

ALIMENTAÇÃO

COMIDA falsificada

Do hambúrguer aditivado com cavalo aos ovos falsificados na China, muitos alimentos já estiveram envolvidos em fraudes - como na farsa do azeite italiano, o presunto espanhol de mentirinha e os vinhos franceses adulterados. Conheça os casos mais surpreendentes.

*Reportagem Rafael Tonon**
Foto Tomás Arthuzzi
Design Thales Molina
Edição Bruno Garattoni

No Brasil, há mais de 2 mil espécies de peixes catalogadas. Mas muitas vezes você não recebe a que está comprando.



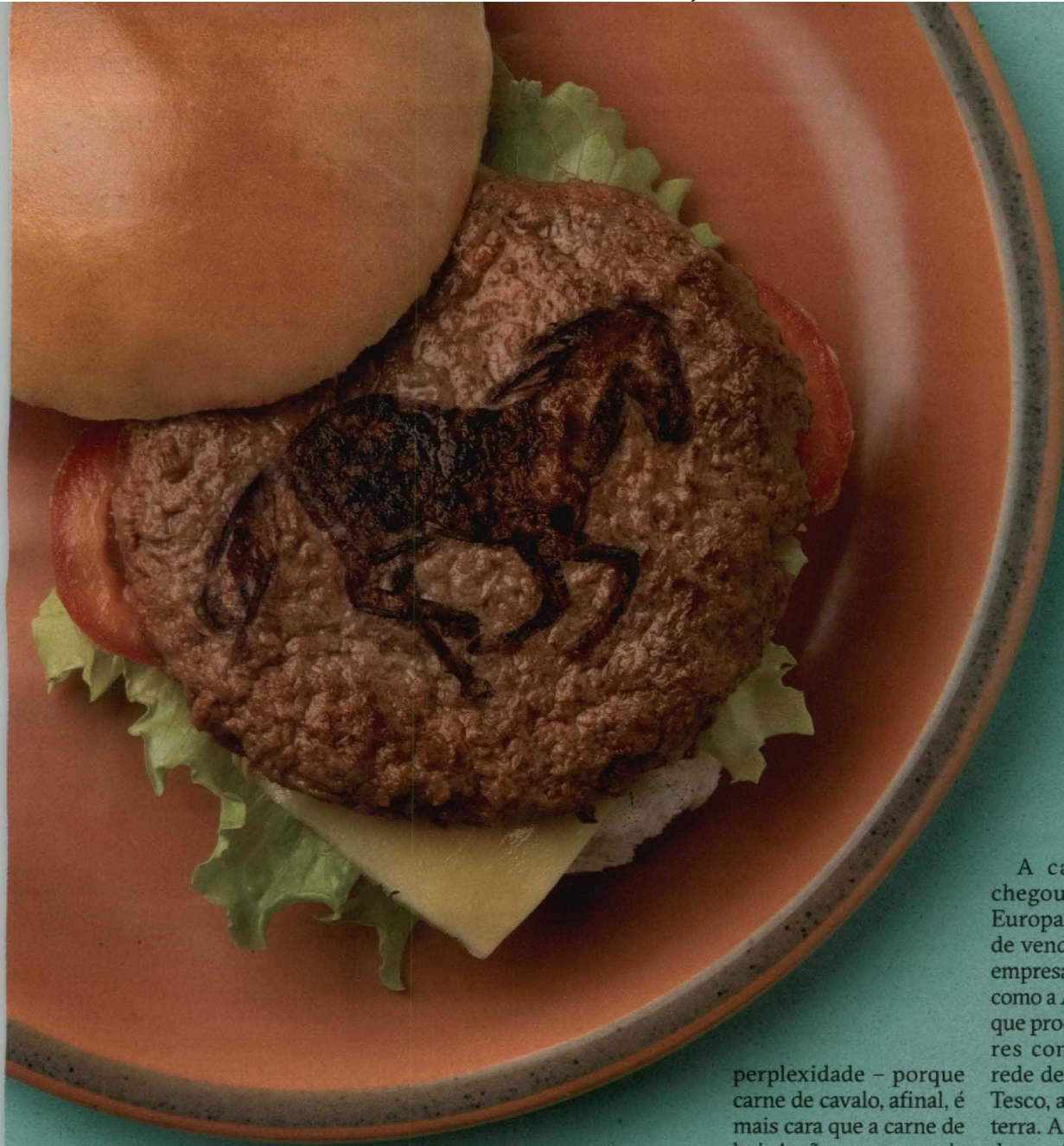
que regula os alimentos nos EUA). Uma pesquisa internacional, realizada em 55 países, apontou que um de cada cinco peixes não é da espécie que o produtor diz ser. No Brasil, fiscais sanitários coletam amostras suspeitas e enviam para o Laboratório Nacional Agropecuário em Goiás, onde é feita uma análise de DNA. O bacalhau e o linguado são os maiores alvos dos falsários – que prometem esses peixes, mas na verdade entregam espécies de menor valor, como o pangá, o alabote e a polaca do Alasca. A merluza, o congrio, a pescada, a garoupa e até a carne de siri também são frequentemente adulterados. No mundo, o peixe mais falsificado é o salmão selvagem, que vive nas águas frias do Oceano Pacífico. 70% de toda a sua produção global é forjada (na verdade, trata-se de salmão de cativeiro ou truta salmonada).

