

SEMINÁRIO

DA SEGURANÇA À QUALIDADE DO ALIMENTO

2 e 3 de Março de 2009

Auditório do Instituto Superior de Engenharia do Porto

Organização:

Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto
Instituto Superior de Engenharia do Porto

APOIOS



ÍNDICE

Da Segurança à Qualidade do Alimento	3
Programa	5
Resumos das Comunicações	9
Boas Práticas na Área da Restauração	11
HACCP na Indústria Alimentar.....	12
Qualidade e Segurança Alimentar: certificação de sistemas aplicáveis ao sector alimentar	13
Certificação de um Produto Alimentar.....	14
Acreditação de Laboratórios de Ensaio	15
Managing Food Safety & Quality in a vertically integrated organization	16
Qualidade e Segurança Alimentar na Nestlé.....	17
O nascimento de um gelado com Qualidade	18
Implementação do Sistema de Segurança Alimentar na Cerealis.....	19
Recheio – A Empresa de Cash & Carry com Segurança Alimentar Certificada	20
Modelo integrado de produção de embalagens alimentares	21
Acreditação: vantagens e dificuldades da implementação de um sistema de qualidade num laboratório	24
Qualificação de Produtos Tradicionais.....	26
Tradição e Qualidade – Organismo Privado de Controlo de Certificação.....	28
Segurança e Qualidade dos Produtos de Agricultura Biológica.....	31
O Mel à Mesa – Sistemas de Qualidade e Segurança Alimentar	32
Azeite de Trás-os-Montes, um Produto a Valorizar	35
Ovos Moles de Aveiro - Indicação Geográfica Protegida: do passado ao futuro	36
Queijo Terrincho DOP: Autenticidade dos Sabores Transmontanos	38
Carne Barrosã – DOP Qualidade e Segurança Alimentar.....	39
Tradição e Modernidade na produção do Fumeiro de Vinhais.....	41

DA SEGURANÇA À QUALIDADE DO ALIMENTO

A comissão organizadora do Seminário “Da Segurança à Qualidade dos Alimentos” agradece desde já a presença de todos os participantes e o interesse demonstrado por esta temática.

A legislação alimentar é, actualmente, mais exigente com as indústrias e estabelecimentos de restauração, obrigando-os a comercializar alimentos com os requisitos aplicáveis de segurança e qualidade. Simultaneamente, estes produtos devem responder às necessidades e expectativas do consumidor. Para tal, foram surgindo várias ferramentas da qualidade visando aumentar a eficiência das diversas partes interessadas e a utilização eficaz dos recursos e dos resultados.

É essencial a formação e a sensibilização de todos os colaboradores da empresa, para que a implementação e manutenção do sistema de qualidade sejam concretizadas com sucesso. Embora com custos associados, o sistema de qualidade origina menos erros, rentabiliza os recursos e a produtividade, gerando benefícios.

A organização do Seminário “Da Segurança à Qualidade do Alimento” teve por objectivos, entre outros:

- i) iniciar uma “cultura de Qualidade” nos alunos, como potenciais colaboradores da indústria alimentar ou simples consumidores
- ii) colocá-los perante visões de qualidade e estratégias passíveis de ser adoptadas pelas diferentes indústrias alimentares e pequenos produtores
- iii) contactar com diferentes formas de implementar a segurança e a qualidade dos produtos.

Dada a importância crescente dos “produtos tradicionais” não quisemos deixar de abordar as estratégias adoptadas nas diferentes regiões do país. Os esforços desenvolvidos visam reduzir a desertificação dessas regiões, fortalecer a economia, criar postos de trabalho e aumentar o turismo, como património cultural que estes produtos representam.

Com esta iniciativa pretendemos divulgar os princípios da segurança alimentar/qualidade como um direito dos consumidores e uma obrigação dos produtores de alimentos. A participação de especialistas e profissionais qualificados consolidam este propósito. Atendendo a que há muito a fazer nesta área, o Seminário será com certeza um momento de interesse para os futuros licenciados e actuais profissionais.

Esperamos que os objectivos preconizados sejam atingidos!

Beatriz Oliveira
Cristina Delerue Matos

PROGRAMA

2 de Março

08.30 Entrega da Documentação

09.00 Sessão de Abertura

Prof. Doutor João Manuel Simões da Rocha

(Presidente do Conselho Directivo do ISEP)

Prof. Doutor José Manuel Correia Neves de Sousa Lobo

(Presidente do Conselho Directivo da FFUP)

Prof. Doutora Cristina Matos (ISEP)

Prof. Doutora Beatriz Oliveira (FFUP)

Sessão 1 - Moderadores: Prof. Doutores Rui Alves e Sónia Figueiredo

09.15 Boas Práticas na Área da Restauração

Eng.^a Marta Moreira,

Responsável da Qualidade e Compras, McDonald's Portugal

09.45 HACCP na Indústria Alimentar

Dr.^a Sandra Gomes

Técnica Superior de Segurança Alimentar

10.15 Coffee-break

Sessão 2 - Moderadores: Prof. Doutorinhas Cristina Matos e Susana Casal

10.45 Qualidade e Segurança Alimentar: Certificação de Sistemas Aplicáveis ao Sector Alimentar

Eng.^o Luís Fonseca

Professor Adjunto do ISEP e Assessor do Conselho de Administração da APCER (Associação Portuguesa de Certificação)

11.15 Certificação de um Produto Alimentar

Eng.^a Paula Arês

Gestão da Qualidade e Laboratório,

Sovena Portugal – Consumer Goods, S.A.

11.45 Acreditação de Laboratórios de Ensaio

Mestre Virgínia Mota

Auditora

12.15 Papel da ASAE na Segurança Alimentar

Eng.^o Jorge Reis

Subinspector-Geral da ASAE

12.45 Almoço livre

Sessão 3 - Moderadores: Prof. Doutores Manuela Correia e José Fernandes

14.30 Managing Food Safety & Quality in a Vertically Integrated Organization

Jason Cassar de Sain (B.Sc. Com Hort)
Technical Manager, Vitacress

14.50 Qualidade e Segurança Alimentar na Nestlé

Eng.^o Carlos Ruivo
Gestão da Qualidade da Nestlé Portugal, S.A.

15.10 O Nascimento de um Gelado com Qualidade

Eng.^a Raquel Marques
Gelados Globo

15.30 Implementação do Sistema de Segurança Alimentar na Cerealis

Eng.^a Cláudia Torres
Directora da Qualidade, Cerealis – Produtos Alimentares

15.50 Recheio - A Empresa de Cash & Carry com Segurança Alimentar Certificada

Eng.^a Ana Teixeira
JMR - Prestação de Serviços para a Distribuição, S.A.

16.10 Coffee-break

Sessão 4 - Moderadores: Mestre Virgínia Mota e Prof. Doutora Teresa Oliva Teles

16.40 Modelo Integrado de Produção de Embalagens Alimentares

Eng.^a Ana Paula Caldeira
Direcção da Qualidade, Ambiente e Segurança
Logoplaste – Consultores Técnicos, S.A.

17.00 Acreditação: Vantagens e Dificuldades da Implementação de um Sistema de Qualidade num Laboratório

Mestre Maria Cristina Antão
Directora Geral do Equilibrium – Laboratório de Controlo de Qualidade de Águas e Alimentos

17.20 Gases Inertes na Indústria Alimentar e Esterilização do Ar Comprimido

Eng.^a Sónia Paulo
GasMan

3 de Março

Sessão 5 - Moderadores: Prof. Doutora Beatriz Oliveira e Mestre Tomás Albergaria

09.30 Qualificação de Produtos Tradicionais

Eng.^a Ana Soeiro
Qualifica

10.30 Tradição e Qualidade – Organismo Privado de Controlo e Certificação

Eng.º Miguel Bourbon
Tradição e Qualidade

11.00 Coffee-break

Sessão 6 - Moderadores: Prof. Doutora Valentina Domingues e Anabela Costa

11.30 Segurança e Qualidade dos Produtos de Agricultura Biológica

Eng.º José Carlos Ferreira
AGROBIO - Associação Portuguesa de Agricultura Biológica

12.00 O Mel à Mesa – Sistemas de Qualidade e Segurança Alimentar

Eng.ª Ana Paula Sançana
Lousãmel - Cooperativa Agrícola dos Apicultores da Lousã e Concelhos Limitrofes, CRL

12.30 Azeite de Trás-os-Montes, Um Produto a Valorizar

Eng.º Francisco Pavão
Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro

13.00 Almoço livre

Sessão 7 - Moderadores: Prof. Doutora Simone Morais e Lic. Rita Alves

14.30 Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida: do Passado ao Futuro

Dr.ª Patrícia Naia
Técnica Superior de Química Alimentar
APOMA - Associação de Produtores de Ovos-Moles de Aveiro

15.00 Queijo Terrincho DOP - Autenticidade dos Sabores Transmontanos

Sr. Rui Tadeu
Qtª da Veiguinha – Queijaria Artesanal, Lda.

