



FRAUDE ALIMENTAR

Uma realidade na mira dos reguladores.



Ana Vieira
Segurança Alimentar
seguranca.alimentar@vlm.pt

A prática de alteração do estado dos alimentos por parte do Homem, com o intuito de aumentar o seu tempo de vida ou melhorar o seu paladar, já tem milénios. Ao longo dos tempos, a adulteração de alimentos visando o lucro começou a emergir. Na idade média foram redigidas leis em toda a Europa para regular a qualidade do pão, vinho, leite, manteiga e carne.

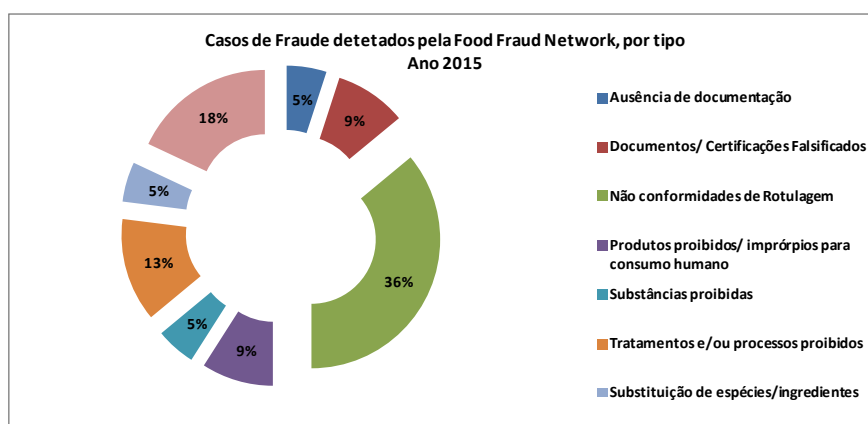
Apesar de se ter assistido ao desenvolvimento significativo das Boas Práticas Segurança Alimentar ao longo do século passado, a fraude alimentar continua a persistir, abalando a confiança dos consumidores e produzindo um impacto negativo no setor agroalimentar.

Na legislação europeia não existe definição para “Fraude Alimentar”. A GFSI (*Global Food Safety Initiative*) definiu a Fraude Alimentar como “*Um termo abrangente que inclui a substituição deliberada e intencional, adição, adulteração ou deturpação de alimentos, ingredientes alimentares ou emba-*

lagens de alimentos, rotulagem, informações de produtos ou declarações falsas ou enganosas feitas sobre um produto, com fins lucrativos que possam afetar a saúde do consumidor”.

De entre os casos detetados recentemente, salientam-se o da comercialização fraudulenta de carnes e derivados no Brasil, processados com produtos químicos cancerígenos (utilizados para mascarar a falta de qualidade do produto), contaminados por Salmonella e putrefactos. Registam-se ainda os casos da comercialização de carne de cavalo como carne de bovino, a comercialização de farinha comum como farinha biológica, de sal para manutenção de estradas como sal de cozinha, a utilização de álcool adulterado com metanol em bebidas espirituosas e a rotulagem incorreta dos peixes e dos produtos do mar.

Seguidamente é ilustrada a compilação das **fraudes detetadas, por tipo, no ano 2015, pela Food Fraud Network**.



A fraude alimentar ocorre geralmente quando o potencial e a tentação para cometer

fraude alimentar são elevados e o risco de deteção da infração e as respetivas sanções



são reduzidos. A globalização da cadeia alimentar mundial e a pressão económica são cada vez mais elevadas e são também fatores adjuvantes às práticas de fraude.

As cadeias de abastecimento são cada vez mais extensas e complexas, abarcando vários operadores de empresas e outros agentes.

O que está a ser feito internacionalmente?

A 15 de março de 2017 a Comissão Europeia comunicou a adoção do novo Regulamento que vem reforçar os controlos oficiais ao longo da cadeia agroalimentar, com vista a aumentar a transparência e a combater a fraude. As novas regras exigirão que os Estados-Membros efetuem controlos oficiais periódicos, sem aviso prévio, para detetar práticas fraudulentas ou enganosas. Isto inclui a verificação da conformidade com as normas de comercialização dos produtos agrícolas.

Em fevereiro de 2017 foi publicada a sétima versão do GFSI Benchmarking Requirements, na qual são incorporados os elementos para a mitigação da fraude alimentar, sendo a avaliação de vulnerabilidade e a priorização das respetivas medidas de mitigação, uma exigência dos esquemas de certificação reconhecidos (ex: IFS, BRC, FSSC 22000).

Vulnerabilidade: suscetibilidade ou exposição a um risco de fraude alimentar, considerado como uma falha ou deficiência que poderia colocar em risco a saúde do consumidor.

A GFSI projetou o Sistema de Gestão de Segurança Alimentar assente em três pilares com abordagens baseadas no risco, para redução da contaminação não intencional, da contaminação por motivações ideológicas e da contaminação por motivações económicas (Fraude Alimentar).



Fonte:GFSI

Para levar a cabo uma avaliação de vulnerabilidades, é essencial conhecer detalhadamente os fornecedores, a cadeia de abastecimento, bem como os fatores socioeconómicos, geopolíticos e históricos de toda a envolvente. Só depois é possível a conceção de estratégias de mitigação e monitorização das vulnerabilidades identificadas, que podem passar por verificação de origens e rótulos, uso de selos anti adulteração, gestão de especificações, auditorias a fornecedores, realização de testes analíticos, etc. A fraude alimentar continua a ser uma preocupação séria e todos os intervenientes da cadeia alimentar (produtores, distribuidores e consumidores) necessitam de se manter vigilantes, cabendo aos governos a responsabilidade elaborar e aplicar legislação, de efetuar controlos oficiais eficazes, em todas as fases da cadeia alimentar e de aplicar sanções pesadas.

Às empresas compete a responsabilidade de agir proativamente neste combate global, implementando ferramentas com abordagens preventivas, que lhes possibilitem conhecer a sua realidade e atingir o desempenho eficaz das suas tarefas de controlo.