ácido ascórbico e benzóico, os edulcorantes, nomeadamente acessulfame e aspartame e os corantes alimentares.

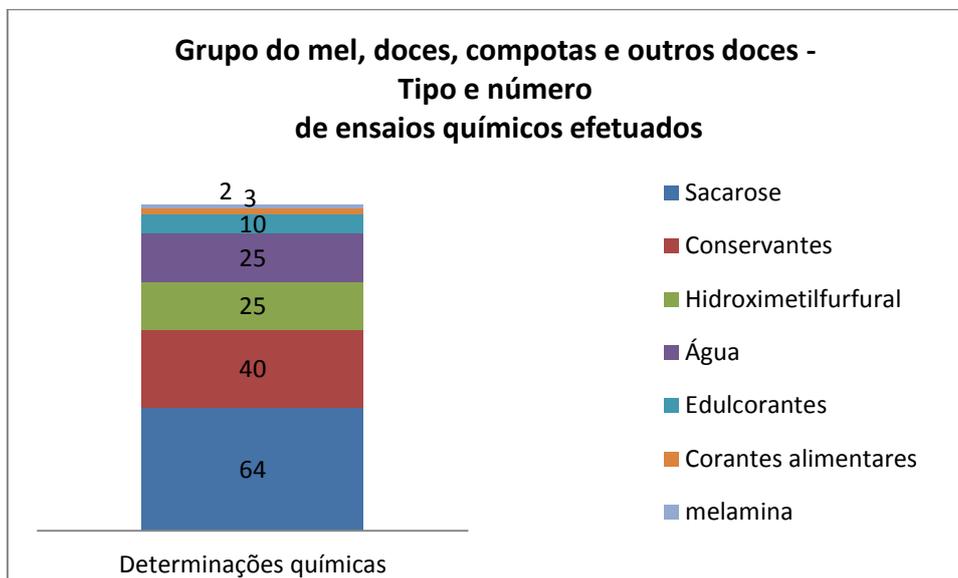


Gráfico 56 - Tipo e número de ensaios químicos efetuados no grupo do Mel, Doces, compotas e outros doces.

Das 53 amostras colhidas e sujeitas a ensaio apenas 1 amostras que não cumpriu com o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

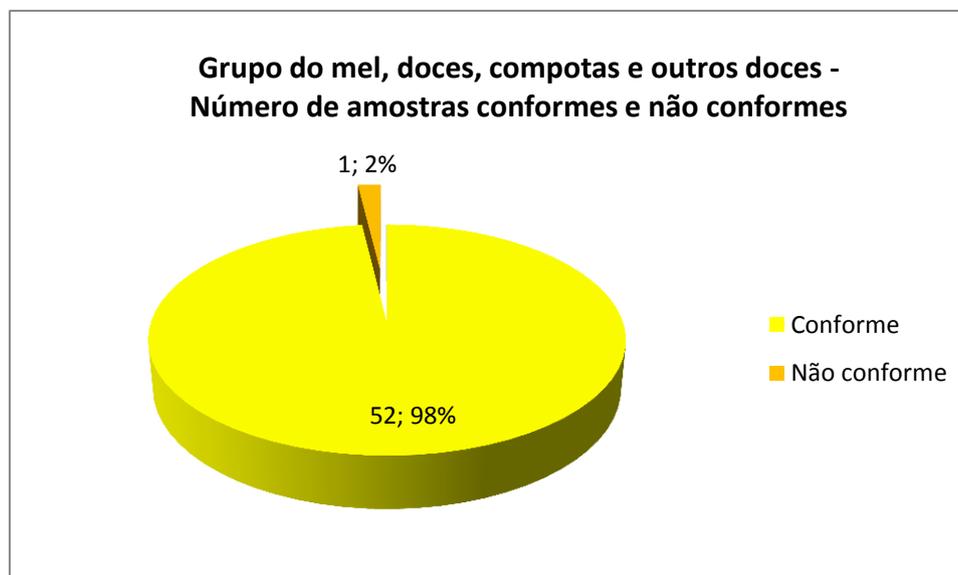


Gráfico 57 - Número de amostras conformes e não conformes no grupo do Mel, Doces.

Foi detetada uma não conformidade no teor do conservante ácido sórbico num doce de amora, que ultrapassava o máximo permitido legalmente. As restantes amostras não apresentaram qualquer não

conformidade e não foram observadas quaisquer não conformidades relacionadas com rotulagem e fraude.

5.10 GRUPO DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS

Relativamente a este grupo de género alimentício, a sua integração no plano de colheita de amostras e consequentemente a análise dos resultados laboratoriais obtidos, não teve por base os perigos associados a este grupo, atendendo que nos anos anteriores não houve qualquer não conformidade relativamente a contaminantes, nomeadamente chumbo e ocratoxina, este ano foram apenas feitas análises para averiguação de situações relacionadas com irregularidades a nível da rotulagem, fraude e outras possíveis situações.

Assim, foram colhidas 357 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: os vinhos (167 amostras), as bebidas espirituosas de origem não vínica (70), as bebidas espirituosas de origem vínica (53 amostras), a cerveja (41 amostras) e o vinagre (26 amostras, para a deteção de situações de fraude e irregularidades de rotulagem).

Durante o ano de 2012 iniciou-se a colheita de bebidas abertas em garrafas em bares, colheitas essas que se mantiveram durante o ano de 2013, dada a percentagem de não conformidades detetadas, nomeadamente falsificações de bebidas espirituosas.

A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em termos de número e percentagem, encontra-se esquematizada nos gráficos seguintes.

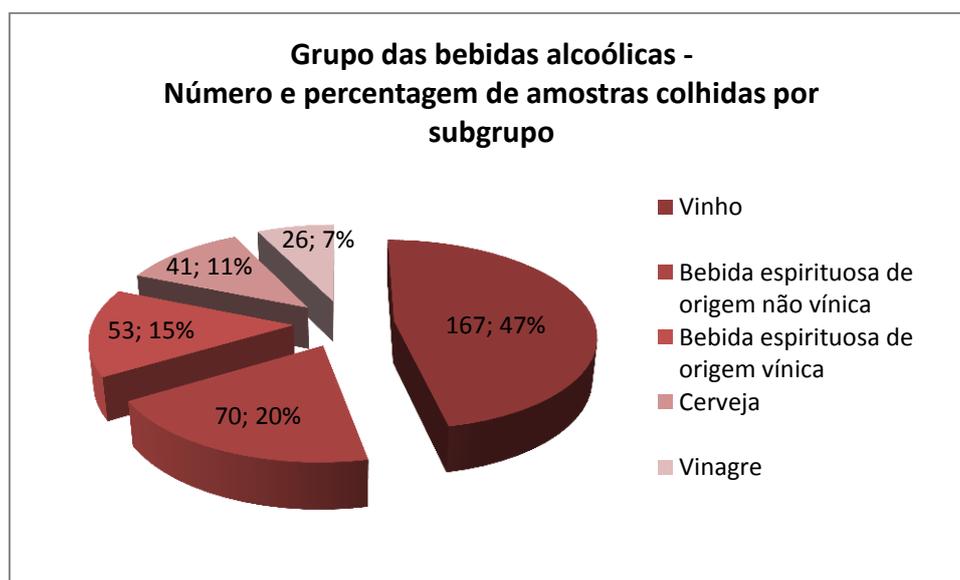


Gráfico 58 – Número de amostras colhidas por subgrupo no grupo das bebidas alcoólicas.

Neste grupo, todas as amostras (357) foram sujeitas a ensaios químicos e sensoriais, sendo que a verificação da aceitabilidade destas amostras foi efetuada através da comparação dos resultados obtidos com o estipulado na legislação aplicável. É de salientar que estas 357 amostras foram sujeitas a cerca de 16 determinações cada, pelo que na totalidade foram efetuadas neste grupo cerca de 5800 determinações.

Da totalidade das 357 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 47 amostras apresentaram não conformidades, o que equivale a dizer que aproximadamente 13% das amostras não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

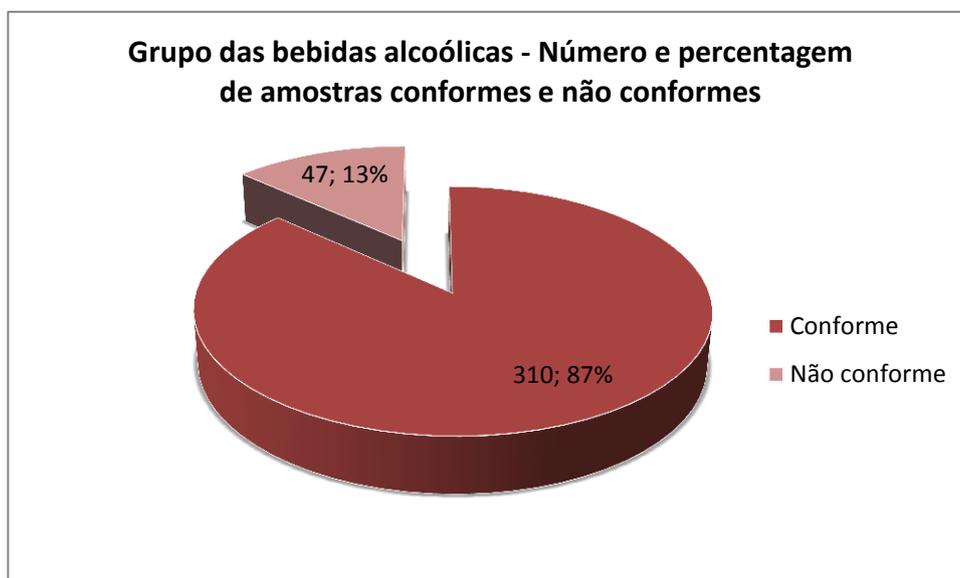


Gráfico 59 - Percentagem de Amostras Conformes e Não Conformes no grupo das bebidas alcoólicas.

Em termos de percentagem de não conformidades no grupo das bebidas alcoólicas, conforme se pode verificar no gráfico seguinte, destaca-se o subgrupo do vinho, com 39% de não conformidades, seguido do grupo de bebidas espirituosas de origem vínica, com 36%, e de origem não vínica, com 11% e por último, do subgrupo do vinagre, apenas com 1 amostra não conforme.

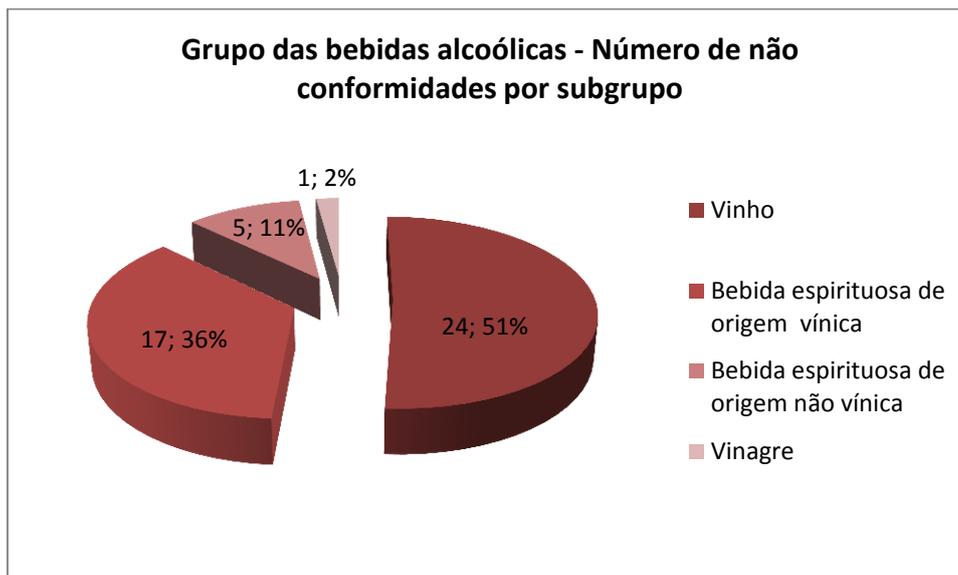


Gráfico 60 - Percentagem de Amostras não conformes por subgrupo no grupo das bebidas alcoólicas.

