

# REFORÇAR O CONTROLO E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS **QUALIACA**



Eng.º Miguel Machado Cruz  
CEO da CALSEG

## QUALIACA

É um sistema complementar ao plano nacional de controlo oficial da DGAV, no âmbito da avaliação da presença de substâncias indesejáveis e contaminantes nas matérias-primas e aditivos para a alimentação animal.

Envolve o controlo físico com amostragem dos produtos que chegam aos principais portos aduaneiros de Portugal continental (Viana do Castelo, Leixões, Aveiro, Lisboa e Sines) e que são provenientes de países terceiros.

Os principais produtos de origem vegetal controlados são as sementes e derivados de milho, soja, colza, girassol e palmiste, bem como sêmea de trigo e polpa de beterraba. Também são controladas algumas matérias-primas de origem mineral, tais como carbonatos, fosfatos e sulfatos.

Nos aditivos controlados incluem-se as bentonites, leveduras mortas e oligoelementos.

Os controlos analíticos centram-se nos principais contaminantes como pesticidas, micotoxinas e *Salmonella spp* nas matérias-primas vegetais e nos metais, minerais e dioxinas para os aditivos.

## SEGURANÇA ALIMENTAR

**P: Em que consiste a participação no âmbito do QUALIACA?**

R: A CALSEG tem participado no QUALIACA desde 2015 desafiando e deixando-se desafiar por um projeto tão ambicioso quanto a sua vontade de fazer mais e melhor.

Fomos sempre entusiastas com a ideia por termos a certeza, baseada na nossa experiência de mais de uma década no setor da alimentação animal, de que era possível e se conseguia fazer mais pelo controlo das matérias-primas que chegam diariamente a Portugal provenientes de países terceiros.

Com o trabalho desenvolvido pela CALSEG ao nível industrial e portuário e observando assim de perto as práticas nacionais quisemos aplicar o maior rigor possível ao nosso trabalho fazendo acreditar pelo Instituto Português de Acreditação (IPAC), para além de alguns ensaios analíticos realizados, também os serviços de amostragem.

Portugal com a elevada dependência em fontes de proteína para alimentação animal, a qual é assegurada pelas importações de matérias-primas provenientes dos mercados internacionais, conjugada com uma atuação empenhada dos importadores em trazerem uma diversidade alargada de matérias-primas, garantem aos industriais do setor a continuidade dos seus negócios. Estes por sua vez através da sua associação industrial – IACA – com mais de 50 anos de dinamismo e representatividade alargada – querem fazer valer o seu direito à segurança das matérias-primas e aditivos que utilizam numa ótica de racionalização de custos de controlo. Por sua vez a DGAV como entidade oficial com a responsabilidade por garantir a segurança da cadeia alimentar e observando os instrumentos legais facultados pela União Europeia, vai selecionando os produtos a controlar fisicamente, com base numa avaliação de risco, como complemento à avaliação documental obrigatória aquando do controlo à importação.

É assim que entra a CALSEG, como elemento agregador destas vontades, amostrando as mercadorias selecionadas pela DGAV, com base nos rigorosos critérios e procedimentos do Regulamento (CE) N.º 691/2013 da Comissão Europeia, que depois encaminha, para ensaios analíticos aos laboratórios selecionados pela DGAV e IACA, devidamente acreditados, de acordo com a NP EN ISO 17025 e que cumprem os requisitos exigíveis pela legislação da UE em matéria de delegação de determinadas tarefas de controlo oficial pelas autoridades competentes.

Todo o processo é agilizado de modo a garantir que a sua execução não atrase o processo oficial pelos Postos de Controlo Fronteiriço (PCF) dando livre prática imediata às mercadorias, exceto se abrangidas por notificações de alerta no âmbito do RASFF. Deste modo o setor transforma e disponibiliza ao mercado alimentos compostos para animais que depois irão servir para alimentar os animais consumidos pela população, garantindo desde logo a segurança alimentar no âmbito do conceito do “prado ao prato”.

**P: Quando diz que a CALSEG segue os critérios e procedimentos preconizados pelo Regulamento (CE) N.º 691/2013 pode descrever melhor o processo?**

R: Este Regulamento estabelece os elementos principais de base sobre o modo de atuação para



realizar a amostragem atendendo à forma e quantidade como a mercadoria se apresenta e dos ensaios analíticos de que vai ser alvo. Permite ainda garantir que as amostras são representativas do lote amostrado, para além da adequada homogeneidade e inviolabilidade. Combinado com essas guias de orientação, as definições de percentagem de mercadorias a amostrar baseada na quantidade transportada pelos barcos e as condições de cada Porto e outras variáveis pontuais é definido um plano por cada amostragem a realizar pela CALSEG. Os técnicos de inspeção e amostragem da empresa registam os dados na plataforma informática da CALSEG – concebida especificamente para este efeito em parceria com um fornecedor de software da área da qualidade – para permitir gerar o relatório base do seu trabalho que depois usam para inserir todos os cálculos de quantidades e frequência de tempos de amostragem do lote objeto de controlo físico, bem como os elementos obtidos no decorrer da operação. No final do trabalho voltam à plataforma para complementarem os dados obtidos no terreno, registar a reportagem fotográfica associada e gerar o relatório final da Amostragem. Este documento que faz a compilação final de todos os elementos relevantes do processo de colheita de amostra, sustentando, consolidando e garantindo a eficácia e eficiência da atividade de controlo subcontratada, é posteriormente assinado pelo técnico e validado pelo responsável do sistema da qualidade da empresa. Após a validação o sistema gera automaticamente o Relatório de Amostragem Acreditada pelo IPAC, que é enviado diretamente para a DGAV.

