

Autenticidade e Fraude

Informação aos Consumidores visando o Controlo da Qualidade e Segurança Alimentar em Cadeias de Produção Biológica

Bo van Elzakker, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten Brandt



© BLE, Bonn / Dominik Menzler

Publicado por



Cooperação



Este desdobrável destina-se aos os consumidores e fornece uma visão prática acerca do que se tem feito para garantir a autenticidade e a integridade de 7 tipos de produtos biológicos, onde melhorias são possíveis e o que os consumidores podem efectuar para manter esforços que vão ao encontro das suas exigências. Outros desdobráveis destinados aos consumidores cobrem o sabor, frescura e nutrientes ou a segurança e contaminação. Existem ainda outros desdobráveis que visam os retalhistas ou a produção específica de determinados produtos.



Financiado pela Comissão das Comunidades Europeias sob a Acção 5 do Quinto Programa Estrutural para a Investigação e Desenvolvimento Tecnológico.

Os desdobráveis do projecto “Organic HACCP”

Este é no. 4 de uma série de 14 desdobráveis que compilam a informação sobre como o controlo da qualidade e da segurança podem ser melhorados nas cadeias de produção biológica existentes na Europa. O projecto HACCP actualizou estudos de expectativas e de preferências do consumidor em relação aos sistemas de produção biológica e à informação recolhida sobre cadeias de produção convencionais para 7 produtos alimentares em diferentes regiões da Europa. Para cada um dos critérios descritos a seguir, a informação foi analisada de forma a identificar os Pontos Críticos de Controlo (CCPs), definidos como as etapas nas cadeias de produção onde a qualidade do produto final pode ser controlada de forma mais eficiente. Os CCPs foram identificados usando os métodos desenvolvidos para Análise Casual de Pontos Críticos de Controlo (HACCP), um procedimento padrão para impedir a ocorrência de riscos na segurança dos alimentos. Este novo aspecto, melhora assim os interesses dos consumidores que são defendidos pelo uso do conceito de CCP num conjunto de critérios, que não somente a segurança.

Apresentação geral dos critérios analisados

A análise foi realizada para os seguintes sete critérios:

1. Toxinas microbiológicas e contaminantes abióticos
2. Potenciais agentes patogénicos
3. Toxinas vegetais naturais
4. Frescura e sabor
5. Teor em nutrientes e aditivos
6. Fraude
7. Aspectos éticos e sociais.

O projecto analisou 29 cadeias de fornecimento de produtos orgânicos na Europa: tomate, ovos, couves, vinho, leite, maçãs e pão de trigo. Na página web do projecto (www.organichaccp.org) cada cadeia de produção e os seus relevantes Pontos Críticos de Controlo estão descritos em detalhe. O presente desdobrável descreve a informação e as recomendações resultantes das análises à autenticidade, aspectos éticos e sociais, e fraude. Dois outros desdobráveis são dirigidos a consumidores: “Sabor, Frescura e Nutrientes” e “Segurança e Contaminação”. Outros folhetos destinam-se aos produtores, retalhistas, etc...

Generalidades relacionadas com a autenticidade

Autenticidade significa que um produto foi produzido, transportado e vendido de uma forma tal que corresponde às expectativas associadas a esse produto. Muitos consumidores esperam que os produtos produzidos em sistemas de produção biológica sejam vendidos por pequenos produtores e produtores locais com uma grande diversidade de culturas e animais. Ao mesmo tempo a maioria dos consumidores de produtos biológicos consideram também importante que os produtos tenham preços razoáveis quando comparados com os produtos similares produzidos em sistemas de produção convencional, os quais requerem frequentemente que a produção ocorra com operações específicas de larga escala. Desta forma é frequente ser possível atingir todas

as expectativas de todos os consumidores ao mesmo tempo. As maiorias dos consumidores estão assim conscientes deste facto e estão dispostos a aceitar um conhecimento menos profundo dos produtos, ou um preço mais elevado ou ainda a necessidade de imputar o trabalho a produtos que estão próximos do seu ideal.

