



| | |
|-------------------------------|------------|
| ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA | |
| Divisão de Apoio às Comissões | |
| CAM | |
| Nº Único | 514777 |
| Entrada / nº | 31 |
| Data | 30/01/2015 |

Exmo. Senhor
Deputado Vasco Cunha
Presidente da Comissão Parlamentar
da Agricultura e do Mar

Palácio de S. Bento
1249-068 Lisboa

N/Ref.ª: 15-010/DRI/TNR/VLD

Lisboa, 28 de janeiro de 2015

Assunto: Carne Picada – Pedido de alteração de legislação

A DECO – Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor, ao longo das últimas décadas, tem realizado diversos estudos na área da segurança alimentar.

A avaliação das condições de venda de carne previamente picada é um dos temas a que dedicamos uma atenção crescente, sobretudo desde o final da década de 1990, data em que a venda de carne previamente picada passou a ser autorizada por lei. À procedemos, inclusivamente, à apresentação de estudos anteriores no Parlamento, ação que suscitou uma grande expectativa pública.

Dir-se-á, desinformadamente, que este nosso interesse pode parecer excessivo, no entanto, os testes que realizámos nos últimos 15 anos confirmam a progressiva acumulação de problemas e um reiterado desrespeito pelas regras e boas práticas aplicáveis.

O nosso teste mais recente (em anexo) não é exceção. Ora, mesmo os cenários mais negativos acabariam por ser agravados pela realidade: nenhum dos 26 talhos que visitámos vendia carne picada com qualidade. Destes estabelecimentos faziam parte 12 talhos que visitámos no estudo anterior e o panorama não podia ser mais desolador. As más práticas que detetámos não foram alteradas.

Principais conclusões:

- As amostras de 23 dos 26 talhos visitados continham sulfitos. O problema mantém-se. Sendo proibida a sua utilização na carne picada, trata-se obviamente de uma forma de ludibriar o consumidor quanto à frescura do

produto vendido e de uma atitude irresponsável que pode fazer perigar a saúde de um consumidor alérgico a este aditivo.

- As temperaturas da carne picada que comprámos estavam muito acima do valor legal definido. Aliás, houve mesmo um agravamento do desleixo e das más práticas a este nível, relativamente à vaga anterior do estudo. E é intolerável que um fator tão importante para a correta conservação de um alimento esteja entregue à mais absoluta negligência e desconhecimento – encontrámos locais em que os expositores estavam regulados para temperaturas superiores ao limite legal.
- Todas as amostras continham, além de bovino, vestígios de outras carnes. E apenas três não continham (além de outras carnes) vestígios de aves. Ou seja, mais uma vez a lei não conta. A obrigação de ter máquina só para picar aves é militantemente desrespeitada.
- A higiene e a conservação também se quedaram por resultados globalmente negativos. Encontrámos muitos problemas microbiológicos: contagem de microrganismos na ordem de vários milhões por grama, bactérias que habitam os intestinos dos animais e outras que podem ter chegado aos alimentos por descuido de quem manipula e ainda bactérias potencialmente patogénicas. No total, quase metade das amostras continham *Listeria monocytogenes* e, no Grande Porto, 30% Salmonela.

Em resumo, diríamos que tudo o que podia correr mal correspondeu às expectativas.

Tendo em conta a reincidência de alguns dos talhos visitados e a perspetiva negativa global, atrevemo-nos a extrapolar os problemas encontrados para uma possível tendência nacional. É neste campo que consideramos que o Parlamento tem de intervir, requerendo ao Ministério da Agricultura e do Mar que corrija a legislação existente no que concerne à autorização de venda de carne previamente picada:

Propomos que se faça uma alteração à lei que obrigue os operadores a só poderem picar a porção de carne escolhida imediatamente antes do ato de compra e que seja interdita a venda de qualquer carne previamente picada (para uma distinção clara relativamente a preparados de carne).

Antecipadamente grato.



Bruno Campos Santos
Departamento Relações Institucionais
DECO PROTESTE

Talhos



COMO ANALISÁMOS 26 AMOSTRAS DE CARNE PICADA



Comprámos 26 amostras de carne de bovino já picada, vendida a granel em talhos da Grande Lisboa, Grande Porto e Setúbal. No dia da compra, transportámo-las para o laboratório a uma temperatura inferior a 2°C, numa carrinha refrigerada.