15.30 Carne Barrosã – DOP, Qualidade e Segurança Alimentar

Dr. João Paulo Costa
Médico Veterinário e Director Geral da Cooperativa Agrícola de Boticas

16.00 Tradição e Modernidade na Produção de Fumeiro de Vinhais

Eng.ª Carla Alves
Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara - ANCSUB

16.30 Sessão de encerramento

Prof. Doutora Cristina Matos (ISEP)
Prof. Doutora Beatriz Oliveira (FFUP)

RESUMOS DAS COMUNICAÇÕES

BOAS PRÁTICAS NA ÁREA DA RESTAURAÇÃO

Marta Moreira

Responsável da Qualidade e Compras

McDonald's Portugal

Esta comunicação foca-se nas boas práticas na área da restauração, aplicadas na Cadeia de Restauração McDonald's, e que se focam no Rigor em tudo o que fazemos diariamente.

O Rigor na McDonald's é aplicado em tudo o que fazemos, desde a escolha dos ingredientes, à escolha dos fornecedores, ao transporte e distribuição, aos procedimentos diários nos restaurantes, terminando na informação que prestamos aos consumidores.

Todo este rigor, permite o cumprimento de boas práticas ao longo de toda a cadeia alimentar, que termina nas boas práticas nos restaurantes, e que é o principal garante da Qualidade e Segurança Alimentar dos produtos servidos.



HACCP NA INDÚSTRIA ALIMENTAR

Sandra Gomes

Técnica Superior de Segurança Alimentar

Onde “nasceu” o HACCP?

O sistema HACCP (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) foi desenvolvido nos anos 60 pela Pillsbury Corporation, para cumprir os requisitos impostos pela NASA para os alimentos que os astronautas levariam para o espaço. O objectivo era fornecer refeições totalmente seguras. Este sistema foi baseado no programa “Zero defeitos” da NASA e no programa de “Análise de modos e falhas” do exército americano, que se resume em analisar os processos produtivos de vários géneros alimentícios e questionar:

- O que pode falhar?
- Como se pode minimizar a ocorrência de dessas “falhas”?
- Como se deve prevenir ou controlar essas “falhas” de forma a garantir a segurança dos consumidores?

O HACCP chegou até aos dias de hoje, dado que, os alimentos estão sujeitos a serem contaminados e alterados por diversos tipos de agentes (perigos), antes de chegarem ao consumidor, tornando-se portadores de substâncias nefastas para a saúde, quando ingeridos com esses novos componentes.

Sendo o sistema HACCP um sistema preventivo, através da sua metodologia é possível etapa a etapa prevenir a ocorrência de perigos (físicos, químicos, microbiológicos e nutricionais).

Os perigos podem ter diversas causas e origens. De forma a minimizar a ocorrência de perigos relacionados com a envolvente dos estabelecimentos alimentares e falhas humanas, é fundamental conhecer os pré-requisitos e garantir que estes estão a funcionar correctamente. Após implementados estes “alicerces”, o passo seguinte é a aplicação dos 7 princípios do sistema [definidos pelo *Codex Alimentarius* e NACMCF - National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods] ao longo de todas as etapas do processo de fabrico.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS APLICÁVEIS AO SECTOR ALIMENTAR

Luís Fonseca

Instituto Superior de Engenharia do Porto e Associação Portuguesa de Certificação

lmf@isep.ipp.pt e luis.fonseca@apcer.pt

Com o aparecimento das normas ISO em 1987, foi possível racionalizar a diversidade de diferentes normas e assim contribuir para a diminuição das barreiras ao comércio internacional, bem como aumentar a eficiência para as diversas partes interessadas, (com destaque para os utilizadores) ao permitir a redução dum número significativo de programas da qualidade, para focar a atenção na utilização eficaz e eficiente dos recursos e na obtenção de resultados.

Da evolução dos referenciais normativos utilizados na actividade de certificação conclui-se que as normas ISO permaneceram como normas genéricas de aplicação universal, complementadas por normas específicas para sectores de actividade e/ou sistemas de gestão, provenientes de sectores industriais.

No caso específico do sector alimentar, é possível identificar um conjunto significativo de riscos que podem afectar a segurança dos alimentos e afectar a confiança dos consumidores, tais como uma cadeia de valor com muitos intervenientes de dimensões muito diversas, riscos de infestações e contaminações (físicas, químicas e biológicas), uso de pesticidas, alergias, bio terrorismo, falta de requisitos legais, etc.

De entre os modelos de normas específicas aplicáveis ao sector alimentar que visam dar resposta a estes riscos, destacam-se:

- A norma NP EN ISO 22000:2005 “Sistemas de gestão da segurança alimentar: Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar”, baseada na estrutura e modelo de processos da norma NP EN ISO 9001:2000 e aplicável a todos os sectores da cadeia alimentar (organizações que influenciem a segurança alimentar do prado ao prato);
- As normas da Global Food Safety Initiative (GFSI), com realce para a IFS, que coloca um maior ênfase na realização do produto do que a ISO 22000 com mais detalhe nas funções operacionais, condições estruturais e funções de segurança em concreto.

É efectuada uma breve análise comparativa entre ambos estes referenciais e são apresentadas algumas orientações para a sua selecção e implementação.

CERTIFICAÇÃO DE UM PRODUTO ALIMENTAR

Paula Isabel Barradas Ares

Sovena Portugal – Consumer Goods, S.A.

R. General Ferreira Martins, 6 – 7º Miraflores – 1495-137 ALGÉS

Desde há alguns anos a certificação é aceite como um importante instrumento de comprovação da conformidade, sendo também reconhecida pelas empresas a sua importância enquanto instrumento de marketing que contribui para fortalecer a imagem da marca na medida em que dá aos seus clientes e consumidores uma garantia adicional.

Certificar um produto alimentar é obter a garantia escrita, dada por um organismo certificador independente e imparcial, que atesta que o produto está conforme com exigências definidas através de normas e/ou especificações técnicas. A certificação de um produto alimentar permite ainda apor no produto a marca – Produto certificado. A Marca Produto Certificado constitui a evidência de que o produto se encontra certificado, servindo assim como referência para empresas, clientes e consumidores.

A certificação do produto é um acto voluntário da empresa, como tal esta faculta à entidade certificadora toda a documentação necessária à caracterização do produto e à comprovação de que o mesmo cumpre os requisitos especificados nas normas e/ou especificações técnicas.

Depois de uma pré avaliação técnica documental pela entidade certificadora a mesma procede à realização de ensaios ao produto final (produto e respectivo sistema de embalagem) e a uma auditoria ao sistema de controlo de fabrico, bem como ao sistema de HACCP implementado.

Com base nos resultados dos ensaios e da auditoria, a entidade certificadora emite uma licença para uso da Marca Produto Certificado e celebra um contrato com o fabricante.

Durante o período de validade da licença (normalmente 5 anos), a entidade certificadora verifica regularmente (no mínimo semestralmente) se as condições que deram lugar à certificação do produto se mantêm, através da realização de ensaios, inspecções e auditorias.

A empresa compromete-se ainda a informar toda e qualquer alteração nos produtos certificados.