Assim, requerer que toda a produção biológica atinja os mais elevados padrões em todos os contextos beneficiaria somente uma minoria de consumidores que garantem a sustentação da produção biológica pela compra de alimentos biológicos certificados. Isto deixaria, de fora grupos menos influentes e diminuiria a procura pública, uma tendência que é contrária aos ideais da produção biológica.

Assim ao mesmo tempo que a inovação para a melhoria deve ser naturalmente incentivada, no momento presente a acção a mais importante para melhorar a autenticidade é fornecer informação fidedigna acerca do contexto social e ético para cada produto, para que cada consumidor possa fazer uma escolha individual e informada.

Isto significa, que a informação fornecida com os produtos biológicos, quer fotografias quer texto, deve indicar com exactidão a origem, a situação e os métodos de produção utilizados. Torna-se imperativo para o movimento biológico que os consumidores possam acreditar que os fornecedores não ganham injustificadas vantagens competitivas pela retenção ou distorção da informação.

Generalidades relacionadas com as fraudes

O regulamento das Comunidades Europeias (EC) 2092/91 sobre produção biológica é antes de mais um regulamento de protecção ao consumidor, definindo o que deve ser cumprido a fim de etiquetar um produto como biológico. Estas exigências incluem a inspecção anual por parte de um inspector de uma instituição independente de certificação, de todas as propriedades e equipamentos de processamento, de documentação de todas as compras e vendas que se relacionem com a produção biológica, e dos procedimentos específicos para prevenir as misturas com o material convencional. A fraude ocorre quando um produto é vendido enquanto biológico mesmo que não esteja qualificado para esta etiqueta, seja devido a um erro seja de forma intencional. Os custos da inspecção representam uma parte substancial dos encargos dos produtores. Deste modo uma inspecção melhorada deve revelar fraudes de uma forma mais eficaz sem penalizar a maioria dos produtores honestos pelo aumento dos encargos. Uma opção poderá ser a substituição de algumas inspecções rotineiras existentes por visitas não anunciadas de especialistas em produções relevantes. Outra opção seria requerer aos produtores a adopção de medidas apropriadas de prevenção de problemas sanitários e de segurança para animais e culturas.

Em qualquer caso, o encorajamento no trabalho conjunto entre várias empresas da cadeia de produção permitirá a redução do risco de fraude, uma vez que a melhoria da estabilidade económica de cada participante aumenta quer a motivação e a honestidade e as hipóteses de que outros alertem para operações menos usuais.

Produção de produtos de origem animal (leite e ovos)

O leite e os ovos requerem uma cadeia altamente organizada que entregue produtos regularmente cada semana e por razões de segurança é necessário que cada produto possa ser seguido em sentido inverso até ao produtor. Analisar aleatoriamente amostras de leite e ovos para detectar resíduos de antibióticos tem sido uma prática comum em muitas cadeias de fornecimento. Devido a esta acção, há geralmente um bom controlo sobre possíveis fraudes.

Contudo, relativamente à autenticidade, frequentemente a informação sobre a identidade do produtor é fornecida nos recipientes, apenas no formato de código de barras, consequentemente indisponível aos consumidores. É também importante revelar se a alimentação foi suplementada (até 10 %) com rações convencionais, se o leite é homogeneizado, e como são tratados os animais, em particular no que se refere à qualidade do acesso às áreas de ar livre (tamanho, abrigos, superfícies).

Produção vegetal (maçã, tomate e couves)

Para os produtos vegetais europeus é relativamente fácil cruzar informação sobre o volume das áreas de produção, mas os resíduos de pesticidas podem facilmente atingir as culturas a partir de campos de produção convencional, por descuido ou acidente. Contudo existem eficientes métodos para detectar resíduos de muitos pesticidas incluindo o cobre, sendo a análise aleatória de amostras colhidas uma prática comum em muitas cadeias de fornecimento destes produtos alimentares. Por isto há um bom controlo da fraude. Os produtos são frequentemente embalados directamente no produtor, pelo que é muito comum, mas não universal, fornecer a informação sobre a sua origem.

