EXCLUSIVO INVESTIGAÇÃO

# O denunciante dos abusos no grande negócio do camarão indiano

Há seis meses, Joshua Farinella aceitou um emprego de sonho numa fábrica de transformação de camarão na Índia. O que encontrou era outra coisa – indícios de múltiplos crimes.

**The Outlaw Ocean Project**

5 de Maio de 2024, 7:10

O denunciante do negócio do camarão

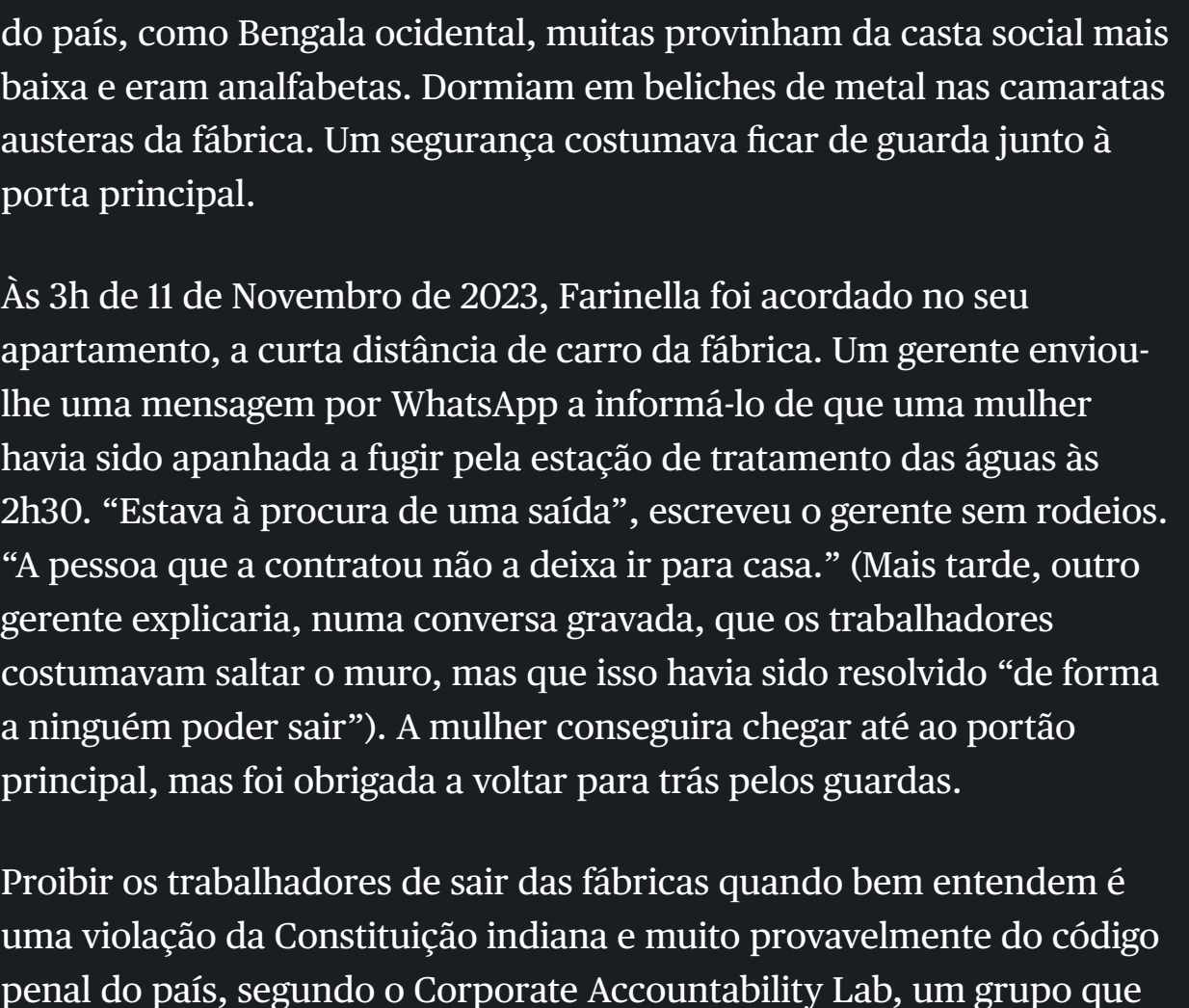
Ouça este artigo 00:00 Gostaria de ouvir? Assine já 22:57

A 29 de Outubro de 2023, um americano de 45 anos chamado Joshua Farinella apanhou um avião para a cidade de Amalapuram, perto da costa Leste da Índia, para começar o seu novo trabalho como gerente de uma fábrica de transformação de camarão. Farinella, de cabeça rapada e voz suave, barba impecavelmente aparada e braços tatuados de cima a baixo, estava entusiasmado com a perspectiva de viver fora pela primeira vez. É verdade que seria um trabalho de grande pressão e que teria saudades de Christa, a sua mulher, mas tinha conseguido negociar um salário de 300 mil dólares por ano (280 mil euros), mais do dobro do que ganhava noutra empresa de marisco nos EUA. Dizia a brincar que era o trabalhador do camarão mais bem pago não sendo dono da sua própria empresa. Pensou que, se se conseguisse aguentar dois ou três anos, ficaria com a vida garantida: ia conseguir fazer melhorias na sua autocaravana, pagar o empréstimo do carro e pôr algum dinheiro de lado para a universidade da enteada.

