

Fraudes por adulteração

Adição de CMS acima do percentual permitido

- originalmente era permitido o uso de até 20% em produtos não tipificados cozidos
- fraude se usar em produtos de carne picada (salames, lingüiças) crus
- tem excesso de cartilagem

MOAGEM DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS)



CMS RESFRIADA



SETOR PRÉ CONGELAMENTO DE CMS EM PLACAS



Fraudes por adulteração

Uso indiscriminado de miúdos

- devem ser obedecidas as normas do DIPOA, como por exemplo a adição de no máximo 10% de estômago em salsichas não tipificadas

Uso de matéria prima adulterada

- uso de carne de qualidade inferior (carne industrial) devido a técnica inadequada visando maior rendimento

Fraudes por adulteração

Adição de sulfito em carne moída

- É direito do consumidor, protegido por lei, que a carne seja moída no momento da venda
- A carne pré-moída está mais sujeita à contaminação, sendo maior a probabilidade de mistura de gordura e carnes de qualidade inferior

Adição de sulfito em carne moída

É fraudulenta por:

- proporcionar coloração vermelha e aparência fresca a carne pré-moída
- elimina odor de deterioração
- poder ocasionar reações alérgicas em susceptíveis

Fraudes por falsificação

É aquela em que se constata uma caracterizada indução a erro na fase de comercialização do alimento

É principalmente a comercialização de produtos de qualidade inferior com nome muito semelhante a um outro já bem aceito e com conceito junto ao consumidor

Fraudes por falsificação

Exemplos:

- Botela = mortadela
- Peixinho ou “coió” comercializado como filé mignon
- Miolo de pá em bife comercializado como bife de patinho
- Fralda (ponta de agulha) comercializada como aba de alcatra
- Peixes de qualidade inferior comercializado como outros de qualidade superior

Fraudes grosseiras

- São subterfúgios postos em prática geralmente pelo comércio retalhista, especialmente para sonegar peso e volume

Exemplos:

- defeitos em balanças, aparelhos desregulados, pesagem com objetos camuflados, etc.

DESVIOS TECNOLÓGICOS

Além das fraudes já descritas, existem alguns “desvios tecnológicos” utilizados pela indústria da carne, implicando em queda da qualidade do produto final

- Os principais desvios tecnológicos são:

DESVIOS TECNOLÓGICOS

Cozimento de linguiças

- lingüiça é por definição um produto cru
- não deve receber temperatura de cozimento

Desvio: fabricar pasta sem qualidade e defumar a temperatura de cozimento para garantir vida de prateleira



DESVIOS TECNOLÓGICOS

Nitrito em linguiças

- produtos crus não devem ter nitrito em sua composição

Excesso de solução de cura

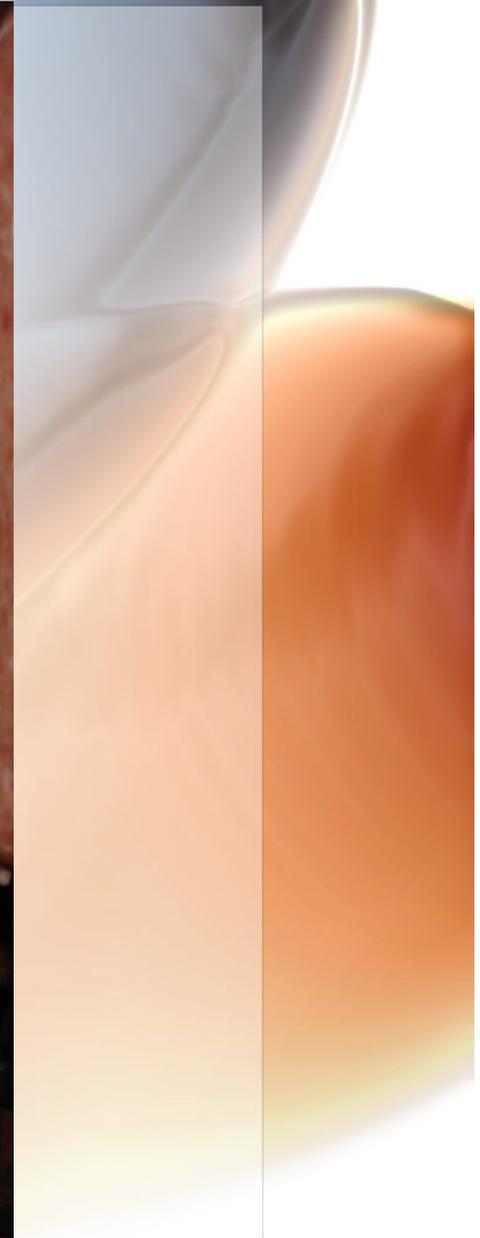
- adição de até 20% de solução de cura em presunto “cookin”
- altera características originais do produto, com rompimento de fibras, excesso de água, ausência de gordura