Cumprindo esta sequência ficam garantidas as condições para a manutenção da marca produto certificado.

ACREDITAÇÃO DE LABORATÓRIOS DE ENSAIO

Maria Virgínia Moreira Teixeira da Mota

Auditora

Os alimentos que consumimos têm obrigatoriamente de cumprir os requisitos de segurança e qualidade aplicáveis. A garantia deste cumprimento passa pela avaliação por laboratórios de ensaio competentes.

A forma credível de os laboratórios de ensaio evidenciarem a sua competência é através da Acreditação pelo Organismo Nacional de Acreditação – o IPAC (Instituto Português de Acreditação), de acordo com o referencial internacional (Norma ISO/IEC 17025, “Requisitos Gerais de Competência para Laboratórios de Ensaio e Calibração”).

Importa:

- Perceber o enquadramento da Acreditação a nível nacional, no Sistema Português da Qualidade, em que consiste e as vantagens da mesma;
- Distinguir Acreditação de Certificação;
- Conhecer os requisitos da Norma NP EN ISO/IEC 17025.

MANAGING FOOD SAFETY & QUALITY IN A VERTICALLY INTEGRATED ORGANIZATION

Jason Cassar de Sain (Bsc Com Hort)

Vitacress

Quinta dos Cativos, Boavista dos Pinheiros, 7630-033 Odemira

Vitacress, Europe's leading growers and packers of watercress, baby leaf salads and specialty vegetables, prides itself on technical & agronomic expertise when it comes to managing the food safety and quality of its products.

Being in a position to fully influence the entire supply chain from land choice to finished product assembly allows for a proactive and coherent stance to be adopted when managing risk.

It is this foresight into how we manage microbiological, chemical and leaf quality risk between growing sites and processing plants that I intend to share with the audience today.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA NESTLÉ

Carlos Manuel dos Santos Ruivo

Nestlé Portugal, S.A.

Rua Alexandre Herculano, 8

2799-554 Linda-a-Velha

A Qualidade e a Segurança Alimentar constituem os pilares básicos e fundamentais da política da Nestlé que nos permitem assegurar o fornecimento de produtos saborosos, nutritivos, seguros e de qualidade adequada às necessidades e expectativas dos nossos consumidores.

Com o objectivo de assegurar os mais elevados padrões em termos de Qualidade e segurança alimentar estabelecemos e aplicamos para cada uma das etapas da cadeia de produção e distribuição procedimentos que permitem garantir o cumprimento das normas internas e legais, nos quais devemos destacar:

- Boas Práticas de Fabricação
- Sistema HACCP
- Controlo dos ambientes de produção
- Esquema Monitor da Qualidade
- Calibração e verificação de instrumentos
- Sistema de liberação de produtos
- Rastreabilidade, identificação e codificação de lotes
- Gestão de crise

Qualquer Sistema da Qualidade só terá sucesso quando implementado num ambiente com uma adequada “Cultura da Qualidade”, por isso a formação e sensibilização dos colaboradores constitui uma prioridade absolutamente inegociável, sem a qual comprometemos o sucesso da implementação do Sistema da Qualidade.

Apesar dos custos associados à implementação e manutenção do Sistema não devemos esquecer que companhias com elevados padrões de Qualidade cometem menos erros, rentabilizam recursos e apresentam maiores produtividades e com isso geram mais benefícios.

Linda-a-Velha, 05/01/2009

O NASCIMENTO DE UM GELADO COM QUALIDADE

Raquel Marques

Gelados Globo – Manuel Fernandes dos Santos & Filhos, S.A.

Rua do Solão, S/N, 4475-240 Gondim-Maia

O sector de gelados em Portugal está bastante desenvolvido, fruto das empresas do sector que tentam inovar e caminhar lado a lado com as necessidades do consumidor. Nestes últimos anos os consumidores portugueses têm demonstrado relevantes preocupações com a qualidade dos produtos.

A empresa Gelados Globo fundada em 1936 dedica-se ao fabrico de gelados alimentares e desde então, tem procurado insistentemente melhorar a qualidade dos seus produtos, de forma a satisfazer as expectativas e preferências de clientes e consumidores. Num mercado cada vez mais competitivo e de certa forma desleal para as pequenas empresas, a Gelados Globo aproveita de sobremaneira a proximidade que tem com o seu cliente, juntando a um desenvolvimento ao encontro do consumidor, com a produção de gelados com excelentes atributos pela implementação do sistema H.A.C.C.P. Só produzindo gelados com qualidade é que a empresa assegura o seu futuro a longo prazo.

Com a implementação de um sistema de segurança alimentar, a empresa situa-se agora numa fase avançada de certificação pela norma ISO 9001, onde procura conciliar mais a sua aposta na qualidade como elemento diferenciador.

IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR NA CEREALIS

Cláudia Torres

Cerealis, SGPS, SA

Rua Manuel Gonçalves Lage, 988

Águas Santas, 4425 – 122 Maia

Para uma empresa do sector agro-alimentar, a segurança dos produtos é um factor vital, não só pelos aspectos legais mas, sobretudo, porque é considerada pelos consumidores como uma característica intrínseca e implícita do produto.

A Cerealis é certificada por 2 referenciais de segurança alimentar, a ISO 22000 e a BRC. Estas normas, aplicáveis a organizações que operam na cadeia alimentar, auxiliam as empresas a incluir no seu modelo de gestão a vertente de segurança alimentar.

Estes standards são uma ferramenta que potencia a orientação para o cliente, o bem-fazer e a melhoria contínua e imprimem na organização uma cultura de avaliação e sistematização de procedimentos.

Estes sistemas não são fáceis de implementar, pois exigem a envolvimento de toda a organização e implicam mudança de procedimentos e de práticas e a sua sistematização.

Ao longo da apresentação iremos falar sobre as diferentes fases de implementação do sistema de gestão de segurança alimentar na Cerealis, as dificuldades sentidas e como ultrapassá-las.

RECHEIO – A EMPRESA DE CASH & CARRY COM SEGURANÇA ALIMENTAR CERTIFICADA

Ana Luísa Teixeira

Recheio Cash&Carry

Rua Actor António Silva, n.º7 1600-404 Lisboa

A Recheio Cash & Carry e a sua marca MasterChef têm como missão proporcionar aos profissionais do comércio alimentar e hotelaria o maior sortido de produtos, da melhor qualidade e ao melhor preço, tornando mais competitivos os negócios dos seus clientes.

Assim, a higiene, qualidade e segurança alimentar devem ser uma preocupação partilhada por todos os agentes económicos, desde a produção à distribuição alimentar e, indiscutivelmente um compromisso para com os nossos clientes. Um compromisso sério que a Recheio Cash&Carry assumiu e certificou.

A certificação HACCP da Recheio Cash&Carry veio reforçar a confiança transmitida aos clientes e a diferenciação comercial que nos torna um parceiro estratégico para todos os clientes e também fornecedores que têm qualidade e segurança alimentar como uma prioridade.

Mas também internamente a certificação produziu efeitos muito positivos, ao sistematizar práticas e processos, reforçando o carácter preventivo de um sistema de segurança alimentar, e a responsabilidade dos colaboradores, tornando-se para estes um motivo de orgulho e satisfação. Satisfação pelo sentido do dever cumprido, que estamos todos os dias a trabalhar sob os mais rigorosos e exigentes padrões de qualidade e serviço, a satisfação de saber que nos empenhamos e que em 1º lugar está a confiança do cliente.

O Recheio Cash&Carry conta hoje com 26 lojas e 2 plataformas de *foodservice* certificadas, tendo em Novembro de 2008 ocorrido a renovação da certificação do seu sistema de Segurança Alimentar HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), segundo o *Codex Alimentarius* CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003).

MODELO INTEGRADO DE PRODUÇÃO DE EMBALAGENS ALIMENTARES

Ana Paula de Jesus Caldeira

Logoplaste – Consultores Técnicos, S.A.