A fábrica situava-se a 9,5 km a nordeste de Amalapuram, cercada por um muro de dois metros de altura, com arrozais e coqueiros à volta. Seguranças patrulhavam a área, um cenário comum em instalações como esta. No interior havia um complexo com pouco mais de três hectares onde o camarão, criado em lagoas próximas, era descabeçado, limpo, tratado com produtos químicos para o manter húmido e depois exportado.

Só em 2023, a fábrica, arrendada por uma empresa chamada Choice Canning, encheu as secções de congelados de superfícies como o Walmart, Price Chopper, ShopRite e Hannaford com cerca de 9,5 toneladas de camarão embalado (o Walmart e o Ahold Delhaize, a empresa-mãe da Hannaford, disseram estar a investigar as alegações. O Shoprite e o Price Chopper não responderam ao pedido para comentar).

Quando chegou à fábrica, Farinella ficou impressionado com a multidão de trabalhadores que passava pelo portão. Fazia lembrar um terminal de aeroporto, embora parecesse haver mais gente a chegar do que a partir. Nos dias seguintes, apercebeu-se da mão-de-obra que era necessária para transformar camarão nas quantidades exigidas pela sede – 40 contentores ou mais de 600 toneladas por mês. Num dia, podia haver mais de 650 trabalhadores na fábrica, normalmente subcontratados.



Trabalhadores descalços vestidos com *T-shirts*, calças de ganga e outras roupas casuais recebem instruções numa área de armazenamento numa fábrica de transformação de camarão da Choice Canning em Amalapuram, Índia, em Outubro de 2023 CORTESIA JOSHUA FARINELLA

Centenas de trabalhadores viviam em Andra Pradexe e iam para casa ao final do dia. Os restantes eram migrantes que dormiam na fábrica e eram o pilar de toda a operação. A fábrica funcionava dia e noite, numa constante corrida contra o calor que ameaçava estragar o camarão. Os migrantes eram sobretudo mulheres, quase todas das zonas mais pobres do país, como Bengala ocidental, muitas provinham da casta social mais baixa e eram analfabetas. Dormiam em beliches de metal nas camaratas austeras da fábrica. Um segurança costumava ficar de guarda junto à porta principal.

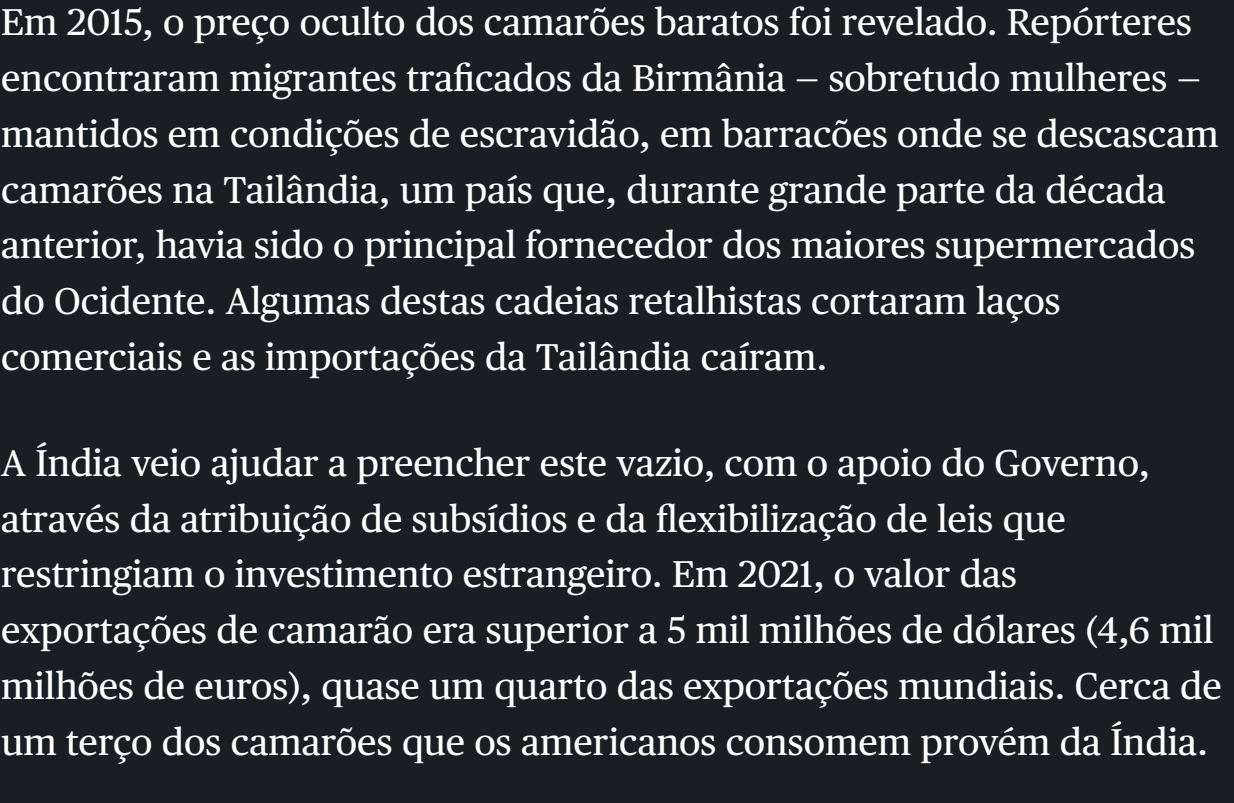
Às 3h de 11 de Novembro de 2023, Farinella foi acordado no seu apartamento, a curta distância de carro da fábrica. Um gerente enviou-lhe uma mensagem por WhatsApp a informá-lo de que uma mulher havia sido apanhada a fugir pela estação de tratamento das águas às 2h30. “Estava à procura de uma saída”, escreveu o gerente sem rodeios. “A pessoa que a contratou não a deixa ir para casa.” (Mais tarde, outro gerente explicaria, numa conversa gravada, que os trabalhadores costumavam saltar o muro, mas que isso havia sido resolvido “de forma a ninguém poder sair”). A mulher conseguira chegar até ao portão principal, mas foi obrigada a voltar para trás pelos guardas.

