

1. Objetivo

O presente documento tem como objetivo definir os requisitos específicos para a acreditação de laboratórios de Alimentos e agro-alimentar no que respeita à descrição do âmbito de acreditação, no que envolve a descrição do Produto a ensaiar, e em complemento do estabelecido no [DRC005](#) - Procedimento para Acreditação de Laboratórios - e documentos conexos.

A harmonização da descrição de âmbito para ensaios a águas encontra-se estabelecida no [OEC021](#).

Este documento substitui e anula o anexo 4 da Circular 8/2009, emitida em 2009-07-27.

2. Campo de Aplicação

As disposições contidas no presente documento aplicam-se aos laboratórios de Alimentos e agro-alimentar que pretendam obter e manter a acreditação, sendo a sua aplicação verificada no decorrer das avaliações do IPAC.

3. Descrição do Âmbito de Acreditação

3.1 Ensaios físico-químicos

3.1.1 Géneros alimentícios e alimentos para animais

Os métodos de ensaio devem estar validados¹ para o campo de aplicação do respetivo documento normativo. Assim:

- Na descrição fixa do âmbito de acreditação, a descrição do produto deverá identificar concretamente os produtos aos quais são aplicáveis os métodos de ensaio e para os quais estes se encontram validados (ex: Leite, queijo, iogurte). Caso o laboratório possa evidenciar que procedeu à validação de um número representativo de produtos de cada “Tipo de produto” (ex: leite e produtos lácteos), de acordo com a Tabela 1, a descrição do âmbito poderá ser efetuada por “Tipo de produto”;
- Na descrição flexível global do âmbito de acreditação, é possível existir flexibilidade ao nível do produto podendo este corresponder a uma descrição mais abrangente a qual, no limite, poderá ser “Géneros alimentícios”, desde que o laboratório evidencie a validação para uma diversidade de “tipos de produtos” representativa.

Identificam-se na Tabela abaixo “tipos de produtos” que poderão ser utilizados na definição do âmbito de acreditação no setor Alimentos e agro-alimentar. A Tabela não pretende fazer uma descrição exaustiva dos produtos incluídos em cada Tipo de produto, mas apenas dar exemplos dos produtos que podem representar os diferentes Tipos.

Recomenda-se a consulta do Regulamento (CE) nº 1308/2013, ou outro que o venha a substituir, na identificação de produtos.

Tabela 1: Géneros alimentícios e alimentos para animais - Tipos de produtos	
Tipo de produto	Exemplos de produtos incluídos
Cereais e derivados	<ul style="list-style-type: none"> - Cereais (trigo, milho, ...); - Farinhas, amidos e féculas; - Pão, biscoitos, barras de cereais, pastelaria.
Gorduras, óleos, sementes oleaginosas e derivados	<ul style="list-style-type: none"> - Sementes oleaginosas; - Óleos e gorduras; - Margarina, matérias gordas para barrar; - Maionese.
Ovos e seus derivados	<ul style="list-style-type: none"> - Ovos de aves com casca (frescos, conservados ou cozidos); - Ovos de aves, sem casca (frescos, conservados ou cozidos); - Gemas de ovos (frescos, conservados ou cozidos).

¹ No caso de métodos normalizados devem existir registos que demonstrem a sua implementação em cumprimento com as características de desempenho dos mesmos.