Estrada da Malveira nº 900, 2750 – 834 Cascais

Logoplaste – A História

A Logoplaste – Consultores Técnicos, S.A. iniciou a sua actividade em 1976, com um conceito pioneiro na Europa de “Hole through the Wall”, instalando os seus Centros de Produção de embalagens plásticas dentro das Fábricas dos seus Clientes, tendo como parceiros de negócio a Yoplait e a Nestlé.

Actualmente tem 53 fábricas em Portugal, Espanha, França, Inglaterra, Itália, República Checa, Áustria, Holanda, Rússia, Ucrânia, Malásia, México, Canadá, USA e Brasil, e trabalha com as maiores companhias mundiais na área dos produtos alimentares.

Logoplaste – A Missão

A Logoplaste é uma empresa de capital português, cuja missão é “To be the natural choice in plastic packaging solutions”, tendo como segmentos de mercado a produção de embalagens plásticas rígidas para acondicionamento de água, sumos e refrigerantes, leite, iogurtes líquidos, produtos de sobremesa e dieta, óleos alimentares, manteigas e margarinas, pós solúveis, lubrificantes e detergentes.

Modelo Integrado de Produção de Embalagens para o Sector Alimentar

O conceito inovador de Centros de Produção integrados com a linha de produção dos Clientes, assenta nos cinco pilares do modo empresarial desenvolvido pela Logoplaste:

- **Focalização** (uma Fábrica, um Parceiro de Negócio, uma Unidade Integrada) – este conceito permite à Logoplaste desenvolver o negócio em conjunto com o Cliente, partilhando as soluções, as reduções de custos, as optimizações de processos, as alterações constantes provenientes das solicitações do mercado, actuando de modo sistemático como factor de competitividade, com reflexo nas duas Organizações.
- **Serviço** (inovação, qualidade, flexibilidade, fiabilidade, investigação e desenvolvimento) – este conceito permite à Logoplaste responder aos requisitos específicos dos seus Clientes, com produtos desenvolvidos à medida das suas necessidades, fornecidos dentro dos standards acordados, com inovação e desenvolvimento como factor diferenciador nos

mercados concorrenciais, em ambiente “just in time” e, sem manuseamento do produto acabado, o que lhe confere características de produto seguro.

- **Descentralização** (gestão local com apoio central – serviços partilhados) – os Centros de Produção locais têm uma estrutura humana que suporta a componente produtiva e administrativa, encontrando-se os restantes serviços centralizados na sede, permitindo uma optimização do capital humano que suporta a estrutura, com a consequente redução de custos.
- **Investimento** (massa critica potenciadora de competitividade e níveis de exigência) – existência de um departamento de investigação e desenvolvimento das melhores soluções em termos de matérias-primas, máquinas e tecnologias disponíveis, que vão ao encontro das expectativas e necessidades dos Clientes, permitindo-lhes encontrarem o factor de diferenciação e competitividade como garante da continuidade do negócio.
- **Negócio “Win-Win”** (preço transparente, partilha de risco, crescimento com o Parceiro) – A actuação conjunta no dia-a-dia com o Cliente, o reflectir os “savings” do processo produtivo da embalagem no custo do produto, o eliminar etapas como o transporte das embalagens para as instalações do Parceiro, o partilhar o investimento como forma de crescimento conjunto, induz que ambas as Organizações desenvolvam o seu negócio de forma concertada.

Esta forma de estar presente no negócio está suportada pelos valores da Logoplaste, partilhados e interiorizados pelos Colaboradores do Grupo, a saber:

1. **Cliente:** Temos uma atitude proactiva e respondemos com inovação aos desafios
2. **Equipa:** Fazer crescer o negócio e a nossa equipa em conjunto
3. **Qualidade:** Fazer bem à primeira, a tempo e de forma sistemática
4. **Comunidade:** Somos activos nas áreas Ambiental e Social
5. **Cultura:** Partilhamos objectivos comuns com os nossos Parceiros

De modo a evidenciar através de entidade terceira o Sistema Integrado de Gestão implementado pela Logoplaste, procedeu-se à certificação de modo voluntário, dos Centros de Produção, nos referenciais da NP EN ISO 9001:2008 (Sistema de Gestão da Qualidade), OHSAS 18001:2007 (Sistema de Gestão de Saúde e Segurança no Trabalho) e NP EN ISO 22000:2005 (Sistema de Gestão da Segurança Alimentar).

Como resumo poder-se-á referir que o modelo de Unidades Integradas no fabrico de embalagens plásticas para o sector alimentar, potencia o factor de produtividade na Logoplaste de acordo com os seguintes pilares:

- a) Apoiar o crescimento do Parceiro na sua área de negócio, com suporte nas diferentes vertentes, dado que este desenvolvimento é conjunto com a Logoplaste. “ A nossa razão de existirmos é porque existe o nosso Parceiro”;
- b) Gerir os Centros de Produção com uma estrutura organizacional simples;
- c) Identificar os processos críticos, monitorizando os indicadores e suas metas estabelecidas;
- d) Ajudar a crescer os Colaboradores, dotando-os das competências adequadas para os desafios diários das suas funções;
- e) Garantir a melhor tecnologia disponível no mercado e fazer parte da inovação;
- f) Optimizar o fluxo de produção com os layouts mais adequados;
- g) Subcontratar prestadores de serviços, permitindo a focalização no core business;
- h) Aplicar de forma sistemática as melhores práticas do sector;
- i) Fazer da melhoria continua a nossa filosofia de vida.

ACREDITAÇÃO: VANTAGENS E DIFICULDADES DA IMPLEMENTAÇÃO DE UM SISTEMA DE QUALIDADE NUM LABORATÓRIO

Maria Cristina Antão

Mestre em Controlo de Qualidade: Área Águas e Alimentos, Faculdade Farmácia U.P.

Equilibrium, Laboratório de Controlo de Qualidade de Águas e Alimentos

Rua Professor Mendes Correia, 300-310, 4200-398 Porto, Portugal

Tel:00351225089383 Fax:00351225507522

geral@equilibrium.com.pt, www.equilibrium.com.pt

A implementação do Sistema de Qualidade tem como objectivo uma melhor sistematização organizacional e um melhor desempenho técnico, a fim de obter resultados fiáveis. É um processo difícil e que leva o seu tempo a concretizar, dado que normalmente se terá de adaptar todo o sistema organizacional, quer administrativo, quer técnico (implementação de novas técnicas). Para obter esse reconhecimento formal de competência têm, os laboratórios a acreditar, de evidenciar que actuam de acordo com a norma de referência (documento que serve de base ao Sistema de Qualidade, nomeadamente a NP EN ISO/IEC 17025:2005) e guias de referência que definem requisitos técnicos e de gestão. Tais normas visam salvaguardar níveis aceitáveis de qualidade nos serviços prestados pelos laboratórios de ensaio.

A Acreditação impõe uma melhoria contínua e um melhor desempenho em todos os processos laboratoriais, garantindo a confiança e a satisfação dos seus clientes. O facto de um laboratório ser acreditado, transmite ao mercado uma confiança acrescida pois significa que está organizado segundo princípios e práticas de gestão e técnicas mais adequadas. A maior parte dos mercados exigem actualmente como condição mínima para iniciar a negociação contratual, a *Acreditação*. Naqueles em que não exigem “*ad inicum*” tal exigência, a Acreditação, terá sempre vantagens competitivas pela preferência que potenciais clientes lhe atribuirão.

No entanto existem dificuldades em todo o processo de Acreditação, nomeadamente no esforço financeiro que é necessário fazer, o volume de documentos que é necessário gerir, a rotina de trabalho exigente, o sistema organizacional e ainda dificuldades do ponto de vista técnico.

A implementação do Sistema da Qualidade assume uma maior importância quando este incide em produtos para consumo humano, nomeadamente o alimento, dado nos garantir uma maior confiança do produto, quer em matérias primas, quer como produto acabado, garantindo-nos e transmitindo-nos confiança no produto a consumir.

GASES INERTES NA INDÚSTRIA ALIMENTAR E ESTERILIZAÇÃO DO AR COMPRIMIDO (DA SEGURANÇA À QUALIDADE DO ALIMENTO)

Sónia Paulo

GasMan

Biblioteca : domnick hunter, ltd., Zander (GmbH)

Compilação: Luiz Costa/GasMan, Lda.

