



POLITÉCNICO DE COIMBRA  
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Inês de Matos Portilha

# **Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

Orientador: Professora Goreti Botelho

Coorientador: Professor Ivo Rodrigues

Coimbra, 2018

Inês de Matos Portilha

## **Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agrária de Coimbra para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de mestre em Engenharia Alimentar

Orientador: Professora Goreti Botelho

Coorientador: Professor Ivo Rodrigues

Coimbra, 2018

## **Agradecimentos**

O trabalho que aqui se apresenta só foi possível graças à colaboração e apoio de algumas pessoas, às quais não posso deixar de prestar o meu reconhecimento.

Em primeiro lugar gostaria de agradecer aos meus dois orientadores, à Professora Goreti Botelho e ao Professor Ivo Rodrigues pelo apoio durante todo o estágio.

Ao meu tutor na ASAE, o Dr. Pedro Nabais, pelo que me ensinou durante todo o percurso e pela disponibilidade e paciência.

A toda a restante equipa da DRA que me acolherem e apoiarem durante estes seis meses.

Por fim não posso deixar de agradecer a minha família e amigos, em especial aos meus pais, por me proporcionarem a possibilidade de aprofundar os meus conhecimentos e pelo apoio e confiança de que seria capaz de o fazer.

## Resumo

O presente relatório tem como objetivo abordar o controlo oficial e a verificação técnica que é efetuada pela ASAE, dando ênfase às bebidas alcoólicas, não esquecendo também todos os outros produtos alimentares. Relativamente às bebidas alcoólicas foi feita uma abordagem ao vinho tinto, ao vinho espumante e ao brandy. Foram realçados os respetivos enquadramentos legais destes produtos e quais as razões da maioria das não conformidades registadas pela ASAE. As não conformidades observadas com maior frequência nas bebidas alcoólicas foram: o não cumprimento dos requisitos legais, problemas na rotulagem, o valor do título alcoométrico volúmico (TAV) no rótulo não corresponder ao TAV real da bebida e a análise sensorial defeituosa.

São também apresentados cinco casos práticos de diversos produtos alimentares, nomeadamente sobre vinho espumante, carne picada, salsicha fresca de peru, azeite virgem extra e tentáculos de pota congelados.

Estes casos serviram para exemplificar o tipo de controlo que é realizado diariamente por esta entidade, a fim de controlar os produtos que se encontram à venda no mercado nacional.

**Palavras-chave:** Bebida alcoólica, Controlo oficial, Verificação técnica, Enquadramento legal, Conformidade, Rotulagem

## Abstract

This report aims to address the official control and the technical verification carried out by ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (Food and Economic Security Authority)), emphasizing alcoholic beverages, but also all the other food products. About alcoholic beverages was made an approach to red wine, sparkling wine and brandy. The legal frameworks of these products were highlighted as well as the reasons for most nonconformities recorded by ASAE. The nonconformities most frequently observed in alcoholic beverages were: the noncompliance with legal requirements, labelling problems, the value of alcohol by volume (ABV) in the label doesn't match with the real ABV on the beverage and defective sensory analysis.

There are also five practical cases of various food products, particularly about the sparkling wine, ground beef, fresh turkey sausages, extra virgin oil and frozen squid tentacles.

These cases served to exemplify the type of control that is carried out daily by this entity, to control the products that are found on sale in the national market.

**Keywords:** Spirit Drinks, Official Control, Technical Verification, Legal requirements, Conformities, Labelling

## Índice

Agradecimentos .....	i
Resumo .....	ii
Abstract .....	iii
Índice .....	iv
Índice de Figuras .....	vi
Índice de Tabelas.....	vii
Lista de abreviaturas .....	viii
1. Introdução.....	1
1.1. Local de estágio.....	1
1.2. Revisão bibliográfica .....	1
1.2.1. Vinho tinto .....	2
1.2.1.1. História do vinho.....	2
1.2.1.2. Enquadramento legal.....	4
1.2.1.3. Fluxograma de produção do vinho tinto .....	5
1.2.1.4. Principais etapas de produção de vinho tinto .....	6
1.2.2. Vinho espumante .....	6
1.2.2.1. História do vinho espumante .....	6
1.2.2.2. <i>Enquadramento legal</i> .....	7
1.2.2.3. Fluxograma de produção do vinho espumante (método clássico) .....	8
1.2.2.4. Principais etapas de produção de vinho espumante .....	9
1.2.3. Bebida espirituosa de origem vínica - Brandy .....	10
1.2.3.1. História das bebidas espirituosas de origem vínica.....	10
1.2.3.2. Enquadramento legal.....	10
1.2.3.3. Fluxograma de produção do brandy .....	12

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

1.2.3.4. Principais etapas de produção do brandy .....	13
1.2.3. O sector em Portugal (INE) .....	14
2. Rotulagem .....	16
2.1. Rotulagem em produtos vitivinícolas .....	17
3. Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) .....	18
4. Plano Nacional de Fiscalização (PNFA) .....	20
5. Pedidos de Verificação Técnica (PVT) .....	23
6. Casos práticos .....	24
6.1. Caso prático 1: Vinho espumante .....	24
6.2. Caso prático 2: Carne picada.....	25
6.3. Caso prático 3: Salsicha fresca de peru.....	26
6.4. Caso prático 4: Azeite Virgem Extra .....	26
6.5. Caso Prático 5: Tentáculos de pota congelados .....	28
7. Atividades complementares realizadas .....	30
8. Conclusões .....	34
9. Referências bibliográficas .....	35
ANEXO 1 – Riscos e Alimentos: Bebidas alcoólicas nº 16 (julho 2018) .....	37

## Índice de Figuras

Figura 1- Logótipo da ASAE .....	1
Figura 2 - Fluxograma simplificado da produção de vinho tinto .....	5
Figura 3 - Fluxograma simplificado da produção do vinho espumante .....	8
Figura 4 – Fluxograma simplificado da produção do brandy.....	12
Figura 5 - Consumo de álcool per capita em Portugal e na Europa .....	14
Figura 6 - Evolução da produção e consumo de vinho em Portugal .....	14
Figura 7 - Estrutura do Consumo de Álcool, Por Tipo de Bebida Alcoólica .....	15
Figura 8 - Dados do PNCA 2015/17, do grupo das bebidas alcoólicas .....	20
Figura 9 - Dados do PNFA 2015/17, do grupo das bebidas alcoólicas.....	23
Figura 10 - Fotografia do vinho espumante sem rótulo .....	24
Figura 11 - Declaração nutricional apresentada no azeite virgem extra .....	27
Figura 12 - Rótulo apresentado para os tentáculos de pota .....	29
Figura 13 - Fígado congelado mal-acondicionado .....	30
Figura 14 - Salsicha congelada mal-acondicionada .....	31
Figura 15 – [A] “Bacalhau” com natas e [B] Salada de “polvo” .....	31

## Índice de Tabelas

Tabela 1- Nº de amostras colhidas em cada grupo no âmbito do PNCA .....	19
Tabela 2 - Resultados das análises realizadas à amostra de carne picada .....	25
Tabela 3 - Exemplo de uma declaração nutricional .....	27
Tabela 4 - Avaliação dos resultados laboratoriais realizados aos tentáculos de pota ...	28

## Lista de abreviaturas

**ASAE** – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

**DGS** - Direcção-Geral da Saúde

**DGAV** – Direcção Geral da Alimentação e Veterinária

**DRA** – Divisão de Riscos Alimentares

**DTU** - Technical University of Denmark

**EFSA** - European Food Safety Authority

**ERSAR** – Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos

**GA** - Género Alimentício

**INRA** - Institut national de la recherche agronomique

**INSA** - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

**IPMA** - Instituto Português do Mar e da Atmosfera

**IVV** - Instituto do Vinho e da Vinha

**MARE-IPL** - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Instituto Politécnico de Leiria

**PNCA** – Plano Nacional de Colheita de Amostras da ASAE

**PNFA** - Plano Nacional de Fiscalização da ASAE

**PVT** – Pedido de verificação técnica

**RELACRE** - Associação de Laboratórios Acreditados de Portugal

**TAV** - Título alcoométrico volúmico

## 1. Introdução

### 1.1. Local de estágio

O estágio foi realizado na divisão de riscos alimentares (DRA), unidade orgânica da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) no âmbito do Mestrado em Engenharia Alimentar, na Escola Superior Agrária de Coimbra pertencente ao Instituto Politécnico de Coimbra e decorreu entre 2 de janeiro e 2 de julho de 2018.



Figura 1- Logótipo da ASAE

A ASAE, estabelecida em 2006, é o ponto focal da European Food Safety Authority (EFSA), figura 1, em Portugal, especializada no âmbito da Segurança Alimentar e de Fiscalização Económica.

