

20 vinhos amostrados correspondem às normas de segurança a nível de conservantes e de metal pesado



Com o encanto único, o vinho é uma das bebidas bem consumidas por muitos consumidores, podendo ainda criar uma melhor atmosfera e uma sensação de cerimónia em banquetes, refeições e encontros. Em Macau pode-se encontrar à venda grande variedade de vinhos de diferentes origens e marcas. No sentido de verificar a segurança alimentar deste tipo de bebida, o CC cooperou com o Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) para realizar um teste aos vinhos comercializados em Macau, cujo resultado mostrou a não existência de anormalidades nas amostras recolhidas a nível de metal pesado e conservantes, estando todas essas em conforme com as relativas exigências de Macau.

Informações relativas às amostras

No presente teste foram recolhidas 20 amostras de vinho, todas adquiridas aleatoriamente pelo pessoal do CC e do Departamento de Segurança Alimentar (DSA) do IAM, na qualidade de consumidor em geral, nos supermercados e nas lojas de venda de vinhos em Macau. As amostras têm um volume compreendido entre 375 ml e 750 ml, sendo oriundas, conforme o rótulo, dos países seguintes: Alemanha, Espanha,

Chile, França, Portugal, Austrália, Itália, Nova Zelândia e Bulgária.

Itens do teste e resultado

Ao presente teste foram adoptados os Regulamentos Administrativos n.º 5/2024 (Normas relativas à utilização de aditivos alimentares em géneros alimentícios) e n.º 23/2018 (Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios) como fundamento e critérios de

determinação, tendo sido avaliados os teores de conservantes (ácido sórbico e ácido benzóico) e de chumbo às amostras.

Conservantes

Os conservantes podem inibir a deterioração dos géneros alimentícios prolongando o seu prazo de conservação, sendo o ácido sórbico e o ácido benzóico conservantes comumente utilizados em alimentos processados. Em termos gerais, a utilização de conservantes em quantidade dentro do limite do padrão não prejudica a saúde. No entanto, como os conservantes são susceptíveis de causar alergias, os indivíduos mais sensíveis devem consultar atentamente a composição constante do rótulo, verificando se o produto contém aditivos alimentares alergénicos, de modo a proteger a sua saúde e segurança.

Nos termos do Regulamento Administrativo n.º 5/2024 (Normas

O vinho tinto faz bem à saúde?

Qualquer das bebidas alcoólicas apresenta certos riscos à saúde. Considera-se que, devido ao seu efeito antioxidante, o consumo de vinho tinto faz bem à saúde, reduz o risco de doenças cardíacas, traz benefícios para a circulação sanguínea e oferece um efeito anti-inflamatório. No entanto, o consumo de vinho em excesso pode provocar impacto negativo à saúde, como o risco de danos ao fígado, a dependência e a obesidade, pelo que os consumidores devem beber vinho em quantidade moderada conforme o seu estado de saúde.

relativas à utilização de aditivos alimentares em géneros alimentícios), em vinho de uvas o limite máximo de ácido sórbico é de 200 mg/kg e não pode ser detectado ácido benzóico. O resultado reflecte que não se detectaram anormalidades nas amostras, estando todas em conformidade com as respectivas exigências legais.

Chumbo

O chumbo, que é um metal pesado, pode causar danos à saúde humana, como a ingestão da grande quantidade do mesmo num curto espaço de tempo pode provocar desconforto no sistema digestivo, anemia e até a morte. Por outro lado, a ingestão do baixo teor de chumbo, a longo prazo, também pode danificar o fígado e os rins e, sobretudo, perturbar o desenvolvimento intelectual das crianças. Nos termos do Regulamento Administrativo n.º 23/2018 (Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios), o limite máximo de chumbo em vinho de uvas é de 0,2 mg/kg. Segundo o resultado, não foi detectada nenhuma

anomalia em todas as 20 amostras recolhidas, que, portanto, estão de acordo com o respectivo requisito legal.

Conselhos do DSA sobre a escolha e o consumo saudável de vinhos

- Compre vinhos junto de uma loja de boa reputação, de modo a reduzir o risco de qualidade;
- Observe o estado da embalagem do vinho, não comprando aquele que tenha uma embalagem estragada ou esteja mal selado, no sentido de assegurar a sua qualidade;
- Leia atentamente as informações constantes do rótulo, bem como o teor alcoólico indicado, tomando opção com base na própria tolerância ao álcool;
- Deixe de consumir o vinho quando descobrir que apresente um aspecto turvo, um cheiro azedo irritante ou a mofo;
- O vinho intacto deve ser conservado num ambiente afastado da luz do sol directo, a uma temperatura constante e com humidade regulada; deve ser colocado na posição horizontal

permitindo que a rolha esteja sempre húmida evitando a oxidação; após aberto, deve ser selado com a rolha, conservado no frigorífico e consumido com a maior rapidez possível, ficando separado dos objectos de cheiro alheio;

