



ASAE NA DEFESA
do consumidor da saúde pública
e da livre concorrência

ASAE

Monitorização de Aditivos em Vinhos Portugueses

Introdução

O objetivo deste trabalho é avaliar o uso de alguns aditivos em vinhos portugueses. Os resultados apresentados neste trabalho referem-se a várias centenas de amostras de vinho recolhidas durante os anos de 2007, 2008, 2009 e 2011, no mercado Português de retalho. Foram executados os doseamentos de dióxido de enxofre total e de ácido sórbico no Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (LBPV-ASAE).



Efeitos toxicológicos

Ácido Sórbico

O uso de ácido sórbico e seus sais é permitido numa variedade de alimentos, incluindo o vinho. Este composto é usado como conservante com ação anti-séptica. O uso em excesso e na presença de bactérias lácticas, pode levar ao surgimento de defeitos de prova. É pois importante garantir o cumprimento dos limites legais que se encontram estipulados no Regulamento (UE) 606/2009, de 10 de Julho, sendo o limite máximo de 200 mg / l.

A ingestão diária aceitável (ADI) para o ácido sórbico é de 25 peso corporal mg / kg / dia.

Dióxido de enxofre / Sulfitos

Os sulfitos são o conservante mais utilizado na produção de vinho. Estes compostos têm atividade antioxidante e tem amplo espectro de inibição microbiana. O mesmo regulamento estipula o limite legal aplicável que depende das características do vinho. O Comité Científico da Alimentação Humana observou que o uso dos sulfitos não representa riscos para a saúde na grande maioria das pessoas, afirmando, no entanto, que poderiam ocorrer efeitos gástricos no homem se expostos a níveis elevados na dieta. A presença de sulfitos tem sido associada ao desencadear de respostas asmáticas. A UE exige a rotulagem de alimentos que contenham agentes de sulfitação em concentrações de 10 mg/kg ou mais.

Resultados

Ácido sórbico

Os resultados referentes ao teor de ácido sórbico das amostras acima mencionadas demonstram que os valores encontrados raramente ultrapassam o limite legal aplicável. Para a maioria das amostras os níveis quantificados são baixos, indicando que não houve junção do aditivo.

Dióxido de enxofre

Os resultados referentes ao SO² total doseado em vinhos brancos e tintos (DOP e IG) que cobrem a grande maioria das regiões vitivinícolas nacionais indicam que, para os vinhos brancos, 2,5% apresentam valores superiores ao máximo legal. É possível notar uma tendência de um pequeno aumento nos valores encontrados nos vinhos brancos das regiões do Dão, Douro e Vinhos Verdes ao longo do tempo. Nos vinhos tintos, os dados mostram que os níveis de SO² estão sempre abaixo do limite legal, com uma única exceção. Os vinhos tintos produzidos no Alentejo revelaram níveis menores para todos os anos amostrados e a tendência oposta foi detectada para os vinhos da região de Palmela.

Comparação com vinhos internacionais

Neste trabalho, foi ainda efectuada uma comparação de diferentes vinhos não portugueses com vinhos portugueses, cujos resultados foram os seguintes:

- Os teores de SO² determinados em vinhos brancos da América do Sul de 2007 (Argentina, Chile e Brasil) comparados aos análogos vinhos brancos Portugueses tornam perceptível que os níveis encontrados em vinhos nacionais são mais elevados.
- Quanto aos vinhos tintos da UE (França, Espanha e Itália de 2011), a avaliação comparativa com os correspondentes vinhos tintos portugueses mostra que os níveis de SO² são similares.

O risco associado ao mercúrio nos alimentos

O mercúrio constitui um importante risco para a saúde humana, podendo afectar o desenvolvimento cerebral nas crianças e causar perturbações neurológicas nos adultos, entre outros efeitos.

O metilmercúrio (MeHg) é o composto mais importante do ponto de vista de exposição humana, quer em termos de bioacumulação, quer devido à sua longa semi-vida biológica e acumulação ao longo da cadeia alimentar.

Os alimentos são, para a população em geral, a principal fonte de exposição a mercúrio. O pescado é o grupo de alimentos que mais contribui para a exposição humana a MeHg, especialmente no que se refere a espécies predadoras.

A exposição a MeHg em níveis elevados causa neurotoxicidade e a teratogenicidade que podem afectar embriões ou fetos durante a gravidez, crianças e mesmo adultos. O MeHg é muito tóxico para o sistema nervoso, sendo o cérebro em desenvolvimento o órgão alvo mais sensível à toxicidade deste contaminante.