No entanto, se a avaliação for efetuada por n.º de amostras não conformes por subgrupo, verificamos que foram detetadas 24 não conformidades no subgrupo dos vinhos, 17 não conformidades no subgrupo das bebidas espirituosas de origem vínica, 5 não conformidades no subgrupo das bebidas espirituosas de origem não vínica, 1 não conformidades no subgrupo do vinagre.

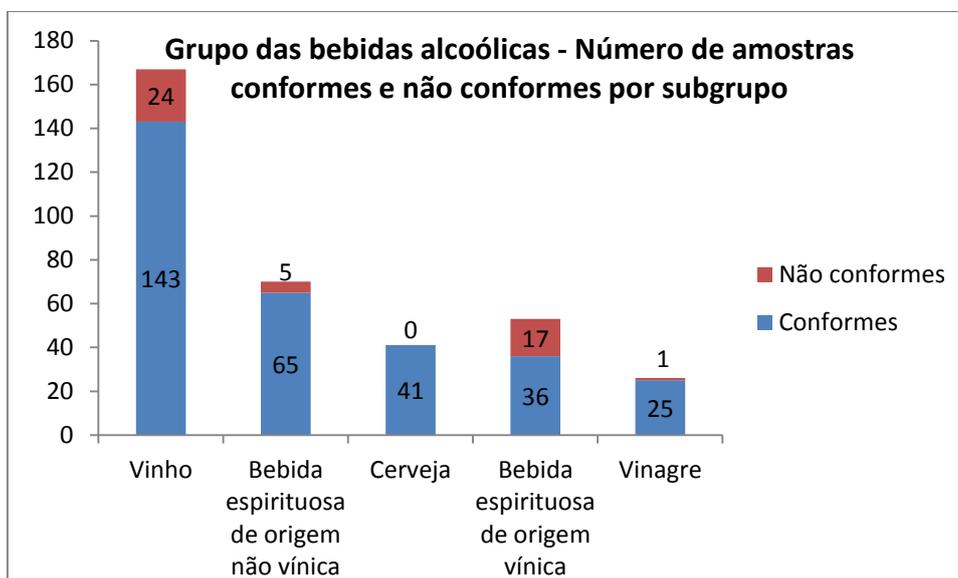


Gráfico 61 - Número de amostras conformes e não conformes por subgrupo no grupo das bebidas alcoólicas

Relativamente a este grupo, apesar de a percentagem de não conformidades ser considerável, podemos afirmar que constitui um grupo que devido às suas características químicas, no que concerne aos perigos associados, apresenta um baixo risco para a saúde dos consumidores atendendo que nos anos anteriores não houve qualquer não conformidade relativamente a contaminantes, e/ou outras

substâncias químicas, nomeadamente o metanol, este ano foram apenas feitas análises para averiguação de situações relacionadas com irregularidades a nível da rotulagem, fraude e outras possíveis situações.

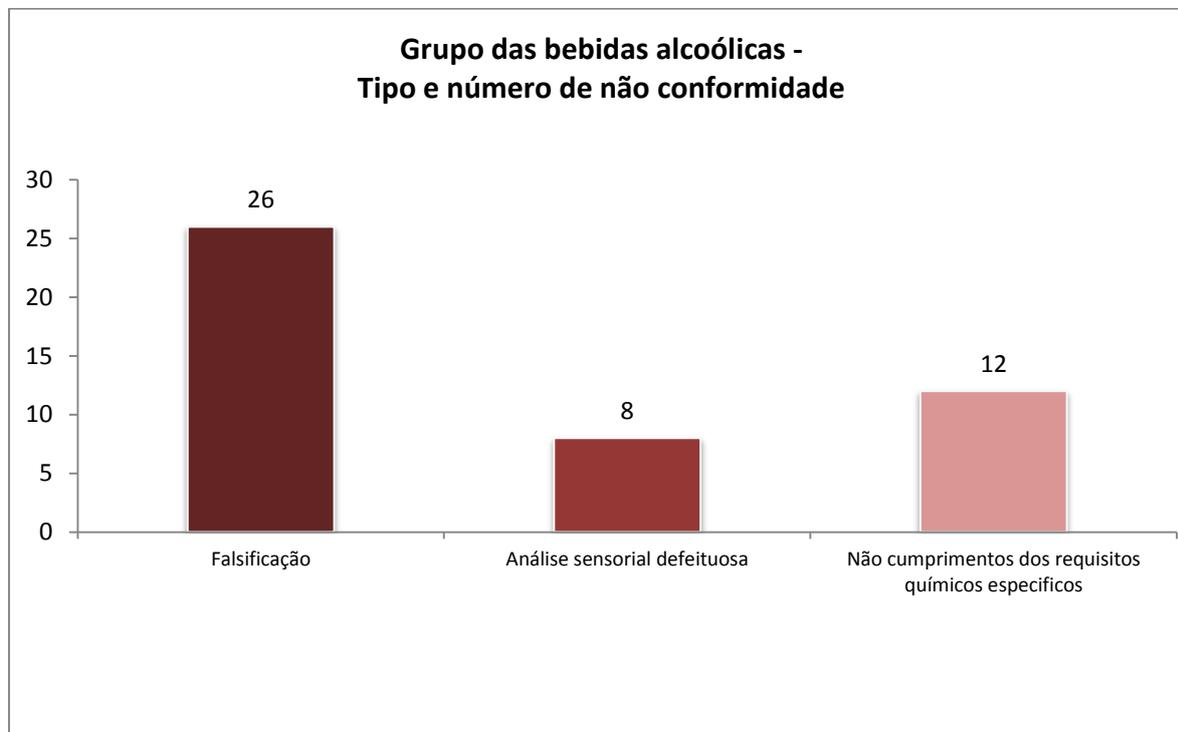


Gráfico 62 - Tipo e número de não conformidades por subgrupo no grupo das bebidas alcoólicas.

Importa contudo, e dada a percentagem de bebidas falsificadas detetadas neste plano, manter o controlo das bebidas alcoólicas, nomeadamente as bebidas que se encontram a ser vendidas depois de abertas (bares e discotecas).

As não conformidades detetadas nestas condições estão relacionadas com o não cumprimento de requisitos legais estabelecidos e obrigatórios para este grupo de género alimentício, bem como a falsificação. Entende-se por falsificação a adição, subtração ou substituição de qualquer substância, inclusive ingrediente, estranha à sua composição e natureza ou nele não permitida, que possa empobrecer-lo quanto a qualidades nutritivas, entre outras situações.

5.11 GRUPO DAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Foram colhidas 144 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos os refrigerantes (81 amostras), bebidas energéticas (42 amostras), bebidas para desportistas (10 amostras), café (7 amostras) e chá/infusões (4 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em termos de número e percentagem, encontram-se esquematizadas no gráfico seguinte.

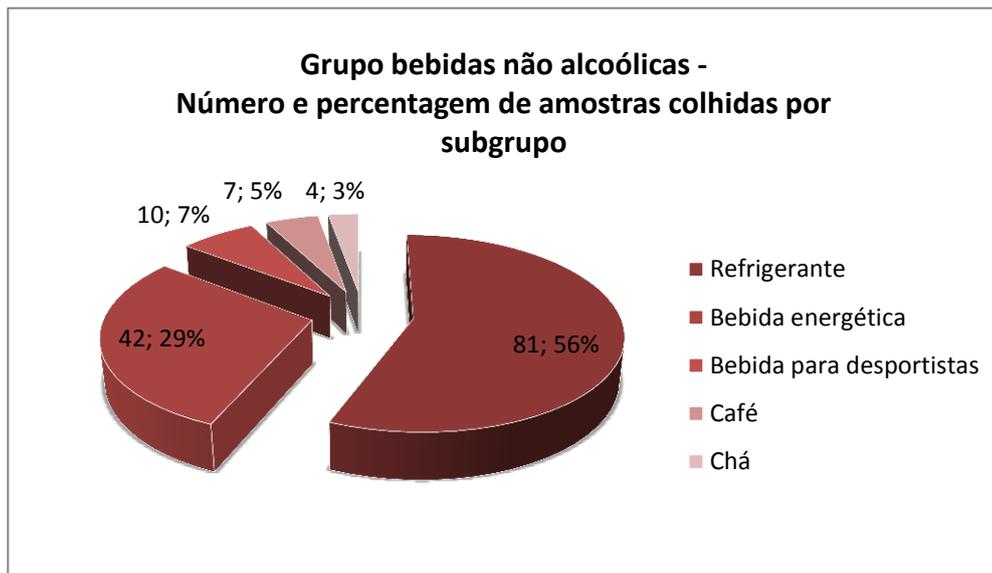


Gráfico 63 - Número e percentagem de amostras colhidas por subgrupo no grupo das bebidas não alcoólicas.

O número elevado de amostras colhidas neste grupo resulta do fato de os resultados servirem um estudo que se encontra em fase de elaboração, designado como “inquérito aos hábitos de consumo de bebidas energéticas e refrigerantes”.

Os resultados obtidos no controlo efetuados às bebidas não alcoólicas serão deste modo objeto de estudo paralelo.

5.12. GRUPO DA ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

5.12.1. ANÁLISE DOS PERIGOS ASSOCIADOS

Entende-se por géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial aqueles que devido à sua composição especial ou a processos especiais de fabrico, se distinguem claramente dos alimentos de consumo corrente, mostrando-se adequados às necessidades nutricionais especiais de determinadas categorias de pessoas, e comercializados com a indicação de que correspondem a esse objetivo.

A DGAV é a autoridade competente para controlo deste grupo de géneros alimentícios. Este plano está elaborado por formas a permitir assegurar, em todas as fases da cadeia alimentar, a verificação do cumprimento dos requisitos em matéria de legislação, nacional e comunitária, dos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial.

De acordo com o estabelecido neste plano, o controlo deste grupo de géneros alimentícios a nível do retalho (área de ação do PNCA) é definido pela ASAE, mas sempre sob proposta da DGAV. A ASAE procede à colheita de amostras, sendo que a amostragem, a seleção dos ensaios a efetuar, bem como a identificação dos laboratórios deve ocorrer na sequência de articulação com a DGAV.

Neste contexto, dado que o controlo deste grupo é efetuado por outra Autoridade e por forma a não existir sobreposição em termos de atuação a nível nacional, a ASAE não efetua uma amostragem representativa deste grupo, mas somente algum controlo relativamente a contaminantes não incluídos no plano da DGAV, nomeadamente melamina e dioxinas.

Foram colhidas 4 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: os leites para lactentes e crianças e as farinhas lácteas.

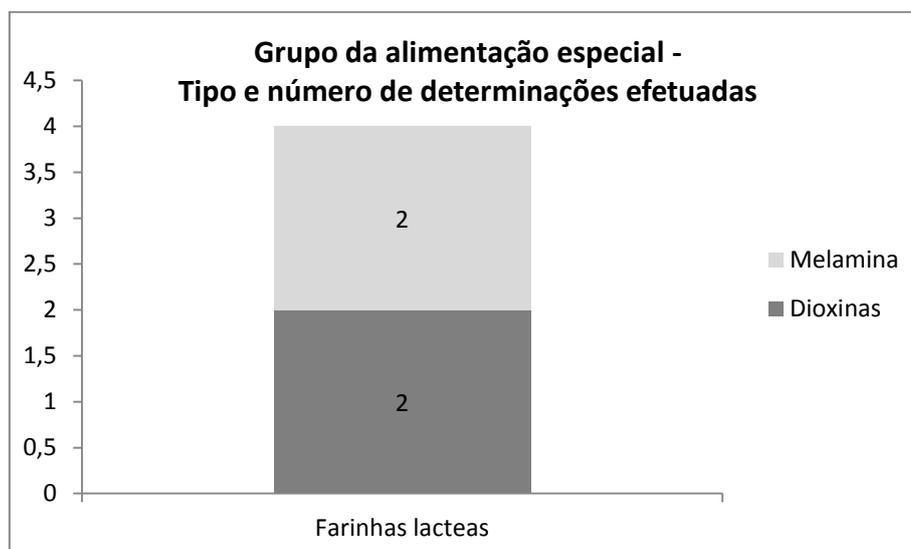


Gráfico 64 - Número e tipo de ensaios químicos realizados no grupo da alimentação especial.