**P: Pode indicar-nos um pouco mais detalhadamente como decorre o processo de amostragem?**

R: O processo de amostragem consiste na recolha de amostras elementares (amostras únicas recolhidas ao longo de todo o lote ou fração deste), cuja quantidade é calculada em função da natureza, acondicionamento e tamanho do alimento a amostrar, bem como do objetivo da análise pretendida. As amostras elementares colhidas são combinadas de forma a obter uma amostra global a partir da qual são preparadas as amostras finais por redução representativa.

A amostragem pode ser realizada por meios manuais – com a intervenção humana – ou

mecânicos – por meios instrumentais automáticos –, de forma dinâmica (produto em movimento) ou estática (produto parado).

Na descarga de navios graneleiros com matérias-primas de origem vegetal através de meios de grua e funil para camiões (exemplos dos Portos de Viana do Castelo, Leixões, Aveiro e Beato) ou com aspiração para tapetes mecânicos que conduzem diretamente aos silos (caso do Porto da Trafaria ou terminal privado de Aveiro), aplica-se a amostragem manual dinâmica. Quando disponível sistema de amostragem automática (caso do Porto de Palença) aplica-se a amostragem mecânica dinâmica. No caso da amostragem realizada em matérias-primas e aditivos embalados tanto em sacos como em big-bags contentorizados, aplica-se o modo de recolha estática (caso do Porto de Leixões, Lisboa e Sines).

A quantidade mínima de cada amostra elementar, global e final é definida pelo Regulamento (CE) N.º 691/2013, bem como os utensílios apropriados a utilizar para amostragem e divisão global.

Na amostragem ao abrigo do projeto QUALIACA, são obtidas no mínimo 3 amostras finais que são acondicionadas individualmente em kit da DGAV, o qual é fornecido por cada amostragem aos técnicos da CALSEG. O kit contém sacos e selos oficiais para se constituir uma amostra inicial para aplicação do controlo, um duplicado para o operador económico ou seu representante que se constitui como a amostra de recurso e um triplicado para amostra de desempate da DGAV. Pode ainda haver lugar a uma 4ª amostra final com selo da CALSEG se estabelecidos controlos para pesquisa de micotoxinas por método ELISA, com kits validados para o efeito, a realizar no laboratório da CALSEG e permitir obter resultados mais rápidos sem necessidade de envio para análise de confirmação, exceto se detetados resultados suspeitos. Após a obtenção das amostras finais estas são entregues aos destinatários e é da responsabilidade da CALSEG fazer chegar e garantir a entrega, no mais breve espaço de tempo, ao laboratório ou laboratórios adequados em função dos controlos analíticos preconizados. Após conclusão dos ensaios os laboratórios enviam diretamente à DGAV os resultados para a respetiva avaliação técnica e divulgação.

**P: Na sua opinião como deveria evoluir o Projeto QUALIACA?**

R: Creio que é essencial o projeto continuar a afirmar-se e crescer nacionalmente sob a orientação da DGAV bem como alargar-se não apenas às importações de Países Terceiros bem como às principais trocas intracomunitárias das matérias-primas e ingredientes mais significativos para o setor. Assim não só se alarga o grau de confiança da segurança dos produtos alvo de controlo e por consequência a cadeia alimentar como se otimizam os custos associados. Grandes partes destas mercadorias são usadas simultaneamente por vários operadores quando chegam ao mercado nacional pelo que a racionalização dos controlos analíticos efetuados a uma fração efetivamente representativa do lote pode ser um dos elementos chave à otimização da estrutura de custos.

Por outro lado, os controlos analíticos realizados podem também alargar-se a outros contaminantes que sejam uma valia e complementem os dados dos controlos de qualidade dos parceiros, para além de permitir consolidar os planos de controlos anuais das entidades oficiais para dar resposta às exigências de Bruxelas.

## CALSEG

### Inspeção | Amostragem | Ensaios – Supporting your world

Empresa que presta serviços de Inspeção, Amostragem e Ensaios em produtos agroalimentares.

Realiza inspeção industrial e portuária no fabrico, manipulação, movimentação e transporte de produtos agroalimentares.

Realiza amostragem de bens agroalimentares na indústria, armazenamento e movimentação de produtos, bem como nas cargas e descargas de navios.

Faz o controlo e monitorização da qualidade de produtos agroalimentares através de serviços de ensaios analíticos locais e no Laboratório NEOTRON SpA em Itália.

Participa no projeto QUALIACA com a DGAV (Direção-Geral de Agricultura e Veterinária) e IACA (Associação Portuguesa dos Industriais de Alimentos Compostos para Animais).

Entrevista com o Eng.º Miguel Machado Cruz – CEO da CALSEG