

Fiscalização falha, distribuidor 'de rua' e garrafas a R\$ 1: crise do metanol expõe quadro propício a fraudes no setor de bebida

Onda recente de intoxicações chegou a 195 casos notificados até a noite deste sábado, incluindo a primeira suspeita no Rio

Por **Filipe Vidon** e **Hyndara Freitas** — São Paulo

05/10/2025 03h30 · Atualizado agora



Garrafas de destilado em estabelecimento paulista durante ação de fiscalização: casos de intoxicação por metanol estão associados a uísque, gim e vodca — Foto: Pablo Jacob/Divulgação/Governo do Estado de São Paulo

No anúncio, a descrição é singela: “Garrafas para artesanato”. Com rótulos e tampas originais, chegam a ser vendidas na internet por apenas R\$ 1. Contudo, o descarte inadequado de vasilhames que antes continham bebidas como vodca, uísque e gim — todas associadas à onda recente de intoxicações por metanol, com 195

casos notificados até a noite de ontem, incluindo a primeira suspeita no Rio — é um dos elementos que fortalece redes de produção clandestina e falsificação. Especialistas apontam ainda outros fatores de risco, como falhas na fiscalização e distribuidores “paralelos”, sem vínculo com grandes fabricantes e que, muitas vezes, comercializam itens sem apresentar sequer nota fiscal. O dono de um bar interditado na semana passada nos Jardins, bairro nobre na capital paulista, chegou a admitir ter fechado negócio desse modo com um “vendedor de rua”. Uma cliente ficou cega após consumir uma caipirinha comprovadamente com metanol no local.

O GLOBO percorreu nos últimos dias diversos bares e restaurantes de São Paulo, onde a crise teve início e que segue concentrando a fatia mais expressiva de casos, com a segunda morte causada pela substância confirmada ontem. Os proprietários contam ser comum que representantes comerciais batam às suas portas oferecendo catálogos de bebidas alcoólicas. Às vezes, eles trabalham para grandes distribuidoras, já conhecidas no mercado. Em outras ocasiões, contudo, tratam-se de figuras mais obscuras, que surgem com preços aparentemente convidativos.

— Sempre passam por aqui, oferecem. Agora já sabem que a gente não recebe, aí não vêm mais, mas antes era comum — narra o gerente de um espaço tradicional na Vila Olímpia.



Um dono de dois bares na mesma região reforça que “todos os dias surge uma nova distribuidora”. Ele conta que por vezes essas empresas conseguem bons negócios apresentando descontos expressivos ou até mesmo pedindo abertamente para não emitir nota.

— Se estou comprando uma bebida que em qualquer mercado custa R\$ 120 e pago R\$ 60, é roubada, contrabandeada ou adulterada. Não é só a adulteração. Às vezes, compra-se o mais barato não achando que é falsificado, mas que é contrabando. Só que as duas práticas são criminosas — pontua o advogado David Fernando Rodrigues, especializado na área de Propriedade Intelectual, do escritório Montaury Pimenta, Machado & Vieira de Mello.



Servidora averigua geladeira; professor frisa importância da prevenção — Foto: Pablo Jacob/Divulgação/Governo do Estado de São Paulo

Mercado de R\$ 62 bilhões

Na verdade, trata-se de um setor que convive há décadas com produtos adulterados e contrabandeados como prática cotidiana. Estimativas indicam que o mercado ilícito de bebidas alcoólicas movimenta, sozinho, R\$ 62 bilhões por ano no país.

Uma das razões para as cifras tão expressivas é um cenário no qual a fiscalização patina recorrentemente, aponta Fernando Aith, professor de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP). Ele explica que até há um controle mais rigoroso quando se trata de grandes empresas — para além disso, entretanto, as responsabilidades vão se dispersando.

— A atividade preventiva gera pouco retorno eleitoral, porque as pessoas não veem. Percebem agora, quando falha. Só que falhou porque a gente não preveniu — analisa o professor. — E não é que não tenhamos um sistema bem montado para isso, é que a gente sucateou e não dá o devido valor a esse tipo de serviço público, que é fundamental e invisível.

Aith levanta duas hipóteses como causa para a crise atual. Uma delas é a de que alguma indústria de porte devidamente registrada tenha “pisado na bola pesadamente”, o que indicaria, por tabela, uma incapacidade do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) em conter os efeitos desse erro.

— Mas existe a possibilidade de ser origem de produto criminoso, uma fábrica clandestina que se utiliza de garrafas que foram para o lixo, por exemplo. Se for este caso, aí é uma falha de segurança pública mesmo. De todo modo, fica evidente a importância de ter uma Vigilância atuante, principalmente local — diz.