Instituição: GasMan. Lda.

Endereço: Pç. Ilha do Faial, 13 – 2º. E, 1000-168 Lisboa, PORTUGAL

A embalagem de produtos alimentares com gases inertes é, hoje, um método indispensável à segurança dos alimentos, em quase todo o tipo de Indústrias Alimentares.

É vulgar constatar que, a maioria das Indústrias Nacionais, utiliza, por vezes, processos de embalagem com elevadas deficiências; quer em qualidade, quer em condições de trabalho.

Esta alocução versa o porquê da *Utilização de Gases Inertes* nas Indústrias em geral e, em particular, na Indústria Alimentar.

São poucas as Indústrias Nacionais que conhecem as *Normas e os conceitos sobre a segurança alimentar com a utilização de gases inertes*.

Pois, é sobre este tipo de aplicação que iremos abordar um conjunto de temas fundamentais, relacionados com a **“embalagem alimentar protegida”** e a **Esterilização do Ar Comprimido**, para que os “Participantes” do evento **“Da Segurança à Qualidade do Alimento”** possam perceber a necessidade, urgente e pertinente, da aplicação destes processos.

A apresentação irá debruçar-se sobre os *Gases Inertes e a Esterilização do Ar Comprimido nos aspectos fundamentais da Segurança dos Alimentos*.

Exemplos e tabelas serão divulgadas, durante a apresentação, de modo a esclarecer da melhor forma os Participantes.

A GasMan congratula-se com o facto de ter sido convidada, uma vez mais, para este Evento e espera poder contribuir positivamente com a sua apresentação.

Luiz Costa
Director Técnico/Sócio

QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

Ana Soeiro

QUALIFICA - Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Portugueses

Espaço Fundação Robinson

Rua Guilherme Gomes Fernandes, nº 28, 7300-186 PORTALEGRE

qualificanasoeiro@gmail.com

Os produtos com uma qualidade assente em factores naturais e com uma origem conhecida são, pela sua qualidade diferenciada, instrumentos importantes para a valorização dos territórios de origem.

Se analisada a sua importância comercial no mercado global, as quantidades diminutas podem parecer não importantes ou mesmo ridiculamente baixas aos olhos dos leigos ou dos decisores menos avisados. No entanto, quando avaliada a sua real importância socio-económica e cultural, verifica-se que a produção de “tradicionalis” contribui para ocupar o território, diminuir a desertificação das regiões menos favorecidas, fortalecer o tecido económico, gerar postos de trabalho qualificados, aumentar os pontos de atracção turística e contribuir para a coesão territorial e cultural.

Portugal ainda possui um enorme capital em produtos agrícolas, agro-alimentares e não alimentares de carácter tradicional, que constitui, aliás, um capital patrimonial e cultural muito focado no discurso dos decisores. No entanto, assiste-se a uma diminuição, quando não mesmo ao abandono da actividade produtiva, não sendo alheia a esta situação quer a leitura rígida e incompleta dos normativos comunitários em matéria de higiene e segurança alimentar quer o normativo nacional sobre o licenciamento das diversas actividades, sobretudo quando aplicados às pequenas e médias empresas de produção, transformação, preparação e venda dos produtos e da gastronomia tradicionais.

Geram-se, em consequência, perdas irreparáveis ao nível da biodiversidade, da paisagem, da ocupação viva do território, do património e da cultura e tradição.

Perspectivando a possibilidade de unir esforços entendeu-se como urgente criar uma associação destinada exactamente a valorizar, qualificar, promover e defender os produtores, os produtos e as empresas que produzem e ou preparam e ou comercializam produtos tradicionais.

Esta Associação, a QUALIFICA visa essencialmente a valorização, qualificação, defesa, promoção e dignificação da identidade dos produtos tradicionais portugueses e subsidiariamente, dos seus produtores e território e utilizará para o efeito todos os recursos que a lei, a técnica e a imaginação possam fornecer, designadamente o recurso a instrumentos comunitários de protecção da Propriedade Intelectual, ao uso da figura da marca colectiva da associação, à utilização de técnicas analíticas, laboratoriais, comerciais, promocionais, electrónicas ou não, mas sempre em defesa da autenticação e codificação dos produtos de base local e do receituário gastronómico que lhes está associado.

TRADIÇÃO E QUALIDADE – ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO DE CERTIFICAÇÃO

Miguel Bourbon

Tradição e Qualidade – Associação Inter-profissional para os Produtos Agro-alimentares de Trás-os-Montes

Avenida 25 de Abril, 273, S/L E, 5370-202 Mirandela

Telefone e Fax: 278261410

tradicao-qualidade@clix.pt

A *TRADIÇÃO E QUALIDADE* é um **Organismo Privado de Controlo e Certificação** de produtos com designações protegidas, isto é: Denominações de Origem Protegida (DOP); Indicações Geográficas Protegidas (IGP); Especialidade Tradicional Garantida (ETG);

Fazendo parte de uma estratégia de reforço da competitividade da agricultura dos países do Sul da Europa, foram então criados instrumentos jurídicos para a protecção e valorização de produtos alimentares tradicionais, que pela sua origem e pelas suas condições particulares de produção, se distinguem dos produtos similares existentes no mercado.

A reforma anunciada na Agenda 2000 vem mais uma vez confirmar essa nova orientação da PAC na qual se incluem os **Reg. (CEE) 2081/92 e 2082/92 (substituídos pelos Reg. (CEE) 510/2006 e 509/2006 respectivamente)** que definem as formas de valorização e protecção jurídica para as designações dos produtos agrícolas e agro-alimentares que se distinguem quanto à origem e/ou modo de produção. Estão neste caso os produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) ou Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

Estes regulamentos têm por finalidade garantir, através de regras comuns e aos produtores que respeitem essas regras, um direito exclusivo de utilização de designações protegidas inscritas no registo comunitário. Isto permite simultaneamente evitar a concorrência desleal dos produtos de “imitação” de que são vítima aqueles produtos que, pela sua consagração junto dos consumidores, podem sofrer abusos de utilização da sua designação. Com os regulamentos comunitários que estabelecem a forma de protecção a este tipo de produtos ficam interditas utilizações de quaisquer designações que possam induzir os consumidores em erro quanto à origem e/ou modo de produção dos produtos.

Cada um dos produtos protegidos no âmbito de uma DOP, IGP ou ETG pressupõe a existência de uma Entidade Gestora, Agrupamento de Produtores que solicita o registo, elabora e apresenta o **Caderno de Especificações** e aceita o encargo da gestão da designação protegida. A Entidade

Gestora é responsável por todo o produto que apareça no mercado com uma designação protegida.

O **Caderno de Especificações** tem por função descrever um conjunto de exigências que o produto deverá satisfazer, definindo, em particular, a área geográfica de produção/transformação, a origem das matérias primas, as condições de produção, as características físico-químicas e microbiológicas, as formas de acondicionamento, a rotulagem, bem como provar a antiguidade ou a tradicionalidade do produto o que leva a que tome o nome de uma região ou de um modo particular de produção.

Todos os produtos protegidos no âmbito destes dois regulamentos estão sujeitos a um controlo desde a produção à transformação e comercialização de modo a certificar que os requisitos estabelecidos nos cadernos de especificações são cumpridos. Para isso é designado para cada uma das protecções um **Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC)**. O OPC garante que os produtos agrícolas e géneros alimentícios que comportam uma designação protegida satisfazem as condições estipuladas no **Caderno de Especificações**, sendo responsável pela colocação da **Marca de Conformidade** bem como da interdição do seu uso sempre que verifique o incumprimento das normas do Caderno de Especificações. Desde 1 de Janeiro de 1998, os OPC devem reger-se pela Norma Europeia EN 45011 que garante a sua idoneidade e independência.

A função do OPC não é a certificação da qualidade mas a certificação da conformidade de um determinado produto com o caderno de especificações desse produto. A qualidade deverá ser certificada pelo consumidor ou utilizador.