Durante a gestação, os fetos estão expostos aos níveis de MeHg decorrentes de ingestões durante a gravidez, ou anteriores. Após o nascimento, os bebés e as crianças ficam expostas ao MeHg presente no organismo da mãe através da ingestão do leite materno e alimentos contaminados.



Também a exposição a níveis baixos de MeHg por longos períodos de tempo pode conduzir a efeitos sub-clínicos, designadamente, a nível da aprendizagem. Por isso, os fetos, durante a gravidez, e as crianças jovens são grupos da população particularmente vulneráveis a este perigo, pelo que as mulheres grávidas e, no geral, em idade fértil, são, juntamente com as crianças, os grupos alvo a proteger deste contaminante. A EFSA, em 2004, emitiu recomendações gerais relativas à ingestão de mercúrio através do consumo de peixe para estes grupos da população.

Em 2003 foi definido pelo Comité Conjunto de Peritos da FAO/OMS (JECFA) o nível de ingestão tolerável de MeHg de 1,6 mg/kg p.c./semana (PTWI), valor utilizado pela EFSA. Na União Europeia, o Regulamento (CE) nº1881/2006 estabelece os limites máximos para o mercúrio em peixe.

Em termos de exposição, a EFSA verificou que, para os consumidores que comem muito peixe, já pode haver um risco acrescido. Neste contexto, a Comissão Europeia, em 2008, referiu que os limites estabelecidos para o mercúrio não são suficientes para minimizar o risco.

Recentemente, o Conselho Científico da Agência Espanhola de Segurança e Nutrição (AESAN) emitiu um parecer em que concluiu que a exposição a mercúrio não é reduzida, em especial no que se refere aos grupos de risco. Com base na avaliação de exposição da população espanhola, conclui que crianças entre 7-12 anos (até 35kg de peso) poderiam ingerir uma dose média de peixe-espada (peixe predador) de 50g/semana, enquanto que uma mulher grávida com 60kg, ingerindo uma dose de 100g de peixe-espada / semana, já ultrapassará o PTWI para o MeHg.

Em Portugal, tradicionalmente, o peixe é um importante componente da dieta diária, sendo dos países da Europa com maior consumo de peixe. A exposição nacional a MeHg foi avaliada num estudo publicado em 2008 que incidiu sobre uma população com elevado consumo de peixe ¹.

Em oposição ao verificado para a população em geral com ingestão média (3 refeições de peixe/semana), os resultados obtidos para a população com elevados consumos de peixe (4,1 refeições/semana em média e 7 ou mais refeições no máximo) indicam que poderá exceder o nível de ingestão tolerável, podendo existir um risco significativo devido à exposição a MeHg. Estes dados mostram que em Portugal há populações com alto consumo de peixe, o qual poderá, para os grupos de risco (mulheres em idade fértil e, especialmente, as grávidas, e as crianças jovens) levar a exposição elevada a MeHg.

¹ Carvalho, C. M. L., Matos, A. I. N. M., Mateus, M. L., Santos, A. P. M., Batoréu, M. C. C. (2008) *J. Toxic. and Environ. Health*, A, 71:18, 1279 -1288.

Segurança Alimentar

Contudo, no que se refere ao peixe como alimento, importa igualmente ter sempre presentes os benefícios do peixe na dieta, devido ao seu excepcional valor nutricional.

O peixe é fonte de proteínas de elevado valor biológico, minerais (como o cálcio, fósforo, iodo e o selénio), vitaminas (A, B12 e D), e em especial ácidos gordos polinsaturados ómega-3 (w-3), o que mais contribui para os efeitos benéficos do consumo de peixe, a nível cardiovascular e neurológico nos adultos e nas crianças no desenvolvimento neurológico fetal.

Em conclusão, no que se refere aos grupos de risco, o peixe na dieta exige uma avaliação risco/benefício, a qual recomenda que o consumo de peixe seja de acordo com o potencial de contaminação com MeHg das espécies de peixe consumidas.

Em Portugal, e de acordo com os dados de consumo de 2007, as espécies mais compradas, para além do bacalhau, que surge em primeiro lugar, foram o carapau, sardinha, pescada, dourada e o salmão, sendo que estas espécies normalmente não apresentam índices de contaminação com MeHg significativos.

As grávidas e mulheres a amamentar e crianças deverão assim limitar o consumo de peixes predadores (como peixe-espada, esparto) a menos de 1 refeição por semana de peixe. Porém, considerando a importância do peixe na dieta, à população em geral e também às mulheres grávidas, ou a amamentar, recomenda-se pelo menos 2 refeições de peixe por semana.