Em relação à autenticidade é também importante saber se foram usados pesticidas orgânicos, em particular o cobre, bem como os métodos específicos utilizados na colheita e selecção dos frutos. A disponibilidade desta informação bem como o respeito pela preocupação de qualidade dos consumidores em termos de qualidade deve estar patente nas etiquetas das embalagens, juntamente com a data de colheita, como prova do compromisso para boa qualidade.

Processamento (vinho e pão de trigo), embalamento, armazenamento e transporte (Todos os produtos)

Tal como acontece nas explorações dedicadas à produção biológica, as exigências de certificação incluem registos de que a quantidade de produtos biológicos vendidos coincidem com a quantidade comprada de produtos frescos (equilíbrio "input-output"), para além de que a actividade com a produção biológica deve sempre ser iniciada após o despejo e a limpeza cuidada das instalações/equipamentos, seguida da actividade convencional. Operações paralelas ajudam a controlar os custos, contudo o risco de misturar material convencional ou introduzir aditivos não orgânicos, por acidente, por descuido ou intencionalmente, é mais elevado do que o verificado nas explorações ou nas operações exclusivamente dedicadas à produção biológica.

Em relação à autenticidade, os valores dos diferentes métodos de processamento e embalagem em termos da qualidade, custo e imagem estão a ser debatidos no momento actual. Para o pão e vinho existem várias categorias, manufacturadas em explorações dedicadas à produção em grandes fábricas utilizando tecnologia automatizada, fornecendo uma vasta possibilidade de escolhas para o consumidor.

Recomendações aos consumidores

- Se não for explicitamente declarado, assuma que os produtos respeitam somente os padrões básicos biológicos (Europeus-UE e Nacionais).
- Procure a informação ou questione, sobre quem tem a responsabilidade pelos produtos, onde foram produzidos, como e quais as empresas e pessoas envolvidas na sua produção ou fabrico. Se a cadeia de fornecimento for bem controlada, com relações próximas de comércio, informações acerca destes detalhes serão facilmente disponibilizadas pelos vendedores, na embalagem, poster ou numa página web. E se não houver tempo de responder a todas as questões dos clientes curiosos, a informação deve estar indicada no pacote, num ou numa página da Internet (Web site).
- Se está satisfeito com um produto e com a informação que recebe sobre ele, diga isto ao retalhista ou ao produtor para que estes saibam que os seus esforços são apreciados. Isto é muito importante para continuar a manter iniciativas que conduzam ao caminho certo!
- Se não está satisfeito com a informação que obtém ou com os produtos disponibilizados, então decida o quanto está disposto a pagar no sentido de preencher as suas exigências. Diga aos retalhistas mais relevantes o que você gostaria que eles fizessem e o quanto está disposto a pagar para o fazerem. Mas lembre-se então de voltar mais tarde e verificar e manter a sua promessa se eles forem bem sucedidos no provimento daquilo que você quer!

Continuação no projecto QLIF

O trabalho realizado no âmbito do projecto HACCP identificou diversas áreas nas quais mais investigação é necessária para melhorar o controlo da qualidade e segurança dos produtos biológicos. Em 2004 foi iniciado o projecto QualityLowInputFood (QLIF, www.qlif.org) de forma a aprofundar a compreensão sobre qualidade dos alimentos biológicos. O QLIF é um projecto integrado financiado pela Comissão Europeia através do 6º Programa Comunitário (6th Framework Programme) com 31 participantes distribuídos por 15 países. O QLIF é um projecto de 5 anos que visa a pesquisa e o desenvolvimento na qualidade, na segurança e na eficiência de métodos de produção biológica e de baixos inputs agronómicos na Europa. Serão investigados no QLIF os seguintes tópicos relevantes para a segurança e a contaminação:

- Estudos das relações entre os diferentes aspectos da qualidade, percepção do consumidor e comportamento de compra (expectativas do consumidor e atitudes, 2004-2007).
- Desenvolvimento de um "Código de Práticas" para a avaliação de estratégias processuais (Estratégias processuais 2004-2006).
- Desenvolvimento de procedimentos de HACCP para o controlo da qualidade e segurança em cadeias de fornecimentos de produtos biológicos e cursos de treino para auditores (transporte, negociação e retalho, 2006-2008).

