



Autenticidade e Fraude

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

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



© BLE, Bonn, Thomas Stephan

Publicado por



Em cooperação com



Este desdobrável destina-se aos retalhistas e fornece uma visão prática acerca do que se tem realizado para garantir a autenticidade e a integridade de 7 tipos de produtos biológicos onde melhorias são possíveis e o que os retalhistas podem efectuar para manter esforços que vão ao encontro das exigências dos consumidores. Outros desdobráveis para os retalhistas cobrem o sabor, frescura e nutrientes ou segurança e contaminação. Existem ainda outros desdobráveis que se destinam aos visam os consumidores 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. 3 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 do projecto (www.orgnichaccp.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 à fraude. Outros dois desdobráveis são dirigidos a consumidores: “Sabor, Frescura e Nutrientes” e “Segurança e Contaminação”. Outros desdobráveis 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. A maioria dos consumidores estão assim conscientes deste facto e estão dispostos a aceitar quer 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 a produção biológica.

Assim ao mesmo tempo que a inovação para a melhoria dever 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 orgânico 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 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)

O processamento dos alimentos bem como outras actividades podem ocorrer em operações paralelas, onde o mesmo equipamento é usado para produtos biológicos e convencionais. Isto ajuda a manter os baixos custos, no entanto 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 embalamento em termos da qualidade, custo e imagem estão a ser debatidos no momento actual. Para o pão e vinho muitas categorias, estão disponíveis, desde elaborados manualmente em explorações dedicadas até produzidos em grandes fábricas utilizando tecnologia automatizada.

Recomendações aos retalhistas

- Preferencialmente, escolha produtos originários de cadeias curtas de produção biológica (poucas etapas de

comercialização), particularmente de explorações dedicadas a esta produção, com condições de armazenamento e de processamento e com uma boa cadeia de fornecimento; tente evitar produtos de origem anónima.

- Mostre confiança aos seus fornecedores através do estabelecimento de relações mútuas, duradouras e justas.
- Dê preferências a produtos certificados por procedimentos que cubram também negócios convencionais em operações paralelas, utilizando inspectores habilitados em software de consultadoria.
- Assegure-se de que o controlo de qualidade inclui análises aleatórias de resíduos de pesticidas bem como de outras substâncias proibidas, pela sua própria empresa ou outra organização da sua confiança.
- Os produtores de produtos biológicos lutam para produzir produtos de alta qualidade a baixos preços. Quando os produtos são escolhidos pelo seu baixo preço, o risco de fraudes é frequentemente mais elevado. Decida o que é melhor para os seus consumidores/clientes e para a sua imagem.
- Quando possível disponibilize informação aos seus clientes, para mostrar que todos os envolvidos na cadeia assumem responsabilidade pelos produtos. A criação de uma página web pode servir para estabelecer a ligação entre todos os parceiros, desde o produtor até ao vendedor, explicar os acordos existentes entre os parceiros, demonstrar como os produtos são manuseados em toda a cadeia e ainda estabelecer um ponto de contacto para recepção de críticas e sugestões para maior aperfeiçoamento.

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 orgânicos. 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 orgânicos 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 (2004): 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 62 865 7272, Fax +41 62 865 7273, 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), Jochen Neuendorff, GfRS Resource Protection Ltd. 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/>

GfRS Resource Protection Ltd.: Prinzenstr. 4 D- 37073

Göttingen, Germany, <http://www.gfrs.de>

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.