TEMPERATURA E MICROBIOLOGIA

Medimos a temperatura da carne logo a seguir à compra com um termómetro calibrado. Verificámos se era carne de bovino e se continha vestígios de outras espécies. A determinação da humidade, da proteína, do colagénio, da gordura e da cinza permitiu-nos avaliar o interesse nutricional. Para identificar práticas incorretas ou enganadoras, determinámos o amido, os cloretos e os sulfitos. Realizámos análises microbiológicas: contagem de microrganismos a 30°C, *E. coli*, *Listéria monocytogenes*, Estafilococos coagulase positiva e pesquisa de *E. coli* O157 e *Salmonella spp.*

chumbam

Carne picada com aditivos e mal conservada

Nenhum dos talhos que visitámos vendia carne picada com qualidade. Pique-a, de preferência, em casa

Ao dirigir-se a um talho para comprar carne já picada para fazer, por exemplo, esparguete à bolonhesa ou almôndegas, pensa com certeza tratar-se apenas de carne. Errado. O nosso estudo denuncia que a maioria dos comerciantes adiciona sulfitos, aditivos proibidos que mantêm o tom vivo da carne e são potencialmente perigosos para alérgicos a esta substância. Além de temperaturas de venda desadequadas, a higiene e a conservação falharam em todos os locais que visitámos. Após o nosso último estudo em 2013, nada mudou, nem mesmo nos 12 talhos que resolvemos avaliar novamente. As más práticas mantêm-se. Há que distinguir entre carne picada e preparados de carne picada, que não integraram a nossa investigação, aos quais se adicionam vários ingredientes. Durante mais de 10 anos, a carne picada só podia ser vendida se preparada à vista e a pedido do consumidor. Mas uma vez revogada esta medida, na segunda metade dos anos 90, passou a ser vendida já picada. Ora, a carne assim preparada é um meio bastante favorável à multiplicação de bactérias. Quando fracionada, elimina-se a

camada protetora e o risco dispara devido ao aumento das superfícies de corte em contacto com meio ambiente. O granulado da carne picada também pode dar azo à utilização de matérias-primas de qualidade inferior, pagas a preços que os produtores ou os vendedores decidem, ou à inclusão de substâncias num produto que se supõe ser apenas carne.

Temperaturas quase tropicais

Ainda no local de venda, medimos a temperatura na carne picada. Para se multiplicarem e crescerem, além de tempo, os microrganismos necessitam de calor, humidade e nutrientes. Com condições apropriadas, uma bactéria pode gerar milhões só nalgumas horas. Para evitar a degradação do alimento, é necessário mantê-lo a uma temperatura adequada e respeitar a cadeia de frio. A carne picada é sensível, pelo que deve ser conservada a baixa temperatura: 2°C, no máximo. Os resultados são desastrosos. Os talhos desrespeitam a lei e a fiscalização não está atenta. Na Grande Lisboa e em Setúbal, a temperatura média de venda era de 7,9°C e, no Grande Porto, de 9,8°C. Os resultados são piores do que



23

talhos em 26 visitados adicionam sulfitos, aditivos proibidos que mantêm o tom vivo da carne

9,8°C

temperatura média de venda da carne picada no Grande Porto. Por lei, o máximo é 2°C

Informação à medida no site

A opinião dos nossos especialistas num vídeo sobre o estudo a carne picada.

👉 Os comentários aos resultados do teste.

👉 As ações que exigimos perante os perigos de comprar carne já picada.