Peixe: 1 em cada 5 é falso

VOCÊ SABE DIFERENCIAR truta de tilápia? Sabe se o salmão que está comendo é de verdade ou uma rele truta salmonada, alimentada com corante para ficar rosa? Provavelmente não – porque é difícil saber. Tanto que o peixe é o alimento mais adulterado de todos (segundo dados da FDA, a agência

70%

de toda a produção global de salmão selvagem é falsificada.



A carne batizada chegou a 16 países da Europa.

A carne batizada chegou a 16 países da Europa. Selten gostava de vender para grandes empresas processadoras: como a ABP Food Group, que produz hambúrgueres congelados para a rede de supermercados Tesco, a maior da Inglaterra. A ABP tinha mais de 40 fornecedores, e suas máquinas eram alimentadas com novos lotes de carne a cada meia hora – o que tornava mais difícil rastrear a origem do produto.

Apesar de a carne ser um dos alimentos mais regulados pelas autoridades, os principais testes são para checar a presença de vírus, bactérias, parasitas e, no máximo, produtos químicos proibidos. Mas depois do caso, que ficou conhecido como *horsegate*, alguns países da União Europeia passaram a fazer também testes de DNA na carne.

perplexidade – porque carne de cavalo, afinal, é mais cara que a carne de boi. A não ser que esteja estragada. E estava.

O esquema começava na Irlanda, que exportava cavalos velhos e doentes para a Escócia e para a Inglaterra, onde os bichos eram abatidos. De lá, as carcaças seguiam para a Holanda, onde o empresário Willy Selten, líder da quadrilha, recebeu mais de 300 toneladas de carne equina. “A carne cheirava tão mal que tínhamos que usar panos amarrados no rosto”, disse um funcionário ao jornal inglês *The Guardian*. Ela era misturada com carne de boi e revendida.

Hambúrguer de cavalo

O ESCÂNDALO ESTOUROU em 2013, quando o governo da Irlanda revelou que a lasanha congelada, o hambúrguer, o espaguete à bolonhesa e outros produtos com carne bovina na verdade tinham 29% a 100% de carne de cavalo. Além de indignação, o caso gerou

29%

da carne dos hambúrgueres da maior rede de supermercados da Inglaterra era de cavalo.

CHORANDO O LEITE ADULTERADO

NA DÉCADA DE 1850, um escândalo nojento tomou Nova York: o leite com pus. É isso mesmo. As vacas eram criadas em péssimas condições, cheias de moscas e doenças, e seu leite terminava altamente contaminado – o que os produtores disfarçavam misturando-o com água, ovos, farinha e açúcar queimado. Milhares de litros foram vendidos para os moradores da cidade, até que o esquema acabou descoberto por um jornal recém-fundado: o *New York Times*. Acredita-se que mais de 8 mil crianças tenham morrido, em 1857, após tomar o leite adulterado.