Tabela 1: Géneros alimentícios e alimentos para animais - Tipos de produtos	
Tipo de produto	Exemplos de produtos incluídos
Leite e produtos lácteos	<ul style="list-style-type: none"> - Leite líquido, leite em pó; - Manteiga e natas; - Leite fermentado e iogurte; - Queijo fresco e queijo processado; - Soro de leite e caseína.
Carne e produtos cárneos	<ul style="list-style-type: none"> - Carnes; - Miudezas; - Preparações, conservas e enchidos de carne ou de miudezas.
Produtos da pesca	<ul style="list-style-type: none"> - Peixes; - Crustáceos; - Moluscos; - Preparações e conservas.
Frutos e produtos hortícolas	<ul style="list-style-type: none"> - Frutos frescos; - Frutos secos; - Produtos hortícolas frescos ou secos; - Preparações e conservas, produtos derivados de frutas.
Açúcar e produtos açucarados	<ul style="list-style-type: none"> - Açúcar; - Adoçantes; - Produtos de confeitaria; - Doces e geleias; - Chocolate; - Mel, melaço.
Café, chá, infusões	<ul style="list-style-type: none"> - Café ou sucedâneos; - Chá, infusões.
Bebidas não alcoólicas	<ul style="list-style-type: none"> - Sumo de fruta; - Sumo de vegetais; - Xaropes e concentrados, - Refrigerantes.
Especiarias e condimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Pimenta; - Sal; - Orégãos; - Vinagre; - Mostarda.
Alimentos dietéticos	<ul style="list-style-type: none"> - Substitutos de refeição, produtos em pó com elevados níveis de proteína.
Alimentos confeccionados e pré-confeccionados	<ul style="list-style-type: none"> - Pratos cozinhados, sanduíches, pizza.
Alimentos para animais	<ul style="list-style-type: none"> - Matérias-primas; - Pré-misturas; - Alimentos compostos.
Bebidas alcoólicas	<p>Para a definição do produto na área das bebidas alcoólicas, a identificação dos produtos deve ter em consideração a legislação existente e respetivas alterações, nomeadamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para vinho, mosto e outros produtos da vinha: Regulamento (UE) n.º 1308/2013; - Para bebidas espirituosas: Regulamento (CE) n.º 110/2008; - Para vinhos aromatizados, bebidas aromatizadas à base de vinho e cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas: Regulamento (UE) n.º 251/2014; - Para cervejas: Portaria n.º 1/96.

3.1.2 Exemplos de descrição de âmbito em ensaios físico-químicos

Apresentam-se na Tabela 2 alguns exemplos de descrição de âmbito na modalidade fixa e flexível global para ensaios físico-químicos.

Tabela 2: Exemplos de descrição de âmbito em ensaios físico-químicos				
Nº	Produto	Ensaio	Método	Categoria
1	Leite em pó, peixe e cogumelos (1)	Determinação de chumbo, cádmio, zinco e cobre por Espectrofotometria de Absorção atômica em forno de grafite	EN 14084:2003	0
2	Frutas e Produtos hortícolas, Alimentos confeccionados e pré-confeccionados, Leite e produtos láteos, Ovos e seus derivados, Cereais e derivados (2)	Determinação de cinza. Gravimetria	POQ4 rev.1	0
3	Tipo de Produto: Géneros alimentícios (3)	Determinação de proteína. Método de Dumas	Acreditação Flexível tipo A e B	0
4	Vinho, Vinho licoroso, Vinho espumante e Vinho frisante (4)	Dióxido de enxofre total por titulação potenciométrica	MHUCO 71 rev. 112	0

(1) Exemplo de âmbito fixo. A norma de ensaio pode ter um campo de aplicação abrangente a géneros alimentícios como é o caso da norma EN 14084:2003; no entanto, na descrição de âmbito fixo deve ser indicado o produto ou tipo de produtos para os quais foi evidenciada a implementação do método de ensaio.

(2) Exemplo de âmbito fixo. A descrição do produto é efetuada por “tipos de produtos”.

(3) Exemplo de âmbito flexível global (ao nível do produto e do documento normativo).

(4) Exemplo de âmbito fixo para produtos vitivinícolas.

3.2 Ensaios microbiológicos

3.2.1 Descrição do produto

Dada a natureza dos ensaios microbiológicos, considera-se que a descrição do produto no âmbito de acreditação enquadrada pela metodologia de descrição fixa poderá normalmente ser efetuada de forma genérica, conforme indicado abaixo, considerando o âmbito de aplicação das normas de ensaio:

- Géneros alimentícios;
- Alimentos para animais;
- Esfregaços de superfícies;
- Placas de contato;
- Superfícies de carcaças.

Se necessário e aplicável, pode ser feita uma descrição do produto mais específica, consoante esteja previsto no respetivo documento normativo.