DESVIOS TECNOLÓGICOS

Redução do tempo de cura

- a cura tradicional era realizada em 14 dias, e foi reduzida a 7 - 2 dias e hoje em até 24-12 horas
- o produto final perde características de cor, sabor e textura

Salame em maturação





DESVIOS TECNOLÓGICOS

Redução do tempo de cura

- a cura tradicional era realizada em 14 dias, e foi reduzida a 7 - 2 dias e hoje em até 24-12 horas
- o produto final perde características de cor, sabor e textura

Rotulagem, data de fabricação e prazo de validade

- pouco nítidos ou confusos

DESVIOS TECNOLÓGICOS

Maturação de salames

- reduzida de 6 meses para em média 2 meses devido a adição de culturas “starters”
- produto final semelhante ao original, mas sem a mesma textura

Tempo de fabricação do charque

- reduzido de 21 para 10 dias com finalidade de reter água
- outra fraude grave é a adição de formol para conservação

DESVIOS TECNOLÓGICOS

Imitações de produtos com designações semelhantes ao original

Ex: botela = imitação de mortadela

- é adicionada de 20% de amido e feita com matéria prima geralmente de qualidade inferior
- a cor clara é mascarada pela adição de hemoglobina

Objetivos das fraudes e desvios tecnológicos

- auferir vantagens financeiras ou econômicas
- vender excesso de ingredientes como carne
- produzir o máximo no menor tempo possível
- aumentar indevidamente a vida de prateleira
- comercializar matéria prima de baixa qualidade
como se fosse de alta qualidade

Como evitar as fraudes e desvios tecnológicos???

- indústria consciente
- apoio das chefias nos diversos níveis
- atuação em conjunto com órgãos fiscalizadores
- controle rigoroso na fabricação do produto
- capacitação do pessoal
- legislação

SIPAG - RS
SETOR DE CARNES
ÁREA DE SUÍNOS

**RELATÓRIO DE DADOS REFERENTES ÀS
SUPERVISÕES DE FÁBRICAS DE
CONSERVAS (Embutidos) COM SIF NO
RS.**

Porto Alegre - Dezembro/2006.

OBJETIVOS DAS SUPERVISÕES

Avaliar a situação estrutural dos estabelecimentos produtores de industrializados, com SIF no RS.

Fazer um diagnóstico das formulações de produtos correlacionando-as com as rotulagens aprovadas e com os limites de adição de ingredientes impostos pela legislação vigente.

RAZÕES

- Atribuições de fiscalização
- Cumprimento das normas legais (Órgãos reguladores - CDC)
- Denúncias freqüentes de fraudes
- Adequação às inovações tecnológicas nos produtos e processos
- Revisão das normas e padrões de identidade e qualidade
- Padronização dos controles e procedimentos de fiscalização
- Promoção da saúde pública e defesa econômica do consumidor

EQUIPE DE TRABALHO

Coordenação: Rojanna Girardi - FFA

Everton Eckert Fauth - FFA

Germano Musskopf - FFA

Isidro Paulo Duarte Ritta - FFA

João Francisco Weber Bisol - FFA

Período de Realização: agosto e setembro/2006.

