

Interpelação Escrita

Deputado José Maria Pereira Coutinho

“Transparência da informação quanto ao método de produção e fabricação dos alimentos.”

O nosso **Gabinete de Atendimento aos Cidadãos** tem recebido ultimamente muitos pedidos de apoio relacionados com a ausência de informação quanto à origem da fabricação dos pratos culinários consumidos em muitos restaurantes locais, ou seja, se o prato que lhes são servidos foram confeccionados de raiz na cozinha do restaurante com ingredientes frescos e métodos artesanais, ou se consiste num produto industrial pré-cozinhado, meramente reaquecido ou terminado no local do restaurante.

Estas práticas são cada vez mais recorrentes na indústria da restauração, nomeadamente em cadeias de fast food, cantinas, self-services e até em restaurantes tradicionais, na qual a aquisição de refeições ou componentes de refeições (sopas, molhos, pratos principais, sobremesas) são fabricados em série em grandes unidades de produção alimentar. Muitos dos queixosos indagaram se produtos que são transportados estão em condições controladas de temperatura e segurança microbiológica, aspecto que, sendo essencial, não esgota a questão da transparência a que é devida ao consumidor e que tem o direito de saber como foi preparada a refeição.

Neste momento, e em Macau, o cliente de um restaurante não dispõe de qualquer meio objectivo de saber se o prato que lhe é servido foi confeccionado de raiz na cozinha do restaurante, com ingredientes frescos e métodos artesanais, ou se consiste num produto industrial pré-cozinhado, meramente reaquecido ou terminado no local. A legislação em vigor foca-se sobretudo na segurança alimentar e na rotulagem de alergénios e não obriga a qualquer distinção no menu ou na comunicação ao público quanto ao modo de produção (fabricado em fábrica vs. confeccionado no restaurante).

Esta lacuna informativa coloca os consumidores numa posição de assimetria, impedindo-os de fazer escolhas esclarecidas com base em critérios de qualidade, frescura, origem dos alimentos e valor acrescentado local. Em países como França, a lei distingue entre pratos “fait maison” e os restantes, sendo essa menção

obrigatória nos menus.

De facto, existe uma zona cinzenta significativa entre o que é **"cozinhado no local"** e **"reaquecido ou terminado a partir de um produto industrial"**.

Além disso, o transporte e armazenamento de grandes volumes de refeições pré-preparadas, embora seguro quando bem executado, introduz riscos adicionais de ruptura da cadeia de frio, perda de valor nutricional e aumento do desperdício. A falta de regras claras sobre a informação ao consumidor pode ainda incentivar práticas de marketing enganoso, como a designação “caseiro” para produtos industriais reconfigurados.

1. Têm as autoridades competentes o conhecimento da dimensão real da utilização, de refeições ou componentes alimentares fabricados em massa por unidades industriais e transportados para restaurantes, em contraste com a confecção local nas cozinhas desses estabelecimentos?
2. Considerando desadequado e insuficiente o quadro legal actual no que respeita ao direito do consumidor a ser informado, antes da compra, se um prato servido em restaurante é inteiramente confeccionado no local ou se resulta de produção industrial pré-preparada, designadamente em unidades de catering externas, pelo que se pergunta de que medidas concretas poderão ser adoptadas para garantir essa transparência?
3. Vai o Governo de Macau implementar regulamentação específica que obrigue os restaurantes a identificar nos menus ou em local visível os pratos “confeccionados no estabelecimento” e os pratos “pré-preparados industrialmente”, à semelhança do modelo francês (menção “fait maison”), bem como a prever sanções para as situações de informação omissa ou enganosa?