Proibir os trabalhadores de sair das fábricas quando bem entendem é uma violação da Constituição indiana e muito provavelmente do código penal do país, segundo o Corporate Accountability Lab, um grupo que investiga e luta contra abusos empresariais. Numa conversa gravada, um gerente explicou a Farinella que alguns funcionários podiam sair duas vezes por semana para ir ao mercado. Não havia razão nenhuma para tentarem fugir em plena madrugada, pensou Farinella.

Horas mais tarde, quando chegou às instalações, tentou obter uma resposta sobre o que tinha acontecido. Um responsável dos Recursos Humanos disse tratar-se de um mal-entendido – afinal, a mulher não tinha a intenção de fugir. Foi um sinal de alerta.

Farinella trabalhava no sector alimentar desde 2015. A Choice Canning produzia refeições congeladas na sua terra natal e, nesse ano, ofereceu-lhe trabalho como responsável de controlo de qualidade, supervisionando o cumprimento das regras de segurança alimentar. Ainda trabalhou noutra empresa de marisco, Lundi’s Fisheries, onde garantia que a cadeia de abastecimento cumpria os regulamentos, antes de regressar à sua antiga empresa, em 2023. Estava habituado a buracos nas contas e a falhas nas auditorias, mas isto parecia ser mais grave. Farinella, que cresceu numa antiga cidade mineira da Pensilvânia, filho de um veterano do Vietname e de uma funcionária da Segurança Social, foi um rapaz problemático, viveu algum tempo na rua e somou condenações por conduzir alcoolizado e tentar levantar cheques falsos. Manteve-se afastado da família desde então, tendo deixado de falar com os pais por não aceitarem o seu casamento com uma mulher negra.

Na Índia, deu por si a encobrir a sobrelotação na fábrica, engendrando planos para esconder os trabalhadores quando apareciam os inspectores. E a enganar os clientes quanto à proveniência e qualidade do camarão, mentindo sobre a sua certificação ou viveiro de origem. Disse ainda ter-lhe sido ordenado que enviasse remessas de camarão contaminado para a América. Era desesperante como os gerentes conseguiam ser evasivos, afirmou, mas por vezes eram também surpreendentemente francos. Farinella registou as suas interacções com eles em gravações secretas, *screenshots* e em milhares de páginas de documentos. “Há anos que travava esta luta à distância”, disse, referindo-se aos tempos como responsável pela segurança alimentar e garantia de qualidade. “Depois, dei por mim no centro de tudo. Não só no centro, era literalmente minha função garantir que estes esquemas continuavam a ocorrer.”



Amalapuram, perto da costa Leste da Índia: em 2021, o valor das exportações de camarão era superior a 5 mil milhões de dólares (4,6 mil milhões de euros), quase um quarto das exportações mundiais BEN BLANKENSHIP/THE OUTLAW OCEAN PROJECT