13 Estabelecimentos de abate de suínos com fábrica de industrializados

04 Estabelecimentos de abate de aves com fábrica de industrializados

04 Estabelecimentos exclusivamente de industrialização (sem abate).

TOTALIZANDO 21 SIFs



Produtos Analisados	122	100%
Produtos com pelo menos 01 Não Conformidade	112	91,80%
Produtos com nenhuma Não Conformidade	10	8,20%

Estabelecimentos Supervisionados	21	100%
Com TODOS os produtos analisados com alguma NÃO CONFORMIDADE	14	66,66%
Com pelo menos UM produto analisado em NÃO CONFORMIDADE	19	90,47%



PRODUTOS ANALISADOS

LINGUIÇAS FRESCAIS > Toscana, Mista, de Frango, de Pernil, de Carne Suína e Calabresa Frescal;

EMBUTIDOS COZIDOS > Lingüiça Calabresa, Lingüiça Portuguesa, Paio, Lingüiça Mista Defumada, Fiambre, Mortadela C/T e S/T, Mortadela Bologna, Mortadela de Frango, Salsicha, Salsicha de frango, Lombo defumado, Lombo Canadense, Presunto e Apresuntado;

PRODUTOS CURADOS > Salame Milano, Salame Italiano, Salame Hamburguês, Salaminho e Copa.

ITENS AUDITADOS EM NÃO CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO

- Nitritos/Nitratos
- Água (F/EC/Hidratação Proteínas)
- Corantes
- Proteínas não cárnicas
- CMS
- Amido
- Matéria-prima de qualidade inferior
- Polifosfatos
- Espessante (carragena)

Percentagem de desvios por produto em relação a cada ingrediente analisado

LINGUIÇAS FRESCAIS		% Desvios					
Ingrediente	Limite Legal	Toscana	Mista	Frango	Pernil	Suína	Calabresa
CMS	ausência	0%	12%	25%	0%	0%	0%
Nitrito e Nitrato	0,015 g/100g	75%	75%	75%	40%	75%	0%
Corante (carmim)	0,01%	25%	25%	25%	60%	50%	0%
Amido	ausência	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Polifosfato	0,50%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
AGUA	3%	75%	37%	75%	100%	50%	8,81%
PTS	ausência/2,5%	17% (a)	25%	0%	0%	25%	0% (a)
Pele Cozida Suína	ausência	0%	25%	0%	0%	0%	0%
Pele Cozida de Frango	ausência	0%	12%	25%	0%	0%	0%
Matéria-prima Inf.	ausência	0%	0%	0%	20%	0%	0%

Percentagem de desvios por produto em relação a cada ingrediente analisado

LINGUIÇAS COZIDAS		% Desvios			
Ingrediente	Limite Legal	Calabresa	Portuguesa	Paio	Mista def.
CMS	20%	14%	33%	50%	25%
Nitrito e Nitrato	0,015 g/100g	56%	100%	100%	100%
Corante (carmim)	0,01%	14%	33%	50%	0
Amido	ausência	14%	0	0	0
Polifosfato	0,50%	0	33%	0	0
AGUA	10%	14%	0	0	25%
PTS	ausência - 2,5%	56% (a)	33% (a)	0	25%

Percentagem de desvios por produto em relação a cada ingrediente analisado

MORTADELAS		% Desvios			
Ingrediente	Limite Legal	Mortadela S/T	Mortadela C/T	Frango	Bologna
CMS	60% - 40% - 0%	14% (1)	22% (1)	50% (2)	0% (3)
Nitrito e Nitrato	0,015 g/100g	84%	89%	50%	0%
Corante (carmim)	0,01%	70%	55%	0%	100%
Amido	5% - 0%	28% (1)	44% (1)	50% (1)	0% (2)
Polifosfato	0,50%	0%	0%	0%	0%
AGUA	3%	0%	0%	0%	0%
PTS	4% - 0%	32% (1)	33% (1)	0% (1)	0% (2)
Pele Cozida	10% - 5% - 0%	14% (1)	11% (1)	100% (2)	0% (3)