Tem como missão a avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como a fiscalização dos agentes económicos e da sua atividade, na área alimentar e económica, desde os estabelecimentos industriais de produção aos estabelecimentos de comércio, aplicando e regulando o cumprimento da legislação reguladora dessas mesmas áreas.

A ASAE rege-se pelos princípios da independência científica, da precaução, da credibilidade e transparência e da confidencialidade (ASAE<sup>a</sup>, 2018).

### 1.2. Revisão bibliográfica

Dada a vasta quantidade de bebidas alcoólicas de origem vínica que existem, optou-se pela divisão das mesmas em três categorias: o vinho tranquilo (vinho tinto), o vinho espumante e as bebidas espirituosas de origem vínica, em particular o brandy. Apresenta-se de seguida uma breve contextualização do produto relativamente à sua história seguido por um fluxograma de um produto que se

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

inclua na respetiva categoria onde se apresentam também as etapas mais importantes.

*1.2.1. Vinho tinto**1.2.1.1. História do vinho*

De acordo com o Instituto do Vinho e da Vinha (IVV), pensa-se que a vinha terá sido cultivada pela primeira vez em terras da Península Ibérica, cerca de 2 000 anos a.C., pelos Tartessos, que utilizavam o vinho como moeda de troca.

Nos séculos VI e VII d.C., acontece a grande expansão do Cristianismo. O vinho torna-se então indispensável para o ato sagrado da comunhão.

Entre os séculos XII e XIII d.C., o vinho constituiu o principal produto exportado. Entretanto, já se tinha iniciado a Reconquista Cristã. As lutas dão-se por todo o território e as constantes ações de guerra iam destruindo as culturas, incluindo a vinha.

A fundação de Portugal, em 1143, por D. Afonso Henriques, e a conquista da totalidade do território português aos Mouros, em 1249, permitiu que se instalassem Ordens religiosas, militares e monásticas, com destaque para os Templários, Hospitalários, Sant'Iago da Espada e Cister, que povoaram e arrotearam extensas regiões, tornando-se ativos centros de colonização agrícola, alargando-se, deste modo, as áreas de cultivo da vinha.

O vinho passou, então, a fazer parte da dieta do homem medieval começando a ter algum significado nos rendimentos dos senhores feudais. No entanto, muita da sua importância provinha também do seu papel nas cerimónias religiosas. Daí o interesse dos clérigos, igrejas e mosteiros, então em posição dominante, pela cultura da vinha.

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

Os vinhos de Portugal começaram a ser conhecidos até no norte da Europa. Foi na segunda metade do século XIV, que a produção de vinho começou a ter um grande desenvolvimento, renovando-se e incrementando-se a sua exportação.

Nos séculos XV e XVI, no período da expansão portuguesa, as naus e galeões que partiram em direção à Índia, um dos produtos que transportavam era o vinho.

Em meados do século XVI, Lisboa era o maior centro de consumo e distribuição de vinho do império - a expansão marítima portuguesa levava este produto aos quatro cantos do mundo.

Em 1703, Portugal e a Inglaterra assinaram o Tratado de Methwen, onde ficou estabelecido um regime especial para a entrada de vinhos portugueses em Inglaterra.

O século XIX foi um período negro para a vitivinicultura. A praga da filoxera, que apareceu inicialmente na região do Douro em 1865, rapidamente se espalhou por todo o país, devastando a maior parte das regiões vinícolas. Colares foi a única exceção, porque a filoxera não se desenvolve nos terrenos de areia, onde as suas vinhas se cultivam, ainda hoje.

Em 1907/1908, iniciou-se o processo de regulamentação oficial de várias outras denominações de origem portuguesas. Para além da região produtora de Vinho do Porto e dos vinhos de mesa Douro, demarcavam-se as regiões de produção de alguns vinhos, já então famosos, como são o caso dos vinhos da Madeira, Moscatel de Setúbal, Carcavelos, Dão, Colares e Vinho Verde.

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

Com o Estado Novo (1926/1974), foi iniciada a "Organização Corporativa e de Coordenação Económica", com poderes de orientação e fiscalização do conjunto de atividades e organismos envolvidos. Foi neste contexto que se criou a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal (1933), organismo corporativo dotado de grandes meios e cuja intervenção se marcava, fundamentalmente, na área da regularização do mercado.

À Federação, seguiu-se a Junta Nacional do Vinho (JNV) (1937), organismo de âmbito mais alargado, que intervinha tendo em conta o equilíbrio entre a oferta e o escoamento, a evolução das produções e o armazenamento dos excedentes, em anos de grande produção, de forma a compensar os anos de escassez.

A JNV veio a ser substituída em 1986 (D.L. nº 304/86 de 22 de setembro) pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), organismo adaptado às estruturas impostas pela nova política de mercado decorrente da adesão de Portugal à Comunidade Europeia (IVV, 2018).

#### 1.2.1.2. Enquadramento legal

Segundo o anexo III do Regulamento (CE) nº 491/2009, de 25 de Maio, podemos definir vinho como “o produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas, esmagadas ou não, ou de mostos de uvas”.

## Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE

## 1.2.1.3. Fluxograma de produção do vinho tinto

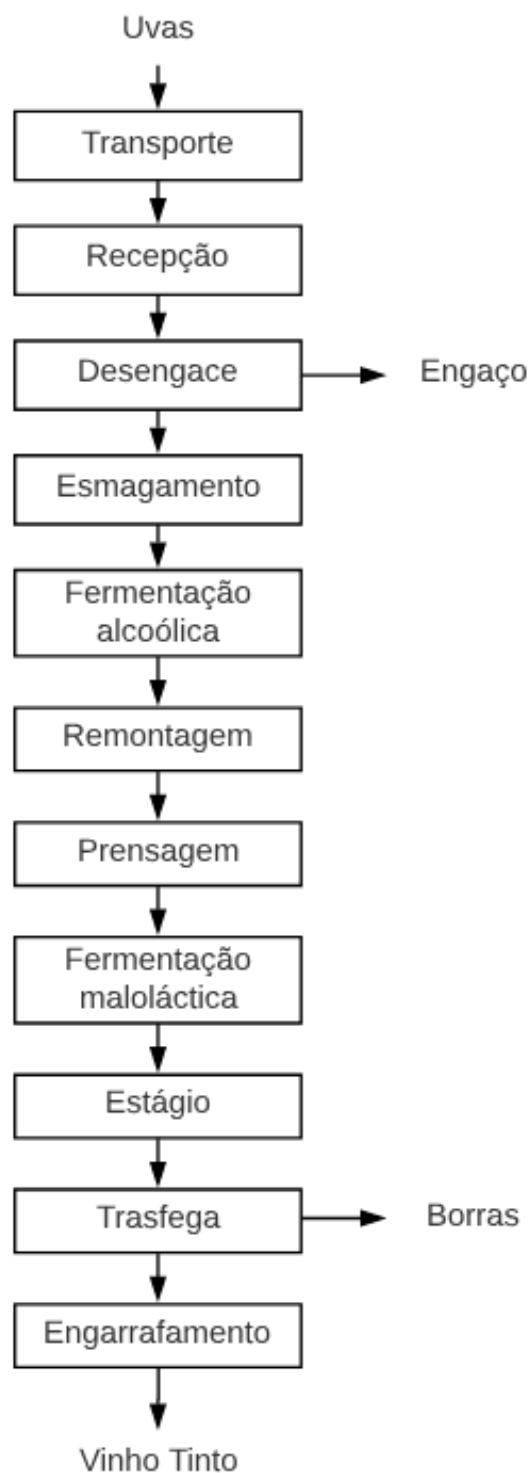


Figura 2 - Fluxograma simplificado da produção de vinho tinto (Fonte: Infovini, 2018)

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

## 1.2.1.4. Principais etapas de produção de vinho tinto

**Fermentação alcoólica:** a fermentação é um processo natural de transformação dos açúcares das uvas em etanol. Este processo ocorre a temperaturas baixas permitindo assim manter os aromas característicos das uvas (ROSADO, 2013).

**Fermentação maloláctica:** consiste na conversão do ácido málico em ácido láctico pelas bactérias lácticas. Esta etapa pode levar a uma desacidificação e à estabilidade bacteriana. No caso da desacidificação, esta promove a diminuição da acidez total devido à fixação de hidrogénio. E leva ao aumento do pH, pelo que é de extrema importância nos vinhos muito ácidos. Por outro lado, a estabilidade bacteriana previne a ocorrência da fermentação maloláctica já dentro da garrafa. Como consequência da fermentação maloláctica dentro da garrafa podemos ter, a produção de CO<sub>2</sub>, o aumento da turvação do vinho, pode levar ao aumento do pH do vinho e não permite que haja um controlo no aroma do vinho (BOTELHO, 2015).