- Controle bem o volume de consumo e assegure todos os detalhes na conservação, para não só desfrutar do prazer do vinho como também manter a boa saúde, alcançando assim um equilíbrio entre o gozo da delícia e a saúde;
- Aconselha-se o consumo do vinho durante refeições, não o bebendo de barriga vazia no sentido de evitar danos ao estômago; Não beba o vinho com a mistura de refrigerantes, para não acelerar a ingestão de álcool;
- Os indivíduos com necessidades especiais (incluindo grávidas, mulheres em amamentação, portadores de hepatopatia, pessoas alérgicas ao álcool e menores) não podem beber vinho; não é aconselhado o consumo de vinho ao mesmo tempo que se toma medicamentos, como antibióticos e analgésicos, de modo a evitar reacções adversas.



葡萄酒樣本資料及測試結果 Informações relativas aos vinhos amostrados e resultado do teste

編號 ^[1] N.º ^[1]	樣本基本資料 Informações básicas das amostras				檢測結果 ^[3] Resultado do teste ^[3]
	樣本名稱 Designação de amostra	規格 Volume	標籤聲稱產地 Origem declarada no rótulo	零售價 ^[2] (澳門元) Preço de retalho ^[2] (Pataca)	
1	BROWN BROTHERS MOSCATO ROSÉ 2021 VINTAGE	750mL	澳洲 Austrália	95.00	✓
2	CAVA HELLO KITTY	750mL	西班牙 Espanha	100.00	✓
3	CHARLES DE FÈRE SPARKLING WINE	750mL	法國 França	115.00	✓
4	CHÂTEAU Couffin du Périer CÔTES DE BOURG 2016	750mL	法國 França	198.00	✓
5	CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE PAUILLAC 2015	375mL	法國 França	368.00	✓
6	CHIARO MOSCATO VINO FRIZZANTE	750mL	意大利 Itália	95.00	✓
7	DÃO RIBEIRO SANTO GRANDE ESCOLHA 2010	750mL	葡萄牙 Chile	306.00	✓
8	DÃO VINHA PAZ RESERVA 2015	750mL	葡萄牙 Chile	218.00	✓
9	DOMAINE BESSA VALLEY ENIRA RESERVA WINE WITH PGI-THRACIAN LOWLANDS 2016	750mL	保加利亞 Bulgária	168.00	✓
10	DON MELCHOR CABERNET SAUVIGNON 2019	750mL	智利 Chile	845.00	✓
11	DUMANGIN CHAMPAGNE L'EXTRA BRUT	750mL	法國 França	320.00	✓
12	GABEL 2018 SPÄTBURGUNDER	750mL	德國 Alemanha	175.00	✓
13	MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	750mL	法國 França	308.00	✓
14	Penfolds BIN 2 SHIRAZ MATARO 2020	750mL	澳洲 Austrália	185.00	✓
15	PIO CABERNET SAUVIGNON 2019	750mL	智利 Chile	105.00	✓
16	QUINTA DA BACALHÔA CABERNET SAUVIGNON 2019	750mL	葡萄牙 Chile	219.00	✓
17	QUINTA DO CASAL BRANCO ALVARINHO VINHO BRANCO 2020 WHITE WINE	750mL	葡萄牙 Chile	68.00	✓
18	TÁVORA-VAROSA D.O.C 2020 Rosé Bruto	750mL	葡萄牙 Chile	123.00	✓
19	VILLA MARIA SINGLE VINEYARD TAYLORS PASS Pinot Noir MARLBOROUGH 2018	750mL	新西蘭 Nova Zelândia	585.00	✓
20	Willi Schaefer RIESLING SPÄTLESE 2020	750mL	德國 Alemanha	398.00	✓

註:

- [1] 樣本按外文字母順序排列。
 [2] 不同零售點有價格差異。
 [3] 判定依據:根據本澳第5/2024號行政法規《食品中食品添加劑使用標準》規定,葡萄酒防腐劑山梨酸的最高限量為200mg/kg及苯甲酸不得檢出;另外,根據本澳第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》,葡萄酒重金屬鉛的最高限量為0.2mg/kg。
 “✓”表示受檢樣本的防腐劑及重金屬含量均未見異常,符合本澳相關法規要求。

Obs.:

- [1] As amostras são organizadas por ordem alfabética.
 [2] Os preços podem variar entre diferentes pontos de venda.
 [3] Critérios de determinação: Nos termos do Regulamento Administrativo n.º 5/2024 (Normas relativas à utilização de aditivos alimentares em géneros alimentícios), em vinho de uvas o limite máximo de ácido sórbico é de 200 mg/kg e não pode ser detectado ácido benzóico; por outro lado, nos termos do Regulamento Administrativo n.º 23/2018 (Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios), o teor de chumbo em vinho de uvas não pode exceder 0,2 mg/kg.
 “✓” significa que não se detectaram anormalidades nas amostras em termos de conservantes e de metal pesado, estando todas em conformidade com as respectivas exigências legais.