Em nota, a prefeitura de São Paulo informou que a Vigilância Sanitária municipal realiza inspeções “priorizadas de acordo com o risco à saúde”. As fiscalizações incluem “verificação da procedência dos produtos (nota fiscal de aquisição), presença do lacre de segurança, integridade e legibilidade da rotulagem, dados obrigatórios do fabricante ou importador, número do lote e registro no órgão oficial”.

Já a Secretaria Nacional do Consumidor informou que tanto o Ministério da Agricultura quanto o SNVS, que congrega as vigilâncias sanitárias federal, estaduais e municipais, exercem papel de regulação e controle. Além disso, quando constatada a ocorrência de crime, é função da Polícia Civil realizar a fiscalização e investigação, salvo nas hipóteses que atraem a competência federal, como no presente panorama. Ao governo federal, caberia “a gestão estratégica do tema”. O governo de São Paulo não retornou ao pedido de posicionamento.



Garrafas apreendidas em SP: descarte irregular é um risco — Foto: Pablo Jacob/Divulgação/Governo do Estado de São Paulo

Foco nas ‘homologadas’

Bares e representantes do setor ouvidos pelo GLOBO frisam que distribuidoras classificadas como “homologadas” são, hoje, a maior garantia para quem compra bebidas alcoólicas. Na prática, a certificação indica que elas atuam oficialmente junto a fabricantes de peso e grandes multinacionais que operam no país, como Diageo (das marcas Johnnie Walker, Tanqueray, Smirnoff, Cîroc e Ketel One, por exemplo), Pernod Ricard (Absolut, Beefeater, Jameson, Ballantine’s e Chivas Regal, entre outras) e Brown Forman (Jack Daniels, El Jimador e mais).

No entanto, as companhias nem sempre detalham publicamente como escolhem essas distribuidoras ou quais são os critérios e regras que elas precisam seguir em relação à segurança das bebidas, por exemplo. No site das maiores fabricantes, raramente existe uma lista de quais são as distribuidoras autorizadas — a Diageo passou a publicar a lista dos fornecedores oficiais desde a última sexta-feira (3) e a Campari também divulga.

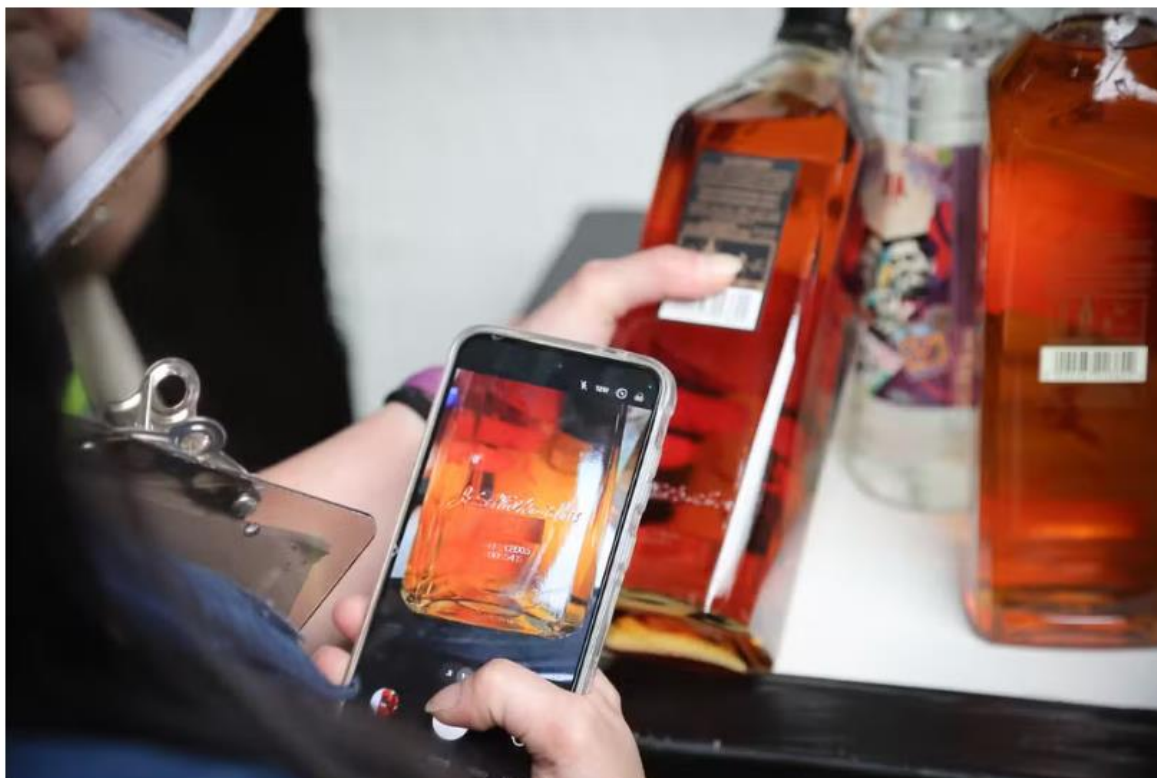
O GLOBO procurou as grandes empresas de destilados sobre o tema e não recebeu resposta. A Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe) afirmou que atua “fortemente no combate ao mercado ilegal, na orientação sobre exigências regulatórias e na promoção do consumo responsável”. A entidade acrescenta que, nos últimos dias, aumentou os treinamentos “para orientar funcionários e parceiros sobre a identificação de bebidas falsificadas e a importância da legalidade e regularidade no setor”.

