

FREEPIK/DIVULGAÇÃO/JC

Pães de forma têm teor alcoólico acima do esperado e podem alterar resultado do bafômetro

CONSUMO » *De 10 marcas analisadas, 6 tiveram teor acima do esperado e 2 foram aprovadas*

Um estudo inédito identificou a presença de alto teor de álcool nas formulações de algumas das marcas de pães de forma mais consumidas pelos brasileiros. Desenvolvido pela Associação Brasileira de Defesa do Consumidor, também conhecida como Proteste, do grupo Euroconsumers, o estudo Tem álcool no seu pão de forma aponta que os níveis podem ser prejudiciais ao corpo humano, especialmente para crianças, lactantes e gestantes, podendo contribuir para a síndrome alcoólica fetal.

A pesquisa avaliou as dez marcas líderes de vendas no País: Visconti, Bauducco, Wickbold 5 Zeros, Wickbold Sem Glúten, Wickbold Leve, Panco, Seven Boys, Wickbold, Plusvita e Pullman. Entre elas, seis apresentaram teor alcoólico acima do esperado e somente as duas últimas foram aprovadas em todos os testes. As fabricantes afirmam que seguem protocolos de segurança e qualidade e que não foram notificadas do estudo nem tiveram acesso à metodologia para comentar especificamente os resultados da pesquisa.

De acordo com a Proteste, se os pães fossem bebidas, pela legislação, seis dessas marcas seriam consideradas alcoólicas. É que, no Brasil, para que uma bebida seja considerada como não alcoólica ela deve conter um teor máximo de etanol de 0,5%. Mas o número vai além desse limite entre os alimentos das seguintes marcas:

Visconti (3,37% de teor alcoólico), Bauducco (1,17% de teor alcoólico), Wickbold 5 zeros (0,89% de teor alcoólico), Wickbold sem glúten (0,66% de teor alcoólico), Wickbold leve (0,52% de teor alcoólico) e Panco (0,51% de teor alcoólico).

Ainda de acordo com o relatório, é possível supor que consumir apenas duas fatias do pão de algumas marcas poderia resultar em uma leitura positiva no teste do bafômetro. Para chegar à essa conclusão, o estudo considerou os limites listados como seguros pelo Departamento Estadual de Trânsito do Rio Grande do Sul (Detran-RS), que define que as taxas devem ser abaixo de 3,3g de álcool.

Segundo o estudo, embora na fabricação de pães a fermentação converta açúcares em álcool, os altos níveis encontrados nos produtos se dão pelo uso exagerado de conservantes para prevenir mofo e manter a integridade do pão.

Além disso, segundo a Proteste, se fossem medicamentos fitoterápicos, também seria necessário haver advertências nas embalagens. De acordo com as diretrizes pediátricas europeias, o valor limite para a presença de álcool em medicamentos fitoterápicos, sem a advertência, é de 6 mg por quilo de peso corporal para crianças. Nesse caso, as únicas marcas que não ultrapassaram o limite foram a Plusvita e Pullman, do grupo Bimbo.

O que dizem os citados

Veja o que dizem, em nota, as empresas citadas no estudo:

Wickbold e Seven Boys

O Grupo Wickbold, que detém a marca de mesmo nome e a Seven Boys, reforça que todas as receitas de produtos, assim como todas as áreas da empresa, seguem protocolos de segurança e qualidade, com o mais alto teor de controle, bem como cumpre toda a legislação vigente, dentro dos parâmetros impostos pelas normas estabelecidas. Como a fabricante não foi notificada sobre o referido estudo e a metodologia utilizada, não é possível qualquer manifestação sobre ele. Contudo, após ter acesso ao mesmo e a metodologia empregada, poderá prestar os esclarecimentos que se fizerem necessários, confirmando o legado de ética, transparência e respeito às pessoas que mantém há 86 anos.

Panco

A Panco é uma empresa com mais de 70 anos de presença no mercado brasileiro e que sempre teve sua atuação pautada pela conduta ética e compromisso com a qualidade de seus produtos, bem como com a saúde e segurança de todos os seus públicos.

A companhia atesta a adoção de práticas totalmente alinhadas aos mais rigorosos padrões de mercado e o cumprimento de todas as normas e legislações específicas vigentes para a produção de alimentos.

Para assegurar esses padrões, a companhia possui rígidos controles de qualidade (internos e envolvendo fornecedores externos), além de estabelecer mecanismos criteriosos de homologação de seus fornecedores de matérias-primas.

A respeito do estudo da Proteste, a Panco informa que não foi notificada em nenhum momento pelo responsável pelo levantamento, desconhecendo, portanto, sua metodologia. Além disso, esclarece que não utiliza etanol na fabricação do pão, mas que ele pode resultar do processo de fermentação, sendo que os resíduos não intencionais são aceitos pelas normas e legislações vigentes.

A empresa reitera o seu compromisso com a qualidade de seus produtos e está empenhada em realizar análises complementares para entender os pontos levantados e avaliar a necessidade de eventuais adaptações em seus processos.

A Panco também esclarece que seus produtos chegam, nas grandes lojas, até no máximo 48 horas depois de produzidos, garantindo a maciez, frescor e sabor que os consumidores merecem.

Bauducco e Visconti

A Pandurata Alimentos, responsável pela fabricação dos produtos Bauducco e Visconti, esclarece que adota rigorosos padrões de segurança alimentar em todo seu processo produtivo e na cadeia de fornecimento. A empresa possui a certificação BRCGS (British Retail Consortium Global Standard), reconhecida como referência global em boas práticas na indústria alimentícia, e segue toda a legislação e regulamentações vigentes.

Priorizando a qualidade de seus produtos, a Pandurata respeita as Normas de Boas Práticas de Fabricação e destaca que seus cuidados começam com uma criteriosa seleção de fornecedores se estendendo por todas as etapas de produção.