**Trasfega:** processo de transferência do vinho para um novo depósito. Ocorre após a fermentação alcoólica onde o vinho é transferido para um depósito de armazenamento e é feita a decantação (ROSADO, 2013).

1.2.2. *Vinho espumante*

## 1.2.2.1. História do vinho espumante

O vinho espumante foi produzido pela primeira vez na região vitivinícola de Champanhe, a Nordeste de França. Nos finais do século XVII começa a ver-se uma tendência para a efervescência do vinho. Até aí, os vinhos de Champanhe eram tintos tranquilos, com pouca cor e não exibiam capacidade de conservação, pois degradavam-se passado pouco

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

tempo. Os habitantes daquela região queriam melhorar o vinho, pelo que conseguiram produzir um vinho praticamente branco, que voltou a fermentar quando o tempo aqueceu. Engarrafado no fim do inverno, o mesmo tornava-se efervescente e conservava essa característica. Os monges da abadia benedita Hautvillers, desenvolveram e aperfeiçoaram a técnica que mais tarde se chamou de método champanhês.

Seguindo o exemplo de sucesso francês, Portugal começou a produção de espumante em 1898. Utilizando o método clássico, instalou-se a produção na Bairrada e em Lamego. Ainda hoje em dia, a Bairrada é das regiões que mais produz espumante no país (PROTESTE, 2016).

Existem vários métodos para a obtenção do vinho espumante, no entanto o mais semelhante ao utilizado na produção de Champanhe é o método clássico.

#### 1.2.2.2. *Enquadramento legal*

O regulamento nº 1308/2013, no ponto 4, da parte II, do anexo VII, define **vinho espumante natural** como o produto “obtido por primeira ou segunda fermentação alcoólica de uvas frescas, mostos de uvas ou de vinho; Que liberta, quando se procede à abertura do recipiente, dióxido de carbono proveniente exclusivamente da fermentação; Que apresenta, quando conservado à temperatura de 20°C em recipientes fechados, uma sobrepressão, devida ao dióxido de carbono em solução, não inferior a 3 bar; Preparado a partir de vinho de base cujo título alcoométrico total não seja inferior a 8,5 % vol”.

## Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE

## 1.2.2.3. Fluxograma de produção do vinho espumante (método clássico)

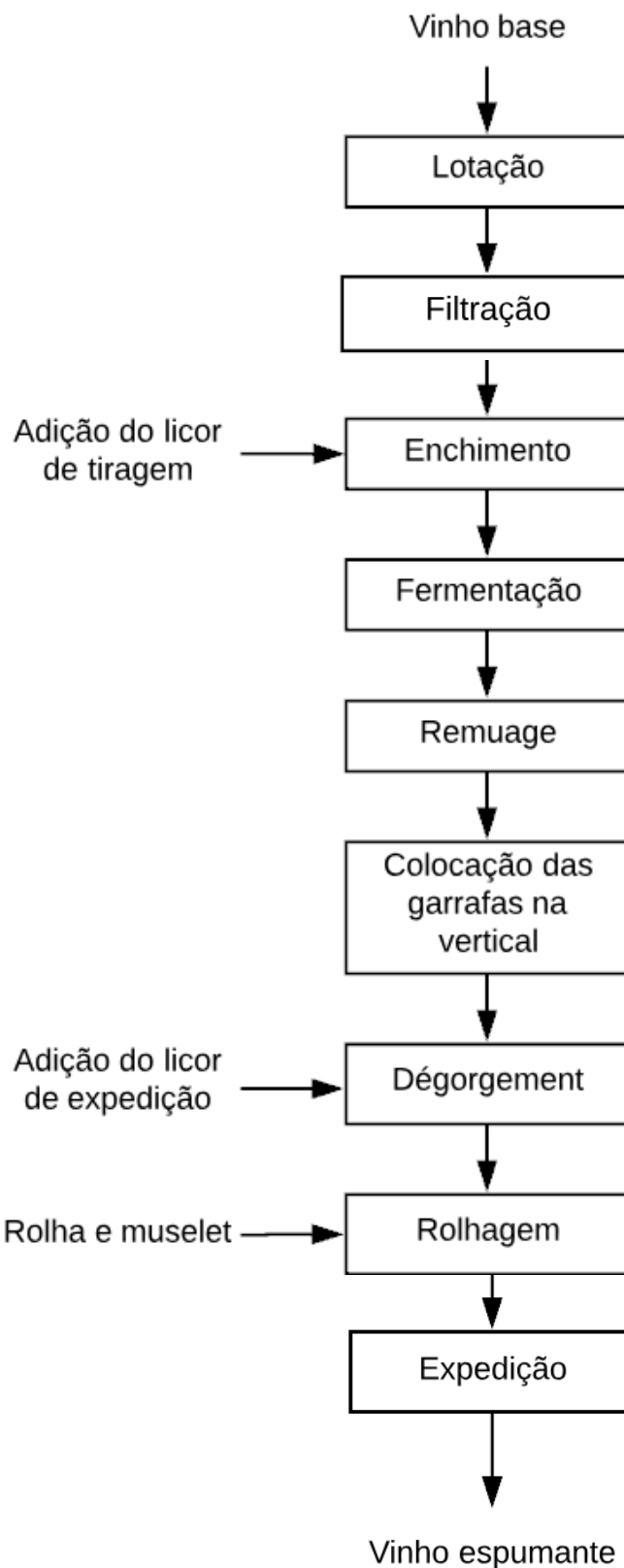


Figura 3 - Fluxograma simplificado da produção do vinho espumante (Fonte: Protteste – Guia de Vinhos, 2016)

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

## 1.2.2.4. Principais etapas de produção de vinho espumante

**Lotação:** operação particularmente importante e exigente, da qual dependerá a qualidade do produto final, pois determina as características do produto.

**Rémuage:** operação que visa encaminhar as borras produzidas durante a refermentação para o gargalo da garrafa. Pode ser feita mecanicamente através do “giropalettes” e manualmente em “pupittres” (Cavaletes) (CARVALHEIRA, 2015).

**Dégorgement:** consiste em retirar simultaneamente a cápsula e o depósito num movimento só. Atualmente, utiliza-se o método de congelação, onde se congela a parte superior do gargalo onde está depositado todo o sedimento e, depois de congelado, é expulso com a abertura da cápsula, ficando o espumante livre do depósito.

**Adição do licor de expedição:** após o "dégorgement" a garrafa de espumante perdeu volume e é necessário atestá-la. O licor de expedição contém normalmente açúcar e a sua dose permite produzir espumantes que vão desde o "Extra-Bruto" passando pelo "Bruto", e pelo "Meio-Seco", até ao "Doce" (Sogrape Vinhos, 2018).

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE***1.2.3. Bebida espirituosa de origem vínica - Brandy*

## 1.2.3.1. História das bebidas espirituosas de origem vínica

As bebidas espirituosas de origem vínica são o resultado da destilação do vinho, sendo que esta técnica foi usada há 3.000 anos a.C. pelos chineses, seguidos dos indianos (2.500 anos a.C.), dos egípcios (2.000 anos a.C.), dos gregos (1.000 a.C.) e por fim dos romanos (200 a.C.).

O termo “alambique” proveniente do termo grego “ambix”, significa vaso com boca pequena. Posteriormente os árabes traduziram o termo grego para “ambic”, e após algumas alterações no equipamento surgiu o termo “Al ambic”, daí que chegamos ao termo “alambique” (Belchior *et al.*, 2015).

## 1.2.3.2. Enquadramento legal

De acordo com o ponto 1, do artigo 2º, do capítulo I do Regulamento (CE) nº 110/2008, de 15 de Janeiro, entende-se por **«bebida espirituosa»** uma bebida alcoólica destinada ao consumo humano, com características organoléticas específicas e com um título alcoométrico mínimo de 15 % vol. Podendo ser obtida diretamente: por destilação de produtos fermentados naturalmente, com ou sem adição de aromas, por maceração ou processos similares de transformação de produtos vegetais em álcool etílico de origem agrícola ou destilados de origem agrícola; ou por mistura de uma bebida espirituosa com um ou vários dos seguintes produtos:

- outras bebidas espirituosas;
- álcool etílico de origem agrícola;
- destilados de origem agrícola,
- outras bebidas alcoólicas,
- ou bebidas.