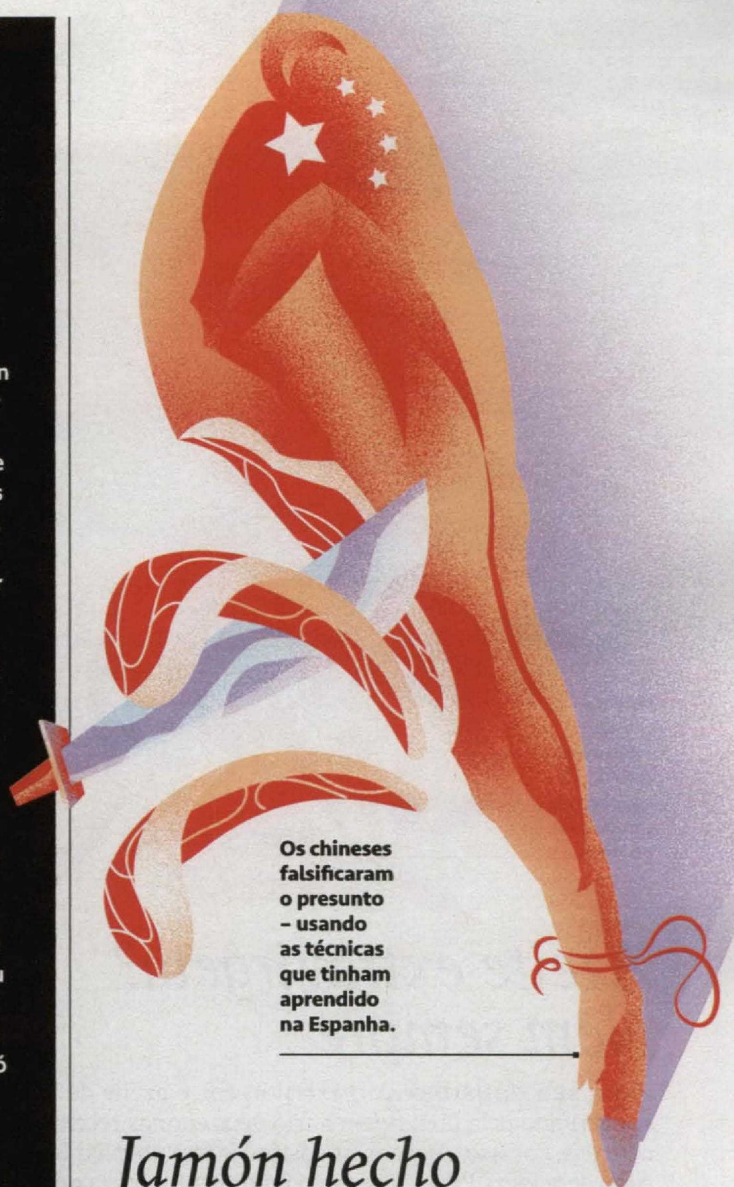
Hoje, o caso mais preocupante está na Índia, país em que a vaca é considerada sagrada – mas seu leite, ao que tudo indica, não. A Índia é a maior produtora mundial de leite, com mais de 130 milhões de toneladas por ano. Mas, numa inspeção nas favelas de Nova Déli, em 2012, o governo encontrou centenas de galões de algo conhecido como “água branca”: uma mistura de ureia, soda cáustica, óleo de cozinha, açúcar, água, leite em pó e detergente. A coisa era vendida como se fosse leite, por 30 rúpias (R\$ 1,50) o litro, 25% mais barato que o produto de verdade.

