

# Autenticidade alimentar

## Introdução

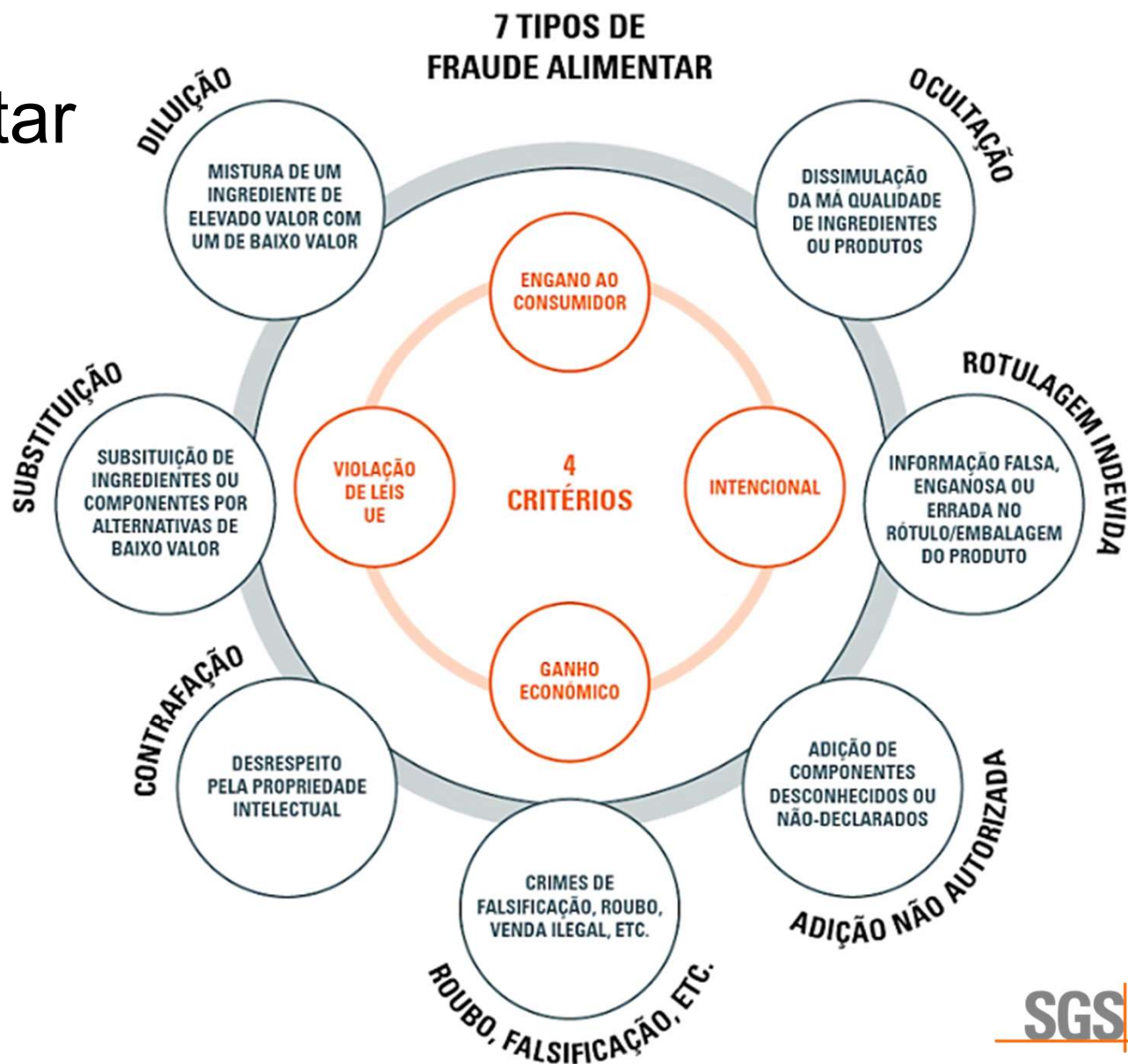
- Os alimentos são considerados autênticos ou genuínos se o produto mantém as condições iniciais e correspondentes à respetiva descrição;
- Os produtos autênticos estão isentos de adulterações, especialmente no que diz respeito à composição, natureza e pureza varietal, origem geográfica e método de fabrico.
- A fraude alimentar consiste na adulteração propositada de qualquer produto alimentar em qualquer ponto ao longo da cadeia de abastecimento.



# Autenticidade alimentar

## Fraude alimentar

- As autoridades competentes organizam sistemas de controlos oficiais para verificação do cumprimento de normas e requisitos pelos operadores
- Sistemas internacionais de notificação:
  - Alert and Cooperation Network - ACN;
  - The Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF;
  - The Agri-Food Fraud Network – FFN.



# Autenticidade alimentar

## Dados sobre fraude alimentar

- Estima-se que a fraude alimentar com motivação económica cause prejuízos de cerca de 8 a 12 mil milhões de euros por ano à industria agroalimentar;
- 47% dos casos notificados de fraude estão ligados a rotulagem indevida;
- 20% são casos de substituição, diluição, adição e/ou remoção de ingredientes;
- Entre os produtos com mais casos de fraude notificados estão: azeite, mel, suplementos alimentares, peixes/mariscos, carnes e frutas/vegetais;
- A pandemia levou a um aumento dos casos de fraude; incluindo alimentar

FONTE: eit Food EU | Food fraud: can we trust the authenticity of our food? ([www.eitfood.eu/blog/food-fraud-can-we-trust-the-authenticity-of-our-food](http://www.eitfood.eu/blog/food-fraud-can-we-trust-the-authenticity-of-our-food))



# Autenticidade alimentar

## Exemplos

- **2013:** Escândalo da carne de cavalo. Por toda a Europa, foram descobertos produtos de carne congelada com carne de cavalo não declarada. Tesco perdeu mais de 350 milhões em bolsa.
- **2015:** Um estudo do UK e Irlanda descobriu folhas de oliveira e murta em orégãos, representando entre 30% e 70% do produto.
- **2018:** Estudo da Oceana relatou que 1 em cada 3 comerciantes vende pelo menos 1 produto com rótulo incorreto. No caso do atum albacora, 84% das amostras revelaram ser escolar, um peixe que pode provocar perturbações gastrointestinais.
- **2021:** Artigo científico revelou que rações para animais continham espécies de tubarão protegidas. Recebemos amostras para contra-análise na SGS Molecular.



# Autenticidade e segurança alimentar

## Importância das análises laboratoriais

- As análises laboratoriais desempenham um papel fundamental para garantir que os produtos alimentares atendam aos requisitos e padrões impostos pela legislação e pelos consumidores.
- Contribuem para a segurança, qualidade e conformidade dos produtos, beneficiando tanto os consumidores como as empresas alimentares na gestão de riscos, acesso ao mercado e esforços de melhoria contínua.
  - Verificação da segurança do produto
  - Garantia da Qualidade
  - Detecção de contaminantes
  - Rastreabilidade
  - Consistência
  - Conformidade regulatória
  - Confiança do consumidor
  - Gerenciamento de riscos
  - Acesso ao mercado
  - Melhoria contínua
  - Documentação e manutenção de registros