www.youtube.com/decoproteste

| CARNE DE VACA PICADA A GRANEL | PREÇO (€) | RESULTADOS | | | | | | | | | | | QUALIDADE GLOBAL (%) |
|---|-----------|-----------------|----------------|-------------|----------------------------|----------|----------|---------|---------------------|-----------|-----|----------|----------------------|
| | | por quilo/grama | Talho repetido | Temperatura | Vestígios de outras carnes | Humidade | Proteína | Gordura | Hidratos de carbono | Kcal/100g | Sal | Sulfitos | |
| GRANDE LISBOA E SETÚBAL | | | | | | | | | | | | | |
| BOUTIQUE DA CARNE III VITOR & VITOR R. Frei Amador Arrais, 1D/E, Lisboa | 3,98 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | □ | — | ⊕ | 195 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| CASA DAS CARNES L. das Galinheiras, Lote 3, Lisboa | 4,98 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊕ | □ | ⊕ | 175 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| HIPER TALHO Av. Elias Garcia, 199-202, Cacém | 5,98 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | □ | □ | ⊕ | 190 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| INTERMARCHÉ E.N. 10, km 42,8, Poço Mouro, Setúbal | 4,99 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | ⊕ | ⊕ | 150 | ⊕ | ⊕ | ⊖ | 20 |
| PINGO DOCE Az. dos Ulmeiros, Praça do Lumiar, Lisboa | 5,98 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | + | ⊕ | 145 | ⊕ | ⊕ | ⊖ | 20 |
| TALHO 24 R. João Frederico Ludovice, Mercado de Benfica, loja 24, Lisboa | 2,84 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | □ | — | ⊕ | 195 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHO CENTRAL R. Almirante Gago Coutinho, 55, Póvoa de Santo Adrião | 4,98 | ✓ | ⊖ | ✓ | □ | ⊖ | □ | ⊕ | 170 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHO DO CARLOS Estrada de Benfica, 329 A, Lisboa | 4,98 | ✓ | ⊖ | ✓ | □ | + | — | ⊕ | 185 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHO DO TÚNEL Av. dos Bons Amigos, 4, Cacém | 3,98 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | □ | □ | ⊕ | 185 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHO TONICA Mercado Municipal da Costa de Caparica, loja 10, Costa de Caparica | 6,48 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊕ | ⊕ | ⊕ | 130 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHOS DA AMÉLIA Av. Luísa Todí, Mercado do Livramento, loja 18 A, Setúbal | 4,95 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | — | ⊕ | 195 | ⊕ | ⊖ | — | 20 |
| TALHOS LINO & VICENTE Av. Rio de Janeiro, 52, Lisboa | 4,95 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | ⊖ | ⊕ | 225 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| GRANDE PORTO | | | | | | | | | | | | | |
| AUGUSTO LOPES SILVA Mercado Municipal de Ermesinde, loja 11, Ermesinde | 4,99 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | □ | ⊕ | 180 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| CARNES CASAL R. Tenente Valadim, 892, Canidelo | 4,98 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | — | □ | ⊕ | 185 | ⊕ | ⊖ | — | 20 |
| CARNES MEIRELES R. José Rodrigues da Silva Júnior, 4, Maia | 4,99 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | □ | — | ⊕ | 195 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| INTERMARCHÉ Av. Serpa Pinto, 350, Matosinhos | 3,99 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | □ | □ | ⊕ | 170 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| INTERMARCHÉ R. do Areal, 53, Maia | 3,76 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | □ | □ | ⊕ | 180 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| PINGO DOCE E.N. 13, R. 5 de Outubro, Lugar de Alto da Pêga, V. do Conde | 3,49 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | — | ⊕ | 210 | ⊕ | ⊕ | ⊖ | 20 |
| TALHO 3 SILVAS R. Santo António, 65, V. N. Famalicão | 3,98 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | □ | ⊕ | 170 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHO DOS CLÉRIGOS R. dos Clérigos, 73, Porto | 2,99 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | ⊖ | ⊕ | 220 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHO LEIXÕES R. do Godinho, 704, Matosinhos | 6,49 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | □ | + | ⊕ | 150 | ⊕ | ⊖ | — | 20 |
| TALHO NOVO DO FORNO R. da Restauração, 1, Rio Tinto | 5,99 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊕ | □ | ⊕ | 165 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHOS BEIRA ALTA R. Conde S. Salvador, 101, Matosinhos | 5,99 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | — | — | ⊕ | 210 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHOS BOAVISTA R. Formosa, 315, Porto | 4,49 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | ⊕ | ⊕ | 140 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHOS BOAVISTA R. Sá da Bandeira, 125, Porto | 3,99 | | ⊖ | ✓ | ⊕ | □ | — | ⊕ | 200 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |
| TALHOS CARLOS PINTO Av. Fernão Magalhães, 943, Porto | 3,49 | ✓ | ⊖ | ✓ | ⊕ | ⊖ | — | ⊕ | 200 | ⊕ | ⊖ | ⊖ | 20 |

COMO LER O QUADRO

Humidade Relacionámos a humidade com as proteínas, o colagénio e a gordura. Os diversos cálculos permitiram que verificássemos o conteúdo em água.

Proteína Uma vez relacionadas com o colagénio (proteína de pouco valor alimentar), tem-se a noção da qualidade da carne.