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

«**Brandy ou Weinbrand**» é definido pelo Regulamento (CE) nº 110/2008, de 15 de Janeiro como, uma bebida espirituosa:

- Obtida a partir de aguardentes vínicas, adicionadas ou não de um destilado de vinho destilado a menos de 94,8 % vol., desde que o teor alcoólico do destilado seja igual ou inferior a 50 % do teor alcoólico do produto acabado;
- Envelhecida em recipientes de madeira de carvalho durante pelo menos um ano ou, se a capacidade dos tonéis de carvalho for inferior a 1 000 litros, durante pelo menos seis meses;
- Com um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 125 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol., proveniente exclusivamente da destilação ou redestilação das matérias-primas utilizadas;
- Com um teor máximo de metanol de 200 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol.;
- O título alcoométrico volúmico mínimo do brandy ou Weinbrand é de 36 %;
- O brandy ou Weinbrand não pode ser objeto de adição de álcool tal como definida diluído ou não;
- O brandy ou Weinbrand não pode ser aromatizado, o que não exclui métodos de produção tradicionais;
- O brandy ou Weinbrand só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor.

## Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE

## 1.2.3.3. Fluxograma de produção do brandy

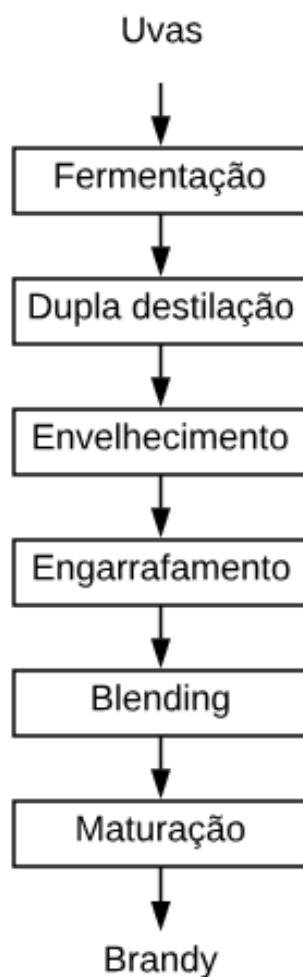


Figura 4 – Fluxograma simplificado da produção do brandy

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

## 1.2.3.4. Principais etapas de produção do brandy

**Obtenção do vinho:** O vinho a ser destilado deve ser de boa qualidade não devendo apresentar grandes defeitos pois os mesmos tornar-se-ão mais intensos no destilado.

**Destilação:** Método de separação e concentração baseado nas diferenças de volatilidades das substâncias de uma mistura. Existem dois tipos de destilação do vinho, em coluna de destilação (sistema contínuo) e em alambique (sistema descontínuo) (Belchior *et al.*, 2015).

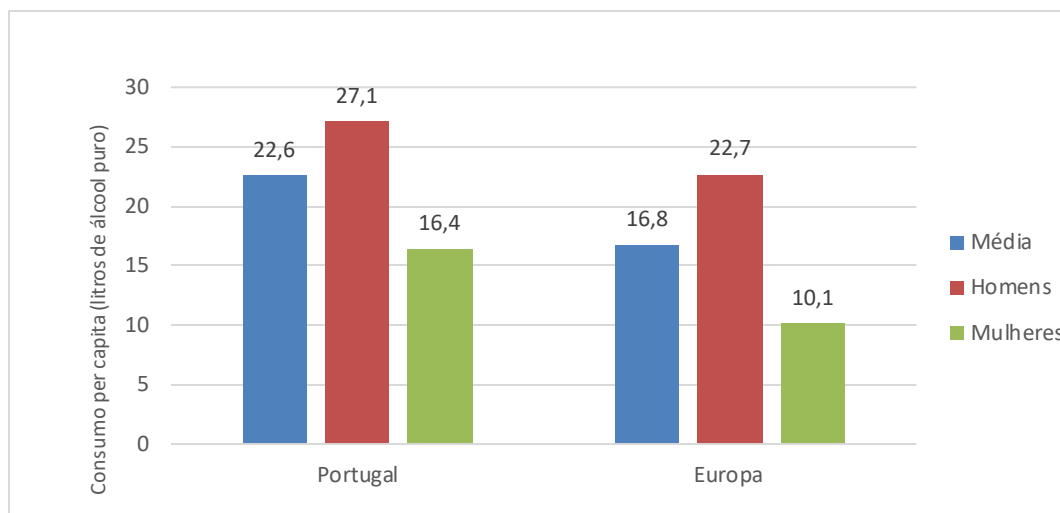
**Maturação:** Estadia prolongada de bebidas em barricas de madeira onde ocorrem transformações tais como:

- A introdução de oxigénio no vinho de uma forma muito lenta e gradual;
- O destilado ganha cor passando de incolor a citrino/dourado/topázio;
- O destilado expressa muito mais intensidade aromática;
- Há dissolução no vinho de compostos voláteis a partir da madeira (que dependem do tipo de carvalho, do tipo e duração da secagem e do tipo de tosta da superfície interior da barrica) que contribuem para enriquecer a complexidade aromática do destilado (Sogrape Vinhos, 2018).

### Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE

#### 1.2.3. O sector em Portugal (INE)

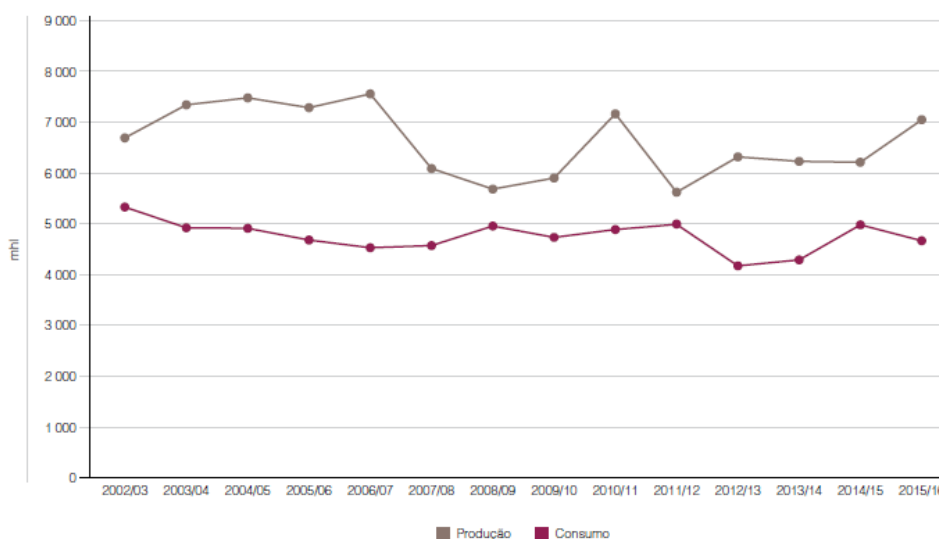
De acordo com os dados do Global Information System on Alcohol and Health (GISAH), relativos a 2010, em Portugal os indivíduos bebiam em média 22,6 litros de álcool puro por ano, enquanto que na região da Europa a média é inferior, cerca de 16,8 litros (figura 5).



**Figura 5 - Consumo de álcool per capita em Portugal e na Europa**

(Fonte: RARHA, 2016)

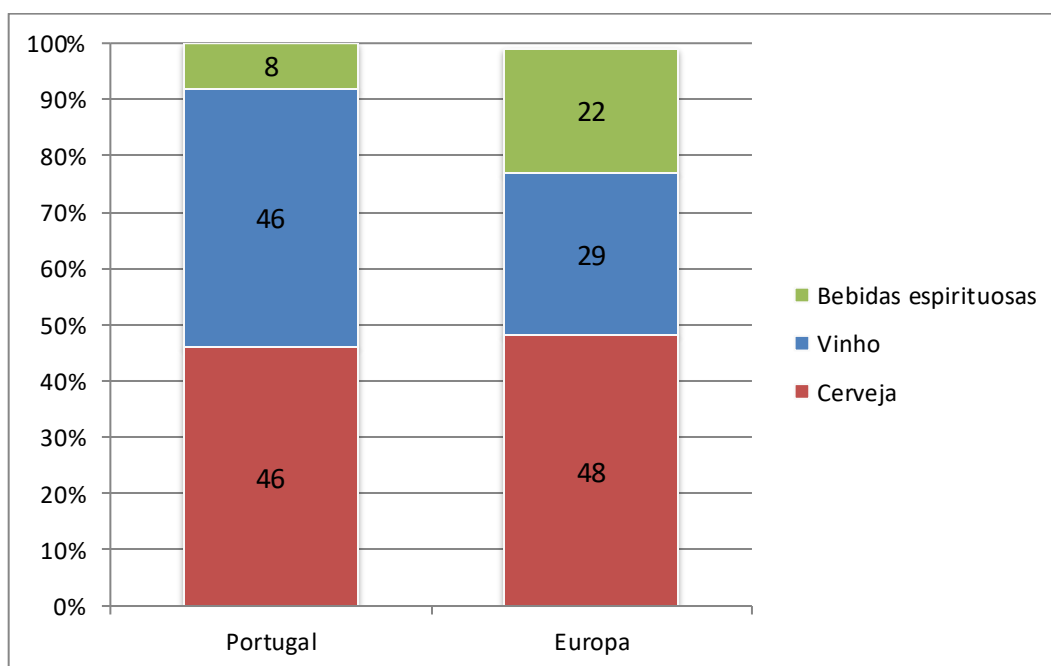
De acordo com os dados divulgados pelo Instituto do Vinho e da Vinha (IVV) e pelo Instituto Nacional de Estatística (INE), podemos ver na figura 6, a evolução da produção e do consumo de vinho em Portugal, entre 2002 e 2016.