Após análise dos resultados laboratoriais, verificou-se não terem existido não conformidades associadas a este grupo de alimentos.

5.12.2 ROTULAGEM

Foi colhida apenas 1 amostra do grupo de produto da alimentação especial para apreciação de rotulagem. Assim, procedeu-se à colheita de 1 amostra do produto pertencente ao subgrupo de alimentação infantil para apreciação da rotulagem e a mesma apresentava-se conforme.

5.13. GRUPO DOS SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Conforme definição constante no Decreto-Lei nº 136/2003, os suplementos alimentares são géneros alimentícios que se destinam a complementar e/ou suplementar o regime alimentar normal e que constituem fontes concentradas de determinadas substâncias nutrientes ou outras com efeito nutricional ou fisiológico, estremes ou combinadas, comercializadas em forma doseada, tais como cápsulas, pastilhas, comprimidos, pílulas e outras formas semelhantes, saquetas de pó, ampolas de líquido, frascos com conta-gotas e outras formas similares de líquidos ou pós que se destinam a ser tomados em unidades medidas de quantidade reduzida.

Tal como sucede com o grupo da Alimentação especial, também é a DGAV a autoridade competente pelo controlo deste grupo de géneros alimentícios. Esta Autoridade elabora e executa um plano de controlo deste grupo de géneros alimentícios “Plano de controlo de Suplementos Alimentares”, sendo que o principal objetivo deste plano consiste em assegurar a verificação do cumprimento dos requisitos em matéria de legislação dos suplementos alimentares em todas as fases da cadeia alimentar.

Durante o ano de 2013 e muito provavelmente resultado da reestruturação da DGAV, não foi solicitada à ASAE intervenção a nível deste grupo de géneros alimentícios, pelo que foram colhidas pela ASAE, para apreciação da rotulagem 16 amostras deste grupo de géneros alimentícios.

Relativamente a não conformidades à rotulagem, verificámos em 16 amostras colhidas, 3 amostras não conformes (19%).

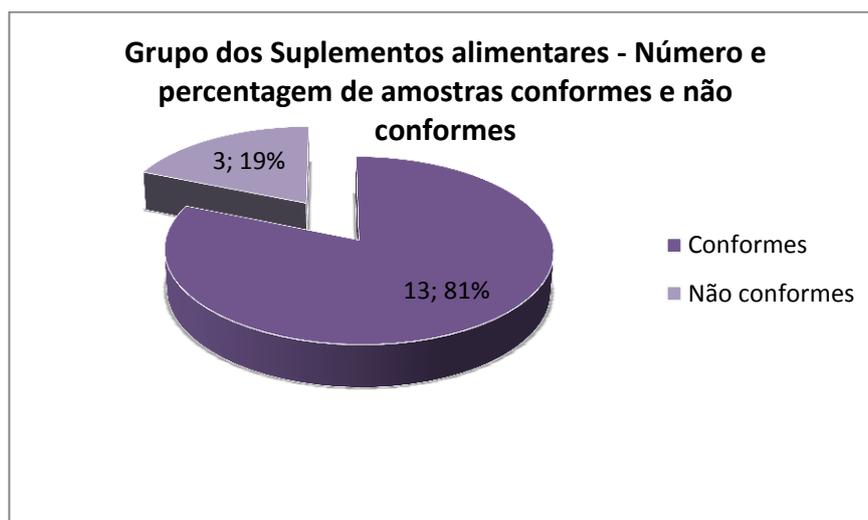


Gráfico 65 – Número e Tipo de Ensaios Químicos realizados no grupo dos suplementos alimentares.

Em três amostras de suplementos alimentares, comercializadas com a denominação de venda “óleo de fígado de bacalhau”, acompanhadas de imagens pictóricas alusivas ao “bacalhau”, verificou-se que, ou não tinham como ingrediente qualquer quantidade de “óleo de fígado de bacalhau” (fraude), ou a quantidade era mínima quando comparada com a de outros ingredientes, nomeadamente “xarope de glucose”.

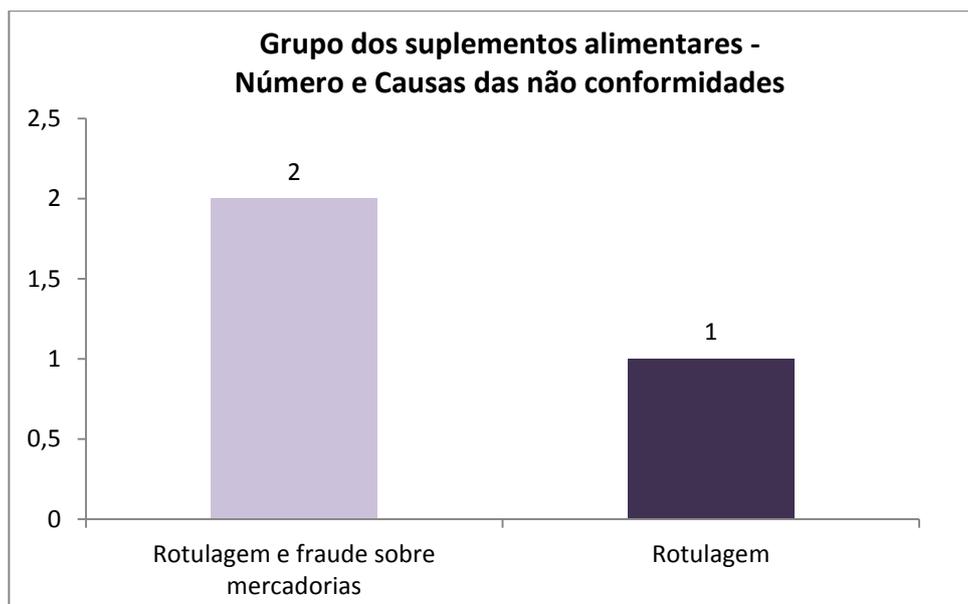


Gráfico 66 – Número e Tipo de não conformidades no grupo dos suplementos alimentares.

Como já referido, de acordo com o fixado no artigo 23º do DL 560/99, a denominação de venda dos géneros alimentícios deve ser suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do género alimentício e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido. Ainda, e de acordo com o fixado no artigo 23º do DL 28/84, constitui crime de natureza económica, vender ou colocar em circulação, com intenção de enganar, mercadorias de natureza diferente às que afirmam possuir ou aparentar.

5.14. GRUPO DOS OVOS E OVOPRODUTOS

5.14.1. ANÁLISE DOS PERIGOS ASSOCIADOS

Em Portugal existe unicamente uma Empresa produtora de ovoprodutos e, atendendo que este tipo de produto não é colocados à venda ao consumidor final, o seu controlo não cabe no âmbito deste plano. Relativamente aos ovos, foram colhidas 6 amostras para pesquisa do contaminante dioxinas, não tendo sido verificado nenhum resultado não conforme ao teor máximo legislado.

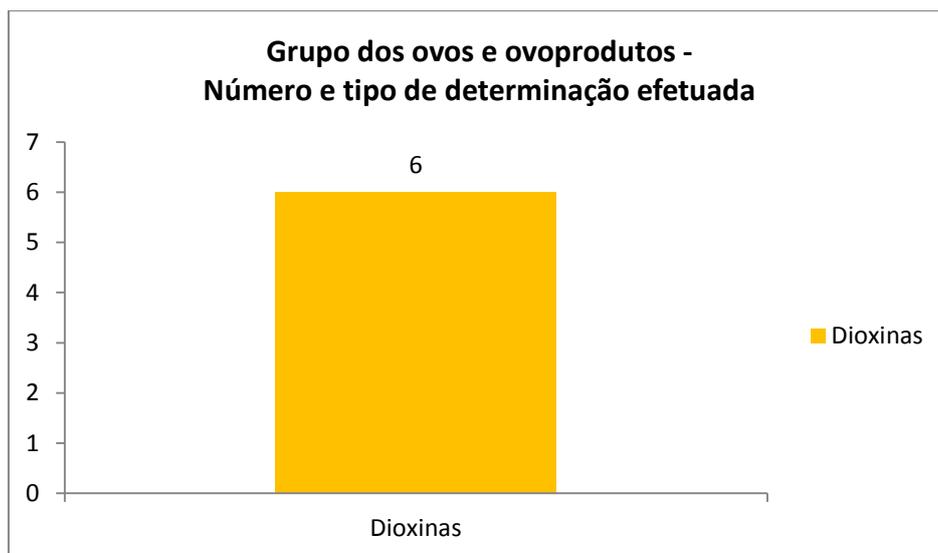


Gráfico 67 - Número e tipo de determinação efetuada no grupo dos ovos e ovoprodutos.

5.14.2 ROTULAGEM

Relativamente à análise da rotulagem, também todas as amostras se apresentaram conformes.

5.15. GRUPO DOS CONDIMENTOS, MOLHOS, ESPECIARIAS E SUBSTÂNCIAS ADICIONADAS A ALIMENTOS

5.15.1 ANÁLISE DOS PERIGOS ASSOCIADOS

Foram colhidas 74 amostras neste grupo de géneros alimentícios para análise laboratorial, que engloba como subgrupos: especiarias (42 amostras), molhos (26 amostras), condimentos (6 amostras) e outras substâncias adicionadas aos alimentos. A repartição das colheitas pelos diversos grupos encontra-se esquematizada no gráfico seguinte.

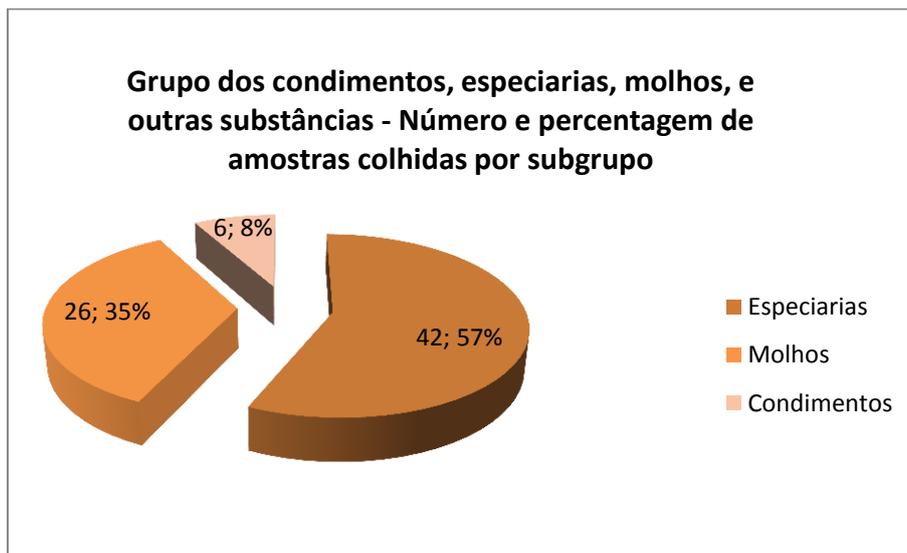


Gráfico 68 - Número e percentagem de amostras colhidas por subgrupo.

Neste grupo, 65% dos ensaios efetuados às amostras foram de natureza química e 35% foram microbiológicos.