Notas editoriais

Os editores e os autores agradecem reconhecidamente o apoio financeiro da Comissão das Comunidades Europeias sob a Acção 5 do Quinto Programa de apoio à Investigação e Desenvolvimento e ao co-financiamento pelo Swiss Science Agency (SBF) para o projecto " Recommendations for improved procedures for securing consumer oriented food safety and quality of certified organic products from plough to plate " (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245). As visões expressas são as dos autores e que não têm necessariamente de corresponder à visão da Comissão Europeia, nem antecipam a política futura da Comissão nesta área.

O conteúdo deste folheto é da inteira responsabilidade dos autores. A informação contida, incluindo toda a opinião e qualquer projecção ou previsão, foi obtida a partir de fontes consideradas credíveis pelos autores, no entanto não é garantida a exactidão ou a sua integralidade. A informação é fornecida sem a obrigação e na compreensão que toda a pessoa que a utilizar ou de alguma maneira a modificar, o faz pelo seu próprio risco.

Informação bibliográfica

Bo van Elzakker, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten Brandt (2005): Autenticidade e Fraude. Informação aos Consumidores visando o Controlo da Qualidade e Segurança alimentar em Cadeias de Produção Biológica. Research Institute of Organic Agriculture FiBL, CH-5070 Frick, Switzerland

© 2005, Research Institute of Organic Agriculture FiBL and University of Newcastle upon Tyne

- FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick, Tel. +41 62 8657272, Fax +41 62 8657 273, E-mail info.suisse@fibl.org, Internet <http://www.fibl.org>
- University of Newcastle, Agriculture Building, UK – NE1 7RU, Newcastle upon Tyne, e-mail organic.haccp@ncl.ac.uk, Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/tcoa/>
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Apt. 1013, Quinta de Prados, 5001-911, Vila Real, Portugal, e-mail erosa@utad.pt, Internet <http://www.utad.pt>

Edição de Idioma: Eduardo Rosa

Capa e estrutura do texto: FiBL

Logo (símbolo) Organic HACCP: Tina Hansen, DARCOF, Dinamarca

Uma versão deste documento em pdf pode ser acedida gratuitamente desde a página web do projecto:

www.organichaccp.org ou em alternativa

www.orgprints.org/view/projects/eu-organic-haccp.html.

Versões impressas podem ser solicitadas à loja FiBL

(shop.fibl.org).

Autores

Bo van Elzakker (Agro Eco), Hanne Torjusen (SIFO), Katherine O'Doherty Jensen (KVL), Kirsten Brandt (UNEW).

Agro Eco: Agro EcoConsultancy BV, P.O. Box 63 6720 AB Bennekom, The Netherlands.

Tel. +31 318 420 405

Fax: +31 318 414 820

E-mail b.vanelzakker@agroeco.nl

Internet <http://www.agroeco.nl/en/organisation/people/>

Acerca do projecto "Organic HACCP"

Os principais objectivos desta acção são avaliar procedimentos actuais para gerir e controlar a produção em cadeias biológicas de produção, com referência particular às características avaliadas pelos consumidores e a partir daqui formular e divulgar recomendações para melhorar.

O projecto com duração de 2 anos iniciou-se em Fevereiro de 2003. Os resultados do projecto, incluindo a base de dados dos Pontos Críticos de Controlo das cadeias analisadas, estão disponíveis no website do projecto.

www.organichaccp.org

Parceiros do projecto

- University of Newcastle (UNEW), Newcastle upon Tyne, United Kingdom.
- Swiss Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, Switzerland.
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL), Copenhagen, Denmark.
- Italian National Research Council, Institute of Food Science (CNR-ISA), Avellino, Italy.
- University of Aberdeen (UNIABDN), Aberdeen, United Kingdom
- Ludwig Boltzmann Institute for Biological Agriculture (LBI) Vienna, Austria.
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal.
- Agro EcoConsultancy BV (Agro Eco), Bennekom, The Netherlands.
- National Institute for Consumer Research (SIFO), Oslo, Norway.