

Produção e Embalamento de Ovos

Controlo da Qualidade e Segurança em Cadeias de Produção Biológica

Iain D. Ogden, Lorna Lück, Gabriela S. Wyss, Kirsten Brandt



© BLE, Bonn / Dominic Menzler

Publicado por:



Em cooperação com:



Este desdobrável destina-se a produtores e outros agentes envolvidos na produção e embalamento de ovos, acerca do que se pode fazer nas várias etapas de cadeia de produção de forma a melhorar a qualidade e a segurança de ovos de produção biológica, além de os certificar de acordo com os requisitos gerais da certificação da segurança alimentar. Foram também preparados desdobráveis para outros produtos, bem como desdobráveis dirigidos aos consumidores e retalhistas.



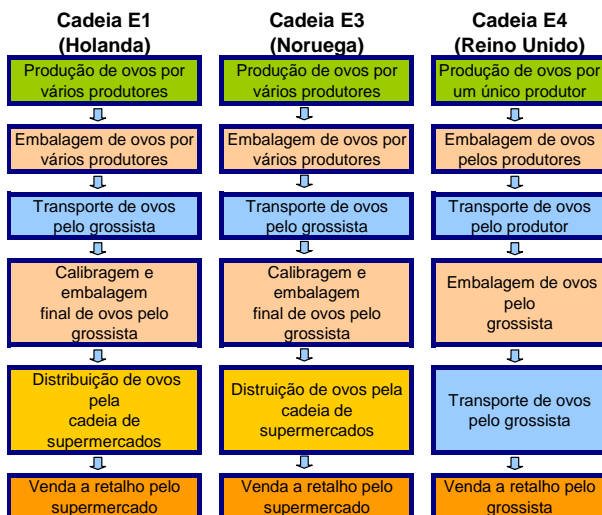
Financiado pela Comissão das Comunidades Europeias sob a Acção 5 do Quinto Programa Estrutural para a Investigação e Desenvolvimento Tecnológico.

Os desdobráveis do projecto “Organic HACCP”

Este é o nº8 de uma série de 14 desdobráveis que descrevem o modo como pode ser melhorado o controlo de qualidade e segurança nas cadeias de produção / comercialização na Europa. O projecto “Organic HACCP” fez uma revisão dos estudos relacionados com as preferências e preocupações dos consumidores relativamente aos sistemas de produção e fez uma recolha de informação acerca das cadeias de produção-tipo para 7 produtos em várias regiões da Europa. Para cada um dos critérios que abaixo se descrevem, foi analisada a informação de forma a identificar os pontos críticos de controlo (PCC), definidos como, etapas nas cadeias de comercialização susceptíveis de poder melhorar a qualidade do produto final através do seu controlo. Os pontos críticos foram identificados usando a metodologia HACCP (Análise Casual de Pontos Críticos de Controlo), um procedimento padrão utilizado na prevenção do risco relativamente à segurança do produto. Neste projecto considerou-se não só a segurança mas também os aspectos relacionados com as preocupações do consumidor, através da metodologia HACCP para um vasto número de critérios.

1. Toxinas microbiológicas e contaminação abiótica
2. Potenciais doenças
3. Compostos tóxicos naturais
4. Frescura e sabor
5. Nutrientes e aditivos alimentares
6. Fraude
7. Aspectos éticos e sociais.

Visão das cadeias de produção para os ovos



O diagrama mostra a análise efectuada à cadeia biológica de fornecimento de ovos na Europa. Na página “web” do projecto (www.organicaccp.org) são apresentados mais detalhes desta análise e de cada Ponto Crítico.

Qualidade do alimento e composição

Aspectos importantes a controlar nesta etapa

Algumas doenças fúngicas, tais como o *Fusarium* e *Penicillium* podem provocar micotoxinas, que podem prejudicar a saúde das galinhas e do homem, se ocorrerem

nos cereais ou após a preparação do alimento. As dioxinas podem ocorrer no concentrado. A composição do alimento, particularmente pastagem ou outra forragem fresca, afectam o sabor, aspecto (cor) e valor nutricional dos ovos.

A infestação por roedores pode também ser uma fonte de organismos patogénicos.

Recomendações

- Manter limpo e isento de roedores o armazém dos alimentos e assegurar um bom controlo da humidade e temperatura, mesmo durante as condições adversas de clima.
- Inspeccionar os alimentos à chegada e após cada semana de armazenamento relativamente ao aspecto (cheio e cor). Registrar a temperatura e humidade. Actuar imediatamente se os valores se tornarem muito elevados, antes do aparecimento de bolores. Rejeitar qualquer lote de alimento que tenha mau aspecto ou mau cheiro.
- Utilizar sempre os alimentos de lotes mais antigos.
- Obter junto do fornecedor o resultado de análises para dioxinas e micotoxinas e considerar mesmo a possibilidade de efectuar análises aos alimentos produzidos na exploração sobretudo se produzidos próximo de zonas industriais.
- Garantir que os animais têm sempre acesso a pastagem fresca.