## “É triste, mas é a realidade”

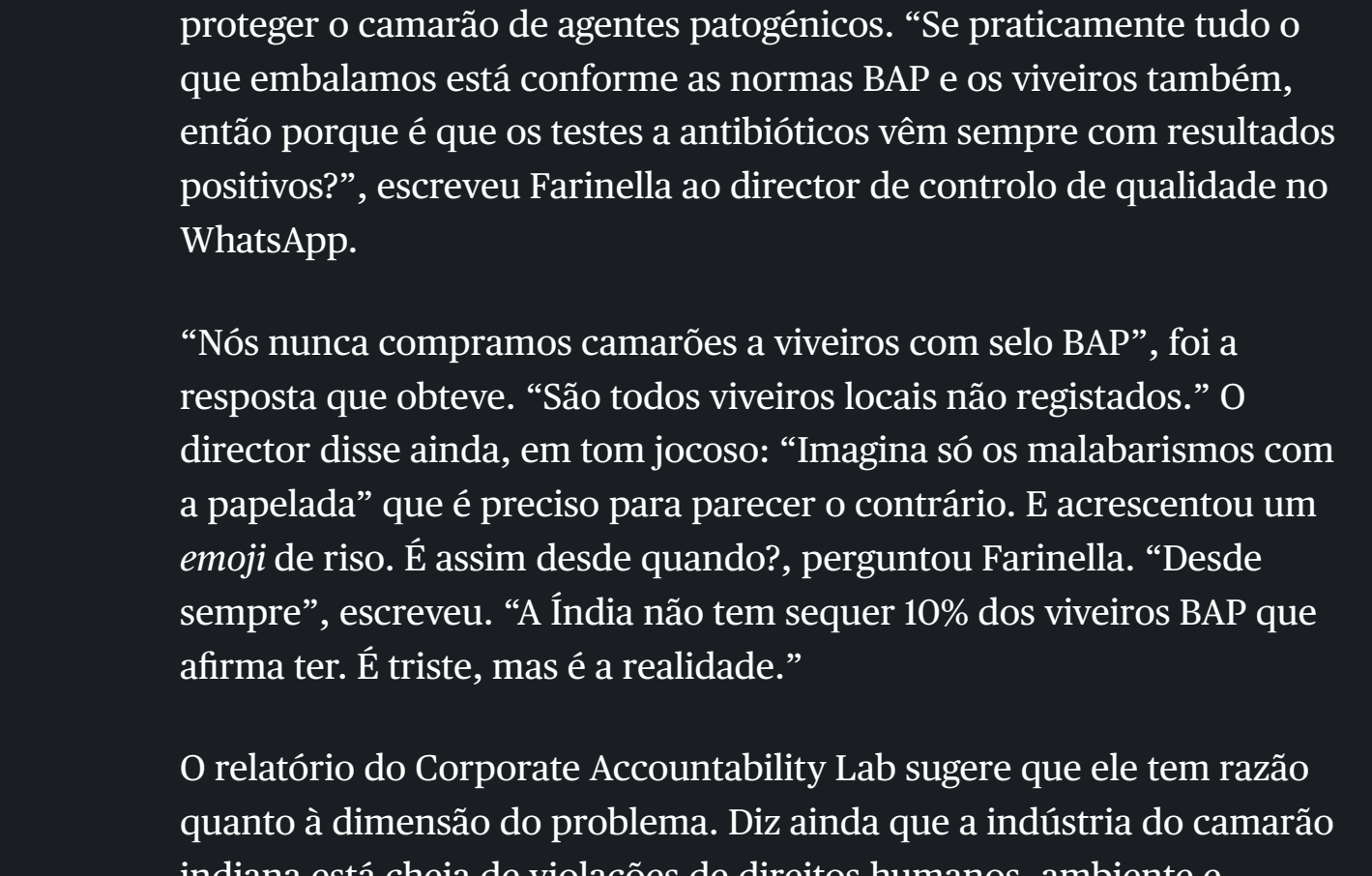
Os americanos devoram, em média, cerca de três quilos de camarão por ano, um valor que duplicou numa geração. Em 2001, os crustáceos custavam cerca de 24 dólares por quilo (22,4 euros), no pico dos preços médios, sendo considerados uma iguaria. Desde então, os restaurantes e supermercados começaram a importá-los e os preços caíram a pique. Hoje em dia, há marisqueiras que oferecem “camarão à discrição” por 25 dólares.

Em 2015, o preço oculto dos camarões baratos foi revelado. Repórteres encontraram migrantes traficados da Birmânia – sobretudo mulheres – mantidos em condições de escravidão, em barracões onde se descascam camarões na Tailândia, um país que, durante grande parte da década anterior, havia sido o principal fornecedor dos maiores supermercados do Ocidente. Algumas destas cadeias retalhistas cortaram laços comerciais e as importações da Tailândia caíram.

A Índia veio ajudar a preencher este vazio, com o apoio do Governo, através da atribuição de subsídios e da flexibilização de leis que restringiam o investimento estrangeiro. Em 2021, o valor das exportações de camarão era superior a 5 mil milhões de dólares (4,6 mil milhões de euros), quase um quarto das exportações mundiais. Cerca de um terço dos camarões que os americanos consomem provém da Índia.

A Choice Canning é um dos maiores fornecedores indianos no mercado. Tem sede em duas grandes cidades da Índia, Kochi e Chennai, assim como em Jersey City, tendo exportado, em 2023, mais de 80 milhões de dólares (74,6 milhões de dólares) de camarão para os EUA.

Em Novembro de 2022, anunciou que iria ser a primeira empresa indiana a tornar-se membro da Global Seafood Alliance (GSA), uma organização que promove práticas responsáveis. A Choice Canning pretendia a certificação de qualidade da Aliança, o referencial Best Aquaculture Practices (BAP) (Melhores Práticas de Aquacultura), que atesta a qualidade das práticas em cada fase da linha de produção dos fornecedores de marisco. De acordo com a empresa, a fábrica de Amalapuram tem o selo de aprovação BAP, assim como os viveiros que a empresa utiliza. (Confrontada com estas denúncias, a Global Seafood Alliance afirma que as leva muito a sério e que irá investigar qualquer indício de violação).



A fábrica de processamento de camarão da Choice Canning em Amalapuram, na Índia, situa-se num terreno com pouco mais de três hectares, rodeado de arrozais e coqueiros BEN BLANKENSHIP/THE OUTLAW OCEAN PROJECT

Farinella não conseguia perceber como é que os testes à presença de antibióticos nos camarões davam tantas vezes resultado positivo. Nos EUA, a Food and Drug Administration (FDA) proíbe o uso de fármacos neste marisco. (A FDA não respondeu ao pedido para comentar.)