**Figura 6 - Evolução da produção e consumo de vinho em Portugal** (Fonte: IVV e INE, 2015)

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

Por análise da figura 6 pode concluir-se que a produção é bastante superior ao consumo, no entanto houve oscilações durante o período avaliado (2002-2016). Comparando o consumo de vinho, de cerveja e bebidas espirituosas podemos avaliar a proporção do consumo relativamente aos três tipos de bebidas em Portugal e na Europa (Figura 7).



**Figura 7 - Estrutura do Consumo de Álcool, Por Tipo de Bebida Alcoólica (% do vol de álcool puro atribuído a cervejas, vinhos e espirituosas) - Portugal e Média dos Países Europeus (Fonte: RARHA, 2016)**

Verifica-se um equilíbrio no consumo de vinho e cerveja em Portugal, no entanto, o consumo de bebidas espirituosas é mais residual (ASAE<sup>b</sup>,2018). Pode concluir-se que independentemente do tipo de bebida alcoólica, o consumo de álcool em Portugal é superior ao do resto da Europa. No entanto na Europa há uma tendência muito superior, mais do dobro, relativamente ao consumo de bebidas espirituosas comparativamente a Portugal.

## 2. Rotulagem

O regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios é o Regulamento (EU) nº1169/2011, de 25 de Outubro.

Este regulamento estabelece a base para garantir um elevado nível de defesa do consumidor no que se refere à informação sobre os géneros alimentícios, tendo em conta as diferenças de perceção e as necessidades de informação dos consumidores, e assegurando simultaneamente o bom funcionamento do mercado interno. Aplica-se aos operadores das empresas do sector alimentar em todas as fases da cadeia alimentar, sempre que as suas atividades impliquem a prestação de informações sobre os géneros alimentícios ao consumidor.

No artigo 9º do mesmo regulamento é apresentada a lista de menções obrigatórias, tais como:

- A denominação do género alimentício;
- A lista de ingredientes;
- A indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerâncias;
- A quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;
- A quantidade líquida do género alimentício;
- A data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo;
- As condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;
- O nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do sector alimentar;
- O país de origem ou o local de proveniência;
- O modo de emprego, quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada do género alimentício;
- Relativamente às bebidas com um título alcoométrico volúmico superior a 1,2 %, o título alcoométrico volúmico adquirido;

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

- Uma declaração nutricional.

É ainda menção obrigatória através do Decreto-Lei nº 26/2016, a **indicação do lote** a que o produto corresponde.

**2.1. Rotulagem em produtos vitivinícolas**

No caso dos produtos vitivinícolas existem ainda outras menções obrigatórias, tais como:

- Marca - A marca tem de estar devidamente registada nos termos do Código da Propriedade Industrial e tem custos associados;
- Indicação de Proveniência - Deve ser designada na rotulagem com a indicação do nome do Estado membro/país, através da expressão: “Produto de Portugal”;
- Referência do Engarrafador - Através da expressão “Engarrafado por” (quando o recipiente é uma garrafa) ou “Embalado/Acondicionado por” (outro recipiente que não garrafa);
- Volume Nominal - O volume nominal é expresso em litros (l/L) centilitros (cl) ou mililitros (ml);
- Teor alcoólico;
- Indicação de alergénios (IVV, 2018).

### 3. Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)

O Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA), tem como objetivo assegurar e verificar que os géneros alimentícios colocados à venda no mercado não colocam em risco a segurança e a saúde do consumidor, assegurando igualmente os interesses do consumidor ao nível da correta e adequada informação da rotulagem e práticas fraudulentas.

Este plano é suportado pelo controlo dos produtos através de análises laboratoriais, análise da rotulagem e verificação do cumprimento de requisitos legais específicos relativos a determinados géneros alimentícios. Anualmente é aprovado um plano onde são identificados os procedimentos técnicos a adotar para a correta execução, de modo a uniformizar a colheita dos géneros alimentícios. A frequência e dimensão do plano baseiam-se em duas metodologias que assentam no risco: a matriz de risco composta e o número prioritário de risco. Através destas metodologias são classificados quantitativamente os grupos dos géneros alimentícios.

Relativamente ao PNCA de 2017, foi proposta a colheita de 1500 amostras que posteriormente foram distribuídas pelos diversos grupos de géneros alimentícios. No âmbito do controlo da informação ao consumidor foi projetado uma dimensão amostral de 300 amostras, dando o total de 1800 amostras. No entanto apenas foram colhidas 1486 amostras, significando isto um desvio de 17% face ao que foi inicialmente projetado. Na tabela 1 podemos ver a quantidade de amostras colhidas em cada grupo.

## Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE

Tabela 1- Nº de amostras colhidas em cada grupo no âmbito do PNCA

Grupo	Nº de amostras colhidas
Grupo das carnes	281
Grupo dos produtos lácteos	175
Grupo de cereais e derivados de cereais	163
Grupo do pescado	154
Grupo dos frutos secos e secados	151
Grupo das bebidas alcoólicas	125
Grupo dos produtos hortícolas e frutas	110
Grupo dos prontos para consumo	102
Grupo dos óleos e gorduras	91
Condimentos, temperos, especiarias, molhos	71
Grupo das bebidas não alcoólicas	48
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	6
Ovos/ovoprodutos	6
Grupo dos suplementos alimentares	3
<b>Total de amostras colhidas</b>	<b>1486</b>

No ano de 2017, da totalidade das amostras (1486), 117 destas encontravam-se não conformes, que representam 8 % das amostras colhidas. As principais razões para as não conformidades foram: a segurança dos géneros alimentícios (risco), a falta de requisitos específicos e a fraude/falsificação.

Relativamente aos grupos que apresentaram mais não conformidades foram os seguintes: o grupo das carnes, seguido do grupo das bebidas alcoólicas e o grupo do pescado. No que respeita aos grupos das bebidas alcoólicas, as não conformidades mais recorrentes foram: o não cumprimento dos requisitos legais, a rotulagem, o título alcoométrico volúmico (TAV), a análise sensorial defeituosa e por fim a acidez total, o extrato redutor abaixo do limite legal e a combinação dos parâmetros analíticos com a rotulagem (PNCA, 2018).

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

Relativamente ao grupo das bebidas alcoólicas, no período de 2015 a 2017, a quantidade de conformidades foi muito superior à quantidade de não conformidades, o que é o expectável, como se pode ver pela figura 8 (ASAE<sup>b</sup>, 2018).

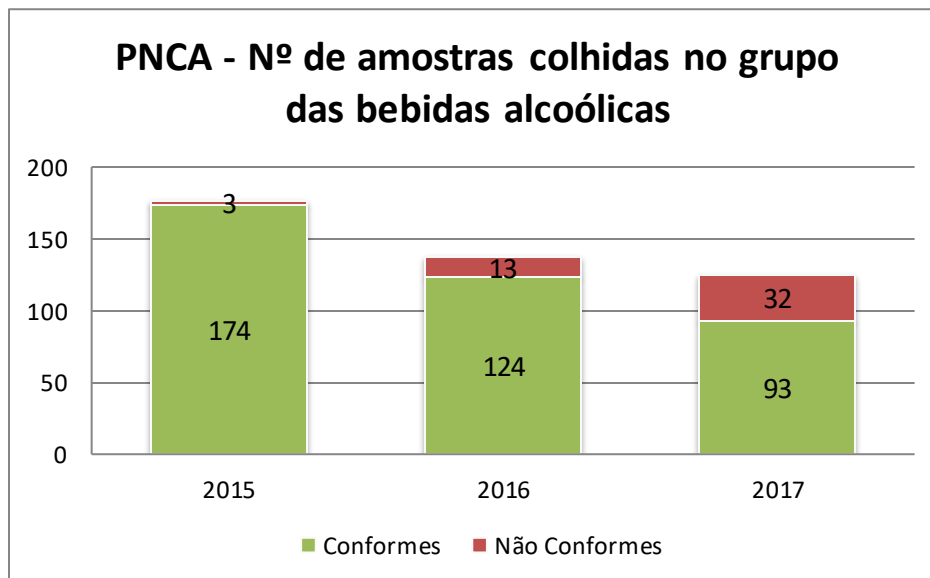


Figura 8 - Dados do PNCA 2015/17, do grupo das bebidas alcoólicas

#### 4. Plano Nacional de Fiscalização (PNFA)

O Plano Nacional de Fiscalização Alimentar da ASAE (PNFA) é inserido no Plano de Inspeção e Fiscalização (PIF), é elaborado de acordo com as normas estabelecidas no Regulamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril, e tem como objetivo sistematizar os procedimentos adotados pela ASAE no âmbito do controlo oficial dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, ao longo de toda a cadeia alimentar, abrangendo a produção primária, transformação, preparação, armazenagem, e distribuição dos géneros alimentícios e alimentos para animais.

