



Exmo. Senhor

Chefe do Gabinete do Senhor

Secretário de Estado dos Assuntos Parlamentares

Dr^a Marina Gonçalves

SUA REFERÊNCIA	SUA COMUNICAÇÃO DE	NOSSA REFERÊNCIA	DATA
N.545 ENT.: 824	09/02/2018	Nº: ENT.: 1284, de 09.02.2018 PROC. Nº: 11.01.02.02/18	12/03/18

ASSUNTO: Resposta à Pergunta n.º 1078/XIII/3^a Fiscalização de produtos tradicionais nas áreas afetadas pelos incêndios em 2017

Na sequência do ofício acima identificado, e em resposta à Pergunta n.º 1078/XIII/3.^a, de 09 de fevereiro de 2018, dos Senhores Deputados do CDS, encarrega-me Sua Excelência o Ministro da Economia de, relativamente aos aspetos que se referem às suas competências em razão da matéria, transmitir o seguinte:

Deve esclarecer-se, em primeiro lugar, que a primeira pergunta assenta numa premissa falsa de que existe uma atitude persecutória.

Os fogos, ocorridos em certas zonas de Portugal em 2017, originaram vastas zonas queimadas do território florestal e agrícola, com formação de compostos de queima nocivos à saúde pública, em níveis superiores ao habitual. Exemplos destes compostos são as dioxinas e os dibenzofuranos. Estes compostos tendem a depositar-se nos solos e a disseminar-se através do ar e da água, podendo entrar na cadeia alimentar principalmente pelos produtos de origem animal com maior conteúdo em gordura, incluindo a carne, o peixe, os ovos, o leite e os seus derivados.

Para assegurar a qualidade dos produtos produzidos nas áreas ardidas e valorização dos produtos oriundos das regiões afetadas pelos incêndios, garantindo a sua segurança perante o consumidor, foi necessário monitorizar níveis destes compostos nos géneros alimentícios e suas matérias-primas ali produzidos, tanto para alimentação humana como para a alimentação animal. A ASAE, através do seu Laboratório Nacional



de Referência acreditado para determinação de Dioxinas e PCBs, efetuou tal monitorização através de colheita de amostras de géneros alimentícios nas zonas afetadas, e consequentes análises laboratoriais.

Esta monitorização foi objeto de parecer (Parecer n.º 001/2018, de 12 de fevereiro) do Conselho Científico da ASAE, enquanto órgão independente de consulta especializada e de acompanhamento da área dos riscos da cadeia alimentar, tendo concluído o seguinte: “ O Conselho Científico da ASAE apoia o plano de reforço da ASAE na monitorização dos níveis de compostos de queima nocivos à saúde pública, nos géneros alimentícios e matérias-primas ricas em gordura produzidos nas regiões afetadas pelos incêndios, para alimentação humana e animal, assegurando assim a qualidade dos produtos provenientes das áreas ardidas e sua valorização, assim como a sua segurança alimentar. Sendo a ocorrência de fogos florestais um problema nacional e global, mais do que um problema local, a contribuição com dados das áreas afetadas e da sua envolvente é de extrema relevância para a avaliação e mitigação de risco da cadeia alimentar, permitindo assim a monitorização e consequente valorização dos produtos alimentares produzidos nessas áreas.”

Existe, não “uma atitude persecutória”, mas sim um trabalho de avaliação e mitigação do risco de segurança alimentar das populações, quer das áreas afetadas, quer nacional, conforme decorre das atribuições da ASAE.

Em resposta à segunda pergunta (há sinais de falta de segurança nos produtos tradicionais destas regiões?), esclarece-se que, como consequência da escassez de alguns produtos originada pela seca severa e extrema e os incêndios florestais que assolaram Portugal continental em 2017, a ASAE, na sequência de uma investigação prévia, identificou como potencial risco a existência de eventuais práticas comerciais desleais, que podem, a verificar-se, prejudicar os agentes económicos das áreas afetadas pelos incêndios. Explicitando:

O território nacional possui uma vastidão de produtos endógenos que se revestem de primordial importância para a economia local e nacional e que, pela sua natureza e características, estão destacados dos demais através do seu reconhecimento enquanto DOP/DOC ou IGP. Tais produtos, como o mel, o azeite, o queijo, a fruta, o vinho, enchidos, carnes, etc., são oriundos de algumas das regiões do país mais afetadas pela seca extrema ou, cumulativamente, pela seca extrema e os incêndios florestais.