Grande parte dos camarões produzidos na Índia cresce em pequenos viveiros de aquacultura. O Corporate Accountability Lab descobriu num relatório divulgado este mês que muitos deles usam antibióticos para proteger o camarão de agentes patogénicos. “Se praticamente tudo o que embalamos está conforme as normas BAP e os viveiros também, então porque é que os testes a antibióticos vêm sempre com resultados positivos?”, escreveu Farinella ao director de controlo de qualidade no WhatsApp.

“Nós nunca compramos camarões a viveiros com selo BAP”, foi a resposta que obteve. “São todos viveiros locais não registados.” O director disse ainda, em tom jocoso: “Imagina só os malabarismos com a papelada” que é preciso para parecer o contrário. E acrescentou um *emoji* de riso. É assim desde quando?, perguntou Farinella. “Desde sempre”, escreveu. “A Índia não tem sequer 10% dos viveiros BAP que afirma ter. É triste, mas é a realidade.”

O relatório do Corporate Accountability Lab sugere que ele tem razão quanto à dimensão do problema. Diz ainda que a indústria do camarão indiana está cheia de violações de direitos humanos, ambiente e segurança, incluindo situações de trabalho forçado, e que as auditorias BAP e de organizações afins têm falhas.

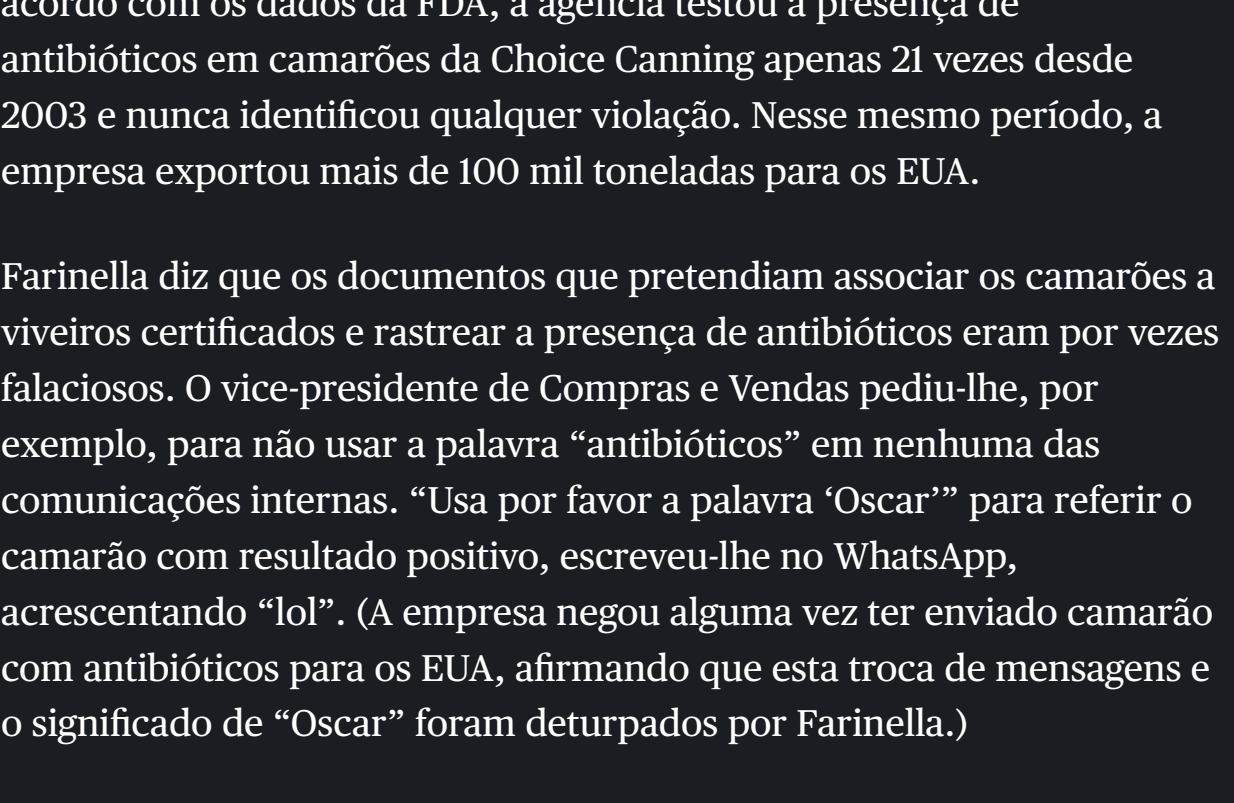
A Choice Canning contratou uma empresa, a SGS, para realizar auditorias diárias, para uso interno, com o objectivo de ajudar a monitorizar as condições de higiene. Estas deram várias vezes conta de problemas sanitários, tais como cheiro a podre, presença de moscas, lodo, resíduos, falta de gelo, frigoríficos avariados, máquinas contaminadas com algas e fungos, pêlos e manchas negras nos camarões, e uma escarradeira cheia de tabaco de mascar no chão da fábrica. Todos os anos, a mesma empresa produzia também uma auditoria pública em que atestava as melhores práticas de higiene na fábrica. (A SGS afirma que não pode divulgar os resultados das auditorias por razões de confidencialidade, mas que estas foram conduzidas nos termos acordados com o cliente.)

## Camarões com “Oscar”

“Envia”, dizia a mensagem de WhatsApp.