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

No PNFA, a par da sua aplicação transversal a toda a cadeia alimentar, constam ainda planos operacionais de determinadas matérias, dada a particular especificidade e complexidade que apresentam, a situação de contexto nacional e europeia, bem como as orientações emanadas, neste âmbito, em diferentes fóruns comunitários.

A atuação da ASAE no âmbito do PNFA, é realizada ao longo de toda a cadeia alimentar, com base em procedimentos documentados, e são considerados os seguintes grupos de géneros alimentícios/produtos:

- Carnes e derivados;
- Produtos da pesca (pescado, moluscos bivalves e derivados);
- Produtos lácteos;
- Ovos e ovo produtos;
- Alimentos prontos para consumo;
- Produtos hortícolas e fruta;
- Condimentos, temperos, especiarias, molhos adicionados a géneros alimentícios;
- Subprodutos;
- Materiais de propagação vegetativa;
- Medicamentos veterinários;
- Cereais transformados e não transformados e produtos derivados de cereais;
- Frutos secados, amendoins, frutos de casca rija e produtos derivados da sua transformação;
- Óleos e gorduras alimentares;
- Doces;
- Mel;
- Chocolate;
- Águas engarrafadas;

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

- **Bebidas alcoólicas;**
- Açúcar e edulcorantes;
- Suplementos alimentares;
- Alimentação especial;
- Aditivos, corantes e coadjuvantes;
- Organismos geneticamente modificados (OGM's);
- Sementes;
- Alimento para animais.

O PNFA é realizado em função dos riscos (risk based), seguindo os critérios utilizados internacionalmente e de acordo com o conhecimento atual sobre os riscos na saúde humana baseados nos riscos de origem alimentar, que expressam qualitativamente e quantitativamente, as medidas de controlo a efetuar para garantir a proteção do consumidor.

A caracterização do risco da cadeia alimentar inclui a valorização de vários fatores, nomeadamente informação acerca dos setores de atividade, tipos de alimentos e seu uso esperado, complexidade de processos, entre outros, de modo a determinar a frequência e priorização de controlo.

A Estimativa de Risco da Cadeia Alimentar considerada no PNFA é elaborada pela unidade orgânica da ASAE com competência na Avaliação de Risco, permitindo assim garantir a eficácia dos controlos, uma vez que a avaliação do risco é um instrumento que encerra a informação relevante para contextualizar a combinação alimentos/riscos que permite à gestão de risco tomar decisões ou empreender ações.

Relativamente aos anos de 2015 a 2017, no âmbito deste plano e restringindo ao grupo das bebidas alcoólicas podemos analisar a quantidade de amostras conformes e não conformes em cada ano (Figura 9). Pode ver-se uma

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

tendência, ou seja, a proporção de não conformidades é muito superior à de conformidades, o que pode ser explicado pelo facto de este plano contemplar toda a cadeia, mas com especial foco nos produtos mais suscetíveis de adulteração (ASAE<sup>b</sup>, 2018).

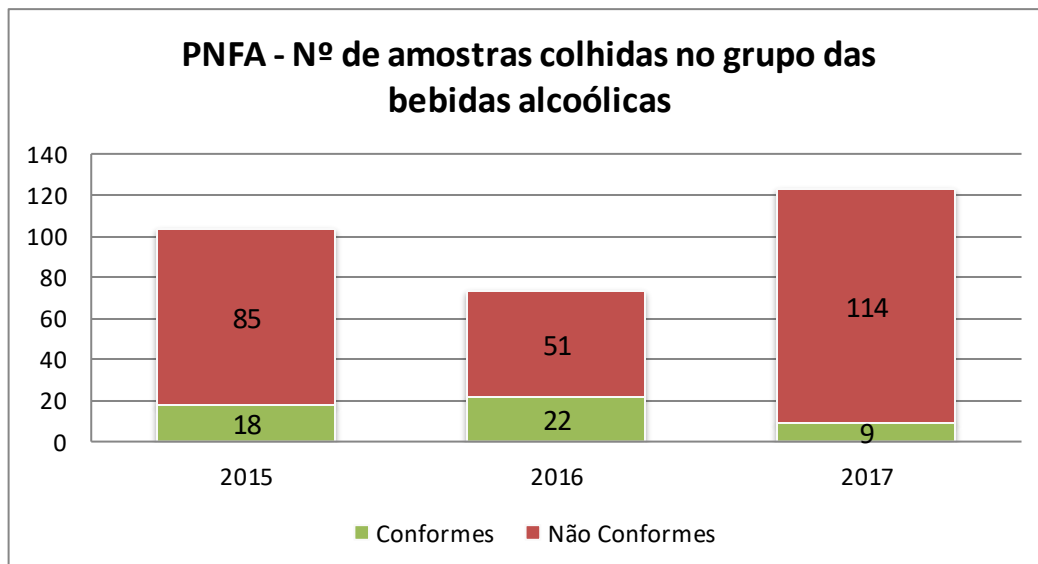


Figura 9 - Dados do PNFA 2015/17, do grupo das bebidas alcoólicas

## 5. Pedidos de Verificação Técnica (PVT)

Esta verificação técnica visa o controlo da qualidade das bebidas espirituosas de origem vínica, sem direito a denominação de origem ou indicação geográfica, prévio ao engarrafamento, de forma a acautelar a entrada no consumo de produtos sãos e genuínos (ASAE, 2018).

O pedido de verificação técnica (PVT) é obrigatório em fase prévia ao engarrafamento, estando sujeita a colheita de amostras e análise de conformidade pela entidade responsável (ASAE) (Portaria n.º 1186/2009).

## 6. Casos práticos

Durante o estágio pude participar na elaboração de pareceres técnicos relativo às amostras colhidas no âmbito dos diferentes planos, PNCA e PNFA. Como exemplos de produtos (casos práticos) irei expor e explicar quais as razões que levaram às não conformidades com base na legislação em vigor para cada caso.

### 6.1. Caso prático 1: Vinho espumante

No âmbito de uma fiscalização recolheu-se uma amostra de vinho espumante, na qual foram realizadas análises físico-químicas e sensoriais. Destas análises os resultados obtidos permitiram concluir que se tratava de um vinho espumante branco, normal e que todas as restantes determinações efetuadas evidenciaram conformidade. No entanto, no que respeita à avaliação da rotulagem, não foi possível fazer qualquer tipo de apreciação dado que a garrafa não apresentava qualquer tipo de rótulo. Face ao exposto pode constatar-se que o produto constitui uma **contraordenação** punível com coima, de acordo com o ponto 2 do artigo 13º do Decreto-lei 213/2004 de 23 de Agosto. Pode ainda ler-se no ponto 1 do artigo 6º da Portaria nº 26/2017 o seguinte “...sempre que o produto vitivinícola é posto em circulação com vista à sua introdução no consumo, o produto pré-embalado deve estar rotulado de acordo com o disposto na legislação aplicável.”



Figura 10 - Fotografia do vinho espumante sem rótulo

## Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE

## 6.2. Caso prático 2: Carne picada

No âmbito de uma fiscalização foi colhida uma amostra de carne picada, sendo depois realizados ensaios no laboratório de microbiologia da ASAE para identificação das espécies por sequenciação de ADN. Foram feitas deteções para carne de cavalo, porco, peru, galinha e vaca, sendo os resultados apresentados na tabela 2:

Tabela 2 - Resultados das análises realizadas à amostra de carne picada

Tipos de deteção efetuados	Resultado	Quantificação (%)
Carne de cavalo	Negativa	-
Carne de porco/javali	Positiva	> 10
Carne de vaca	Positiva	> 10
Carne de peru	Positiva	5-10
Carne de galinha	Positiva	0,1-1

Constata-se que a amostra de carne picada se apresenta positiva à presença de suíno, bovino, peru e ainda de galinha, ainda que considerada vestigial.