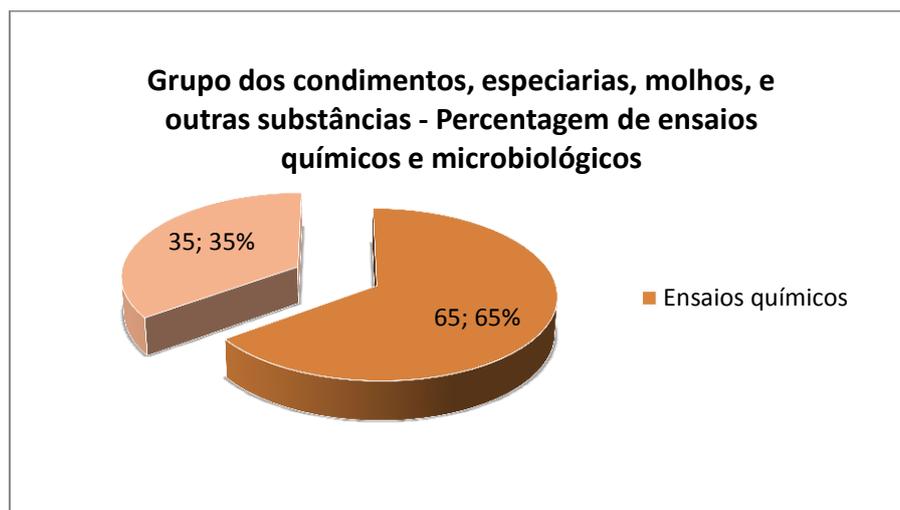


Gráfico 69 - Percentagem de ensaios químicos e microbiológicos realizados no subgrupo dos condimentos (...).

Este grupo de géneros alimentícios só este ano foi sujeito a controlo no âmbito deste plano, pelo que, de modo a fazer uma avaliação, em termos de perigos associados foram efetuadas numerosas pesquisas. Assim, em termos microbiológicos e apesar deste grupo não se incluir nos critérios aplicáveis no âmbito do 2073/2005, mas porque no âmbito dos Alertas Rasff têm sido relatadas situações de salmonela e/ou *E.coli* em especiarias, 27 amostras de especiarias foram sujeitas à pesquisa de *Salmonella* e à contagem de *E. coli*.

No que concerne aos perigos químicos, nomeadamente contaminantes, as especiarias foram igualmente analisadas relativamente à presença de micotoxinas, nomeadamente ocratoxina A e aflatoxina.

A pesquisa de Sudão em 11 amostras de especiarias e molhos com caril e/ou pimentão, bem como a pesquisa de melamina em 5 molhos de soja produzidos na China, foi igualmente uma preocupação.

Relativamente aos perigos nutricionais ou alergénicos, foram pesquisados o ovo, a caseína e o glúten em molhos que alegavam ser isentos a esses alergéneos.

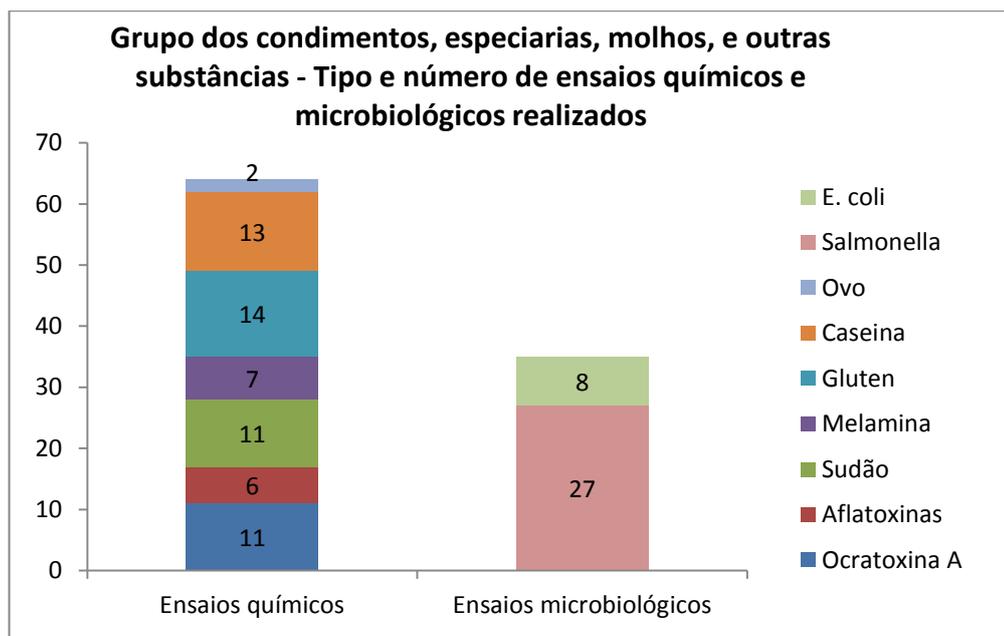


Gráfico 70 – Número e tipo de ensaios químicos e microbiológicos realizados no grupo.

Da totalidade das 74 amostras colhidas e sujeitas a ensaios, 1 amostra apresentou-se não conforme, o que equivale a dizer que aproximadamente 1% das amostras de não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária, de acordo com o seguinte gráfico.

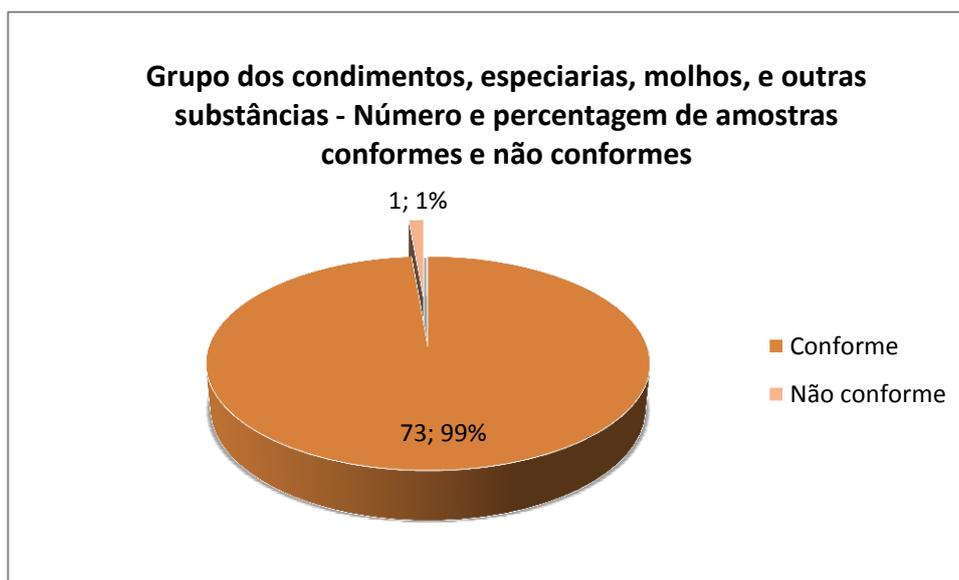


Gráfico 71 – Percentagem das Amostras Conformes e Não Conformes no grupo dos produtos lácteos.

A não conformidade detetada prendeu-se com o teor de ocratoxina detetado numa amostra de pimenta em grão. Esta amostra apresentava um teor muito superior ao máximo permitido pela Regulamentação Comunitária (15 µg/kg a partir de 1.7.2012), pelo que poderia ser suscetível de algum risco para o consumidor.

No que se refere à Ocratoxina A (OTA), a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) adoptou, a pedido da Comissão, um parecer científico actualizado relativo à ocratoxina A nos alimentos, tendo em conta nova informação científica, tendo daí derivado uma dose semanal admissível (DSA) de 120 ng/kg de peso corporal.

Tal como já referido e porque apesar dos melhoramentos introduzidos nas técnicas de produção e de armazenagem não é possível impedir completamente o desenvolvimento destes bolores, e porque as mesmas não podem ser inteiramente eliminadas dos alimentos através de qualquer tratamento térmico e/ou outro tratamento foram fixados limites tão baixos quanto razoavelmente possíveis (Regulamento (CE) 1881/2006).

5.15.2 ROTULAGEM

Para controlo exclusivamente da rotulagem, foram colhidas em lojas chinesas 7 amostras com a seguinte distribuição: 3 amostras de molhos, 3 amostras de especiarias e 1 condimento

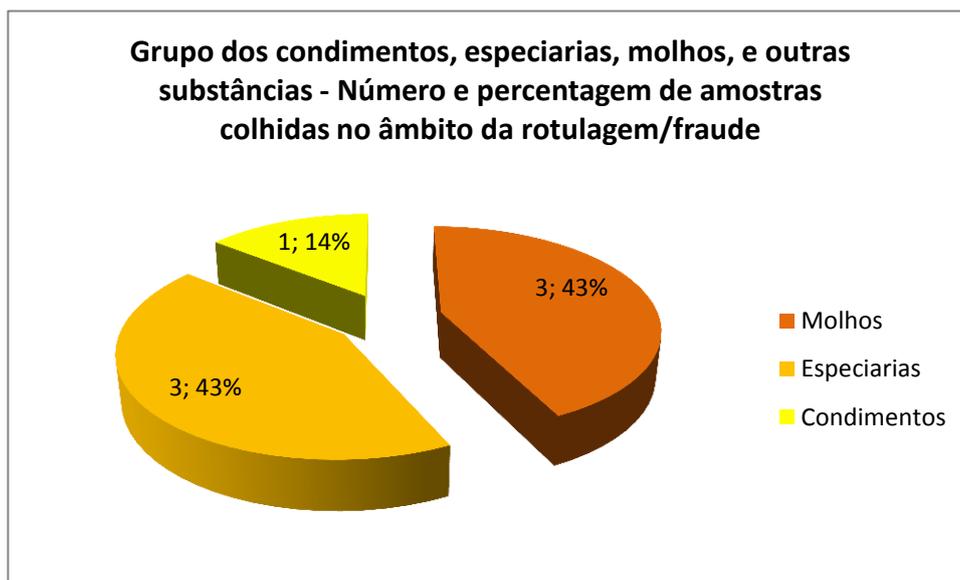


Gráfico 72 - Número e percentagem de amostras colhidas no âmbito da rotulagem/fraude.

No que diz respeito ao número de não conformidades, das 7 amostras colhidas para controlo da rotulagem, 5 apresentaram irregularidades ao estabelecido legalmente.



Gráfico 73 – Número e percentagem de amostras conformes e não conformes no âmbito da rotulagem/fraude.

As 3 amostras de especiarias colhidas, bem como a amostra de condimento e 1 dos 3 molhos colhidos não apresentavam a rotulagem traduzida para português.

De acordo com o estabelecido no Artigo 24.º do DL 560/99, de 18 de dezembro, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, as indicações obrigatórias a constar da rotulagem são sempre redigidas em português, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

6. MEDIDAS ADOTADAS FACE AOS RESULTADOS NÃO CONFORMES

Os procedimentos técnicos e administrativos adotados pela ASAE e a definição de regras a que se deve obedecer nas situações em que são detetados resultados não conformes, encontram-se descritos no Plano Nacional de Colheita de Amostras, permitindo deste modo tornar uniforme a aplicação de princípios gerais de controlo oficial na colheita dos géneros alimentícios.

Conforme descrito no referido documento, todos os resultados laboratoriais das amostras colhidas no âmbito deste plano, bem como a rotulagem aposta aos géneros alimentícios, são sujeitos a análise técnica circunstanciada por parte da Divisão de Riscos Alimentares. Sempre que é detetada uma não conformidade na amostra, laboratorial e/ou de rotulagem, é efetuada a emissão de um Parecer Técnico.

O parecer técnico circunstanciado é apenso ao processo da colheita da amostra em causa, que inclui o Auto de Colheita e respetivos documentos de acompanhamento, e remetido à Unidade Nacional de Operações (UNO) da ASAE. Esta unidade orgânica é responsável por promover o planeamento das diligências descritas no documento “Plano Nacional de Colheita de Amostras”, através de Ordens de Operações remetidas às Unidades Regionais para cumprimento.