O leite falsificado é um problema endêmico na Índia. Conforme o governo aperta a fiscalização, os falsários criam novas fórmulas, com misturas mais difíceis de detectar – e que incluem peróxido de hidrogênio (água oxigenada), xarope de glicose e sulfato de amônia. Um estudo realizado pelo Conselho de Pesquisas Médicas da Índia relatou que os detergentes presentes no leite falso podem causar envenenamento e problemas gastrointestinais. Um levantamento indicou que seis crianças indianas morreram, e mais de 60 adoeceram, após beber leite adulterado.

A vida e a obra de “Dr. Conti”.

O gênio das garrafas

No começo dos anos 2000, Rudy Kurniawan começou a frequentar leilões de vinho na Califórnia. Seu apetite por bebidas raras, e os lances altos que dava, chamaram a atenção. Rudy chegava a gastar US\$ 1 milhão por mês arrematando as garrafas mais valiosas do mercado. Ficou conhecido como Dr. Conti, em referência a seu gosto pelos vinhos da *Domaine de la Romanée-Conti*, que chegam a valer mais de R\$ 30 mil a garrafa. Depois de um tempo, Rudy começou a vender suas preciosidades. Faturou mais de US\$ 130 milhões. Só havia um problema: era tudo falso. Rudy enchia as garrafas com vinhos comuns misturados e forjava os rótulos de vinícolas famosas. Foi descoberto devido a erros de digitação, por vender vinhos de safras que não haviam existido. Ele foi preso, mas 70% do que vendeu continua no mercado. “Hoje há mais vinhos falsificados, na Europa e na Ásia, do que nunca”, diz a investigadora Maureen Dawney, da empresa *Chai Consulting*, especializada em vinho. Segundo ela, 20% dos vinhos caros são fakes.



Os chineses falsificaram o presunto – usando as técnicas que tinham aprendido na Espanha.

Jamón hecho en China

EM 2008, uma comitiva de empresários chineses visitou a Espanha para conhecer a produção do *jamón serrano*: presunto feito com a carne de um porco branco que vive nas regiões montanhosas de Teruel e Trévez, ao leste do país. Eles diziam que queriam importar o produto, uma das principais iguarias da culinária espanhola. Mas enrolaram, não fecharam negócio – e, alguns meses depois, lançaram uma falsificação *made in China*. Ela usava carnes mais baratas, um processo de maturação mais rápido e custava dez vezes menos. Os chineses também investiram sobre o *jamón pata negra*, que chega a custar R\$ 400 o quilo. Criaram uma versão falsa, em que a pata do porco é pintada de preto com esmalte e vendida em vários países (com direito a certificado de autenticidade falso).

Para cada 1 kg de mel manuka verdadeiro, há 5 falsos

Sopa no mel

O mel de manuka é o mais caro do mundo. Ele é feito por abelhas na Nova Zelândia e no sudeste da Austrália, a partir do pólen extraído das flores da manuka, um arbusto típico da região. Chega a custar US\$ 200 o quilo, e é conhecido por ser bem grosso e ter propriedades medicinais (é usado, na medicina alternativa, como creme para queimaduras). Mas uma conta simples já mostra o quão falsificado ele é. Os produtores desse mel fabricam 1.500 toneladas por ano. Muito menos do que as 9.000 toneladas vendidas anualmente como se fossem mel manuka. O falso manuka é feito com pólen de outras flores, e misturado com xarope de milho para ficar mais espesso. Já o verdadeiro é tão valioso que até houve casos de roubo de colmeias inteiras – levadas por bandidos que queriam produzir o mel.

OS TRUQUES DA CARNE

COM A OPERAÇÃO Carne Fraca, em março, alguns termos misteriosos (e aparentemente ameaçadores) ganharam as manchetes, como CMS, PTS e ácido ascórbico. Nem todos são o que parecem. Agora todo brasileiro sabe que o tal ácido é só a velha vitamina C – que entra como conservante. Ela também vai no salame, para acelerar o processo de cura (curar ao modo tradicional levaria meses).

