

## **PROGRAMA DE PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado de Mato Grosso –  
INDEA/MT

### **Elaboração:**

Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado de Mato Grosso  
Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal - CISPOA  
Rua Eng. Edgard Prado Arze, S/N, Quadra Um Setor A – Centro Político  
Administrativo  
CEP: 78049-903, Cuiabá - MT  
Tel.: (65) 3613-6074  
[www.indea.mt.gov.br](http://www.indea.mt.gov.br)  
e- mail: [cispoa@indea.mt.gov.br](mailto:cispoa@indea.mt.gov.br)

### **Equipe Técnica:**

Coordenador: Márcio Adélio de Carvalho  
Karen da costa rocha  
Fernanda da Silva Rocco  
Carine Baggio Cavalcante  
Danielle Malheiros de Almeida  
Mérli Carine Schüller  
Élida Castro Delmondés  
Jociane Cristina Quixabeira dos Santos

## **1. INTRODUÇÃO**

Segundo a OMS, uma alimentação saudável ajuda a proteger contra a má nutrição em todas as suas formas, bem como contra as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), entre elas diabetes, doenças cardiovasculares, AVC e câncer.<sup>1</sup>

De acordo com a BRC V7 Food, norma global para segurança de alimentos, fraude em alimentos é classificada como a “*substituição, adição, diluição intencional de um alimento, matéria-prima ou a falsificação de um produto ou material, com a finalidade de um ganho financeiro, pelo aumento do valor aparente ou pela redução de custos em sua produção*”.<sup>2</sup>

A fraude é considerada crime de acordo com o Código Penal Brasileiro, contudo tem se tornado muito recorrente, sendo em maior ou menor grau.

Os produtos de origem animal mais comumente fraudados são a carne e o leite, no entanto, outros produtos como mel e pescados também são alvos corriqueiros de fraudes.

Uma das funções dos Serviços de Inspeção Oficiais é garantir que os produtos de origem animal fabricados em indústrias registradas sejam saudáveis e livres de fraudes, assegurando aos consumidores a ingestão de um alimento próprio ao consumo.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, tem publicado ao longo dos anos uma gama de dispositivos legais determinando padrões de produção (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ) dos produtos de origem animal, nas diversas áreas de atuação (carnes, leite, mel, ovos, pescados e seus derivados).

Estes Regulamentos são elaborados com permissões e vedações de ingredientes de acordo com cada produto, assim como os padrões microbiológicos e físico-químicos.

Baseando-se nestes termos, os Serviços de Inspeção (federal, estaduais e municipais) tem os parâmetros necessários para avaliarem as condições dos produtos produzidos nas indústrias sob suas jurisdições e, por conseguinte, verificarem se estes alimentos estão próprios para o consumo.

---

<sup>1</sup> Fonte: [https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5964:folha-informativa-alimentacao-saudavel&Itemid=839#:~:text=Uma%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20saud%C3%A1vel%20ajuda%20a,riscos%20globais%20para%20a%20sa%C3%BAde.](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5964:folha-informativa-alimentacao-saudavel&Itemid=839#:~:text=Uma%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20saud%C3%A1vel%20ajuda%20a,riscos%20globais%20para%20a%20sa%C3%BAde.)

<sup>2</sup> Fonte: <https://www.eali.com.br/post/fraudes-em-alimentos-conhe%C3%A7a-os-principais-alvos-de-adultera%C3%A7%C3%A3o#:~:text=Grandes%20fraudes%20no%20mercado%20brasileiro&text=Dentre%20as%20principais%20fraudes%20ocorridas,in%20natureza%20pela%20legisla%C3%A7%C3%A3o%20brasileira.>

## 2.OBJETIVOS

O presente Programa tem por objetivo garantir que as características de cada produto fabricado pelas indústrias sob SISE/MT sejam as ideais ao consumo e estejam de acordo com a legislação vigente.

## 3. METODOLOGIA

### 3.1 Análises Físico Químicas Produto Acabado:

A principal fraude em produtos de origem animal é a adição de aditivos não permitidos para aquele produto específico ou em quantidade superior ao permitido, entretanto, são diversas as formas de fraudar um produto, passando pela melhora da aparência ao aumento de volume. Muitas destas fraudes podem comprometer a saúde do consumidor, uma vez que envolvem substâncias adicionadas em que, por desconhecimento, o consumidor ingere e a qual este mesmo consumidor pode ser alérgico.