De acordo com o estabelecido neste plano, as medidas adotadas face a uma não conformidade, podem ser as seguintes:

- A retirada imediata do produto do mercado, nomeadamente nas situações em que se considera o género alimentício como não seguro, no âmbito do estabelecido no Regulamento 178/2002 (alimento não seguro) e/ou situações cuja rotulagem possa induzir em erro o consumidor.
- Inspeção à Unidade de produção do género alimentício onde teve origem a não conformidade. Esta medida é particularmente importante nas situações de não conformidade microbiológica, porque a segurança dos géneros alimentícios é acima de tudo garantida por uma abordagem essencialmente preventiva, com recurso à implementação de códigos de boas práticas de higiene e de fabrico em toda a cadeia alimentar, bem como, pela aplicação de procedimentos baseados nos princípios do HACCP. Este sistema permite identificar os perigos que podem ocorrer numa linha de produção e estabelecer os processos de controlo dos mesmos para garantir um produto seguro. Neste contexto, os critérios microbiológicos são usados como pontos de referência, em especial na validação dos procedimentos do sistema HACCP e de outras medidas de controlo da higiene dos géneros alimentícios, bem como na verificação do funcionamento correto destes sistemas de controlo.

Neste âmbito, sempre que os resultados dos testes baseados nos critérios microbiológicos estabelecidos forem «não satisfatórios», os operadores das empresas do sector alimentar devem tomar as medidas corretivas necessárias relativas aos critérios de higiene na produção para corrigir a não conformidade. Devem ainda, proceder à tomada de medidas de melhoria nos procedimentos do HACCP já existentes, bem como, adotar quaisquer outras medidas consideradas necessárias, com vista à proteção dos consumidores. Ou seja, tomarão medidas com vista a determinar a origem dos resultados não satisfatórios, a fim de impedir a repetição da contaminação microbiológica. Estas medidas podem consistir na modificação dos procedimentos baseados no sistema HACCP e/ou outras medidas de controlo da higiene.

7. CONCLUSÕES

Neste trabalho foram analisados os resultados de amostras de diferentes géneros alimentícios, colhidas e analisadas no âmbito do Plano Nacional de Colheita de amostras durante o ano de 2013. Como referido, **o principal objetivo da execução deste plano é aferir se os géneros alimentícios**

colocados à disposição do consumidor são seguros, ou seja, se não colocam em risco a saúde humana. Embora não seja o principal é igualmente **objetivo deste plano assegurar a veracidade das informações constantes dos rótulos dos géneros alimentícios colocados à venda, de modo a garantir que o consumidor não é enganado quando escolhe um determinado produto com base nas referidas informações.** É com base na informação necessária e adequada na rotulagem dos géneros alimentícios que o consumidor determina o seu uso adequado.

Como referido no início deste relatório, do total das 1851 amostras colhidas foram detetadas 143 amostras não conformes, o que significa que cerca de 8% das amostras colhidas não estavam de acordo com os critérios de segurança harmonizados em matéria de aceitabilidade dos alimentos e/ou com os critérios inerentes à rotulagem e/ou que não apresentavam os requisitos característicos do tipo de produto.

Efetuando a comparação com o ano de 2012, no ano 2013 foram colhidas mais 69 amostras do que no ano anterior, ou seja, houve um aumento de cerca de 4% no número de amostras colhidas. Relativamente ao número global de não conformidades, em 2013 verificou-se uma percentagem de não conformidades de 8%, sendo que em 2012 a percentagem de não conformidades foi de 10%. Desta análise verificou-se um decréscimo do número de não conformidades face ao ano anterior. No ano 2012 detetaram-se 174 amostras não conformes e no ano 2013 detetaram-se 140 amostras não conformes.

8. ANÁLISE DO RESULTADO DAS AMOSTRAS TOTAIS NÃO CONFORMES, POR GRUPO DE GÉNERO ALIMENTÍCIO

Dos vários grupos de géneros alimentícios analisados, relativamente ao número de amostras colhidas não conformes, foi o grupo das bebidas alcoólicas que apresentou maior número de não conformidades com 47 amostras, seguido do grupo dos óleos e gorduras alimentares com 24 amostras, seguido do grupo das carnes com 18 amostras, seguido do grupo do pescado com 16 amostras, do grupo dos lácteos com 8 amostras, do grupo dos frutos secos e secados com 7 amostras, do grupo dos condimentos, temperos, molhos e outras substâncias adicionadas aos géneros alimentícios com 6 amostras, dos grupos dos prontos para consumo e dos produtos hortícolas com 4 amostras cada, do grupo dos suplementos alimentares com 3 amostras, e por último dos grupos do mel, doces, compotas e outros doces e do grupo dos cereais com 1 amostra cada. Os grupos dos ovos e ovoprodutos e da alimentação especial (para crianças e lactentes) não apresentaram não conformidades.

Relativamente ao grupo das bebidas não alcoólicas e tal como referido, será tratado separadamente no âmbito de estudo deste grupo de géneros alimentícios.

O gráfico seguinte apresenta o número total de amostras não conformes, por grupo de género alimentício.

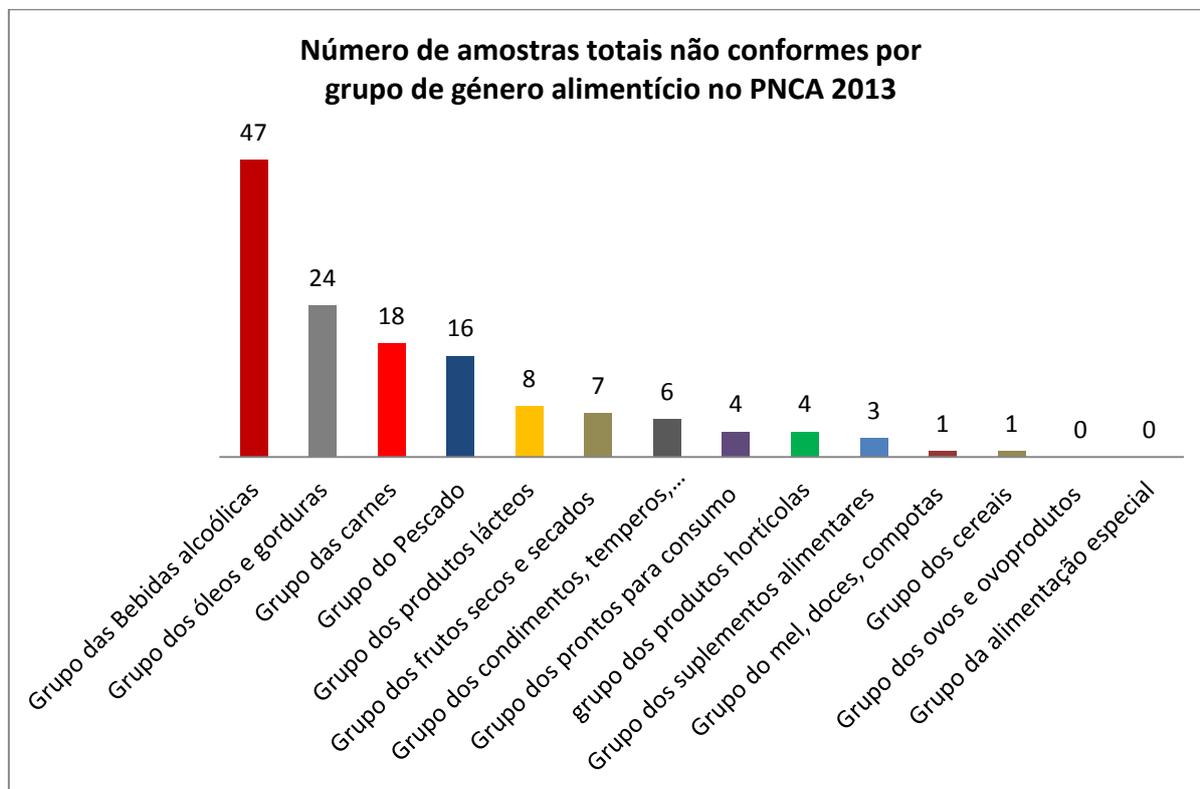


Gráfico 74 – Número de não conformidades por grupo de géneros alimentícios no PNCA 2013.

Se a avaliação for efetuada por percentagem de não conformidades por grupo, é o grupo dos óleos e gorduras alimentares com 24%, que apresenta maior percentagem de não conformidades, seguido do grupo dos suplementos alimentares com 19% de não conformidade, do grupo das bebidas alcoólicas com 13% de não conformidades, seguido do grupo do pescado com 8% de não conformidades, seguido dos grupos dos frutos secos e secados e dos condimentos, temperos, molhos e outras substâncias adicionadas aos géneros alimentícios com 7% de não conformidades, seguido dos grupos das carnes e dos produtos hortícolas com 6% de não conformidades, do grupo dos lácteos com 4%, do grupo dos prontos para consumo com 3%, e por último dos grupos do mel, doces, compotas e outros doces e do grupo dos cereais com 2%.

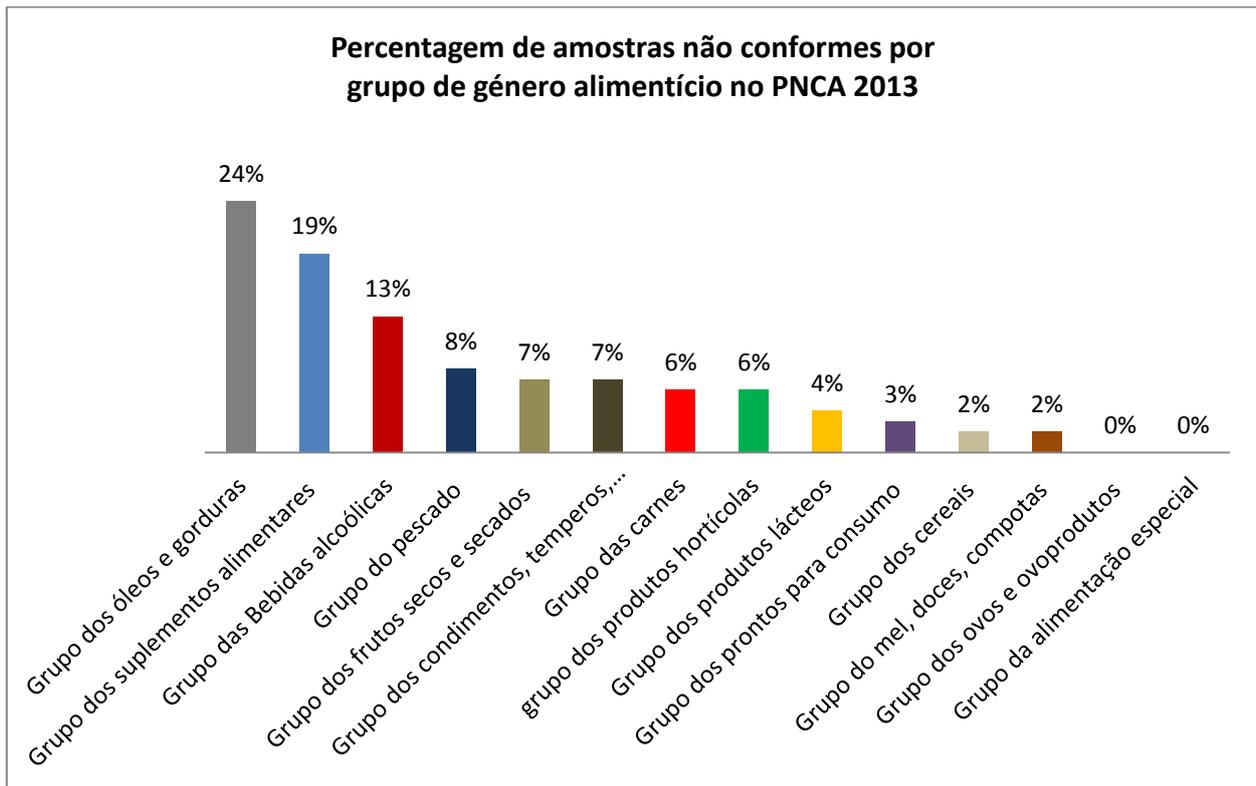


Gráfico 75 – Percentagem de não conformidades por grupo de géneros alimentícios no PNCA 2013.

