

Levantamento anual de bebidas alcoólicas enviadas ao Instituto Adolfo Lutz para verificação da autenticidade

Letícia Araújo Farah NAGATO, Miriam Solange Fernandes CARUSO

Instituto Adolfo Lutz - Laboratório Central, São Paulo – Divisão de Bromatologia e Química - Seção de Bebidas e Laboratório de Cromatografia

Este trabalho teve como objetivo fazer um levantamento das amostras de bebidas alcoólicas como whisky, vodka, conhaque, conhaque de gengibre, aguardente de cana, amargo, aperitivo, etc, enviadas ao Instituto Adolfo Lutz com suspeita de falsificação, no período de abril de 1993 a setembro de 2002. Estas análises foram solicitadas por diversos clientes, destacando-se (dentre estes) as Delegacias de Polícia do Estado de São Paulo. Normalmente, as bebidas alcoólicas falsificadas são elaboradas a partir de uma mistura de álcool, água, aroma e corante caramelo, ou pela adição de água e álcool a uma bebida legítima de baixo custo. São, posteriormente, envasadas em garrafas de marcas conhecidas nacionais ou importadas, com rótulos originais ou não, de modo a torná-las externamente semelhantes às autênticas. Por falta de controle das matérias primas utilizadas, principalmente o álcool empregado, as bebidas falsificadas podem oferecer riscos à saúde humana, devido à presença de metanol e outras substâncias em níveis acima dos limites tolerados pela legislação em vigor. A avaliação das bebidas alcoólicas com suspeita de falsificação é feita comparativamente com as bebidas autênticas de mesma marca e fabricante, pela determinação do teor de álcool etílico (% v/v) e dos componentes secundários (mg/100mL de álcool anidro), característicos de cada produto. A determinação de álcool baseia-se na análise da densidade relativa da amostra, segundo os métodos oficiais do Ministério da Agricultura². A técnica empregada na análise dos componentes voláteis é a cromatografia em fase gasosa com detector de ionização de chama³. Adicionalmente, pode ser feita a análise da aparência e odor, os quais são próprios de cada bebida. Neste período, das 989 amostras analisadas, observou-se que 640 (65 %) eram falsificadas. Os whiskies (de marcas importadas e nacionais) representaram 58 % do total analisado, seguido pela vodka (11 %), conhaque de gengibre (9 %), aguardente de cana (8%), licor

(4 %), aperitivo (3,5 %), amargo (3 %); as demais bebidas somam os 3,5 % restantes. Dentre as amostras suspeitas, as categorias mais falsificadas foram: whisky, vodka, conhaque de gengibre, licor e amargo. As Figuras 1 e 2 mostram os resultados deste levantamento.

Duas amostras clandestinas apresentaram elevada concentração de metanol: 1 de vodka procedente de São Paulo, com 14g/100 mL, e 1 de aguardente de cana proveniente da Bahia, com 10g/100 mL, sendo que as mesmas causaram intoxicação humana aguda grave (cegueira). A legislação prevê um teor máximo de metanol para estas bebidas de 0,2 g/100 mL de álcool anidro¹. Os resultados obtidos sugerem uma grande persistência em se produzir bebidas alcoólicas falsificadas, notadamente em épocas de valorização do dólar em relação ao real. Desta forma, o Instituto Adolfo Lutz mantém a constante preocupação de estar monitorando estes produtos e identificando os diferentes tipos de falsificações existentes no país.

REFERÊNCIAS:

1. BRASIL. Leis, Decretos, etc. Decreto no. 2314 de 4 de set de 1997. **Diário Oficial da União**, Brasília, n. 171, 5 de set de 1997. Seção I, p.19556. [Regulamenta a Lei no. 8918, de 14-07-1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e fiscalização de bebidas].
2. BRASIL. Leis, Decretos, etc. Portaria no. 76 de 27 de nov. de 1986 do Min. Da Agricultura. **Diário Oficial da União**, Brasília, n. 232, 3 de dez. de 1986. Seção I, p.18153. [Aprova os métodos analíticos, que passam a constituir padrões oficiais para análise de bebidas e vinagres, na forma estabelecida pelo Decreto no. 73267, de 06-12-1973].
3. NAGATO, L.A.F., DURAN, M.C., CARUSO, M.S.F., BARSOTTI, R.C.F., BADOLATO, E.S.G. Monitoramento da autenticidade de amostras de bebidas alcólicas enviadas ao Instituto Adolfo Lutz. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 21, n. 1, jan-abr, p. 39-42, 2001.