A Instrução Normativa (001/2012 CISPOA/INDEA-MT) já possui definida seis etapas de coleta de amostras para análises laboratoriais anuais (bimestralmente). Nestas etapas, as amostras são analisadas laboratorialmente seguindo o escopo de análises do MAPA para carne, leite, ovos, pescado, mel e derivados, consultado sempre através do Link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>, para contemplar as atualizações. As análises solicitadas são de acordo com os parâmetros instituídos nos diversos RTIQ. Entre as análises contidas nestes escopos, tem-se diversas análises que servem para verificar fraude.

Além das análises fiscais bimestrais e do escopo padronizado, durante os monitoramentos e auditorias caso haja suspeita de irregularidade ou ainda, no caso de denúncia, são realizadas análises direcionadas, podendo ser incluídas análises de possíveis fraudes relativas ao uso de aditivos não permitidos para o produto, estas análises podem ser realizadas em qualquer tempo. As mesmas são apenas um apoio para evidenciação do problema, sendo tomadas outras medidas investigativas para comprovação da má conduta.

A verificação do controle de formulação é realizada de forma rotineira nas indústrias, durante as visitas de monitoramento, pelos fiscais estaduais de defesa agropecuária (FEDAF). Durante essas visitas o monitor deverá verificar a presença de ingredientes na empresa/sala de produção, divergentes do que foi aprovado no processo de rotulagem (RTIQ) ou ingrediente específico sendo utilizado em quantidade diferente da aprovada, uso de aditivos e conservantes sem autorização ou substâncias não permitidas. A verificação das matérias primas utilizadas na fabricação dos produtos também deve ser realizada, para conferência do que foi declarado no processo de rotulagem e confirmação de que não esteja havendo substituição desta por matéria prima de valor econômico inferior.

### 3.2 Pescado:

No caso de pescados, especificamente, sobre a diferenciação de espécies através de DNA, serão coletadas duas amostras, selecionadas de forma aleatória, incluídas no cronograma anual de coleta de amostras, pois as indústrias registradas junto ao SISE processam, com exceção de um entreposto que fraciona bacalhau, apenas pescado de cultivo, não havendo muita variação de fornecedores e algumas delas processam apenas produção própria. Outras amostras poderão ser encaminhadas para análise de acordo com suspeitas e/ou denúncias ao longo do ano vigente.

As amostras serão encaminhadas para os laboratórios elencados a seguir:

1. Laboratório de Genética da Universidade Federal de Minas Gerais, conforme disponível em [https://vet.ufmg.br/departamentos/laboratorios/5\\_20110209153358\\_40/#](https://vet.ufmg.br/departamentos/laboratorios/5_20110209153358_40/#).

Endereço: Escola de Veterinária da UFMG, Av. Antônio Carlos, 6627. CEP: 31270-010 Belo Horizonte – MG. Telefone: (31) 3409-2206, e-mail: [genetica.evufmg@gmail.com](mailto:genetica.evufmg@gmail.com)

2. Laboratório de Biodiversidade Molecular Departamento de Genética, sala A2-98 Instituto de Biologia - CCS - UFRJ Av. Carlos Chagas Filho, 373 Ilha do Fundão, Rio de Janeiro, RJ 21941-590 BRASIL Tel: +55 21 2562-6389 Fax: +55 21 2562-6333 [sole@biologia.ufrj.br](mailto:sole@biologia.ufrj.br);

3. Laboratório de Genética de Peixes (LAGENPE), Avenida Engenheiro Luiz Edmundo Coube, 14-01, Bauru, SP, telefones: (14) 3103-6078, ramais 7870 (Departamento) e 7894 (Laboratório);

4. Laboratório TÜV-SUD, R. Girassol, 1033 - Vila Madalena, São Paulo - SP, 05433-002, Telefone: (11) 3817-0200; e 5. Laboratório Eurofins, Indaiatuba/SP, (19) 2107-5500, [comercial@eurofins.com](mailto:comercial@eurofins.com).

Nenhuma indústria registrada junto ao SISE-MT realiza o Glaciamento, desta forma, o teste de desglaceamento não será contemplado nesse programa até que seja verificada a necessidade.