Tratando isoladamente cada grupo e por tipo de não conformidade relativamente às análises microbiológicas, químicas, apreciação de rotulagem, fraude e análise sensorial, obtiveram-se os resultados por grupo de género alimentício indicados na seguinte tabela:

	Microbiológicas	Químicas	Rotulagem	Fraude	Sensoriais
Grupo dos prontos para consumo	2	---	2	---	---
Grupo de Alimentação Especial	---	---	---	---	---
Grupo das bebidas não alcoólicas	---	---	---	---	---
Grupo dos produtos hortícolas e fruta (frescos e congelados)	---	4	---	---	---
Grupo dos produtos de pesca	13	3	---	---	---
Suplementos alimentares	---	---	1	2	---
Grupo dos óleos, gorduras e azeites	---	---	---	14	10
Grupo dos produtos lácteos	7	---	---	1	---
Grupo dos frutos secos e secados	1	2	---	4	---
Condimentos, temperos, especiarias e molhos e substâncias adicionadas aos géneros alimentícios	---	1	---	5	---
Grupo Mel, compotas, doces e outros doces	---	1	---	---	---
Grupo de cereais e derivados de cereais	---	---	---	1	---
Grupo de Carnes e produtos à base de carne	14	2	3	---	---
Grupo de bebidas alcoólicas	---	17	---	26	4
Grupo dos ovos e ovoprodutos	---	---	---	---	---

Tabela 2 - Número e tipo de não conformidade por grupo de género alimentício.

Na tabela acima encontram-se apresentados todas as não conformidades por grupo de género alimentício.

Seguidamente, os dados irão ser apresentados separadamente, ou seja, todas as amostras que, pelas suas características apresentam um perigo identificado em diplomas próprios, ou não estando contemplados em diplomas, são suscetíveis de colocar em causa a saúde humana, irão ser analisadas separadamente das amostras colhidas para apreciação de rotulagem (que podem ou não ter sido alvo de análises laboratoriais).

9. ANÁLISE DAS AMOSTRAS SUSCETÍVEIS DE CONSTITUIR UM RISCO PARA A SAÚDE

Entende-se por risco, a probabilidade da ocorrência de um efeito adverso à saúde e da gravidade desse efeito, causado por um perigo ou perigos existentes no alimento.

Entende-se como perigo, um agente **biológico, químico** ou **físico** presente no género alimentício, ou na condição de género alimentício, com potencial para causar um efeito adverso na saúde humana. A existência de perigos veiculados pelos alimentos é uma situação presente no nosso dia-a-dia, sendo dada cada vez mais importância ao risco que lhes pode estar associado.

Os **perigos biológicos** são os que apresentam o risco mais imediato à inocuidade do alimento. Neste grupo de perigos englobam-se as bactérias, fungos, vírus, parasitas e toxinas microbianas. Alguns destes organismos vivem e desenvolvem-se nos manipuladores e podem ser transmitidos aos alimentos pelos mesmos. Outros ocorrem naturalmente no ambiente onde os alimentos são produzidos. A maior parte é destruída por processamentos térmicos e muitos podem ser controlados por práticas adequadas de armazenamento e manipulação, boas práticas de higiene e fabrico, controlo adequado do tempo e temperatura de confeção.

Os **perigos químicos** são na sua maioria um conjunto de perigos de origem diversa, desde aqueles que se encontram associados às características das próprias matérias-primas, até aos criados ou introduzidos durante o processo. Por perigos químicos entendem-se os aditivos alimentares (usados em concentrações excessivas); os pesticidas; medicamentos veterinários; metais pesados; toxinas naturais (ex. cogumelos, peixes exóticos, marisco); alergénios (ex. glúten, proteína do leite); substâncias naturais vegetais (ex. solanina da batata); químicos criados pelo processo (hidrocarbonetos aromáticos policíclicos ou aminas heterocíclicas) ou introduzidos no processo (ex. produtos de limpeza e desinfeção).

Os **perigos físicos** pertencem a um vasto conjunto de perigos, de origem diversa. Desde objetos presentes em matérias-primas até objetos que podem ser introduzidos nos produtos alimentares pelos processos a que estão sujeitos, ou pelos próprios manipuladores. Estes perigos podem provir dos materiais de embalagem e acondicionamento das matérias-primas, de produtos em curso ou produtos acabados; equipamentos e utensílios; dos próprios manipuladores entre outros.

No que concerne aos perigos com potencial risco associado foram colhidas 1296 amostras, incluindo 144 colhidas para controlo das bebidas não alcoólicas. Uma vez que este grupo não foi tratado neste relatório, excluindo as amostras colhidas no grupo das bebidas não alcoólicas, foram colhidas 1152 amostras para controlo dos perigos microbiológicos, químicos e nutricionais e detetadas 51 amostras não conformes (4% de não conformidades). Não foi identificada nenhuma situação relacionada com perigos físicos apenas perigos biológicos, químicos e nutricionais.

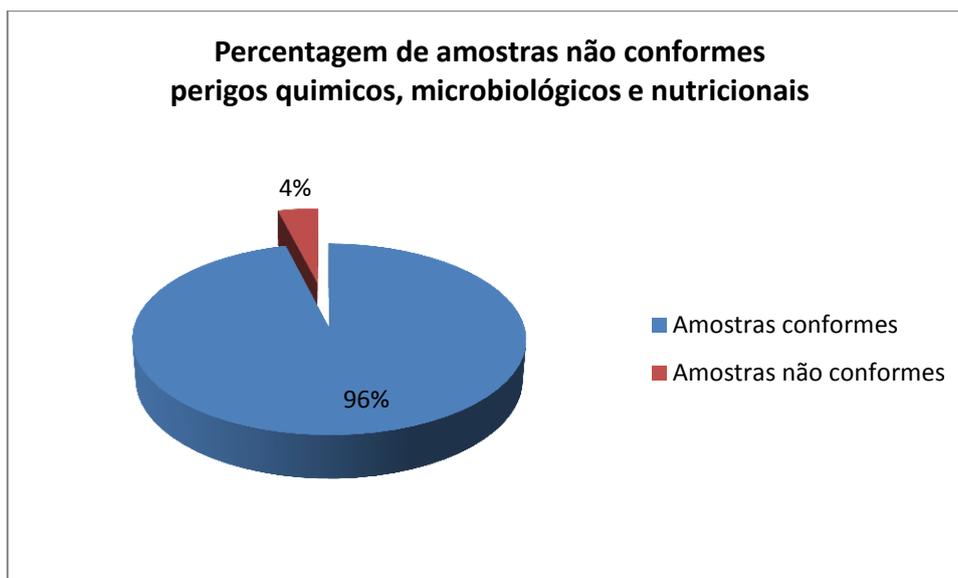


Gráfico 76 – Percentagem de não conformidades a perigos químicos, microbiológicos e nutricionais.

As não conformidades verificaram-se nos seguintes grupos:

1. Grupo das carnes
2. Grupo do pescado;
3. Grupo dos produtos lácteos;
4. Grupo dos produtos hortícolas e frutas;
5. Grupo dos frutos secos e secados;
6. Grupo dos prontos para consumo;
7. Grupo dos cereais e derivados dos cereais;
8. Grupo do mel, compotas e doces
9. Grupo dos condimentos, temperos especiarias e substâncias adicionadas aos géneros alimentícios.

Do total das 51 amostras com resultados não conformes a perigos, 16 correspondem a não conformidades detetadas no grupo pescado, outras 16 amostras correspondem a não conformidades do grupo das carnes, 7 amostras a não conformidades no grupo dos produtos lácteos, 4 amostras do grupo das hortícolas e frutas, 3 amostras relacionadas com o grupo dos frutos secos e secados, 2 amostras do grupo dos prontos para consumo, 1 amostra nos grupos dos condimentos, temperos e especiarias, 1 amostra no grupo dos cereais e derivados dos cereais e 1 amostra no grupo do mel, compotas e doces, de acordo com o seguinte gráfico.

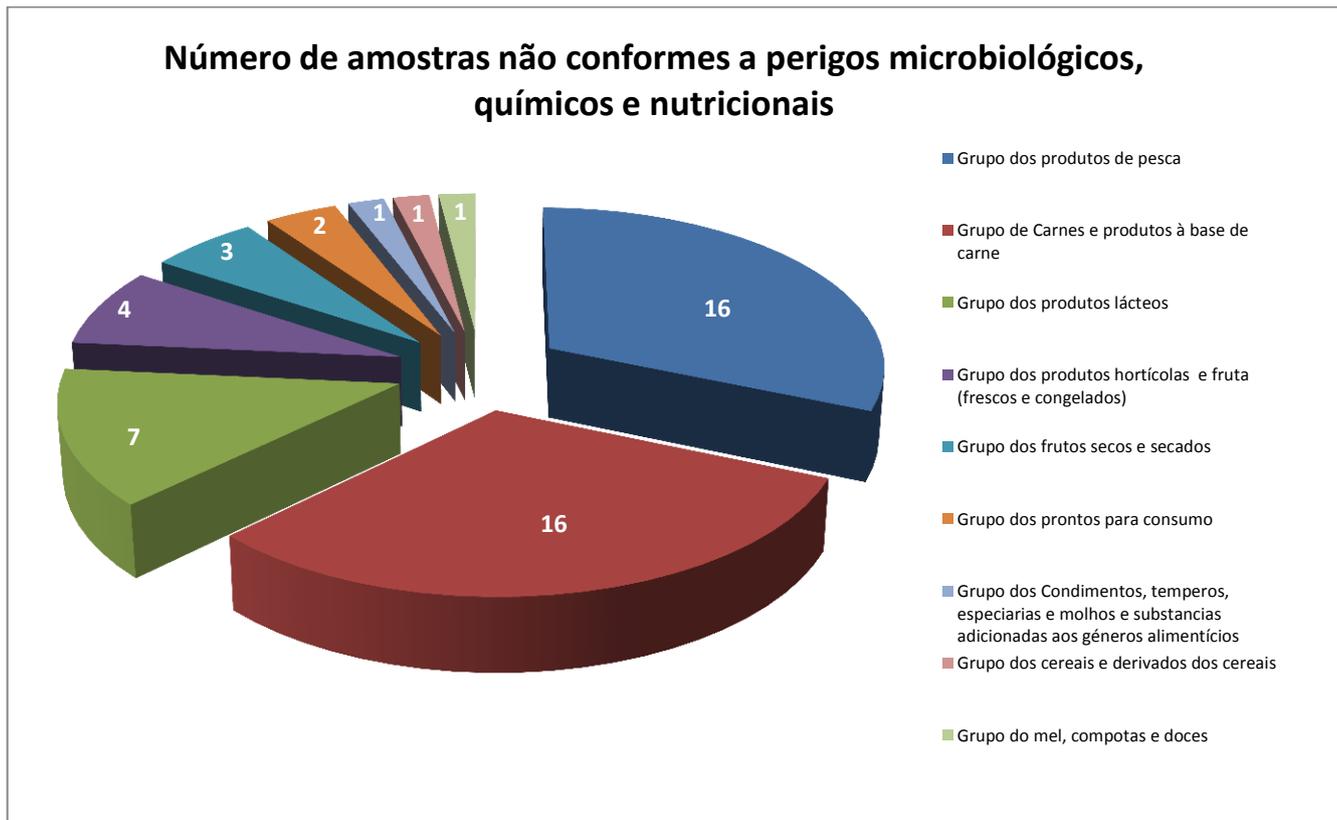


Gráfico 76 – Número de amostras não conformes suscetíveis de constituir um risco para a saúde, por grupo.

Ao efetuarmos uma análise por percentagem verifica-se que o grupo da pesca é o que aparece com maior número de não conformidades.