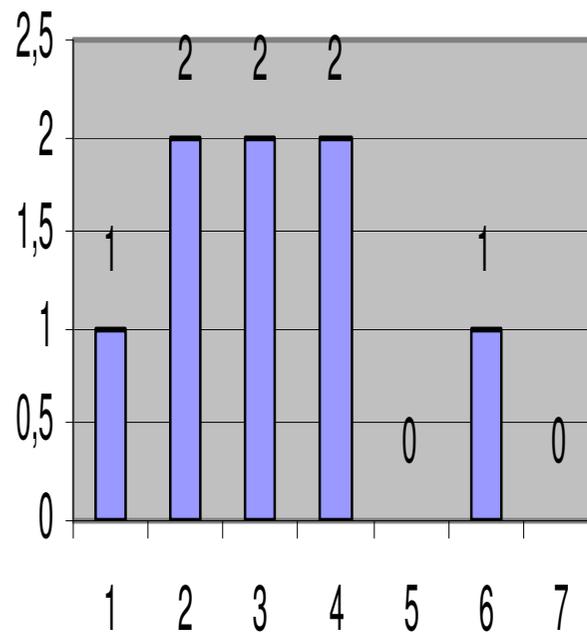
Percentagem de desvios por produto em relação a cada ingrediente analisado

EMBUTIDOS COZIDOS		% Desvios						
Ingrediente	Limite Legal	Fiambres	Lombo Can.	Lombo Def.	Presunto	Apresuntado	Salsicha	Salsicha Frango
CMS	0-30-40-60%	0% ⁽²⁾	0% ⁽¹⁾	0% ⁽¹⁾	0% ⁽¹⁾	30% ⁽¹⁾	57% ⁽⁴⁾	66% ⁽³⁾
Nitrito e Nitrato	0,015 g/100g	100%	66%	100%	40%	40%	57%	33%
Corante (carmim)	0,01%	0%	0%	0%	0%	10%	49%	0%
Amido	0 - 2 - 5%	0% ⁽³⁾	0% ⁽¹⁾	0% ⁽¹⁾	0% ⁽¹⁾	30% ⁽²⁾	21% ⁽²⁾	0% ⁽²⁾
Polifosfato	0,50%	50%	0%	0%	0%	10%	0%	0%
AGUA	10-18-20-26%	50% ⁽¹⁾	33% ⁽¹⁾	100% ⁽¹⁾	80% ⁽²⁾	50% ⁽³⁾	0% ⁽⁴⁾	0% ⁽⁴⁾
PTS	2-2,5-4%	100% ⁽²⁾	33% ⁽¹⁾	0% ⁽¹⁾	0% ⁽¹⁾	20% ⁽²⁾	49% ⁽³⁾	33% ⁽³⁾
Pele Cozida	0 - 5 - 10%	0% ⁽³⁾	0% ⁽¹⁾	0% ⁽¹⁾	0% ⁽¹⁾	0% ⁽¹⁾	21% ⁽³⁾	0% ⁽²⁾
Espessante	0,50%	0%	33%	0%	40%	10%	7%	0%
Mat. Prima inferior	###	0%	33%	0%	20%	0%	0%	0%

Percentagem de desvios por produto em relação a cada ingrediente analisado

CURADOS		% Desvios				
Ingrediente	Limite Legal	Salame Milano	Salame Italiano	Salame Hamburguês	Salaminho	Copa
CMS	ausência	0%	0%	0%	0%	0%
Nitrito e Nitrato	0,015 g/100g	50%	75%	100%	66%	100%
Corante (carmim)	0,01%	0%	0%	0%	0%	0%
Amido	ausência	0%	0%	0%	0%	0%
Polifosfato	0,50%	0%	0%	0%	0%	0%
AGUA	3%	0%	0%	0%	0%	0%
PTS	ausência	0%	0%	0%	0%	0%
Mat. Prima inferior	###	25%	0%	100%	0%	0%
Paprica	0,001%	0%	0%	100%	0%	0%