Maneio de poedeiras

Aspectos importantes a controlar nesta etapa

Agentes patogénicos (principalmente *Salmonella*) podem contaminar as aves e por conseguinte os ovos, directa ou indirectamente a partir das fezes ou eventualmente de animais infectados ou pássaros das cercanias. A água contaminada pode constituir também um foco de infecção.

As dioxinas em ovos podem provir de solo ou pastagens contaminadas no recinto da capoeira ou a partir do ar contaminado. As dioxinas vão-se acumulando no corpo dos animais ao longo do tempo.

Problemas específicos da produção biológica

Os recintos de capoeira exteriores significam a possibilidade de contacto com outros animais.

Recomendações

- Minimizar a presença de pássaros e roedores quer no recinto da capoeira quer na área de armazenagem dos alimentos.
- Proteger o recinto, fontes de água, comedouros e bebedouros de escorrência a partir de locais frequentados por animais selvagens. Na fase de instalação do recinto e capoeiras, prever todos os cenários para evitar contaminações.
- Adquirir as galinhas poedeiras de origem segura ou então criá-las na exploração.
- Limitar a manutenção das poedeiras apenas a 2 ciclos de postura.
- Avaliar se o local da exploração fica próximo de zonas industriais ou incineradoras e em caso afirmativo, fazer análises às dioxinas e outros agentes químicos de elevada persistência no solo.

Recolha e armazenamento dos ovos na exploração

Aspectos importantes a controlar nesta etapa

Se a *Salmonella* está presente nos ovos, podem multiplicar-se em grande escala num certo espaço de tempo sob condições favoráveis (e.g. 20 – 40 °C).

Crescimento de *Salmonella* a diferentes temperaturas:

Temperatura (°C)	Tempo (h) necessário para aumentar 1 000 vezes, em ovos (ou em cultura)
25	18
16	35
10	97
5	Sem aumento em 40 h
4	480 (medição em cultura)

Fonte: <http://www.combase.cc/>

A perda de sabor e consistência aumenta à medida que a temperatura se eleva.

Os consumidores acham extremamente importante saber se os ovos que adquirem são frescos.

Problemas específicos na produção biológica

Os consumidores estão preocupados com o risco de fraude, especialmente quando os ovos de produção biológica são mais caros que os convencionais.

Recomendações

- Recolha dos ovos com frequência, apontando a data de colheita com um logo biológico em cada ovo.
- Assegurar que os ovos são colocados em frio logo após a recolha e mantidos a temperatura constante, conforme especificado nos padrões das boas práticas.
- Assegurar que a exploração tem capacidade de armazenamento suficiente, sobretudo quando as temperaturas do exterior são elevadas.

Embalagem e transporte até ao retalhista

Aspectos importantes a controlar nesta etapa

Para o consumidor, a embalagem é frequentemente a primeira fonte de informação acerca da cadeia de produção. Indicações sobre a assumpção da responsabilidade relativamente a determinado produto São factores importantes de confiança. Uma marca bem conhecida inspira mais confiança que uma marca desconhecida; por sua vez, a divulgação do produto é frequentemente vista como mais uma prova de responsabilidade.

Problemas específicos na produção biológica

Os consumidores dos produtos biológicos estão particularmente preocupados com a transparência e honestidade na produção de alimentos e frequentemente apoiam a produção local.

Recomendações

- Identificar o produtor na embalagem, não só através de um número anónimo, mas também através do endereço

ou número de telefone (definição da área de origem) nome e talvez mesmo uma figura.

- Figuras e outros descritores na embalagem ou outros materiais de promoção (e.g. anúncios) podem ilustrar o local de produção. Informe claramente se as galinhas que comprou são biológicas ou convencionais e porque fez essa escolha.
- Assegurar que o frio é mantido ao longo da fase de embalagem e transporte, evitando sobretudo oscilações de temperatura.
- Informe correctamente se as galinhas que adquiriu são biológicas ou convencionais e porquê fez esta escolha.

Recomendações gerais

Trocar informação acerca do controlo da qualidade e das respectivas medições de qualidade, com as empresas e pessoas que se ocupam das outras fases da cadeia. Os acordos, formais ou informais, asseguram que a qualidade e segurança são controladas em cada etapa da cadeia de comercialização e que os custos inerentes a este controlo são partilhados por todos os intervenientes.

Continuação no projecto QLIF

O trabalho realizado no âmbito do projecto HACCP identificou diversas áreas nas quais mais investigação é necessária para melhorar o controlo da qualidade e segurança dos produtos biológicos. Em 2004 foi iniciado o projecto QualityLowInputFood (QLIF, www.qlif.org) de forma a aprofundar a compreensão sobre qualidade dos alimentos orgânicos. O QLIF é um projecto integrado financiado pela Comissão Europeia através do 6º Programa Comunitário (6th Framework Programme) com 31 participantes distribuídos por 15 países. O QLIF é um projecto de 5 anos que visa a pesquisa e o desenvolvimento na qualidade, na segurança e na eficiência de métodos de produção biológica e de baixos inputs agrónomicos na Europa.