A Certificação é composta por um conjunto de acções de controlo realizadas de forma independente para, através de Planos de Controlo e Certificação, determinar a conformidade das especificações de um produto. O controlo incide sobre toda a cadeia de obtenção do produto, envolvendo a análise do produto, o modo de produção, os locais de produção/transformação e a forma como é feita a distribuição e comercialização. Só o controlo de todas as fases de produção e a consequente verificação do cumprimento das normas pré-estabelecidas poderá permitir a Certificação com a atribuição de uma licença para a utilização da designação protegida e a aposição de uma **Marca de Conformidade** apropriada para cada produto.

Para o consumidor a **Marca de Conformidade** fornece a certeza de que todos os aspectos relevantes do produto, a que não tem directamente acesso, foram controlados e estão conforme ele espera. **A Marca de Conformidade permite ainda que, através do número de cada marca, o consumidor possa fazer uma reclamação ou apenas pedir mais informação sobre o produto que compra, pois a partir do número de série é possível reconstituir a história do produto.**

Esta garantia dada pela **Marca de Conformidade** aposta no produto, faz com que os produtos agrícolas e géneros alimentícios que comportam determinada designação protegida, satisfaçam condições que foram previamente definidas e que estão descritas num **Caderno de Especificações**. Consegue-se assim transformar informação, quase sempre transmitida em anúncios publicitários muito subjectivos e com grande dose de auto-elogio, numa informação objectiva para os consumidores, fornecida por uma entidade competente e independente, realçando as qualidades ligadas ao produto e assegurando a protecção do consumidor, disposto a pagar mais pela segurança que o processo de controlo transmite.

Miguel Bourbon

Mirandela, 13 de Janeiro de 2009



SEGURANÇA E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE AGRICULTURA BIOLÓGICA

José Carlos Ferreira

experimental@agrobio.pt

AGROBIO – Associação Portuguesa de Agricultura Biológica

Calçada da Tapada, 39 r/c dto; 1300-545 Lisboa

Nesta comunicação pretende-se analisar a qualidade e a segurança alimentar dos produtos de agricultura biológica em comparação com os produtos de agricultura convencional. Quanto à segurança alimentar, são analisados os riscos químicos, como os pesticidas e os nitratos, e os riscos biológicos derivados de microrganismos e micotoxinas. Também se referem alguns estudos que questionam a segurança dos organismos geneticamente modificados. Relativamente aos aspectos positivos da qualidade dos alimentos faz-se a comparação de teores de matéria seca, minerais, vitaminas, anti-oxidantes e sabor dos produtos agrícolas produzidos de acordo com os dois métodos de produção. Analisam-se também estudos em que se compararam os efeitos de uma alimentação com produtos de agricultura biológica com produtos de agricultura convencional na saúde de animais e humanos.

Pela análise de muitos estudos científicos comparativos pode-se concluir que, em geral, os produtos biológicos são mais seguros pois não contêm resíduos de pesticidas, contêm teores mais baixos de nitratos e não utilizam no seu método de produção organismos geneticamente modificados. Por outro lado, verifica-se que, em geral, os produtos biológicos contêm teores mais elevados de matéria seca, minerais, vitaminas, anti-oxidantes e melhor sabor. Estudos em animais mostram que uma alimentação com produtos biológicos contribui para uma menor incidência de doenças e maior fertilidade.

O MEL À MESA – SISTEMAS DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Ana Paula Sançana

Lousãmel, Cooperativa Agrícola dos Apicultores da Lousã e Concelhos Limítrofes, crl
Zona Industrial dos Matinhos 3200-100 Lousã
lousamel@lousamel.com

A QUALIDADE DOP

A Denominação de Origem Protegida (DOP) é o nome de um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com um saber fazer reconhecido e verificado. A importância desta protecção revela-se

- No incentivo à produção agrícola diversificada, na protecção dos nomes dos produtos contra imitações e utilizações indevidas e na ajuda aos consumidores, fornecendo-lhes informações relativas às características específicas dos produtos.

No caso específico de um produto tradicional, é seguramente uma mais valia a menção DOP, uma vez que atesta todo um conjunto de características e qualidades que são inerentes não só ao produto mas também constituem reflexo de uma região.

O uso da DOP, obriga a que o mel seja produzido de acordo com as regras estipuladas no Caderno de Especificações, o qual inclui, designadamente as condições de:

Produção, Extração, Embalagem e Conservação do mel.

Aspectos mais relevantes do regulamento técnico de produção:

- Os efectivos apícolas terão de estar perfeitamente saneados.
- Colmeias móveis terão de estar na área geográfica mencionada.
- É interdita a alimentação artificial e uso de produtos estimulantes ou pesticidas, desde início de Abril até ao final de Agosto.
- O mel é obtido por centrifugação desde o início de Maio até ao final de Agosto, na unidade de extração do Agrupamento de Produtores, ou em instalações individuais desde que apresentem condições higiénicas e sanitárias adequadas.
- É interdita a obtenção de mel por compressão dos favos.
- A maturação é feita em depósitos de aço inoxidável, ou plástico apropriado para produtos alimentares.

- O período de maturação não deverá ser inferior a 30 dias e decorrerá à temperatura ambiente.
- O mel só poderá ser embalado em frascos de vidro de modelo normalizado.
- Os frascos utilizarão o rótulo comum aprovado pelo Agrupamento de Produtores
- Terão de ter apostado a marca de certificação.
- É interdito o aquecimento do mel ou a sua exposição aos raios solares.

O Processo da certificação é assegurado por um Organismo Privado de Controlo.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Existem três elementos relativos à Higiene e Segurança Alimentar que devem ser considerados no processo do mel. Embora o mel, dado o seu elevado teor em açúcares, seja considerado um produto de baixo risco em termos de perigos bacteriológicos, os perigos físicos e químicos devem ser tidos em consideração, tais como os critérios de higiene. Sendo assim, o mel nunca poderá ser uma excepção e pese embora o “peso da componente artesanal” do mel e o seu histórico, é possível garantir as características originais do produto no cumprimento de toda a regulamentação aplicada aos géneros alimentícios.

Tendo sido consagrado, no art. 18º do Reg.(CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002, o requisito da rastreabilidade é definido nos termos seguintes: “a capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição” [Fonte: Portal do Ministério de Agricultura]. Hoje face ao actual quadro legislativo, nenhum produtor de mel fica excluído havendo uma distinção clara entre produção primária e estabelecimento.

Higiene na Produção de Mel é uma protecção contra:

- Sujidade e doenças
- Mel estragado
- Queixas
- Perdas financeiras

Higiene na produção do mel é necessária porque:

- Confiança no produto
- Protecção do consumidor
- Cumprimento da Legislação (Reg. 852/853/854)

Pré-Requisitos – Como em qualquer processo da indústria alimentar, também no mel, é necessária a correcta higiene de todo o equipamento e operadores que contactam com o produto, a adequação a condições de limpeza e higienização eficientes de todo o equipamento, superfícies em contacto com o produto e meio. Deve também ser assegurado que o operador não possui quaisquer doenças que possam comprometer a contaminação do mel.

Assim, como Pré-Requisitos para o HACCP no processo do mel temos:

- Limpeza e sanidade
- Controlo de pragas
- Aprovação dos fornecedores
- Treino dos empregados
- Higiene do pessoal
- Controlo da água
- Manutenção
- Especificações do produto
- Controlo do armazenamento

O Processo – Em primeira instância devem adaptar-se as boas práticas para evitar a contaminação do mel, quer bacteriológica, química ou física. As contaminações na apicultura podem ser ambientais ou resultado da actividade. Constatam-se que todo o processo de controlo de qualidade, higiene e segurança alimentar, é de fácil implementação uma vez que não existe um processo de transformação alimentar acentuado e intervêm poucos agentes na cadeia.