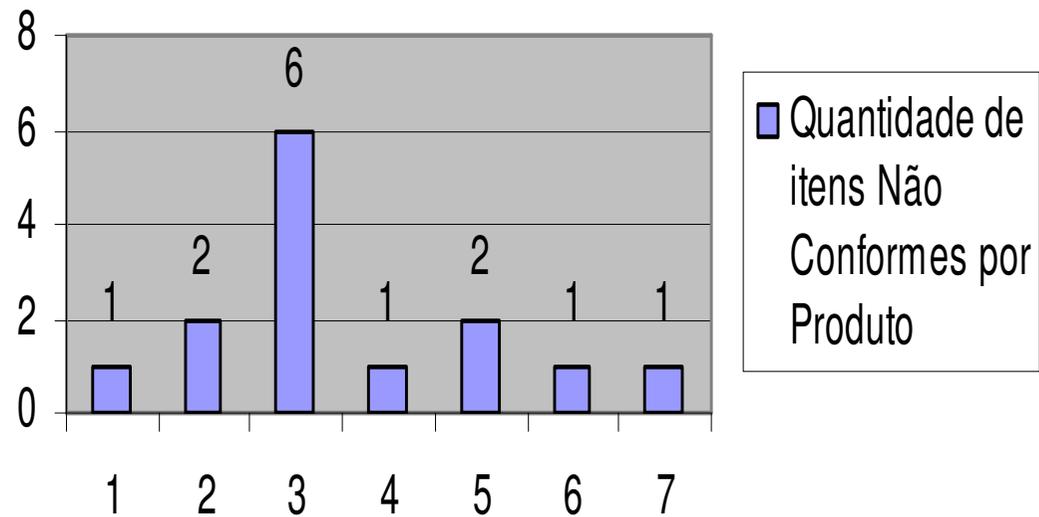
Linguiça Mista



Quantidade de itens
Não Conformes por
Produto



Salsichas



CONCLUSÕES

EM RELAÇÃO ÀS INDÚSTRIAS

- 90,47% com pelo menos um produto não conforme
- 66,66% com TODOS PRODUTOS não conformes
- Várias indústrias com desvios em vários produtos, bem como produtos com vários desvios.
- Verificadas algumas não conformidades graves com repercussões na qualidade, inocuidade e custo do produto, caracterizando fraude. Ex. adição CMS em lingüiças frescais e de amido em lingüiças cozidas (não permitidas pela legislação vigente)

EM RELAÇÃO AO SIF

- Poucos SIFs dispunham de controles efetivos de formulações e acompanhamento constante do processo de industrialização
- Necessidade de capacitação, atualização e treinamento dos técnicos
- Atualização de processos de rotulagem de forma que eles expressem a realidade das formulações
- Revisão da legislação em razão das constantes inovações tecnológicas e de processos.

EM RELAÇÃO AOS PRODUTOS

- Adição de água nas linguiças frescas
- Adição de corantes (carmim cochonilha)
- Nitritos e nitratos - item de maior número de desvios observado. Praticamente em todos produtos dos diferentes grupos analisados
- Adição de ingredientes não permitidos - CMS (linguiças frescas), amido (linguiças cozidas), pele (linguiças frescas), PTS (Toscana), matérias-primas de qualidade inferior ao preconizado (lombo x recortes) / (baço x mortadela) / (linguiça pernil x paleta/recortes)

CONCLUSÃO FINAL

SE FAZ URGENTE E NECESSÁRIA:

- A AÇÃO DOS ENTES DE FISCALIZAÇÃO COM ENGAJAMENTO NOS CONTROLES DE FORMULAÇÕES
- A PADRONIZAÇÃO DA FISCALIZAÇÃO NÃO SOMENTE A NÍVEL ESTADUAL MAS TAMBÉM NAS DEMAIS UNIDADES DA FEDERAÇÃO POSSIBILITANDO A CONCORRÊNCIA SAUDÁVEL ENTRE AS EMPRESAS
- A REVISÃO DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, ATUALIZANDO E/OU CRIANDO PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS
- CONSCIENTIZAÇÃO DAS EMPRESAS EM RELAÇÃO A RESPONSABILIDADE SOCIAL E RESPEITO AS NORMAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

Objetivo Final !!!



elcidickel@upf.br