CMS significa “carne mecanicamente separada” e descreve os pedaços que não dá para tirar dos animais com facão. São partes menos nobres, como dorso e pescoço, que não fazem mal (e não incluem cabeça, pés ou patas). A carne que mais tem CMS é a mortadela, com 60%. Já a PTS é proteína texturizada (“carne”) de soja, e recheia nuggets, apresetados e blanquets de peru. Não traz risco – só não é carne de verdade.

Seja qual for o tipo, carne não leva papelão (seria mau negócio para o produtor, pois faria a carne estragar mais depressa). Falando nisso, sabe aquela história de que salsicha tem papelão? É um mal-entendido. A capa da salsicha, que segura as carnes, é feita de celulose, que também é a matéria-prima do papel. Mas trata-se de uma celulose comestível – e que não é papel.

Isso não significa que a indústria da carne não tenha seus truques. Os principais são o sal de cura (mistura de nitrito e nitrato de sódio), que é adicionado à carne de porco para que ela fique rosada e dure mais, e a chamada “fumaça líquida”. Ela é feita misturando fumaça (proveniente da queima de lenha) com um solvente, e borrifada sobre a carne para que ela pegue gosto de churrasco – sem jamais ter sido defumada.



Os produtores misturam outros óleos, como o de girassol, ao de oliva.

Azeite extravirgem? Nem sempre

PARA SER CONSIDERADO extravirgem, o azeite deve ser extraído pela prensagem a frio de azeitonas recém-colhidas. Por isso, ele é o mais gostoso (e tem no máximo 0,8% de acidez). Para aumentar o rendimento, você pode esquentar as azeitonas ou usar solventes – isso aumenta a acidez e piora o sabor do azeite, que não pode mais ser considerado extravirgem. Mas alguns produtores não querem nem saber.

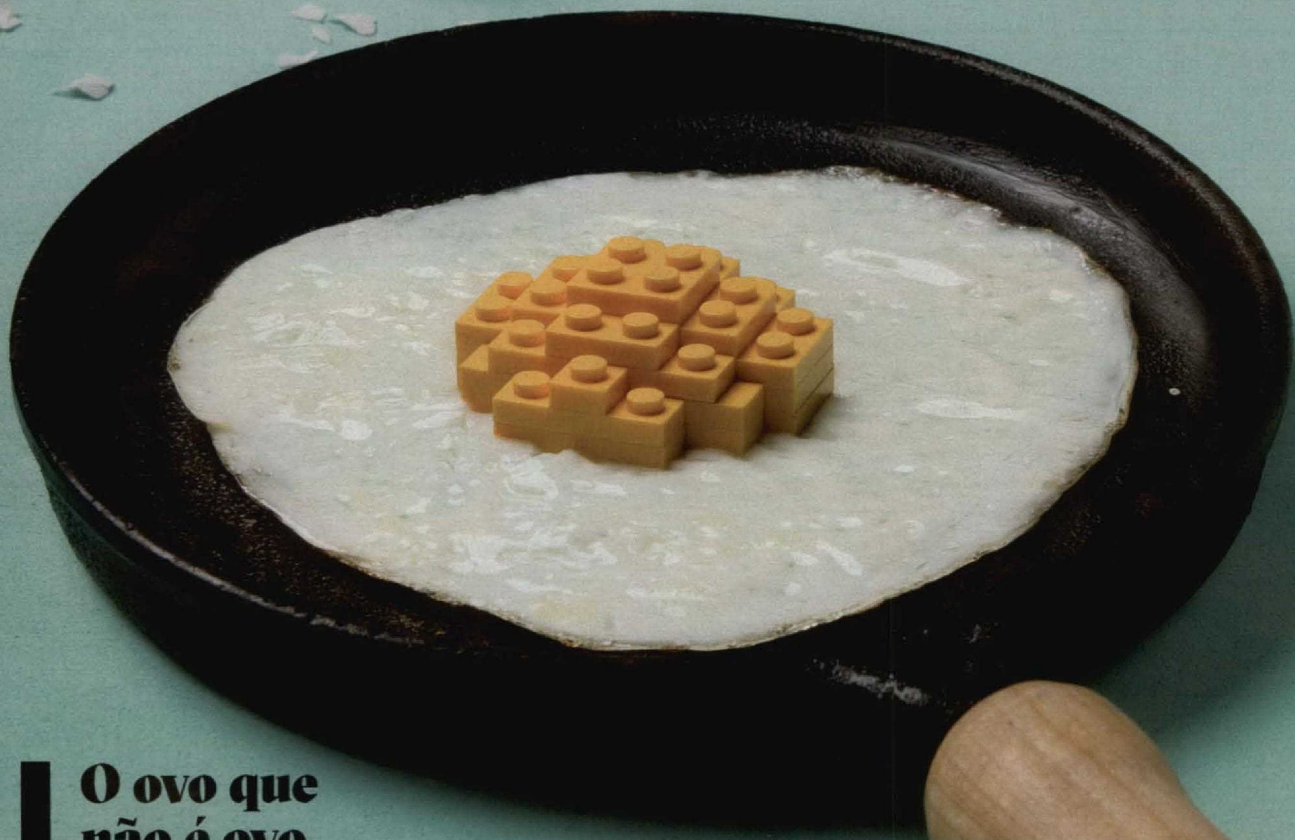
Em 2015, foi descoberto um esquema de fraude na Itália (o país é o segundo maior produtor mundial de azeite, depois da Espanha). Sete dos maiores produtores vendiam óleos de menor qualidade como se fossem extravirgens. O caso só foi descoberto porque, em 2014, a colheita foi péssima: o clima ruim e pragas arrasaram oliveiras em todo o país. Apesar disso, a produção de azeite extravirgem não despencou – o que despertou suspeitas.