Gordura A carne picada pode

esconder quantidades significativas de gordura com muitos ácidos gordos saturados, responsáveis pelo aumento do mau colesterol.

Hidratos de carbono A carne não contém hidratos de carbono. Se encontrássemos amido, não estaríamos perante carne picada, mas de um preparado de carne picada.

⊕ Muito bom
+ Bom
□ Médio
— Mediocre
⊖ Mau



“É importante proibir a venda de carne picada”

Nuno Lima Dias, técnico alimentar

“O caso mais preocupante do estudo é a utilização ilegal e escondida de sulfitos, aditivos adicionados à carne para lhe conferir um aspeto fresco. Por vezes, as concentrações eram enormes, próprias de quem não sabe muito bem o que está a fazer. Os sulfitos mantêm-se na carne cozinhada. Estes aditivos podem provocar alergias com consequências graves para quem é sensível. Dores de cabeça, náuseas, problemas digestivos e cutâneos e crises de asma são alguns sintomas. Em casos extremos, pode também ocorrer choque anafilático e a morte. A higiene e a conservação foram deploráveis. No total, 40% dos talhos vendiam carne com *Listeria monocytogenes*. No Grande Porto, 30% das amostras estavam contaminadas com *Salmonella*. Ambas são bactérias potencialmente patogénicas. É importante interditar a venda de carne já picada e alertar o consumidor para que não a compre. A melhor solução é picar em casa.”

“Quem põe em risco a saúde dos consumidores tem de ser punido”

Bruno Santos, relações institucionais

“Vamos pedir à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica uma intervenção mais forte no terreno, que demonstre aos operadores económicos que o controlo está ser realizado. Também vamos solicitar uma componente mais pedagógica e formativa junto de associações comerciais e industriais para sensibilizar estes operadores a atualizarem a informação dos seus associados, para lhes darem mais documentos com *checklists* que possam ser implementados. Quanto aos grupos parlamentares, é importante refletir sobre a alteração da lei e criar sanções para quem continua a recorrer a estes produtos, como os sulfitos, para aparentar um grau de conservação acima do que os testes comprovam.”



»

no estudo de há dois anos. A temperatura na carne era quase sempre muito superior à indicada (quando o era) nos expositores. Como estes são, na maioria, abertos, os vendedores deveriam regulá-los para temperaturas bem mais baixas do que as necessárias. Ainda assim, alguns locais tinham o equipamento regulado para temperaturas superiores às previstas por lei.

Vaca e companhia

Todas as amostras continham, além de carne bovina, vestígios de outras carnes. A origem pode estar no equipamento usado para picar. Apenas três amostras não continham vestígios de aves. Tal como exigido por lei, deveria haver uma máquina só para carne de aves, prática que não está a ser seguida. A água, principal componente da carne, não deve ser adicionada à carne picada. O Talho Central e o Talho do Carlos, ambos na zona centro, foram medianos

no teor em humidade. Para avaliar a qualidade das proteínas, determinámos o colagénio, uma proteína de pouco valor alimentar, relacionando-o com as proteínas totais. Os resultados são pouco interessantes: 11 amostras recebem má apreciação neste critério. A gordura é importante no aspeto e na textura. Mas, para benefício da saúde, na preparação de carne picada deveria retirar-se as gorduras visíveis. Pelo contrário, há quem a adicione. Detetámos teores elevados nas amostras analisadas: entre 4,7% (Talho Tonica) e 17%, nos Talhos Lino & Vicente. Não encontramos amido, apenas permitido nos preparados de carne, pelo que a apreciação nos hidratos de carbono foi muito boa. Calculámos o valor energético aproximado por 100 gramas. Os valores mais baixo e mais elevado aparecem na carne dos talhos onde encontramos menos e mais gordura: 130 e 225 kcal, respetivamente. Registámos uma média de 180 kcal,

o equivalente a cinco salsichas tipo Frankfurt ou a hambúrguer e meio de carne de vaca.