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES, UM PRODUTO A VALORIZAR

Francisco Ataíde Pavão

Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro

Rua Centro Transmontano de S. Paulo, 75 – Mirandela – <http://www.aotad.pt>

francisco.aotad@gmail.com

O Azeite de Trás-os-Montes, encontra-se reconhecido como Denominação de Origem Protegida através do Despacho Normativo 293/93, sendo desta forma reconhecida a sua especificidade, do seu território, modo de produção e as suas cultivares. Esta protecção é o culminar do reconhecimento dos esforços que os olivicultores transmontanos tem vindo a desempenhar no cultivo da oliveira desde à séculos e o seu empenho na obtenção de um azeite de elevada qualidade.

A Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro foi reconhecida como o Agrupamento Gestor desta Denominação de Origem Protegida e tem vindo a encetar esforços para que todos os agentes da fileira, desde os produtores aos embaladores, se unam na produção e valorização deste produto de excelências, provendo dinâmicas que vão desde a reconversão do olival, plantação de novos olivais, melhoria das condições de extracção baseadas em acompanhamento técnico de proximidade e formação dos agentes.

Contudo o factor principal da valorização de um produto, neste caso, o Azeite de Trás-os-Montes, passa sobretudo pela sua mais valia comercial, isto é, potenciar a sua excelência, garantindo a viabilidade e a continuidade da cultura da oliveira na região. Neste caso, é necessário concertar estratégias de valorização que passem não só pela promoção da excelência das suas qualidades, nem somente unicamente pelos agentes da fileira, mas sim pela ligação a outros produtos com qualidade certificada produzidos na região, mas também pela promoção da identidade deste território singular, da sua gastronomia e das suas gentes, numa tentativa de criação de uma verdadeira “marca chapéu” transmontana.

OVOS MOLES DE AVEIRO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA: DO PASSADO AO FUTURO

Patrícia Naia

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro

<http://www.apoma.pt>, apoma@sapo.pt

Mercado Municipal de Santiago, R. de Ovar, Praceta de Ílhavo, nº 106 – 1º AA/AB

3810 – 145 AVEIRO, Tel./ Fax +351 234 428 829

patricianaia_apoma@sapo.pt

Os Ovos Moles de Aveiro são um doce característico de Aveiro, confeccionado somente com gema de ovo, açúcar e água, segundo uma receita conventual oriunda do Convento de Jesus em Aveiro e cujos registos remontam ao séc. XVI.

Hoje, os Ovos Moles expressam esta arte do “saber fazer” das doceiras e são juntamente com os Moliceiros a imagem de marca de Aveiro e da Região.

Os Ovos Moles de Aveiro são originários dos concelhos limítrofes e zonas lagunares adjacentes à Ria de Aveiro (Ovar, Murtosa, Estarreja, Albergaria-a-Velha, Sever do Vouga, Aveiro, Ílhavo, Águeda, Vagos e Mira), e existem elementos que o comprovam:

- As matérias-primas de qualidade oriundas desta região;
- As características do próprio produto descritas posteriormente, nomeadamente as sensoriais, são conferidas por qualquer produtor ou consumidor conhecedor deste produto regional;
- As diferentes formas tradicionais de comercialização deste produto: em barricas de madeira, porcelana ou de faiança pintadas com motivos alusivos à região de Aveiro (barcos moliceiros, saleiros, palheiros de marinhas, salinas, farol da Barra, etc.), ou envolvidos em obreias (ou hóstias) moldadas nas mais diversas formas de elementos marinhos: amêijoas, peixes, búzios, berbigões, barricas, barril de aduela, lingueirão, mexilhão, vieiras, etc. Também é de referir as formas de hóstia moldadas em frutos secos – noz e castanha, dois frutos provenientes de árvores autóctones desta região;
- O saber fazer dos produtores existentes nesta região, que se dedicam há séculos a esta actividade, segundo uma receita transmitida de geração em geração;
- A história documental ligada a este produto, à região e à forma de comercialização.

A Protecção dos Ovos Moles de Aveiro

Em Maio de 1998, os produtores de Ovos Moles de Aveiro e a Confraria Gastronómica de São Gonçalo, depois de verificarem a existência de um elevado número de adulterações do produto no mercado e não podendo actuar juridicamente contra elas, iniciaram as primeiras reuniões com vista à protecção da genuinidade da receita (água, açúcar e gemas de ovos) e a forma tradicional da confecção dos Ovos Moles de Aveiro.

Com vista à protecção deste produto como produto de qualidade, os produtores agruparam-se e constituíram a Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro (APOMA) e, em parceria com instituições públicas e privadas, encetaram esforços na definição e caracterização química, microbiológica e sensorial do produto, com especial relevo para a ligação com a história e o “saber fazer” das doceiras ao longo do tempo.

Deste conjugar de esforços surgiu o Caderno de Especificações dos Ovos Moles de Aveiro que deve satisfazer um determinado número de condições de acordo com o Regulamento (CEE) n.º 2081/92.

A 19 Junho de 2004 é publicado o aviso nº 6682/2004 no DR. II série do pedido de registo de indicação geográfica onde consta a caracterização do produto. Este processo culminou com a publicação a 6 de Março de 2006 do Despacho nº 5062/2006 (2ª série DR) sendo reconhecida a protecção nacional de Aveiro para Ovos Moles. O despacho referido anteriormente produz efeitos desde 3 de Janeiro de 2006, data do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

A 22 de Julho de 2008 foi publicada a ficha resumo no Jornal Oficial da União Europeia o pedido de protecção de Aveiro como Indicação Geográfica para Ovos Moles sendo este o último passo para o registo comunitário. Caso não haja oposição por parte dos outros estados membros Aveiro será a primeira Indicação Geográfica Protegida para um produto de doçaria conventual.

Após a protecção comunitária é necessário um sistema de controlo e certificação - através de um Organismo Privado de Controlo (OPC) - que garanta que apenas os produtores que produzam Ovos Moles de Aveiro e que cumpram os requisitos e regras descritas no Caderno de Especificações possam beneficiar do uso da menção – IGP. Em 5 de Agosto de 2005 é publicado o Aviso nº 7107/2005 no DR. II série do reconhecimento do Organismo Privado de Controlo e certificação para os Ovos Moles de Aveiro – Sagilab. A certificação do produto Ovos Moles de Aveiro é concretizada através da aposição da marca de certificação, em cada embalagem, e independente da sua apresentação comercial.

Os Ovos Moles de Aveiro são apreciados, não só pelos seus atributos organolépticos e nutricionais, mas também pela qualidade, segurança e genuinidade com que são colocados no mercado e que o consumidor poderá ver através da aposição da marca de certificação.

Nesta comunicação será apresentado o testemunho do percurso realizado pela associação para o pedido de protecção de Aveiro como Indicação Geográfica para Ovos moles e a implementação do sistema de certificação dos Ovos Moles de Aveiro – IGP.

REFERÊNCIAS:

APOMA, 2003, Caderno de Especificações dos Ovos Moles de Aveiro,

NAIA P., PARREIRA C., BARROS A., ALVELOS H., ROCHA S., MENDO S., COIMBRA M.A., ; 2001 “ Análise dos Ovos Moles de Aveiro – Ensaio químicos a massas de novos produtores, segurança alimentar, valor nutritivo, estimativa do conteúdo em colesterol, provas organolépticas”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro.

NAIA P., PARREIRA C., BARROS A., MENDO S., COIMBRA M.A., ; 2000b “ Análise da Massa de Ovos Moles de Aveiro – 2ª fase”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro.

Naia P., Parreira C., Barros A., Nunes A., Mendo S., Coimbra M.A., 2000a “ Análise dos Ovos Moles de Aveiro”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro

QUEIJO TERRINCHO DOP: AUTENTICIDADE DOS SABORES TRANSMONTANOS

Rui Tadeu

Quinta da Veiguiinha – Queijaria Artesanal, Lda.

Lugar do Barreal, 5360-493 Vilas Boas, Vila Flor, queijaria@clix.pt

Do enquadramento

...as comunidades locais perceberam a oportunidade de ouro que se apresentava, tanto mais que a luta pelo seu vingamento no seio da Comunidade Europeia não foi fácil nem curta, mas como tudo que custa trabalho e persistência é valorizado, foi lançado um movimento até à data inegalado no seio do Mundo Rural Português, que se traduziu na organização de associações de carácter profissional e inter-profissional, reorganização e criação de cooperativas. Estas estruturas deram corpo a conceitos, entre outros de denominação e indicações geográficas.