Serão investigados no QLIF os seguintes tópicos relevantes para a segurança e qualidade de ovos:

- Estudos das relações entre os diferentes aspectos da qualidade, percepção do consumidor e comportamento de compra (expectativas do consumidor e atitudes, 2004-2007).
- Estudos do efeito das condições de produção e escolha da cultivar de trigo na contaminação micotoxinas (Efeitos dos métodos de produção, 2004-2008).
- Desenvolvimento de tratamento de sementes para evitar a transmissão de *Fusarium* (Sistema de produção, 2004-2008).
- Desenvolvimento de estratégias de gestão preventiva e de tratamentos alternativos para endo e ectoparasitas, zoonoses bacterianas de aves e para controlo de roedores (Sistemas de produção animal, 2004-2008).
- Desenvolvimento de procedimentos de HACCP para o controlo da qualidade e segurança em cadeias de fornecimentos de produtos biológicos e cursos de treino para auditores (Transporte, negociação e retalho, 2006-2008).

Notas editoriais

Os editores e os autores agradecem reconhecidamente o apoio financeiro da Comissão das Comunidades Europeias sob a Acção 5 do Quinto Programa de apoio à Investigação e Desenvolvimento e ao co-financiamento pelo Swiss Science Agency (SBF) para o projecto " Recommendations for improved procedures for securing consumer oriented food safety and quality of certified organic products from plough to plate " (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245). As visões expressas são as dos autores e que não têm necessariamente de corresponder à visão da Comissão Europeia, nem antecipam a política futura da Comissão nesta área.

O conteúdo deste folheto é da inteira responsabilidade dos autores. A informação contida, incluindo toda a opinião e qualquer projecção ou previsão, foi obtida a partir de fontes consideradas credíveis pelos autores, no entanto não é garantida a exactidão ou a sua integralidade. A informação é fornecida sem a obrigação e na compreensão que toda a pessoa que a utilizar ou de alguma maneira a modificar, o faz pelo seu próprio risco.

Informação bibliográfica

Iain D. Ogden, Lorna Lück, Gabriela S. Wyss, Kirsten Brandt (2005): Produção e Embalamento de Ovos Controlo da Qualidade e Segurança em Cadeias de Produção Biológica. Research Institute of Organic Agriculture FiBL, CH-5070 Frick, Switzerland

© 2005, Research Institute of Organic Agriculture FiBL and University of Newcastle upon Tyne

- FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick, Tel. +41 62 865 7272, Fax +41 62 865 7273, e-mail info.suisse@fibl.org, internet <http://www.fibl.org>
- University of Newcastle, Agriculture Building, UK – NE1 7RU, Newcastle upon Tyne, e-mail organic.haccp@ncl.ac.uk, Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/tcoa/>
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Apt. 1013, Quinta de Prados, 5001-911, Vila Real, Portugal, e-mail erosa@utad.pt, Internet <http://www.utad.pt>

Edição de Idioma: Eduardo Rosa

Capa e estrutura do texto: FiBL

Logo (símbolo) Organic HACCP: Tina Hansen, DARCOF, Dinamarca

Uma versão deste documento em pdf pode ser acedida gratuitamente desde a página web do projecto:

www.organichaccp.org ou em alternativa

www.orgprints.org/view/projects/eu-organic-haccp.html.

Versões impressas podem ser solicitadas à loja FiBL (shop.fibl.org).

Autores

Iain D. Ogden (UNIABDN), Gabriela S. Wyss (FiBL), Lorna Lück and Kirsten Brandt (UNEW).

UNIABDN: University of Aberdeen, Foresterhill, Aberdeen, AB25 2ZD, United Kingdom.

Tel. +44 1224 551132

Fax +44 1224 685604

E-mail i.ogden@abdn.ac.uk,

Internet <http://www.abdn.ac.uk/ims/staff/details.php?id=iain-Ogden>

Acerca do projecto "Organic HACCP"

Os principais objectivos desta acção são avaliar procedimentos actuais para gerir e controlar a produção em cadeias biológicas de produção, com referência particular às características avaliadas pelos consumidores e a partir daqui formular e divulgar recomendações para melhorar. O projecto com duração de 2 anos iniciou-se em Fevereiro de 2003. Os resultados do projecto, incluindo a base de dados dos Pontos Críticos de Controlo das cadeias analisadas, estão disponíveis no website do projecto. www.organichaccp.org

Os parceiros do projecto

- University of Newcastle (UNEW), Newcastle upon Tyne, United Kingdom.
- Swiss Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, Switzerland.
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL), Copenhagen, Denmark.
- Italian National Research Council, Institute of Food Science (CNR-ISA), Avellino, Italy.
- University of Aberdeen (UNIABDN), Aberdeen, United Kingdom
- Ludwig Boltzmann Institute for Biological Agriculture (LBI) Vienna, Austria.
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal.
- Agro EcoConsultancy BV (Agro Eco), Bennekom, The Netherlands.
- National Institute for Consumer Research (SIFO), Oslo, Norway.