Responsável por fornecer cervejas Heineken e destilados da Diageo, entre outros produtos, para supermercados, bares e restaurantes no Rio e em São Paulo, a GRF Distribuição é uma dessas empresas homologadas. O CEO Edson Bregolato explica que, para tal, foi preciso passar por um processo demorado, que inclui auditoria e a comprovação de que possui sistemas automatizados e estabilidade financeira.

— A distribuidora homologada é uma extensão da indústria, que não consegue atender o mercado inteiro. Outro ponto é a estabilidade, meu cliente pode fazer pedido toda semana, em alguns casos o cliente é um restaurante menor que não tem como comprar grandes quantidades, e eu preciso conseguir entregar o produto toda semana. Os estabelecimentos onde as pessoas consumiram as bebidas precisam comprovar de onde eles estão comprando o produto. Se o cara comprou do informal, sem nota, ele não vai ter como comprovar. — resume.

Outra distribuidora oficial de grandes marcas como a Diageo é a Continental Bom Dia, com mais de 40 anos no mercado. Massimo Picarelli, um dos sócios da empresa, afirma que a disputa com o mercado ilegal é "um grande desafio", mas que a garantia de procedência da mercadoria fala mais alto.

— Estamos preocupados com a repercussão em toda cadeia, principalmente no mercado de bebidas destiladas. A imagem de diversas empresas deve ser arranhada, e isso tem um impacto no consumidor. Muitas das práticas condenáveis do mercado estão sendo expostas, e esperamos que isso sirva como desestímulo à informalidade. — avalia.



Ação de fiscalização em São Paulo — Foto: Pablo Jacob/Divulgação/Governo do Estado de São Paulo

O dilema dos vasilhames

Em outra frente que ameaça a segurança da cadeia produtiva, proprietários de bar chegam a receber propostas de produtores artesanais para negociar garrafas de vidro já consumidas. O risco se dá porque os recipientes que armazenam as marcas mais famosas, sobretudo no caso dos destilados, são produzidos de forma exclusiva para cada bebida. Itens que não são devidamente inutilizados, portanto, viram um convite à falsificação.

— A garrafa do Johnny Walker é só do Johnny Walker, e a da Absolut é só dela. Mas às vezes alguém que trabalha num bar, quando uma garrafa esvazia, guarda para ganhar um troco a mais — lamenta Lucien Belmonte, presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Vidro (Abividro), citando políticas de logística reversa como um recurso no combate à ilegalidade.

Em alguns estabelecimentos, há parcerias com cooperativas de reciclagem para o descarte das garrafas. Em outros, isso depende da coleta seletiva da prefeitura. De modo geral, porém, não existe um protocolo estabelecido para se desfazer dos vasilhames.

Nas redes sociais, há garrafas de cerveja vendidas a R\$ 1 o quilo, ou a R\$ 10 por unidade no caso de bebidas premium — como uísque e vodcas renomadas. Uma vez nas mãos de criminosos, esses recipientes podem ser preenchidos com líquidos adulterados e possivelmente tóxicos, como o metanol, até voltarem ao mercado enganando o consumidor.

— Estamos reforçando os protocolos com donos de bares e restaurantes para que verifiquem a garrafa, se tem algum tipo de sinal de utilização, se a embalagem está bem impressa, porque essas grandes marcas têm protocolos de qualidade rigorosos — frisa Gabriel Pinheiro, diretor da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel SP).

Enquanto o setor reforça a cautela, os clientes também reveem hábitos. Na noite de anteontem, no primeiro “sextou” após o início da crise, alguns estabelecimentos da capital paulista até tentavam atrair clientes com promoções de destilados, mas o que dominou as mesas foi a cerveja. Ou, no máximo, os drinques servidos em latinhas fechadas.

— Eu cheguei a olhar o Aperol no cardápio, pensei, será que... E aí todo mundo se olhou e falou que também não dá para garantir, então a gente foi no drinque pronto mesmo — disse Bárbara Santos, enquanto dividia uma mesa na Rua Augusta com dois amigos.