Da Comercialização do consumidor e da autenticidade

...a já referida organização do sector no âmbito das denominações de origem protegidas veio alterar significativamente o panorama da oferta.

Passou a existir uma maior concentração do produto, e consequentemente uma melhor disponibilidade para a sua comercialização em mercados até então inacessíveis.

Também a sua melhor divulgação e publicitação ajudou a uma maior curiosidade do consumidor.

Das realidades Ácidas

...em contrapartida as verbas de apoio foram para apoiar na realidade o fabrico de queijos que vão concorrer com os certificados, enfim é a própria administração a entrar no jogo do vale tudo, tapando o sol com a peneira, num querer de agradar a gregos e a troianos, esbanjando-se assim fundos que muito úteis seriam para aqueles que querem modernizar, expandir e criar estruturas de mercado...

Se continuar a prevalecer o espírito de capelinha em que cada um acha que por si só responde às solicitações do mercado, então a situação actual tenderá a degradar-se e o perigo de ir por água abaixo um trabalho meritório de anos é real.

Esta matéria obviamente que tem pano para mangas, mas como me preocupam questões que considero essenciais deixo para o eventual debate o aprofundamento desses aspectos enunciados.

Assim se me permitem e sem querer meter a foice em seara alheia, deixo aqui um conjunto de preocupações às quais é imperioso dar resposta.

É decisivo dar resposta para o pagamento dos custos fixos de salários, segurança social e matéria-prima (leite) a trinta dias com o recebimento a quarenta dias e noventa dias ou mais!!!

CARNE BARROSÃ – DOP

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

João Paulo Costa

Agrupamento de Produtores de Carne Barrosã

Cooperativa Agrícola de Boticas

Av. do Eiró, nº 19 5460-320 Boticas, jpcosta@capdlib.pt

A Carne Barrosã, considerada desde tempos imemoriais um ex-líbris das carnes bovinas, é proveniente de animais da raça Barrosã. Esta raça bovina teve a sua origem há mais de 100.000 anos, em pleno neolítico, no *Bos taurus primigenius*, que foi introduzido na Europa pelas rotas migratórias dos povos do norte de África. Fixou-se nas terras altas do norte de Portugal, estando o seu Solar confinado às Terras de Barroso, nos concelhos de Boticas e Montalegre e a algumas freguesias de Vieira do Minho e de Cabeceiras de Basto.

Para a atribuição da Denominação de Origem Protegida “Carne Barrosã”, os animais de raça pura e registados no livro genealógico, devem provir de explorações sedeadas na área geográfica de produção que engloba diversos concelhos dos distritos de Vila Real, Braga, Porto e Viana do Castelo.

Nestas explorações são utilizadas práticas de manejo extensivo fundamentadas em processos produtivos ancestrais, sendo instituído um regime alimentar à base de pastagens e forragens da própria exploração. Os vitelos são alimentados com leite materno, feno, cereais e outros produtos subsidiários da produção agrícola.

A qualidade organoléptica suprema desta carne é conferida pelas características genéticas da raça que condicionam o seu lento e harmonioso crescimento, mas igualmente pelo regime alimentar, exclusivamente á base de produtos naturais.

Estes dois factores contribuem igualmente para a riqueza única em micronutrientes promotores de saúde da Carne Barrosã. Na verdade, estudos recentes revelaram o alto teor em componentes bioactivos de reconhecido efeito para a saúde humana, como sejam o ácido linoléico conjugado, os alfa-tocoferóis e os beta-carotenos, para além da reduzida quantidade de colesterol, comparativamente com outras carnes bovinas.

Todo o processo produtivo está descrito no respectivo Caderno de Especificações, o qual foi submetido a apreciação e validação comunitária para obtenção da protecção da denominação de origem - DOP.

Ao longo de toda a fileira, do prado ao prato, estão implementados diversos processos de controlo que garantem, por um lado, a autenticidade e genuinidade da carne, e por outro, não menos importante, a segurança alimentar do produto até ao consumidor final.

Diversas entidades participam neste processo, como sejam a AMIBA (Associação Nacional de Criadores de Gado Bovino da Raça Barrosã) que gere o Livro Genealógico e promove o melhoramento genético da raça, as OPP (Organizações de Produtores Pecuários), responsáveis pela sanidade animal dos efectivos, o Instituto Norte e Qualidade que é responsável pela certificação e que controla todas as etapas, desde as explorações pecuárias, transporte de animais vivos, matadouros, salas de desmancha, transporte frigorífico e pontos de venda e, por último, o Agrupamento de Produtores de Carne Barrosã que tem a seu cargo toda a vertente comercial desde a produção aos pontos de venda.

Todo o circuito é controlado de forma a garantir a rastreabilidade da carne e a preservação das características organolépticas e sanitárias originais, estando implementados diversos sistemas de HACCP pelos diversos agentes intervenientes, matadouro, transporte frigorífico e pontos de venda.

A segurança alimentar assume-se assim como um factor determinante da qualidade final da Carne Barrosã.

TRADIÇÃO E MODERNIDADE NA PRODUÇÃO DO FUMEIRO DE VINHAIS

Carla Maria Gonçalves Alves Pereira

Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara – ANCSUB

Ed. da Casa do Povo - Largo do Toural – 5320 311 Vinhais

A realização de feiras de produtos tradicionais alimentares e feiras gastronómicas, é uma realidade na região de Trás-os-Montes e algumas já com décadas de existência, como é o caso da Feira do Fumeiro de Vinhais e que muito têm ajudado a economia regional, conseguindo a afirmação da região no contexto nacional.

Nos últimos anos, foram feitos muitos esforços no sentido de legalizar a produção de pequenos produtores individuais que participam neste certame. Com a entrada em vigor de um normativo simplificado de licenciamento, o Decreto - Lei nº 55/99 de 1 de Março, muitos produtores conseguiram legalizar as suas unidades de produção. A referida legislação, estabeleceu o enquadramento legal de licenciamento das pequenas unidades de fabrico artesanal de produtos alimentares, aí designadas por Estabelecimentos de Venda Directa, tendo sido licenciadas em Vinhais, 20 Estabelecimentos ou Cozinhas Regionais de Fumeiro. Mais recentemente, através da Circular nº 6 de 2008 de 28 de Outubro do GPP, foi possível que os produtores temporários de pequenas quantidades de géneros alimentícios obtivessem um registo hígio-sanitário emitido pelas Direcções Regionais de Agricultura.

Este esforço de modernização e desenvolvimento do sector do fumeiro é também visível na produção de suínos de raça bísara (150 explorações suinícolas) e no que toca à qualidade de abate, a construção de um matadouro concelhio foi fundamental.

Também a Certificação de todo o fumeiro é uma realidade, Vinhais conseguiu que todos os seus enchidos e o presunto fossem reconhecidos pela União Europeia como IGP (Indicação Geográfica Protegida), o que garante ao consumidor a origem e especificidade destes produtos.

Todos estes esforços foram no sentido de modernizar um sector e adaptá-lo às novas exigências, que são cada vez maiores, sem alterar o método tradicional de produção e temos conseguido dar passos que nos permitem cumprir actualmente as exigências do sector alimentar.

No entanto, a entrada em vigor a 29 de Janeiro de 2009, do Decreto-Lei nº 209/2008 de 29 de Outubro que aprova o regime de exercício da actividade industrial (REAI), veio criar um novo quadro legal para o licenciamento da actividade produtiva local, onde se incluem a preparação de

enchidos, até ao limite máximo de 2000 kg de produto acabado e veio revogar o diploma dos Estabelecimentos de Vendas Directas.

Importa agora enquadrar os nossas produções a estas exigências, sendo certo que as questões de higiene e segurança dos alimentos são especialmente importantes, a manutenção destes produtos alimentares tradicionais é uma forma de manter os territórios ocupados, fixar pessoas e garantir emprego e riqueza a quem continua a viver no interior.

NOTAS