Foi uma surpresa, até para as baixas expectativas que Farinella já tinha em Amalapuram. O seu patrão, Jacob Jose, o vice-presidente do departamento de compras e vendas, e o filho do CEO Jose Thomas, conhecido como JT, acabavam de ser informados de 225 casos de camarão cru destinado aos supermercados Aldi South, nos EUA, que haviam acusado presença de antibióticos.

O uso generalizado de antibióticos na agricultura está a provocar o aumento da resistência à medicação necessária para tratar vários tipos de infecções em todo o mundo. Em 2019, o Centro de Controlo e Prevenção de Doenças, uma agência governamental americana, referiu que ocorrem todos os anos 3 milhões de infecções resistentes a antibióticos nos EUA, levando à morte de dezenas de milhares de pessoas.



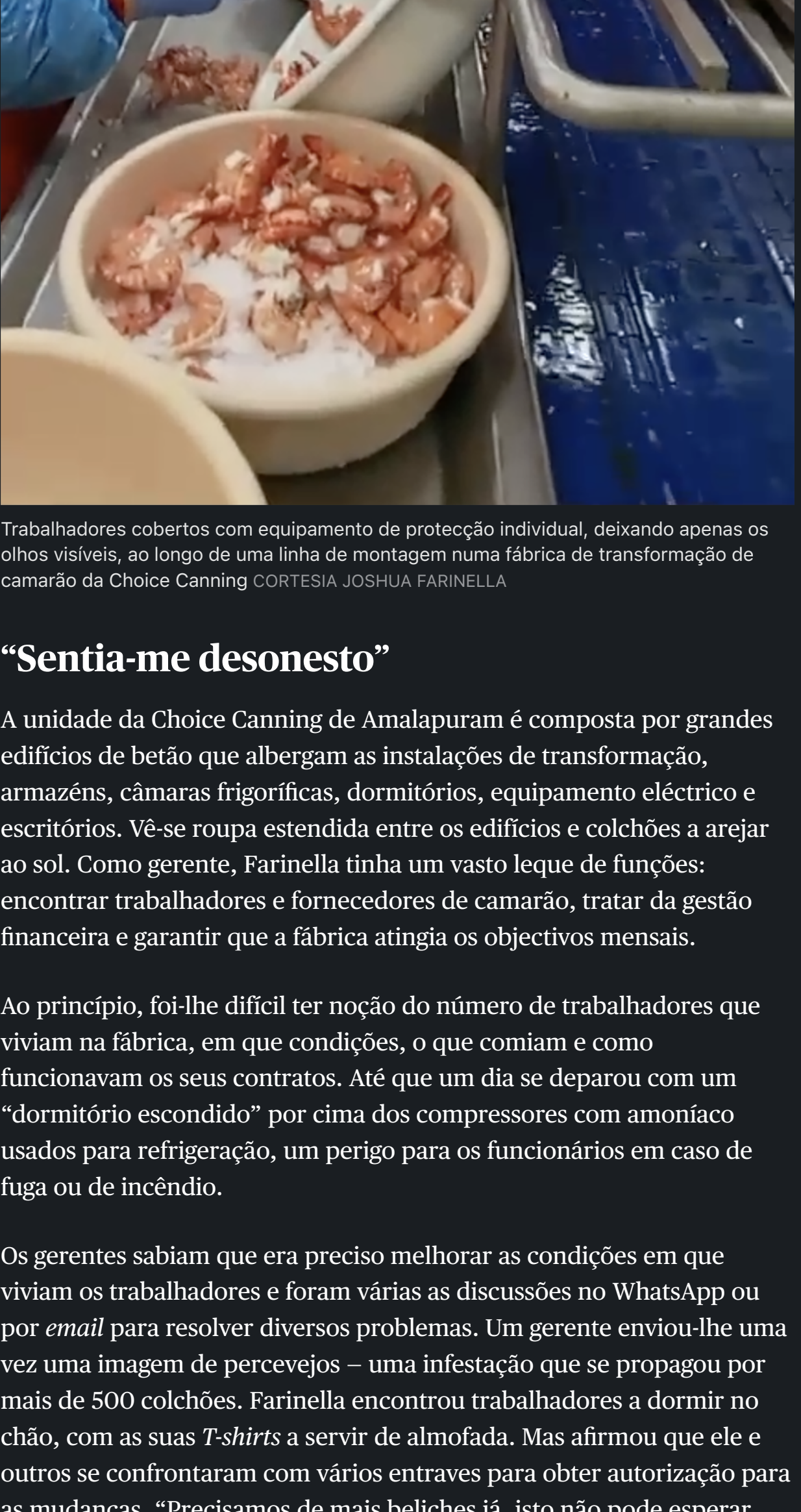
José Thomas e os seus dois filhos

Apesar de a FDA proibir a importação de camarões tratados com antibiótico, a agência apenas inspecciona cerca de 1% do camarão importado. Já a UE verifica 50% do camarão proveniente da Índia. As probabilidades de uma remessa contaminada da Choice Canning ou de outras empresas ser apanhada são baixas, segundo os investigadores. Um relatório da empresa demonstra que mais de 250 toneladas de camarão com presença de antibióticos deram entrada nas instalações de Amalapuram em 2023.

É difícil dizer com precisão quanto deste camarão chegou aos EUA, mas documentos sugerem que várias remessas chegaram ao destino. De acordo com os dados da FDA, a agência testou a presença de antibióticos em camarões da Choice Canning apenas 21 vezes desde 2003 e nunca identificou qualquer violação. Nesse mesmo período, a empresa exportou mais de 100 mil toneladas para os EUA.

