



## AMOSTRAGEM DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS\*

### Amostragem

A amostragem baseia-se na obtenção de uma parte dos componentes de uma amostra, com o objetivo de que qualquer característica da porção amostrada represente a nível de composição e qualidade. Desta forma, para que a amostra final seja representativa, é necessário assegurar a correta execução durante todo o processo de amostragem e que não ocorram alterações na composição da amostra entre a amostragem e a análise. Todo o processo de amostragem, desde a sua conceção até à entrega da amostra final em laboratório, são de extrema importância pois, se não efetuada corretamente, a amostra final não corresponde ao produto que se tentava amostrar.

### Reg. (UE) n.º 691/2013

A amostragem para o controlo oficial dos alimentos para animais segundo o Reg. (UE) n.º 691/2013, que altera o Reg. (CE) n.º 152/2009, é efetuada de acordo com a quantidade, natureza do produto a amostrar e controlos a realizar.

O Regulamento divide-se em dois anexos. O **Anexo I** diz respeito aos **métodos de amostragem** e o **Anexo II** descreve as **disposições gerais relativas aos métodos de análise** dos alimentos para animais.

### REQUISITOS QUANTITATIVOS DAS AMOSTRAS ELEMENTARES

Para uma amostragem correta e representativa, as amostras retiradas do todo - **amostras elementares** - são retiradas de acordo com uma frequência (que corresponda a vários pontos independentes do lote) e quantidade pré-definidas, que variam de acordo com o objetivo da amostragem.

O número de amostras elementares a recolher, é calculado de acordo com a dimensão da porção a amostrar. Se esta tem um **máximo de 500 toneladas** ou se corresponde a um **lote muito grande** (maior que 500 toneladas). Dentro destes parâmetros, calcula-se o n.º de amostras elementares, em função de:

- Substâncias ou produtos **repartidos uniformemente** nos alimentos para animais;
- Substâncias ou produtos **não repartidos uniformemente** nos alimentos para animais.

Os produtos alvo de controlo incluem:

- Alimentos sólidos a granel;
- Alimentos líquidos a granel;
- Alimentos embalados;
- Alimentos em blocos e pedras minerais para lamber;
- Forragens e outros alimentos grosseiros.

Consideram-se como produtos não repartidos uniformemente aqueles para:

- Controlo de aflatoxinas;
- Cravagem do centeio;
- Outras micotoxinas e impurezas botânicas prejudiciais nas matérias-primas para alimentação animal;
- Controlo da contaminação cruzada por um constituinte, incluindo material geneticamente modificado ou por uma substância suscetível de não estar repartida de forma uniforme.

### REQUISITOS QUALITATIVOS DAS AMOSTRAS ELEMENTARES

Durante a amostragem é realizada a **avaliação macroscópica do alimento**, onde se avaliam:

- Características organolépticas (cor, odor, homogeneidade da amostra);
- Presença de pragas e insetos vivos;
- Matéria estranha (poeira, cascas, pedras, entre outros).

Quando detetada não conformidade do produto numa amostra elementar, esta é separada das restantes amostras elementares.

### TIPO DE AMOSTRAGEM

De acordo com as condições de amostragem, quantidade e natureza da amostra, a colheita da amostra pode ser realizada de forma:

- **Dinâmica ou estática**, sendo a amostragem dinâmica preferencial pois o produto está em movimento o que confere uma maior

representatividade e melhor acesso a todo os pontos. Quando não é possível o acesso a parte do produto a amostrar (por exemplo, em silos e armazéns), o n.º de amostras elementares é determinada em função da dimensão do produto possível de amostrar.

- **Manual ou mecânica**, sendo a mecânica realizada por dispositivos mecânicos de recolha de produto e a manual realizada por um técnico de amostragem que recolhe de acordo com a quantidade pretendida e com os equipamentos adequados ao tipo de amostragem.

Os **equipamentos** utilizados na amostragem manual encontram-se definidos de acordo com a natureza do produto a amostrar, dimensão da porção a amostrar e acondicionamento do produto. O material do equipamento deve ser inócuo e

estar corretamente higienizado de forma a evitar contaminações cruzadas

### OBTENÇÃO DA AMOSTRA FINAL

Após a recolha obtêm-se as amostras elementares que, no seu conjunto, representam a **amostra global**. A dimensão mínima desta está definida nos requisitos quantitativos.

A amostra global é homogeneizada e dividida, em divisor mecânico ou manual ou através do método dos quartos, de forma a obter amostras finais representativas. O equipamento utilizado tem de garantir que as **amostras finais** são divididas em partes iguais, com a mesma composição e quantidade. A amostra é dividida várias vezes, sendo uma das partes rejeitada, até se obter a quantidade pretendida. A quantidade de amostra final é determinada de acordo com a natureza do produto e tipo de análises a realizar.

É obtida, pelo menos, uma amostra final. A amostra final é armazenada em recipiente próprio, que assegure a integridade da amostra. O recipiente é selado e identificado de forma inviolável.



### REGISTO DA AMOSTRAGEM

Para cada amostragem deve ser apresentado um Relatório de amostragem, que identifica todos os dados associados à amostragem e amostras elementares e finais, assim como qualquer desvio ao método previsto.



\* De acordo com o Reg. (UE) n.º 691/2013