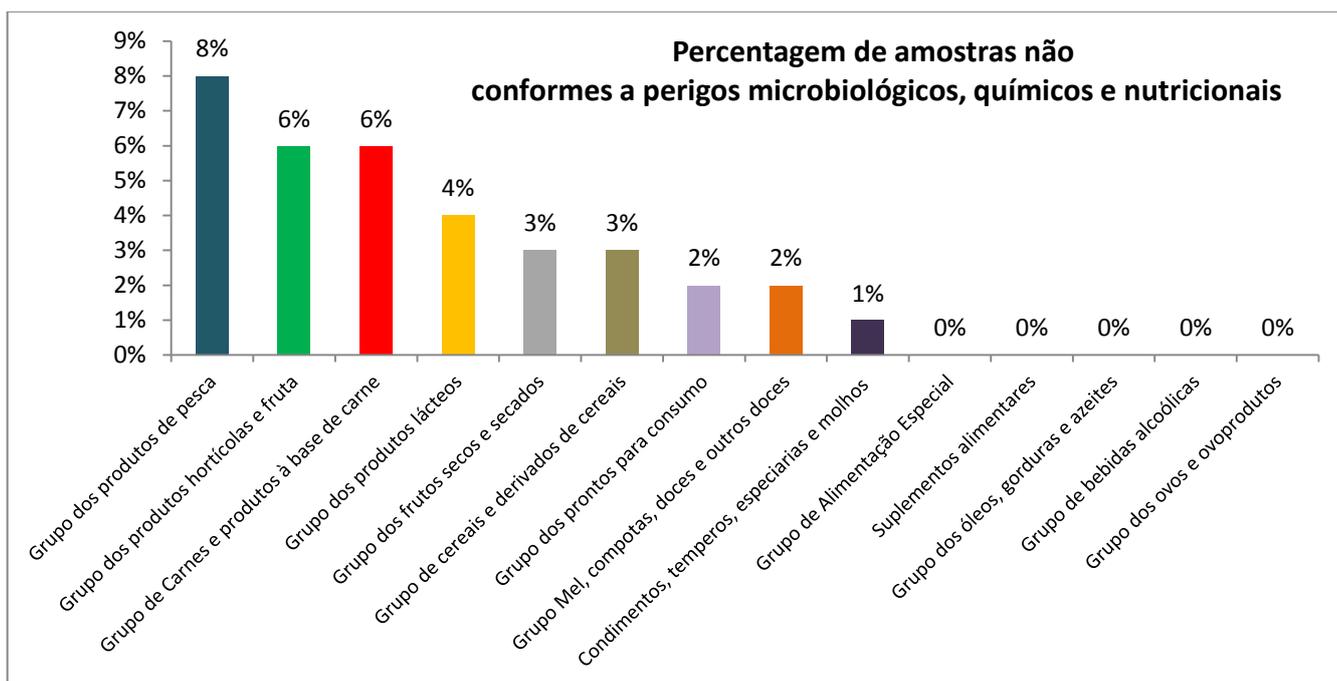


Gráfico 77 – Número de amostras não conformes suscetíveis de constituir um risco para a saúde, por grupo.

Relativamente aos perigos identificados em diplomas legais associados aos grupos de géneros alimentícios, a maior causa de não conformidade identificada foi a presença de *Salmonella* em 19 amostras, sendo que em 3 delas foi detetada em géneros alimentícios que são consumidos sem que antes sofram qualquer transformação e por isso com alguma probabilidade de risco para a saúde do consumidor. Foi detetada num queijo, num prato cozinhado e em coco ralado. É ainda de referir que 6 amostras de queijos apresentaram à contagem de *Listeria monocytogenes* um teor superior às 100ufc/g. No que concerne aos contaminantes, 4 amostras de hortícolas apresentaram um teor de nitratos superior ao máximo permitido, 2 amostras de moluscos bivalves apresentaram um teor cádmio também superior ao máximo permitido, 2 amostras de frutos secos, nomeadamente figo seco, apresentaram teores de Aflatoxina superior ao máximo permitido e 1 amostra de pimenta branca apresentou um teor de Ocratoxina A superior ao máximo admissível.

A tabela seguinte resume sucintamente o tipo de perigo detetado por grupo de género alimentício e que poderá constituir um risco para a saúde dos consumidores.

	<i>Análises Microbiológicas</i>				<i>Análises Químicas</i>				
	<i>E. coli</i>	<i>Listeria</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Staph. aureus</i>	Alergêneos e/ou aditivos	Aflatoxinas	Cádmio	Nitratos	Ocratoxina A
Grupo dos produtos de pesca	13	---	2	---	1	---	2	---	---
Grupo de Carnes e produtos à base de carne	---	---	14	---	2	---	---	---	---
Grupo dos produtos lácteos	---	6	1	---	---	---	---	---	---
Grupo dos produtos hortícolas e fruta (frescos e congelados)	---	---	---	---	---	---	---	4	---
Grupo dos frutos secos e secados	---	---	1	---	---	2	---	---	---
Grupo dos prontos para consumo	---	1	1	1	---	---	---	---	---
Grupo dos condimentos, temperos, especiarias e molhos	---	---	---	---	---	---	---	---	1
Grupo dos cereais ou derivados dos cereais	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Grupo do mel, compotas e doces	-	-	-	-	1	-	-	-	-

Tabela 3 - Número de amostras não conformes a perigos, por grupo de género alimentício e por perigo.

De uma forma geral, numa análise por grupos, conclui-se que o grupo das carnes, dos produtos lácteos e do pescado são os que, em termos microbiológicos apresentam maior preocupação. Os géneros alimentícios constantes destes grupos são dos mais consumidos, o que faz com que os consumidores estejam mais expostos aos perigos associados a estes grupos de alimentos face a outros. No grupo das carnes o risco será sempre menor se a mesma for devidamente confeccionada, acontecendo o mesmo com o grupo do pescado, tendo sido identificado subgrupo dos moluscos bivalves como o único com não conformidades. O risco neste grupo de alimentos é alto se os alimentos não foram submetidos a um processo térmico eficaz que permita eliminar as bactérias totalmente, nomeadamente se forem patogénicas. Se for garantido um tratamento eficaz, o risco será menor ou mesmo nulo. O consumo de bivalves assume alguma proporção em determinadas épocas do ano mas com maior incidência nos meses de Verão, importa dar continuidade a estas colheitas, dado ter sido o grupo com maior número de não conformidades.

Das várias não conformidades verificadas no grupo dos produtos lácteos, podem constituir risco para a saúde humana a presença de *Listeria monocytogenes* e *E. coli* detetada em queijos, uma vez que são produtos que são consumidos conforme se apresentam, sem sofrerem qualquer transformação que eventualmente poderia reduzir o perigo para um nível aceitável. É ainda de salientar que a presença destas bactérias está a ocorrer em queijos produzidos a partir de leite cru. Interessa por isso, como já referido anteriormente dar continuidade à colheita deste subgrupo.

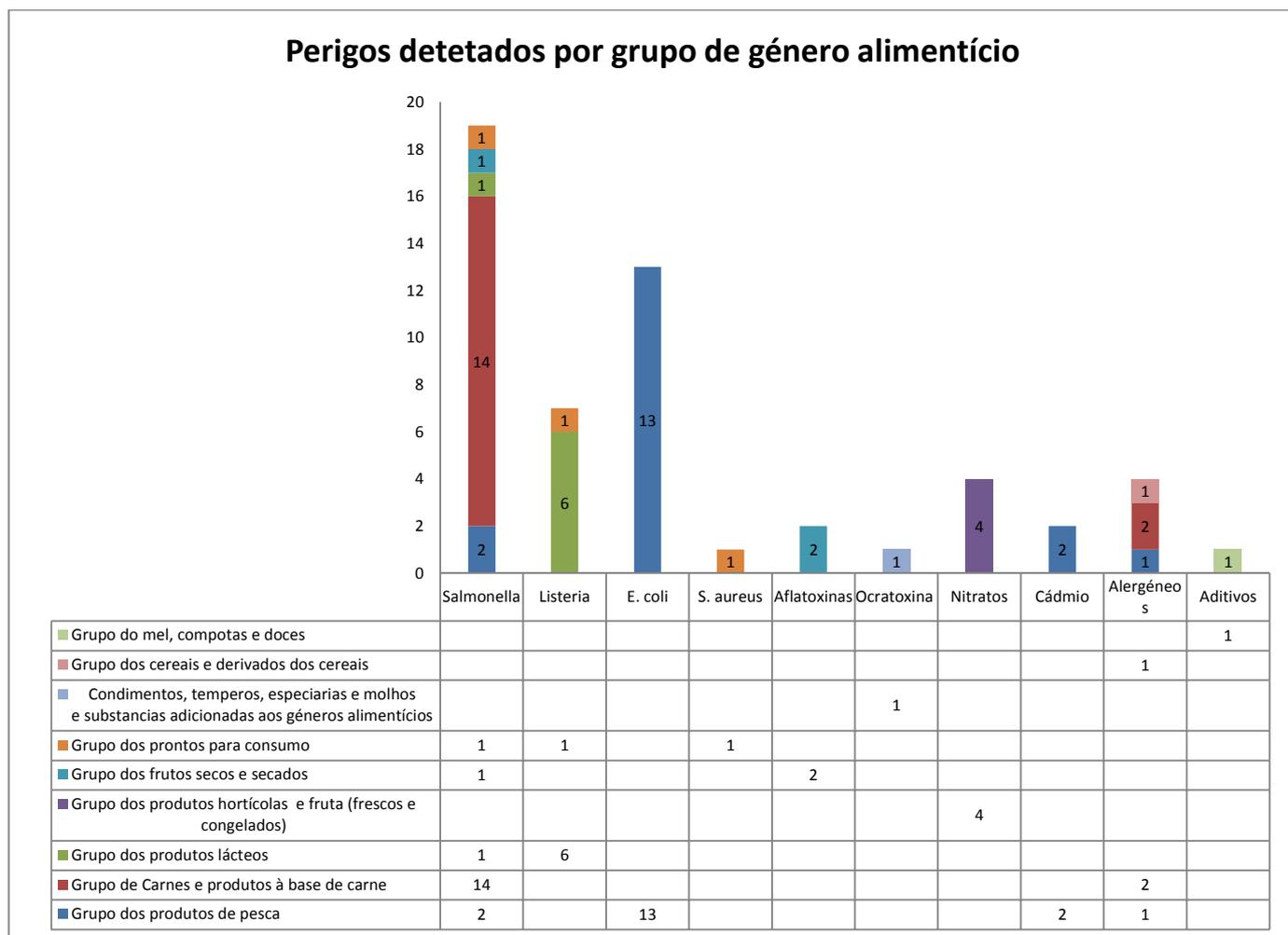


Gráfico 78 – Perigos detetados por grupo de género alimentício em 2013

10. ANÁLISE DOS DADOS DE ROTULAGEM/FRAUDE:

Todas as amostras colhidas neste plano foram apreciadas relativamente às menções apostas na rotulagem. No entanto e porque a informação ao consumidor é uma das preocupações inerentes a este plano, foram colhidas 568 amostras unicamente com o objetivo de verificar os requisitos legais aplicáveis, confirmando a informação. Nestas amostras incluem-se as 357 amostras de bebidas alcoólicas e as 100 de óleos e gorduras.

No que respeita às não conformidades detetadas, a distribuição encontram-se descritas na tabela abaixo.

	Rotulagem	Fraude	Sensoriais
Grupo dos prontos para consumo		2	---
Grupo de Alimentação Especial	1	---	---
Grupo dos produtos hortícolas e fruta (frescos e congelados)	---	---	---
Grupo dos produtos de pesca	---	---	---
Suplementos alimentares	1	2	---
Grupo dos óleos, gorduras e azeites	---	14	10
Grupo dos produtos lácteos	1	---
Grupo dos frutos secos e secados	4	4	---
Condimentos, temperos, especiarias e molhos e substâncias adicionadas aos géneros alimentícios	5	---
Grupo Mel, compotas, doces e outros doces	---	---	---
Grupo de cereais e derivados de cereais	---	---
Grupo de Carnes e produtos à base de carne	3	---	---
Grupo de bebidas alcoólicas	12	26	8
Grupo dos ovos e ovoprodutos	---	---	---

Tabela 5 - Número de não conformidades por rotulagem, fraude e análises sensoriais detetadas no PNCA 2013.