Verificaram-se, assim, condições excecionalmente adversas na produção de produtos que ostentam DOP e/ou IGP, que levaram à escassez dos mesmos. Esta necessidade pode potenciar as fraudes por parte de operadores económicos não localizados nas regiões afetadas pelos incêndios na obtenção de produtos com características de DOP e/ou IGP, para os quais podem concorrer matérias-primas oriundas de regiões diferentes e/ou países diferentes dos que os caracterizam.



Estes fatores justificam a operação de fiscalização da ASAE, que incide maioritariamente sobre os azeites, vinhos, fruticultura, leite e produtos lácteos, avícolas e apicultura e carnes e, em particular, nos produtos que ostentem denominações DOP e IGP. A água, enquanto elemento fundamental na alimentação humana, mereceu, igualmente, especial atenção.

Quanto à terceira questão colocada (se há evidência de outras práticas que justifiquem esta ação de fiscalização), de entre outras práticas que justificaram a intervenção da ASAE, cumpre referir o caso de Castanheira de Pera e de Pedrogão Grande. Na sequência do incêndio nestas zonas, foram rececionados inúmeros bens alimentares e não alimentares, resultado da solidariedade de muitos cidadãos e empresas que procuraram colaborar através de inúmeras doações destinadas às populações afetadas.

Entre os bens doados, encontravam-se diversos produtos alimentares, designadamente milhares de conservas de feijão, grão e lentilhas que, ou apresentavam uma data de durabilidade mínima ultrapassada, ou não continham qualquer informação de rotulagem nas respetivas embalagens, tendo a ASAE, por solicitação da Câmara Municipal de Castanheira de Pera, procedido à realização de exames periciais aos respetivos produtos.

Assim, foram realizados exames técnico-laboratoriais, que decorreram durante dois meses, no Laboratório de Microbiologia e Biologia Molecular integrado no Laboratório de Segurança Alimentar da ASAE, de forma a atestar se os produtos poderiam ser considerados seguros e, em assim, próprios para consumo humano.

Respondendo à quarta pergunta (quais os reais objetivos desta ação de fiscalização), importa referir que a operação tem como principal objetivo garantir, numa ótica de concorrência leal, a verificação da autenticidade alimentar e de genuinidade dos produtos, procurando evitar situações de oportunismo que possam surgir, designadamente operadores económicos que, de forma ilegal, pretendam introduzir produtos no mercado como sendo provenientes das regiões do país afetadas pelos incêndios, sem verdadeiramente cumprirem os seus requisitos obrigatórios.

Pretende-se, ainda, com a operação, reforçar a defesa dos produtos tradicionais e certificados que são produzidos nas zonas afetadas pelos incêndios tendo sido delineada uma operação para defesa dos mesmos, ao longo da cadeia de comercialização, desde a produção ao consumidor final, visando precisamente garantir e defender os produtos de qualidade que são produzidos nesta região e os seus produtores.

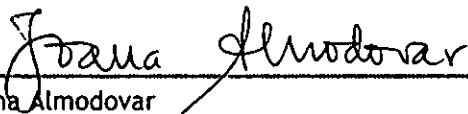
Importa salientar que a operação de fiscalização decorre a nível nacional, quer no comércio online, comércio a retalho, lojas gourmet, grandes superfícies, unidades industriais, para garantir a rastreabilidade e autenticidade dos produtos que estão a ser produzidos nas regiões afetadas pelos incêndios.



Visou-se, assim, acautelar de forma proactiva, possíveis aproveitamentos de terceiros, independentemente da sua localização, e evitar eventuais aproveitamentos da situação de vulnerabilidade existente para obtenção de vantagens ilícitas, assegurando-se igualmente uma mensagem de prevenção geral no quadro da segurança e autenticidade alimentar.

Com os melhores cumprimentos,

A Chefe do Gabinete



Joana Almodovar