VI SIMCOPE Simpósio de Controle de Qualidade do Pescado ISSN 1983-1854 10 a 12 de setembro de 2014 Santos-SP



Ações estratégicas do serviço de inspeção do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) no combate à fraude em produtos da pesca".

Médico Veterinário, Msc. Rodrigo Gasparoto Mabilia Ministério da Agricultura Pecuária e do Abastecimento – MAPA

RESUMO

A fraude em produtos da pesca e aquicultura ocorre em escala mundial e são caracterizadas, principalmente por substituições de espécies e rotulagens em desacordo. A nomenclatura das espécies e a denominação de venda, nem sempre representam uma informação clara e correta, levando o consumidor a adquirir produtos em não conformidade. A Organização de Conservação Marinha — OCEANA, recentemente demonstrou que 33% das rotulagens de pescado na União Européia eram enganosas. O Parlamento Europeu considera o pescado em 2º lugar na lista dos 10 alimentos com maior risco de fraude. A origem da fraude parece não estar restrita as indústrias, mas também está presente nos supermercados, peixarias e redes restaurantes.

No Brasil, ainda não há uma análise apurada do cenário da fraude em produtos da pesca e aquicultura. Alguns estudos sugerem que até 40% do pescado comercializado apresentaria informações de espécies divergentes do real conteúdo das embalagens. Espécies tais como a merluza, linguado, pescada e o bacalhau seriam os principais alvos de fraude. O peso líquido declarado nas embalagens de produtos congelados também é alvo de prática fraudulenta de grande relevância econômica. A não compensação do peso líquido em razão da incorporação de agua durante o proceso de "glazing" tecnológico (vidragem) é uma das maiores causas de reclamações do consumidor brasileiro no pescado congelado. As fraudes desta natureza, além de causarem prejuízos ao consumidor, promovem um efeito negativo nas relações de consumo: a incerteza sobre a procedencia, a qualidade e a idoneidade da Marca e de seus produtos.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento desenvolve desde 2009 a obrigatoriedade dos programas de autocontroles pelas empresas beneficiadoras de pescado. Entre estes autocontroles, o Programa de Controle de Formulações e Combate a Fraude deve obrigatoriamente abranger estas

VI SIMCOPE



Simpósio de Controle de Qualidade do Pescado ISSN 1983-1854 10 a 12 de setembro de 2014 Santos-SP

questões. As ações fiscais de combate ao glazing abusivo através de ações conjuntas com outros órgãos do Governo Federal e a Pesquisa de DNA para identificação de substituições de espécies são algumas das estratégias adotadas como prioridade do Serviço de Inspeção Federal – SIF em entrepostos e fábricas de conserva de pescado. A disponibilidade de um serviço gratuito 0800 para denuncias estabelece hoje também um importante canal de comunicação com o consumidor e já contribui para o direcionamento de diversas destas ações de combate a fraude. *Referências: Ofício 25GAB/DIPOA/2009; Norma Interna N°02/DIPOA/DAS/2014;RIISPOA*