Farinella diz que os documentos que pretendiam associar os camarões a viveiros certificados e rastrear a presença de antibióticos eram por vezes falaciosos. O vice-presidente de Compras e Vendas pediu-lhe, por exemplo, para não usar a palavra “antibióticos” em nenhuma das comunicações internas. “Usa por favor a palavra ‘Oscar’” para referir o camarão com resultado positivo, escreveu-lhe no WhatsApp, acrescentando “lol”. (A empresa negou alguma vez ter enviado camarão com antibióticos para os EUA, afirmando que esta troca de mensagens e o significado de “Oscar” foram deturpados por Farinella.)

Apesar de discordar da política da empresa, Farinella diz ter feito o que lhe mandaram. “Quase cinco toneladas de Oscar embaladas para a Wakefern. O que é que fazemos?”, escreveu no WhatsApp para o vice-presidente de vendas a 1 de Fevereiro de 2024. “Envia num contentor”, respondeu o executivo. E lá foi para os EUA em caixas que diziam “totalmente natural”. (A Wakefern não respondeu ao pedido para comentar.)



Trabalhadores cobertos com equipamento de protecção individual, deixando apenas os olhos visíveis, ao longo de uma linha de montagem numa fábrica de transformação de camarão da Choice Canning CORTESIA JOSHUA FARINELLA

## “Sentia-me desonesto”

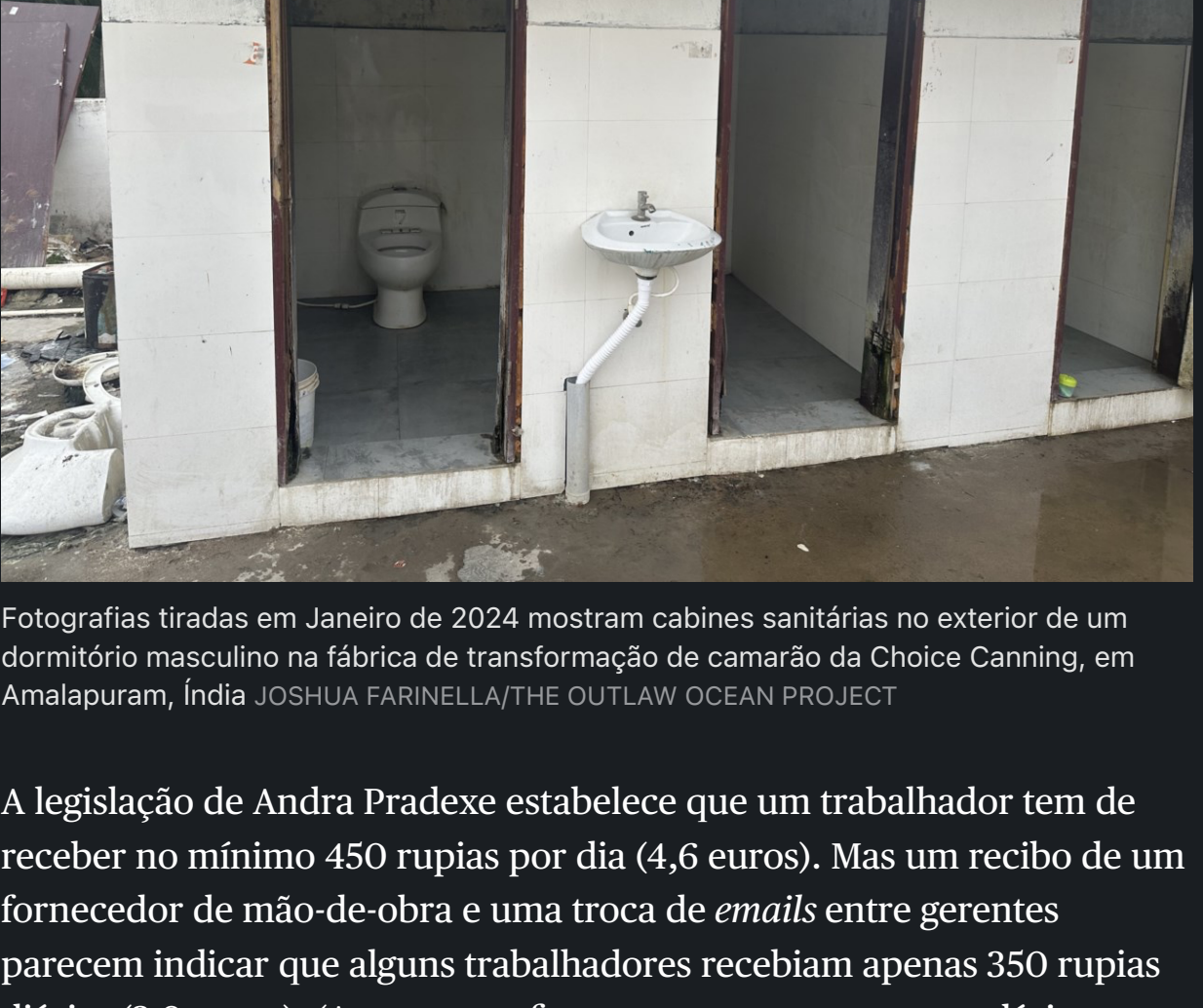
A unidade da Choice Canning de Amalapuram é composta por grandes edifícios de betão que albergam as instalações de transformação, armazéns, câmaras frigoríficas, dormitórios, equipamento eléctrico e escritórios. Vê-se roupa estendida entre os edifícios e colchões a arejar ao sol. Como gerente, Farinella tinha um vasto leque de funções: encontrar trabalhadores e fornecedores de camarão, tratar da gestão financeira e garantir que a fábrica atingia os objectivos mensais.

