



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Verificação de requisitos de qualidade e segurança alimentar na Cooperativa de Olivicultores de Fátima, C.R.L.

Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar

Ana Rita Simões Ferraz

Orientadores

Prof. Adjunto Maria de Fátima Pratas Peres
Eng. Tiago José Cardoso Coelho

Novembro, 2014



Verificação de requisitos de qualidade e segurança alimentar na Cooperativa de Olivicultores de Fátima, C.R.L.

Ana Rita Simões Ferraz

Orientadores

Prof. Adjunto Maria de Fátima Pratas Peres

Eng. Tiago José Cardoso Coelho

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciada em Engenharia Biológica e Alimentar, realizado sob a orientação científica da Professora Adjunta Maria de Fátima Pratas Peres, do Instituto Politécnico de Castelo Branco e do Engenheiro Tiago José Cardoso Coelho da Cooperativa de Olivicultores de Fátima.

Novembro, 2014

Agradecimentos

Agradeço a todas as pessoas que me acompanharam e auxiliaram na realização deste trabalho. Nomeadamente, agradeço ao Sr. Pedro Gil e os restantes elementos da Cooperativa de Olivicultores de Fátima pela oportunidade de por em prática alguns conhecimentos adquiridos durante a licenciatura; ao Eng^o. Tiago Coelho pela ajuda dada em todas as dúvidas ocorridas durante o estágio e ao Eng^o. José da Mata pela disponibilidade e auxílio.

Reconheço também à Eng^a. Cecília e à Eng^a. Conceição Vitorino a preciosa ajuda técnica nas determinações realizadas nos laboratórios da ESACB bem como à Doutora Luísa Paulo e ao Doutor Paulo Antunes, que me receberam e acompanharam na realização das análises no CATAA.

Gratifico a Professora Adjunta Maria Fátima Peres por todo o acompanhamento e dedicação durante o estágio e aos meus pais por tudo.

Resumo

O presente estágio curricular foi realizado na Cooperativa de Olivicultores de Fátima, C.R.L. O plano de trabalho envolveu diversas etapas nomeadamente a verificação do sistema de segurança alimentar e de rastreabilidade, no sentido da melhoria contínua. Desta forma foi efectuada uma nova proposta do manual HACCP e foi ainda avaliado o controlo da não conformidade de acordo com as recomendações da NP ISO 22000:2005.

Procedeu-se à avaliação dos critérios de qualidade para azeite virgem extra nos três lotes de azeite produzidos pela Cooperativa: acidez, IP, absorvâncias no UV, exame organoléptico e ésteres etílicos (FAEE). Paralelamente avaliou-se a composição em ácidos gordos, os fenóis totais e as ceras. Os três lotes estudados apresentaram resultados em conformidade com a categoria de Azeite Virgem Extra, de acordo com o Regulamento UE N.º 1348/2013. A partir do perfil de ácidos gordos dos três lotes efectuaram-se as respectivas propostas de rotulagem nutricional, como forma de antecipar a alteração legislativa (Regulamento EU N.º1169/2011) e paralelamente preparar a rotulagem para exportação de “Azeite Fátima” para o Brasil.

Elaborou-se o plano e o respectivo controlo metrológico, do qual os resultados demonstraram que os produtos comercializados pela cooperativa evidenciam a marca de conformidade, assumindo assim um contrato de fidelidade com o consumidor final.

Na perspectiva de oferecer ao consumidor um azeite virgem extra de excelência, foi realizado um estudo para desenvolver um novo azeite que seria constituído pelos lotes 1 e 2 estudados, o qual seria expedido na garrafa Premium da marca “Azeite Fátima”. No entanto, verificou-se que o loteamento obtido não é ainda, sob o ponto de vista sensorial, o que a Cooperativa pretende, pelo que se prevê na próxima campanha estudar um maior número de lotes.

Palavras chave

Azeite Virgem Extra, Critérios de qualidade, Sistema HACCP, Rotulagem Nutricional, Controlo Metrológico

Abstract

This curricular internship was performed at Cooperativa de Olivicultores de Fátima, CRL. The work plan involved several steps particularly the verification of the food safety system HACCP as well as the traceability system in order to the continual improvement. In this way a new proposal for the HACCP manual was performed as well as the control of nonconformity in accordance with the recommendations of NP ISO 22000:2005. The evaluation of quality criteria for extra virgin olive oil was performed in three blends of olive oil produced by the Cooperative: acidity, IP, UV absorbance's, organoleptic and FAEE. Moreover, the fatty acid composition, total phenols and waxes were also evaluated. The three blends showed results in conformity with the category of Extra Virgin Olive Oil, according with the UE Regulation No. 1348/2013. From the fatty acid profile of the three blends a proposal for nutrition labeling was made as a way to anticipate legislative changes (UE Regulation No.1169/2011) as well as to prepare labeling for export "Fatima Olive Oil" to Brazil.

The plan of metrological control was performed and the results of metrological control showed that the products marketed by the cooperative demonstrate the conformity mark thus assuming a loyalty contract with the consumer.

In order to offer the consumer an extra virgin olive oil of excellence, a study was conducted to develop a new virgin olive oil that would be formed by blends 1 and 2, which would be used on Premium bottle brand "Fatima Olive Oil". However, it was found that the blend obtained didn't fit with the Cooperative aims from sensory point of view and so in the next harvest season more blends will be evaluated.

Keywords

Extra Virgin Olive Oil, Quality Criteria, HACCP System, Metrological Control, Nutritional Labeling

Índice geral

1. Introdução	1
2. Caracterização da Cooperativa de Olivicultores de Fátima	2
2.1. Resumo Histórico	2
2.2. A marca “Azeite Fátima”	3
2.3. Sistema de extração actual	4
2.4. Sistema de qualidade	6
2.5. Sistema de segurança alimentar	7
2.5.1. Programas Pré-requisitos	8
2.5.2. Etapas preliminares à análise de perigos	9
2.5.3. Verificação do Plano HACCP	13
2.5.4. Verificação do sistema de Rastreabilidade	13
3. Identificação de melhorias no processo	15
3.1. Avaliação da qualidade do azeite	15
3.2. Rotulagem Nutricional	20
3.3. Controlo Metrológico	22
3.4. Loteamento	24
5. Considerações Finais	25
Referências Bibliográficas	26
Apêndices	29