Sulfitos na maioria das amostras

Autorizados nalguns preparados de carne (em salsichas frescas, por exemplo), com um limite de 0,45 g/kg, os sulfitos são proibidos na carne picada. Utilizados para inibir microrganismos, são conservantes enganosos: restauram a cor original da carne e dão uma aparência de frescura. Quase todas as amostras continham estes aditivos, exceto as compradas na cadeia Pingo Doce e no Intermarché de Setúbal. Muitas vezes, as quantidades eram incredivelmente elevadas, chegando a 4,27 g/kg. Para os alérgicos a esta substância, a sua presença na carne pode ser perigosa, pois a confeção não a destrói. Após alertarmos há dois anos para os riscos do uso escondido de sulfitos (dores de cabeça, náuseas, problemas digestivos e cutâneos, crises de asma e, em casos

»

CARNE JÁ PICADA NO TALHO, NÃO OBRIGADO

Não deixe a escolha da carne em mãos alheias. Verifique a temperatura do expositor, as condições higiénicas do talho e do funcionário.

Pique a carne em casa. Quanto mais, peça para o fazerem no talho, escolhendo uma peça para o efeito.

Ao escolher o pedaço de carne que deseja picar, esteja atento às suas características. O odor deve ser neutro ou pouco pronunciado. A cor da carne bovina deve ser

vermelha, consistente e sem escurecimento ou outras alterações.

Verifique a temperatura do expositor. A carne fresca deve conservar-se, no máximo, a 7°C, mas a picada não deve estar exposta a mais de 2°C.

Observe as condições de venda e dos funcionários.

A carne deve estar protegida dos raios solares e de poeiras e do contacto com o público.

No supermercado, deixe a carne para último na lista de compras e transporte-a em saco isotérmico.

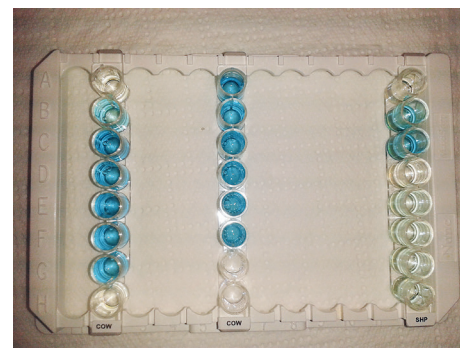
Guarde-a só 1 dia no frigorífico, na zona mais fria. Cozinhe bem.



EUA ATENTOS AOS SULFITOS

Passas com sulfitos, que não constavam no rótulo, foram retiradas das lojas pela norte-americana FDA (www.fda.gov). Este organismo controla medicamentos e alimentos e alerta sobre os riscos para o consumidor.

Em laboratório



Para avaliar a natureza e qualidade da carne, realizámos mais de 400 análises

» extremos, a morte) e termos confrontado a fiscalização, os resultados pioraram. Os comerciantes que utilizavam ilegalmente sulfitos continuam a fazê-lo impunemente.

Higiene e conservação dececionam

A higiene e a conservação não arrecadam uma única nota positiva. Encontrámos muitos problemas microbiológicos: contagem de microrganismos na ordem de vários milhões por grama, bactérias que habitam os intestinos dos animais e outras que podem ter chegado aos alimentos por descuido de quem manipula e ainda bactérias potencialmente patogénicas. No total, quase metade das amostras continham *Listeria monocytogenes* e, no Grande Porto, 30% Salmonela. Cozinhe bem para destruir as bactérias. Não contamine os outros alimentos, sobretudo os que se consomem crus. ●

Consumidores exigem



Tal como há dois anos, os resultados do estudo a carne já picada vendida a granel levam-nos a desaconselhar a sua compra, bem como a exigir que se proíba a venda. A fiscalização tem de ser mais frequente e abrangente. Comunicaremos de novo os nossos resultados à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, a quem os consumidores esperam que a tutela dê os meios necessários para defender a sua saúde. Junto da Secretaria de Estado da Alimentação, insistiremos na proibição da venda de carne já picada. O mais seguro é picar em casa.

A lista de aspetos negativos é longa. Um dos mais preocupantes é o termos encontrado ingredientes, como os sulfitos, proibidos na

carne picada e não declarados. Além de enganarem o consumidor, podem trazer graves problemas de saúde a pessoas sensíveis. Mais: encontrámos carne vendida a temperaturas muito acima dos 2°C legalmente exigidos e a conservação e a higiene das amostras analisadas eram deploráveis. Detetámos vestígios de outras carnes que fazem questionar o cuidado com os equipamentos. A carne de aves deve ser picada em separado, o que não está a acontecer. É lamentável que, dois anos após o último estudo, as condições de venda e a qualidade da carne de vaca já picada vendida a granel não tenham melhorado. São até piores. Aliás, quem obteve má classificação ou transgrediu a lei não alterou as práticas.