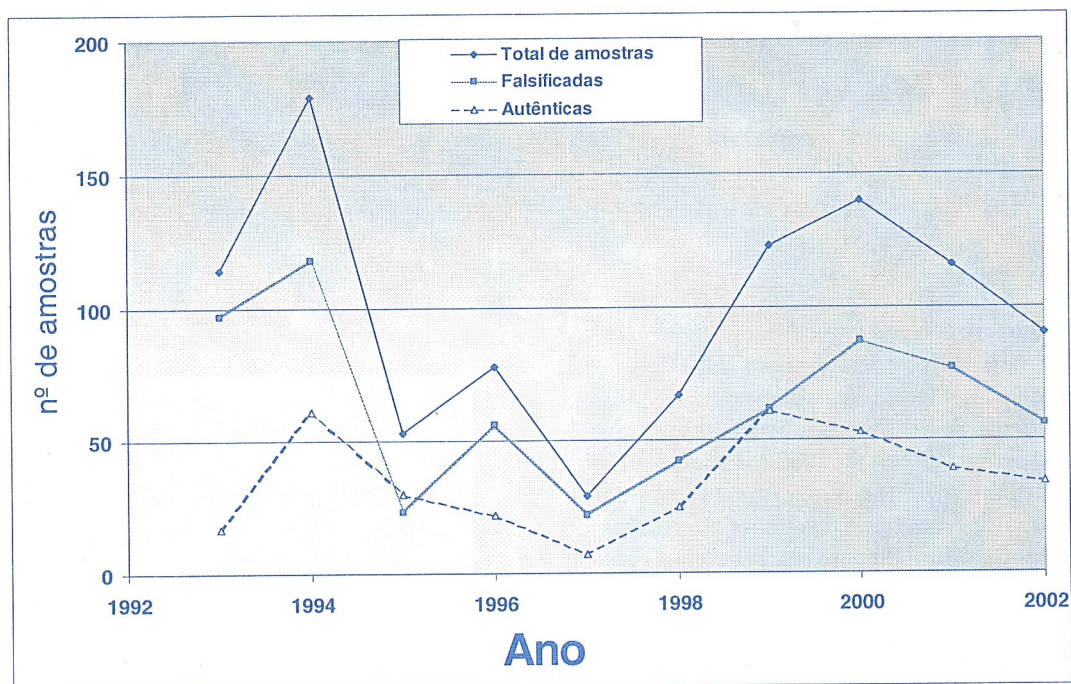


Figura 1. No. de amostras de bebidas alcóolicas analisadas (falsificadas e autênticas) por ano

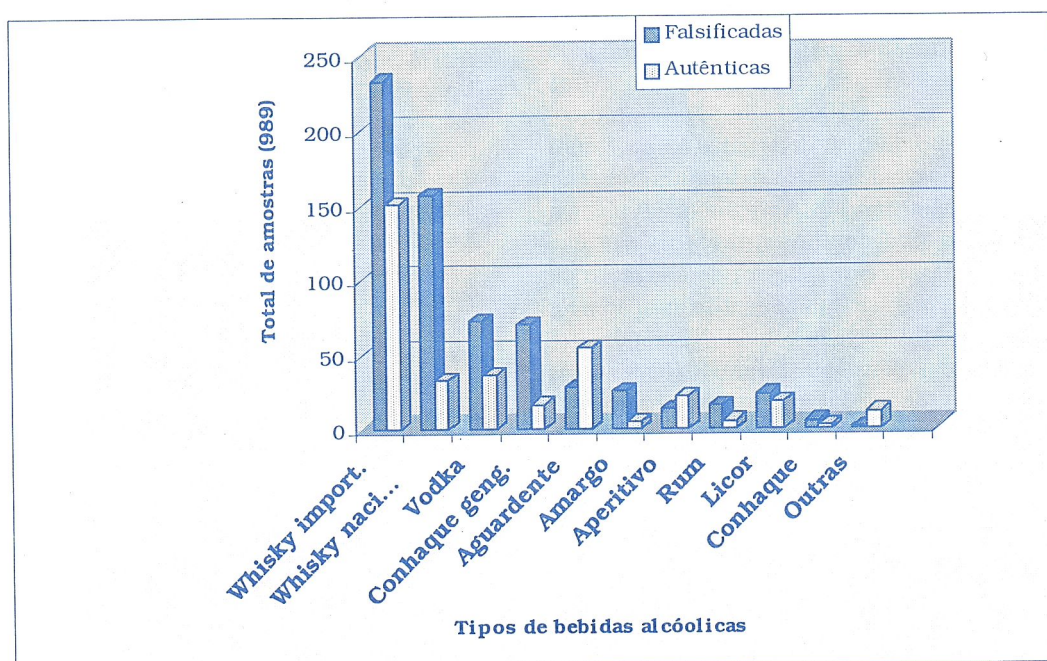


Figura 2. Distribuição das amostras (falsificadas e autênticas) por tipo de bebida alcoólica