A EFSA aconselhou os grupos de risco a escolher outras espécies para além dos predadores, as quais, de acordo com a realidade nacional, poderão ser o bacalhau, solha, pescada, carapau, sardinha, atum em lata, dourada etc. (EFSA, ASAE).



Fiscalização

No dia 17 de Agosto, após aturada investigação, a ASAE procedeu a uma intervenção de fiscalização num armazenista de Vila do Conde, tendo procedido à apreensão de 44.326 unidades de bens contrafeitos e de 1 viatura ligeira de mercadorias. O valor total da apreensão foi de 1.097.420€.

Foram apreendidas, entre outras, grandes quantidades de ténis, malas, cintos e carteiras de várias marcas de renome internacional, designadamente Nike, Puma, Carolina Herrera, Gucci, Dolce&Gabbana, Prada, Hermes, Armani, Burberry, Louis Vuitton e Chanel.



Legislação Alimentar



Regras de rotulagem dos “géneros alimentícios” Perguntas & Respostas – **menção** no rótulo da «origem do produto»

A Sr.^a D.^a Maria, responsável por uma empresa de comercialização de géneros alimentícios, colocou as seguintes questões:

1. Dedico-me à comercialização de leguminosas secas embaladas e amendoim com casca com a marca própria e para outras marcas. Em regra, é colocado em todos os pacotes a origem da matéria-prima, no entanto já tive conhecimento de que em outros países da EU, como Espanha e França, para o mesmo tipo de produto não é colocada a origem no pacote, pelo que tenho dúvidas quanto à necessidade de colocar a indicação da origem na embalagem?”

2. E relativamente ao País de origem, quando é que as mercadorias se consideram como originárias de um País?

Em resposta ao questionado, foi esclarecido o seguinte:

1. Em conformidade com o disposto no Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro (com as respectivas alterações), e tendo em conta que o rótulo é considerado como o “Bilhete de Identidade” do produto, a rotulagem do género alimentício deverá ser verdadeira e não induzir em erro o consumidor. Assim, no que diz respeito à indicação da origem do produto, estabelece-se na al. f), n.º 2 do art.º 3.º deste mesmo diploma que o local de origem do produto é uma menção obrigatória a constar na rotulagem, quando a sua omissão seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício.

Como exemplo desta situação, pode ser referido o caso de um chocolate produzido em Portugal e que poderá ter “origem” em Portugal, (apesar do cacau utilizado na sua composição ser originário de outro país, p. ex. S. Tomé), por os cajus torrados serem originários de Portugal, não obstante os cajus (fruto) possam ainda ter outra origem.

Na verdade, a **indicação de Origem** não poderá ser estabelecida a partir do local de proveniência, mas sim do local de produção ou da última transformação, pois ambos os locais podem ser coincidentes o que, todavia, nem sempre acontecerá.

2. Já no que diz respeito à indicação do **País de origem**, verificamos que esta definição não se encontra contemplada no Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, mas consta do Regulamento n.º 2913/92, do Conselho, de 12 de Outubro, *que estabelece o Código Aduaneiro Comunitário (CAC)*, cujo no n.º 1 do artigo 23.º vem clarificar que **são originárias de um País as mercadorias inteiramente obtidas nesse País**, vindo, por sua vez, o n.º 2 deste mesmo artigo definir **o que se considera serem mercadorias inteiramente obtidas nesse País**, abrangendo este conceito (entre outros), *os produtos do reino vegetal nele colhidos, os animais vivos nele nascidos e criados e os produtos obtidos a partir de animais vivos nele criados, etc.*

Não deixando ainda de se esclarecer que, de acordo com o disposto no art.º 24.º deste Regulamento, uma mercadoria em cuja produção intervieram 2 ou mais Países **é originária do País onde se realizou a última transformação ou operação de complemento de fabrico substancial** e que resulta na obtenção de um produto novo ou represente uma fase importante do fabrico.

Assim, a resposta às duas questões colocadas resume-se ao seguinte:

A **indicação de origem** deve constar do rótulo quando a sua ausência seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à verdadeira origem do género alimentício (como p. ex. no caso do pão de Mafra) ou, ainda, se por diploma específico for estabelecida a sua obrigatoriedade para determinado tipo de produtos.

A indicação do **País de origem**, deve observar o disposto no Código Aduaneiro Comunitário, designadamente quanto ao constante dos artigos supra citados.

FICHA TÉCNICA

ASAEnews nº 40
Edição de Setembro
Ano 2011

Direcção da Publicação: Carlos Martins (DST)
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)
Revisão de Texto: Olímpia Pelica (DST-DID)
Design Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DST-DID)