O grupo que apresentou maior número de não conformidades foi o grupo das bebidas alcoólicas, seguido do grupo dos óleos, azeites e gorduras alimentares.

O gráfico seguinte reflete os valores representados na tabela anterior.

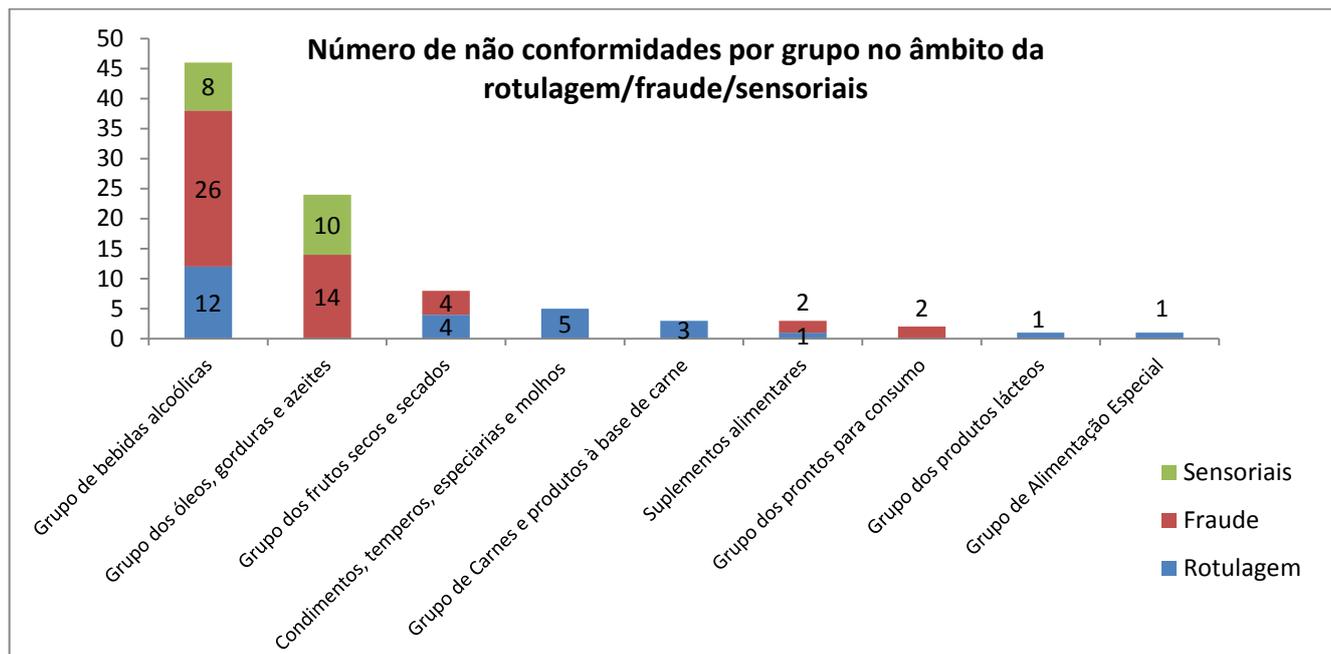


Gráfico 79 – Número de não conformidades detetadas no âmbito da rotulagem/fraude/A. Sensoriais, por grupo.

11. RESULTADOS GLOBAIS

Ao compararmos os resultados das não conformidades totais obtidas desde 2009 a 2013, verificamos que desde 2011 até 2013 verifica-se um decréscimo. Ao compararmos com o número de amostras colhidas e dado que as mesmas têm vindo a aumentar, considera-se esse facto bastante positivo.

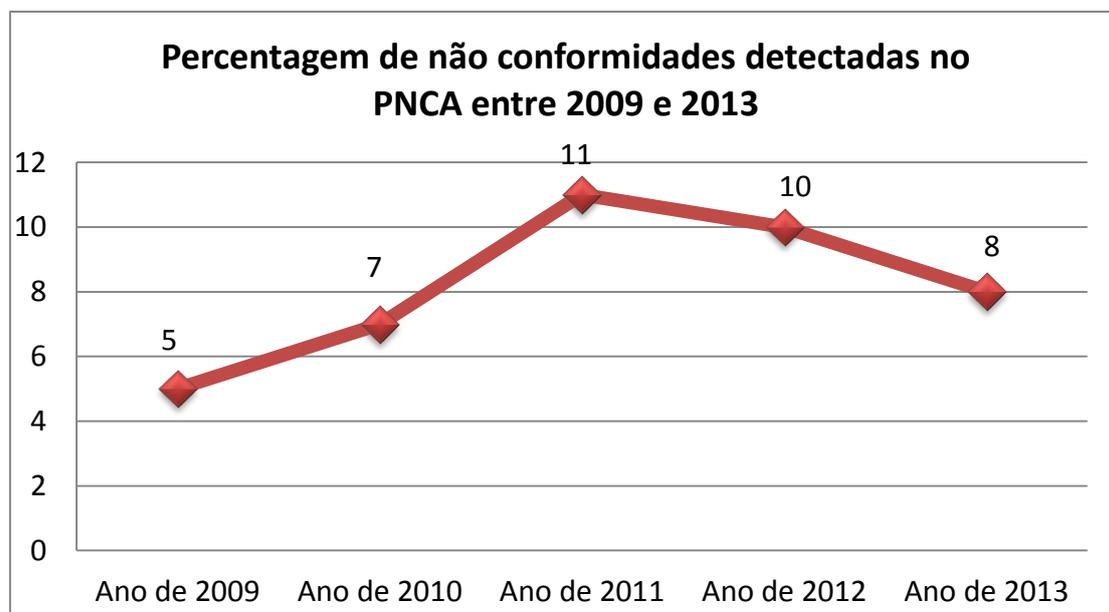


Gráfico 80 - Percentagem de não conformidades detetadas no PNCA entre 2009 a 2013

Percentagem não conformidades 2012	Percentagem não conformidades 2013	Diferença
10%	8%	- 2%

De acordo com o gráfico acima apresentado, verifica-se uma ligeira diminuição no número de amostras não conformes relativamente às determinações microbiológicas e químicas. Face ao exposto podemos concluir que os resultados obtidos do ano 2013 indiciam que os géneros alimentícios colocados à disposição do consumidor no mercado são, na sua grande maioria, seguros. Verifica-se ainda uma acentuada diminuição das não conformidades relativamente à rotulagem. Ao contrário, a fraude assume uma importância cada vez maior, dado o elevado número de não conformidades detetadas.

É fundamental pelos dados apresentados, dar continuidade a este tipo de controlo oficial, servindo a análise dos resultados obtidos anualmente para aferir o número e tipo de géneros alimentícios a controlar.

O gráfico seguinte reflete o tipo de não conformidades ocorridas entre 2009 e 2013.

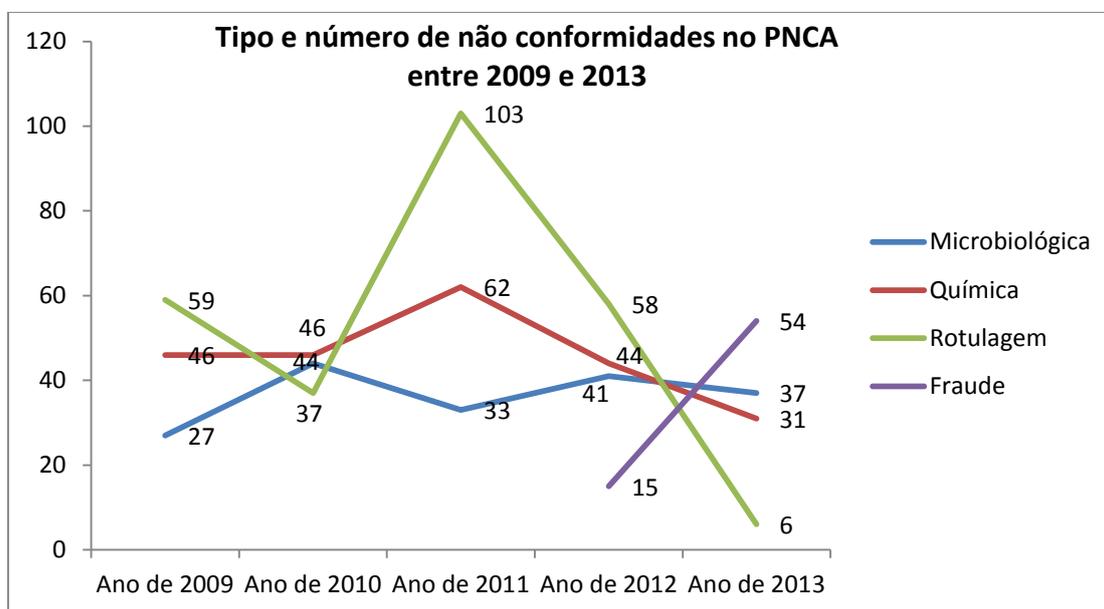


Gráfico 92 – Número e tipo de não conformidade no entre PNCA 2009 a 2013.

12. PERSPETIVAS FUTURAS

Da análise de todos os dados propõe-se o seguinte:

Dentro dos grupos de alimentos definidos, existem subgrupos que carecem de maior vigilância face a outros e face ao âmbito, nomeadamente:

1. Os preparados de carne e carne picada, do grupo das carnes para risco;
2. Os moluscos bivalves, do grupo do pescado para risco;
3. O queijo obtido a partir de leite cru, do grupo dos lácteos para risco;
4. Os produtos hortícolas de folhas (espinafres), do grupo dos produtos hortícolas e fruta para risco;
5. O grupo das bebidas alcoólicas para rotulagem/fraude;
6. O azeite, no grupo dos óleos, azeite e gorduras alimentares para rotulagem/fraude.

Propõe-se ainda, uma reestruturação do PNCA (Plano Nacional Colheita de Amostras) contemplando os seguintes pontos:

1. Ao analisarmos os dados referentes a 2013, conclui-se que a maior percentagem de não conformidades não está relacionada com o risco, mas com situações fraude sobre mercadorias, pelo que a proposta poderá passar por criar um grupo de amostras especificamente para o controlo de fraude;
2. Garantir que o cumprimento do plano correspondente ao planeado, mantendo uma monitorização constante para possíveis desvios;
3. Os subgrupos de géneros alimentícios devem manter-se dentro do possível, inalterados;
4. Deve ser assegurada a colheita representativa de todos os grupos de géneros alimentícios no ano;

5. Perante a análise que tem vindo a ser feita ao longo dos anos sobre o grupo das bebidas alcoólica, considera-se que este grupo deve, no planeamento do PNCA 2014, fazer parte dos grupos pertencentes ao grau de risco III. Assim, este grupo deverá passar a ter um número de amostras mais baixo para a deteção de perigos associados, e a maior percentagem de amostras colhidas deverá ser efetuada no âmbito da deteção de irregularidades referentes a rotulagem e fraude sobre mercadorias.

13. LISTA DE ABREVIATURAS

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BAP – Balança Alimentar Portuguesa

BEDI-Banco de Dados das Análises Isotópicas

CE – Comissão Europeia

DRAL- Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios

DRA – Divisão de Riscos Alimentares

DDA – Dose Diária Admissível

UNO – Unidade Operacional de Operações

EM – Estados-membros

GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

INE – Instituto Nacional de Estatística, I.P.

LMR – Limite Máximo de Resíduos

MAMAOT – Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do ordenamento do Território

MBV – Moluscos bivalves vivos

OGM – Organismos geneticamente modificados

OMS – Organização Mundial de Saúde

PNCA – Plano Nacional de Colheita de Amostras

RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema de Alerta Rápido)

VTBEV- Verificação Técnica das Bebidas Espirituosas Vínicas