



PROGRAMA QUALIDADE PARA ÁFRICA OCIDENTAL
Apoio a competitividade e harmonização dos acordos OTC e SPS
Financiado pela União Europeia
Componente CEDEAO (não UEMOA) / Mauritânia

Dia Mundial da Normalização

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde

24 de Outubro, Cidade da Praia



Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



Margarida Correia

Médica Veterinária

Saúde Pública

Sede Nacional da *Inspeção Geral das Actividades Económicas*
(IGAE)

Prédio *Bô Casa*, Av. Cidade de Lisboa, 3º Andar, Cidade da Praia

Telefone: 261 48 01

Email: margarida.correia@mtie.gov.cv

Margarida Correia, Outubro, 2011

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



???Normas???

Harmonização de procedimentos

Compreensão

Valorização

Benefícios/Melhorias

Mesma linguagem científica comum

Margarida Correia, Outubro, 2011

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



Normas importantes para o nosso País

Acordo SPS

Codex Alimentarius

Normas ISO



Acordo TBT



Margarida Correia, Outubro, 2011

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



Nossa Realidade

Necessidade de transposição

Acordo SPS

Medidas Sanitárias e
fitosanitárias

Codex alimentarius

Decreto Lei nº 25/2009 de 20 de Julho

Sistema HACCP

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde

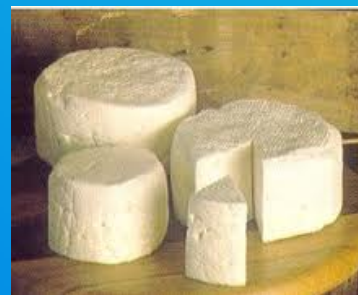


Áreas Prioritárias

Linguixinha di Terra



Queijo de Leite de Cabra



Grogue
(Aguardente)

Margarida Correia, Outubro, 2011

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



Porquê?!

Produtos tradicionais

Muito apreciados

Postos de Trabalho

Possibilidades de Exportação

Desenvolvimento do nosso País

International Finance Corporation e Banco Mundial (TOP 12)

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



Desafio

Norma para a *Linguixinha di Terra*



Margarida Correia, Outubro, 2011



Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



1. **Titulo** – Norma Cabo-verdiana - **LINGUIÇINHA**
2. **Objectivo** - Definir, classificar e fixar as características da linguiça nacional
3. **Referências** – Norma Portuguesa: Carnes derivados e produtos de carne – *chouriço de sangue* e *Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça*
4. **Definição** – enchido fumado constituído basicamente por carnes e gorduras de suíno sólidas, adicionado de condimentos

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



5. Ingredientes

Ingredientes essenciais – carnes e gorduras de suíno

Ingredientes opcionais – gordura de origem animal ou vegetal, água, sal, malagueta e outros

Margarida Correia, Outubro, 2011



Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



6. Invólucros – vísceras brancas (tripas naturais de suíno)

7. Características

Formato e dimensões – curva ou rectilínea, individualizada por torção ou atadura, com diâmetro sensivelmente de 5 cm e comprimento até 10 cm



Margarida Correia, Outubro, 2011



Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



8. Característica Organolepticas

Exteriores – aspecto avermelhado, de consistência firme, invólucro sem rupturas e aderente a massa

Interiores (ao corte) – massa ligada, com aspecto *marmoreado*, com distribuição regular de pedaços de carnes e gorduras e com cheiro e *sabor característicos*

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



9. Características físico-químicas

Gordura máxima (30%)

Proteína mínima (12%)

Humidade máxima (70%)

Cálcio (base seca máxima) – 0.1%

...

As determinações são realizadas em laboratório (de referência)

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



10. Acondicionamento

Produto a granel – acondicionado por material inócuo, inerte e protector de quaisquer contaminações externas

Em película – produto embalado e fechado em película, própria para produtos alimentares

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



11. Rotulagem

De acordo com a legislação em vigor (D.L nº 24/2009 – Rotulagem dos Géneros Alimentícios)



Margarida Correia, Outubro, 2011

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



12. Anexos

Recomendações relativas as condições higio-sanitárias

- Só são admitidas carnes provenientes de suínos abatidos em matadouros;
- As carcaças têm de ser aprovadas pelos serviços veterinários oficiais;
- As carnes não podem ser sujeitas a quaisquer tipos de contaminações (químicas, físicas ou biológicas);

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



12. Anexos (cont.)



- As carnes devem ser transportadas, armazenadas e manipuladas de forma a evitar a sua deterioração;
- O produto final deve ser manipulado e armazenado de maneira a impedir quaisquer tipos de contaminações.

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



12. Anexos (cont.)

- Critérios microbiológicos (*de acordo com a legislação em vigor*)

(Salmonella, S. aureus, Clostridium perfringens)

Importante: os Critérios de Aceitação e Método de Análise



Margarida Correia, Outubro, 2011



Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



Comentários?



Margarida Correia, Outubro, 2011

Áreas Prioritárias para a Implementação de Normas em Cabo Verde



Muito obrigada!

Se os teus projectos forem para um ano, semeia um grão. Se forem para dez anos, planta uma árvore. Se forem para cem anos, educa o povo.

(Provérbio chinês)

Margarida Correia, Outubro, 2011