### 3.3 Leite cru refrigerado:

Segundo o Decreto estadual nº 290 de 25/05/2007; Art. 205, § 7º considera-se fraude a presença de qualquer componente estranho à composição normal do leite.

Em atenção ao combate à fraude no leite por neutralizantes o INDEA através do Fundo de Qualidade e Produtividade e Segurança Alimentar do Leite (FQPS) fez aquisição de kits rápidos (200 testes) para detecção de Peróxido de Hidrogênio e ureia, estes serão utilizados como forma de triagem, durante os monitoramentos das indústrias registradas com SISE ao longo do ano.

Serão efetuadas colheitas do leite cru refrigerado que deverá ser realizada na plataforma de recepção (diretamente do tanque do caminhão ou silo) em atendimento a IN Nº 76, de 26 de 2018 e escopo de análises do produto do MAPA, para análises físico químicas, para pesquisa de possíveis alterações indicativas de fraude, conforme quadro abaixo:

PRODUTO	PARÂMETRO	CÓDIGO PROVA FÍSICO-QUÍMICA	REFERÊNCIA LEGAL
LEITE CRU REFRIGERADO	Acidez (em ácido láctico)	001	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
LEITE CRU REFRIGERADO	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	109	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
LEITE CRU REFRIGERADO	Amido	013A	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018

LEITE CRU REFRIGERADO	Densidade a 15°C	031	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
LEITE CRU REFRIGERADO	Extrato seco total	037	RIISPOA
LEITE CRU REFRIGERADO	Formaldeído	038	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
LEITE CRU REFRIGERADO	Gordura	058	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
LEITE CRU REFRIGERADO	Índice CMP	045	Instrução normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
LEITE CRU REFRIGERADO	Índice crioscópico	043	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
LEITE CRU REFRIGERADO	Lactose	057	RIISPOA
LEITE CRU REFRIGERADO	Peróxido de hidrogênio	012	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
LEITE CRU REFRIGERADO	Proteína	075	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
LEITE CRU REFRIGERADO	Sacarose	083	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
LEITE CRU REFRIGERADO	Sólidos não gordurosos (ESD)	036	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018

A análise do leite cru, das indústrias registradas junto ao SISE, será realizada uma vez ao ano, ou quando houver indícios de fraude durante o acompanhamento das análises obrigatórias da plataforma, triagem com fita reagente para neutralizantes ou denúncia.

#### 4. COLHEITA E REMESSA DE AMOSTRAS:

Todas as amostras são coletadas por servidores do INDEA/MT, não obrigatoriamente médicos veterinários, mas preferencialmente pelos monitores responsáveis por cada indústria e todas estas amostras são analisadas em laboratórios credenciados.

Para coleta das amostras o SISE-MT utiliza as instruções contidas no Manual de Procedimentos para Coleta do MAPA, podendo ser acessado através do Link: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origem-animal>

## 5. PERÍODO DE REALIZAÇÃO:

O presente Programa tem por característica ser executado de forma contínua, uma vez que a possibilidade de fraude pode ocorrer em qualquer momento. Contudo, alterações podem ser necessárias de acordo com a “modernização” das técnicas para fraudar os alimentos ou novos alimentos serem alvo de fraude.

## 6.AÇÕES FISCAIS:

O estado de Mato Grosso, em sua legislação define fraude e contempla as ações e procedimentos a serem adotados em caso de fraude:

### **Lei Estadual 6338 de 1993 e suas alterações:**

(...)

*Art. 316 - Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:*

*b) fraudes:*

*1 - alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I. S.E.;*

*2 - quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;*

*3 - supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;*

*4 - conservação com substâncias proibidas;*

*5 - especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;*

(....)

*Critérios de Julgamento:*

*Art. 261 - Efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, o pescado e seus derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos: I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraudes ou alteração de composição; II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano; III - condenados - os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.*

*(...)*

*Art. 317 - Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:*

*d. multa de 100 U.P.F.'s: I - aos responsáveis por quaisquer alterações, **fraudes** ou falsificações de produtos de origem animal;*

## 7.RESULTADOS ESPERADOS:

Espera-se que os produtos fornecidos pelas indústrias com SISE sejam livres de quaisquer fraudes, para que o consumidor não seja lesado ou possa padecer de problemas de saúde pela ingestão de substâncias alergênicas as quais não constam no rótulo dos produtos.

\*Atualizado em abril/2025.