O governo testou os azeites, e não deu outra: 66% estavam irregulares. Além de não serem extravirgens, muitos eram misturados a outros tipos de óleo (de girassol, de milho e de soja). Alguns chegavam a colocar bicarbonato de sódio para tentar diminuir a acidez do produto. “O falsificador conhece bem os exames utilizados para atestar a qualidade do azeite”, diz o cientista de alimentos Rodrigo Catharino, da **Unicamp**.

A parte mais bizarra é a casca - feita de parafina e gesso.

1.500

ovos falsos era a capacidade de produção diária do laboratório chinês.



O ovo que não é ovo

O OVO ARTIFICIAL chinês talvez seja o exemplo mais extremo de todos os casos de falsificação de alimentos. Não só por envolver técnicas refinadas, mas pela audácia de recriar um alimento inteiramente do zero, sem absolutamente nada do original. O caso ganhou o mundo em 2012, quando uma moradora da cidade de Luoyang (800 km ao sul de Pequim) viu uma barraquinha vendendo ovos pela metade do preço. Empolgada, ela comprou logo 50 - mas, ao chegar em casa, viu que tinha sido enganada.

A receita do ovo falso, que depois foi desvendada por cientistas da Universidade de Henan, envolvia vários ingredientes. O primeiro é o alginato de sódio, uma substância extraída das algas - e que, se misturada com água, vira uma goma. Você mistura o alginato com resina, coagulante e aromatizante para fazer a clara do ovo. A "gema" consiste do mesmo material, só que pintado com corante. Depois, é só juntar gema e clara e mergulhar em cloreto

de cálcio (um conservante usado pela indústria de alimentos). Para finalizar, parafina derretida e gesso, que formam a casca.

Os falsários tinham um laboratório capaz de produzir 1.500 ovos por dia, a um custo muito baixo. Pode parecer bizarro, mas o ovo fica bem parecido com o de verdade. Você só percebe a pegadinha quando vai abri-lo: a casca não quebra do mesmo jeito, e gema e clara não

se misturam bem. Mas aí já é tarde demais. Os ovos falsos são difíceis de comer, porque ficam com a textura de uma bolinha de borracha depois de cozidos. Ainda bem - pois, quando você ferve os ovos, os ingredientes se tornam tóxicos. **S**