3.2.2 Exemplos de descrição de âmbito em ensaios microbiológicos

Apresentam-se na Tabela 3 alguns exemplos de descrição fixa do âmbito de acreditação para ensaios microbiológicos.

Tabela 3: Exemplos de descrição de âmbito em ensaios microbiológicos

Nº	Produto	Ensaio	Método	Categoria
1	Géneros alimentícios	Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004	0
2	Géneros alimentícios	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> Método ELFA - Enzyme Linked Fluorescent Assay	VIDAS LMO2 - AFNOR BIO 12/9-7/02 ¹⁾ EN ISO 11290-1:1996 (confirmação de positivos)	0
3	Esfregaços de superfícies e placas de contacto	Contagem de microrganismos a 30 °C	ISO 18593:2004 Ponto 8 e 9 ISO 4833-1:2013	0
4	Superfícies de carcaças	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	ISO 17604:2003 Anexo B ISO 6579: 2002	0

¹⁾ Método alternativo de acordo com o definido no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro de 2005.

Nota: Quando para um mesmo ensaio são indicados vários documentos normativos sem qualquer outra indicação, significa que os mesmos se complementam.

3.3 Análise sensorial

A análise sensorial pode estar associada a uma descrição do produto muito específica (como o exemplo 1 da Tabela 4) ou genérica (exemplos 3, 4 e 5 da Tabela 4), pelo que a definição do descritor adequado carece de análise caso a caso e em função da finalidade do ensaio.

Apresentam-se na Tabela 4 alguns exemplos de descrição fixa do âmbito de acreditação para análise sensorial.

Tabela 4: Exemplos de descrição de âmbito em análise sensorial

Nº	Produto	Ensaio	Método	Categoria
1	Vinho com DO Alentejo	Sabor - Complexidade Análise Sensorial	Pi.18 ed. 2	0
2	Azeite virgem	Mediana dos defeitos Análise Sensorial	PTI 17 ed.3	0
3	Géneros alimentícios	Análise Sensorial Teste triangular	ISO 4120:2004	0
4	Géneros alimentícios	Análise Sensorial Teste duo-trio	ISO 10399:2004	0
5	Géneros alimentícios	Análise Sensorial Teste de comparação por pares	ISO 5495:2005	0

3.4 Colheita de amostras (para ensaios microbiológicos)

As atividades de colheita são discriminadas de forma independente no Anexo Técnico, quer as atividades de ensaio subsequentes estejam ou não acreditadas.

Produtos a considerar na definição do âmbito de acreditação na atividade de colheita de amostras:

- Géneros alimentícios
- Alimentos para animais
- Superfícies
- Superfícies de carcaças

Apresentam-se na Tabela 5 alguns exemplos de descrição de âmbito para colheita de amostras.

Tabela 5: Exemplos de descrição de âmbito				
Nº	Produto	Ensaio	Método	Categoria
1	Géneros alimentícios	Colheita de amostras para ensaios microbiológicos	NP 1828:1982 MI123 rev.2	1
2	Superfícies	Colheita de amostras, através de placas de contacto, para pesquisa e quantificação de microrganismos viáveis	ISO 18593:2004	1
3	Superfícies	Colheita de amostras, através de esfregaços (1), para pesquisa e quantificação de microrganismos viáveis	ISO 18593:2004	1
4	Superfícies de carcaças	Colheita de amostras através de método não destrutivo com recolha em tampões de gaze, para pesquisa e quantificação de microrganismos viáveis	ISO 17604:2003	1
5	Superfícies de carcaças	Colheita de amostras através de método destrutivo, para pesquisa e quantificação de microrganismos viáveis.	ISO 17604:2003	1
(1) Esfregaços inclui, no caso da ISO 18593, os seguintes dispositivos: zaragatoas, esponjas e panos.				

Sempre que os métodos normalizados com referencia à atividade de colheita sejam ou pouco detalhados ou requeiram disposições complementares (e.g. disposições legais ou afins) no que respeita às metodologias de colheita, considera-se necessário o seu complemento com procedimento interno no respetivo Anexo Técnico.