De acordo com o disposto no Decreto-Lei nº 147/2006, alterado pelo Decreto-Lei nº 207/2008, nomeadamente o seu artigo 13º (carne picada), onde no seu ponto 3 refere: “ a preparação de carne picada de aves apenas pode ser realizada quando exista equipamento de uso exclusivo para o efeito, nomeadamente que o equipamento para a preparação de carne picada de aves deve ser para o uso exclusivo desta espécie”, pelo que não é suposto ser detetada carne de aves em carne picada de bovino e suíno, ainda mais no caso da percentagem de carne de peru tem um valor entre 5 a 10%, que provavelmente foi devido a contaminação cruzada. Por esta razão, o produto encontrava-se numa situação de não conforme.

### 6.3. Caso prático 3: Salsicha fresca de peru

No âmbito do PNCA foi colhida uma amostra de salsicha fresca de peru, sendo depois realizados ensaios no laboratório de microbiologia da ASAE para pesquisa de *Salmonella* spp.

De acordo com o anexo I (Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios) do Regulamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de novembro, a salsicha inclui-se no grupo 1.5. (Carne picada e preparados de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados). Segundo o regulamento, para este tipo de produto inserido no grupo 1.5. deve ser feita a pesquisa de *Salmonella* spp., sendo o plano de amostragem de 5 amostras, e para que seja dado como conforme, todas as 5 amostras têm de ter o resultado “Ausência em 25 g”. No entanto, neste caso particular, numa das 5 amostras foi detetado um resultado positivo à pesquisa de *Salmonella* spp. pelo que a amostra em causa não se encontra de acordo com os limites legais previstos.

### 6.4. Caso prático 4: Azeite Virgem Extra

No âmbito de uma fiscalização foi colhido azeite virgem extra, tendo sido posteriormente realizadas análises físico-químicas e sensoriais. Destas análises os resultados obtidos permitiram concluir que se tratava de um azeite virgem extra e todas as restantes determinações efetuadas evidenciaram conformidade. No entanto, no que respeita à avaliação da rotulagem constataram-se os seguintes incumprimentos:

- A porção apresentada é de 13 ml, sendo que a porção prevista é por 100 ml ou por 100 g de acordo com o artigo 32º, da secção 3, do capítulo IV do Regulamento (EU) nº 1169/2011 de 25 de Outubro;
- A ordem de apresentação da declaração nutricional não é a prevista (figura 11). A ordem correta consta da tabela 3, de acordo com o anexo XV do Regulamento (EU) nº 1169/2011 de 25 de Outubro:

## Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE

Tabela 3 - Exemplo de uma declaração nutricional de acordo com o anexo XV do Regulamento (EU) nº1169/2011

Declaração nutricional	
Valor energético	kJ/kcal
Lípidos	g
Dos quais saturados	g
Hidratos de carbono	g
Dos quais açúcares	g
Proteínas	g
Sal	g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 13 ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		
	107 Kcal = 446KJ	% VD (*)
Valor Energético		5%
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	12 g	17%
Gorduras Saturadas	1,2 g	6%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	0 mg	0
Vitamina E	1,8 mg	12%

CONTÉM GLÚTEN

Figura 11 - Declaração nutricional apresentada no azeite virgem extra

### 6.5. Caso Prático 5: Tentáculos de pota congelados

No âmbito do PNCA foi colhida uma amostra de tentáculos de pota congelados, sendo depois realizados ensaios no laboratório de análises físico-químicas da ASAE para pesquisa de cádmio e mercúrio. Destas análises, os resultados obtidos permitiram concluir que todas as determinações efetuadas evidenciaram conformidade. De acordo com a secção 3 (Metais) do anexo (Teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios) do Regulamento (CE) nº 1881/2006, de 19 de dezembro, a pota é um cefalópode, pelo que deve respeitar os limites apresentados na tabela 4.

Tabela 4 - Avaliação dos resultados laboratoriais realizados aos tentáculos de pota

Metais pesados	Teor máximo segundo o Regulamento (CE) nº 1881/2006	Resultado da análise laboratorial	Decisão
Cádmio	1,0 mg/kg de peso fresco	<0,02 mg/kg	Conforme
Mercúrio	0,50 mg/kg de peso fresco	0,015 mg/kg	Conforme

Conforme se pode observar na tabela 4, ambas as análises efetuadas encontram-se dentro do limite estipulado para este tipo de produto.

No entanto no que respeita à avaliação da rotulagem verificou-se que:

- Não cumpre com o art.º 15º da Secção 1 do capítulo IV do Regulamento nº 1169/2011, em conjugação com o artigo 26º do Decreto-Lei nº 10/2015, uma vez que faltam algumas menções obrigatórias no rótulo em português, como a designação “nome científico”, o método de produção, a origem, a arte de pesca, a designação “ingredientes”, os ingredientes propriamente ditos;
- Não cumpre com o ponto 1 do artigo 18º “Lista de ingredientes”, da secção 1, do capítulo IV, do Regulamento nº 1169/2011, uma vez que na lista de ingredientes, os ingredientes não estão todos incluídos na mesma lista, nomeadamente os aditivos estão declarados à parte e em francês;

## Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE

- Não cumpre com o anexo XV do Regulamento nº 1169/2011 (expressão e apresentação da declaração nutricional) uma vez que a ordem de apresentação da informação, segundo o anexo XV, não é a prevista (tabela 4).

**TENTACULOS DE POTA CONGELADO**  
**TENTACULES DE ENCORNET SURGÉLÉ**

Nom Cientifique: *Dosidicus giga*  
Capturé dans L'Océan Pacifique FAO 87  
Origine: Peru. Engins de pêche: Lignes et hameçons  
Ingrédients: encornet, sel

Informação Nutricional Nutritional Facts Information Nutritionnelle Información Nutricional Nährwertinformationen	100gr Produit(*) Produit(*) Produit(*) Erzeugnis(*)
Valor energético Energy/Énergie Valor energético/Energie	60Kcal 254kj
Proteínas/Proteins Protéines/Proteínas/Proteï Eiwei	13Gr
Hidratos Carbono Carbohydrates / Glucides/Hidratos Carbono / Kohlenhydrate	<0,5Gr
dos quais Açúcares Sugars / Dont Sucres Azúcares / Zucker	<0,5Gr
Lípidos/Fats/Lipides Grasa/Gesamtfets	0,9Gr
dos quais Saturados Saturated / Don't Saturés Grasas Saturados Gesättigte Fettsäuren	0,1Gr
Sal/Salt/Sel/Sal/Salz	0,76Gr

Lote /Batch: /Lote /Lot /Charge: **00000H313**  
Data de Congelamento: /Freezing  
date: /Fecha de Congelacion: /Date  
Congelation: /Gefrierdatum: **09.10.2017**  
Consumir de preferência antes de:  
/Best before: /A consommer de  
préférence avant le: /Consumir de  
préférence antes de: /Mindestens  
haltbar bis ende: **09.04.2019**

Peso Líquido Escorrido: Drained  
net weight: /Poids net égoutté:  
/Peso neto escurrido:  
/Abtropfgewicht: **1,000kg**

**Aditivos: /Additifs /Additius /Aditivos /Zusatzstoffe**  
Aditifs:  
Sel, acidifiant E330 (acide citrique)  
régulateurs acidité E331 (citrate  
sodium)

5603129 018267

(\*) Parte comestível / Edible part / Partie comestible / Parte comestible / Genießbare

Produzido por:  
Produced by:  
Conditionné pour:  
Elaborado por:

PT  
R 006301 P  
CE

Ultracongelados - Surgelés - Deep Frozen - Congelados | Manter - Store - Maintenir - Mantener: -18°C  
Conservação | Storage | Conservation | Conservación  
Frigorífico - Refrigerator - Frigorifique - Réfrigérateur +7°C: 1 dia-day-jour-dia  
Congelador - Freezer - Congelateur - Congelador: 3 dias-days-jours-dias  
\*-6°C 1 semana - week - semaine - semana \*\* -12°C 1 mês - month - mois - mes  
\*\*\* -18°C Data de validade - Expiration date - Date d'expiration - Fecha de validez  
Importante: uma vez descongelado não volte a congelar - Important: do not re-freeze once defrosted  
Important: une fois dégelé, ne recongèle pas - Important: después de descongelado no volver a congelar

Figura 12 - Rótulo apresentado para os tentáculos de pota

## 7. Atividades complementares realizadas

Ao longo do estágio foram efetuadas tarefas de apoio à DRA, como conhecer os normativos aplicáveis a cada tipo de produto relativos à área alimentar, a coparticipação na elaboração de pareceres técnicos e resposta a pedidos de informação, entre outros.

No mês de março pude acompanhar dois exames periciais, para determinação da autenticidade e garantir o bom estado dos géneros alimentícios (GA). No primeiro exame pericial, foram apreendidos 13,4kg de fígado congelado mal-acondicionado (6 kg de fígado acondicionado em sacos de plástico e 7,40kg de fígado acondicionado em sacos de plásticos dentro de uma caixa de cartão), como se pode ver na figura 13.



Figura 13 - Fígado congelado mal-acondicionado

Após efetuado um exame macroscópico direto, o perito determinou que os GA estavam mal-acondicionados o que levou à exposição direta ao frio, provocando a desidratação e queimadura da superfície do GA. Foram observadas alterações marcadas da congelação e descongelação com presença de exsudato acastanhado assim como um cheiro acre típico de GA em estado avançado de degradação. A conclusão do perito foi que a totalidade do produto foi considerada como **“Géneros alimentícios anormais avariados”** ainda não suscetível de prejudicar a saúde de eventuais consumidores, através da alínea c) do nº 2 do Decreto-lei nº 28/84, de 20 de janeiro. Após avaliação dos GA, o perito dará a sua sugestão de destino do mesmo. Dependendo do estado do GA, o mesmo pode ser novamente introduzido no mercado, ser declarado como não

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

apto para alimentação humana, mas ser possível a sua introdução na alimentação animal, ou o caso mais extremo, onde não há qualquer outro destino para o GA a não ser a sua inutilização para prevenir eventual utilização. O destino aconselhado para este o GA foi a sua inutilização através de um composto químico como o hipoclorito de sódio, mais conhecido como lixívia. De modo a garantir uma correta inutilização, todo o processo é acompanhado pela ASAE, são colocados num recipiente os GA em causa, e são misturados com o hipoclorito de sódio e posteriormente é feita a sua colocação no lixo.

No segundo exame pericial, foram apreendidos 24,3 kg de diversas carnes congeladas, neste caso salsichas frescas (Figura 14), “bacalhau com natas” e salada de “polvo” (Figura 15).



Figura 16 - Salsicha congelada mal-acondicionada



Figura 19 – [A] “Bacalhau” com natas e [B] Salada de “polvo”

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

Todos os GA foram avaliados pelo perito que identificou a falta de etiquetas com a data de congelação apresentando também sinais da alteração de temperatura durante o armazenamento, nomeadamente devido à presença de neve e de cristais de gelo à superfície. Pelo que foram classificados como **“Géneros alimentícios anormais com falta de requisitos”**, não próprios para consumo de acordo com a alínea d) do nº 2 do artigo 82º do Decreto-lei nº 28/84 de 20 de Janeiro. Relativamente ao “bacalhau” com natas através da avaliação das faturas foi possível perceber que foi comprado paloco, mas estava a ser vendido como bacalhau. Foi também verificado um caso semelhante onde a salada de “polvo” na verdade era pota. Ambos os casos são considerados **fraudes** por tentativa de induzir em erro o consumidor, levando-o a comprar um produto semelhante ao indicado, mas de valor económico mais baixo. O destino aconselhado para os GA foi a sua doação para alimentação animal.

Ainda durante o mês de março pude assistir a uma sessão técnica de esclarecimento relativa **as alterações do decreto-lei nº 152/2017**, de 7 de dezembro, relativa à aplicação do novo regime legal da qualidade da água na indústria alimentar e nos sistemas de abastecimento particular, que contou com a participação da ASAE, da Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos (ERSAR) e da Associação de Laboratórios Acreditados de Portugal (RELACRE).

Já no mês de Abril pude também assistir a uma sessão de esclarecimento relativamente a **“Medidas de mitigação de acrilamida”**, que teve como oradores representantes de várias empresas (Nestlé, Delta Cafés, SIA Aperitivos e AHRESP) que após breve apresentação da respetiva empresa apresentaram as medidas de mitigação implementadas e quais as dificuldades com que se depararam durante a implementação das mesmas.

No mês de Maio participei num workshop intitulado de **“RiskBenefitforEU”**, que teve como objetivo reunir investigadores, profissionais da indústria alimentar e de nutrição e estudantes para discutir os avanços relativos à avaliação de risco benefício dos alimentos, contando com a participação de várias entidades e instituições europeias como a EFSA, a ASAE, o Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA), a Direcção-Geral da Saúde (DGS), a Direcção Geral da Alimentação e Veterinária (DGAV),

**Controlo oficial e verificação técnica em bebidas alcoólicas e alimentos pela ASAE**

o Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), a Technical University of Denmark (DTU), o Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), a Universidade do Porto (UPorto) e o Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Instituto Politécnico de Leiria (MARE-IPL).

Finalmente, tive a oportunidade de participar na elaboração de um artigo intitulado de “Água para consumo humano” que será posteriormente publicado na revista TecnoAlimentar, assim como na elaboração de um artigo a publicar na *newsletter* Riscos e alimentos da ASAE intitulado de “Controlo oficial de bebidas alcoólicas” (Anexo 1).

## 8. Conclusões

O consumo de bebidas alcoólicas em Portugal é superior ao registado na Europa, pelo que em média um português consome cerca de 27,1 litros de álcool puro por ano contra 22,7 litros do valor médio per capita europeu. Pode também verificar-se uma tendência mais elevada no consumo de vinho e cerveja relativamente às bebidas espirituosas.

Ao longo do relatório foram abordados respetivamente, o enquadramento legal, um fluxograma relativo a cada processo produtivo e as etapas mais importantes de cada tipo de bebidas, o vinho tinto, o vinho espumante e o brandy. Foram mencionadas também quais as menções obrigatórias no que respeita à rotulagem de bebidas alcoólicas. Por fim, foram apresentados cinco casos práticos de diversos géneros alimentícios pretendendo mostrar como eles são controlados pela entidade competente, a ASAE. Verificou-se que as não conformidades mais registadas nas bebidas alcoólicas foram: o não cumprimento dos requisitos legais, problemas na rotulagem e o no valor do teor alcoólico (diferença entre o valor no rótulo e o real da bebida) e a análise sensorial defeituosa.

## 9. Referências bibliográficas

**ASAE** (2018)<sup>a</sup> Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Consulta em julho de 2018 em <http://www.asae.gov.pt/>.

**ASAE** (2018)<sup>b</sup> Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Riscos e alimentos – Bebidas alcoólicas nº 16

**BELCHIOR, A, et al.** (2015) Aguardentes Vínicas – Tecnologias de produção e envelhecimento. Controlo da qualidade. Editora Pubindústrias, Edições Técnicas. ISBN 978-989-723-133-9

**BOTELHO, G.** (compil.) – Fermentação maloláctica. [Material de apoio às aulas de Oficinas Tecnológicas II, Tecnologia Alimentar]. 2015. Acessível na Escola Superior Agrária de Coimbra.

**CARVALHEIRA, J.** (2015) Elaboração de Vinhos Espumantes – Método Clássico. Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC)

**Decreto-Lei nº 26/2016**, de 9 de junho, assegura a execução e garante o cumprimento, na ordem jurídica interna, das obrigações decorrentes do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

**IVV** (2018) Instituto Do Vinho e da Vinha. Consulta em maio de 2018 em <http://www.ivv.gov.pt/np4/47/>.

**PNCA** (2018). Relatório Anual 2017 Plano Nacional de Colheita de Amostras, elaborado em Maio de 2018, Divisão de Riscos Alimentares, Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), Lisboa.

**Portaria n.º 1186/2009, de 7 de outubro**, DR n.º 194/2009, Série I de 2009-10-07

**PROTESTE** (2016). Guia de vinhos. 1ª ED. Edições Deco Proteste. Lisboa

**Regulamento (CE) nº 110/2008**, de 15 de Janeiro, relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas.

**Regulamento (CE) nº 491/2009**, de 25 de Maio, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas.

**Regulamento (UE) nº 1169/2011**, de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

**Regulamento (EU) nº 1308/2013**, de 17 de Dezembro, estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas.

**ROSADO, A.** (2013). Evolução de Parâmetros Físicos, Químicos e Controlo Microbiológico em Vinhos Brancos e Tintos da Adega Cooperativa de Palmela. Universidade Nova de Lisboa.

**SOGRAPE VINHOS** (2018). Consulta em junho de 2018 em  
[http://www.sograpevinhos.com/enciclopedia/guia\\_vinho/vinificacao/espumantes?detalhe=degorgement](http://www.sograpevinhos.com/enciclopedia/guia_vinho/vinificacao/espumantes?detalhe=degorgement)

**ANEXO 1 – Riscos e Alimentos: Bebidas alcoólicas nº 16 (julho 2018)**

# Riscos e Alimentos

## Bebidas Alcoólicas



**Avaliação Microbiológica de Vinhos de Origem Portuguesa**

**Alergénios em vinhos e vinhos espumantes**

**Análise físico-química de bebidas espirituosas do setor vitivinícola**

**Evolução dos teores de dióxido de enxofre em vinhos**

**A Aguardente de Medronho (*Arbutus unedo*) no Mercado Português**

**Perspetiva do Controlo Oficial no sector de Bebidas Alcoólicas em Portugal**



**Nº 16 - JULHO 2018**