Ao princípio, foi-lhe difícil ter noção do número de trabalhadores que viviam na fábrica, em que condições, o que comiam e como funcionavam os seus contratos. Até que um dia se deparou com um “dormitório escondido” por cima dos compressores com amoníaco usados para refrigeração, um perigo para os funcionários em caso de fuga ou de incêndio.

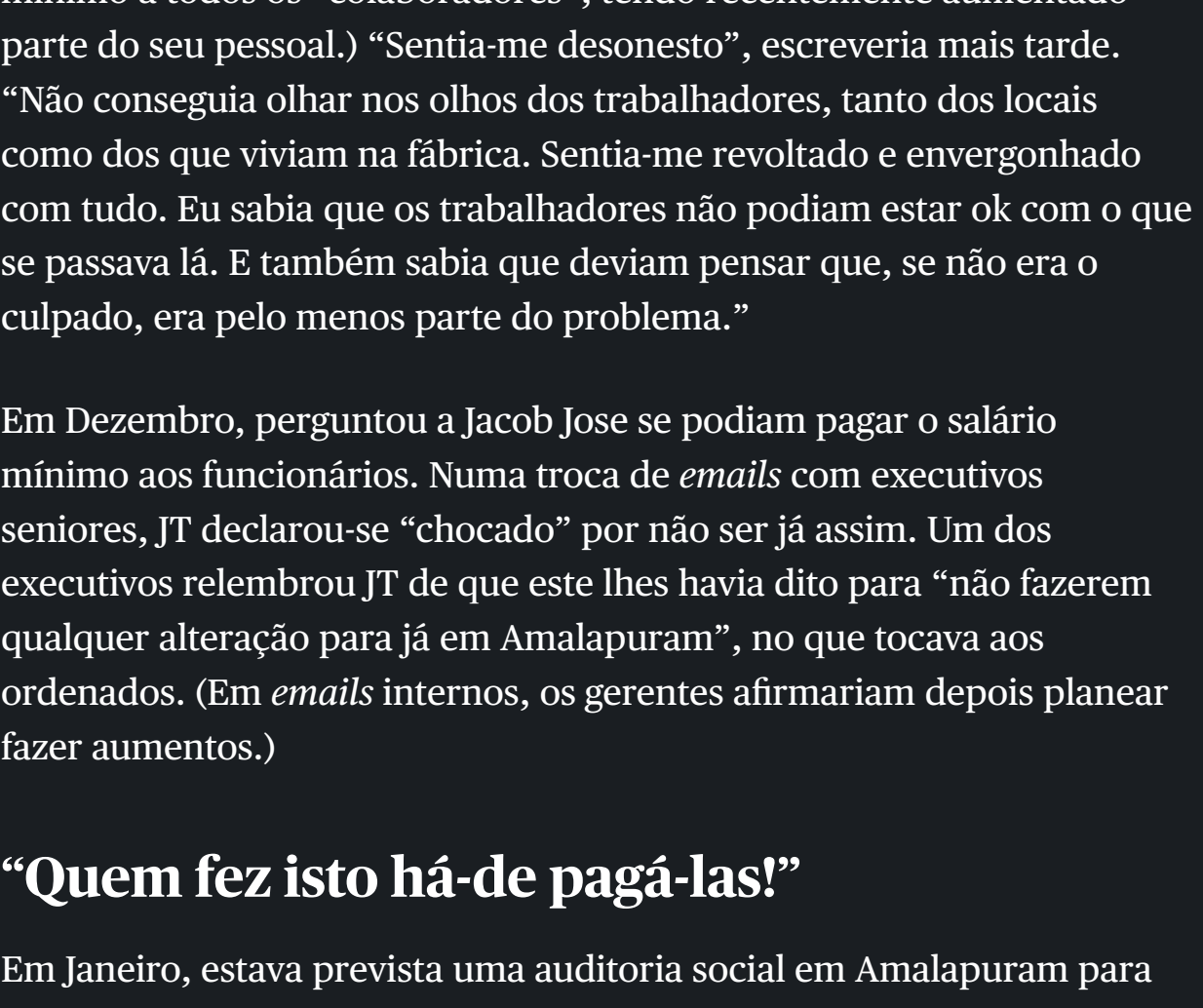
Os gerentes sabiam que era preciso melhorar as condições em que viviam os trabalhadores e foram várias as discussões no WhatsApp ou por *email* para resolver diversos problemas. Um gerente enviou-lhe uma vez uma imagem de percevejos – uma infestação que se propagou por mais de 500 colchões. Farinella encontrou trabalhadores a dormir no chão, com as suas *T-shirts* a servir de almofada. Mas afirmou que ele e outros se confrontaram com vários entraves para obter autorização para as mudanças. “Precisamos de mais beliches já, isto não pode esperar nem mais um dia!”, escreveu, furioso, o subdirector dos Recursos Humanos num *email*. “Estas pessoas estão sem condições há meses.”

Semanas mais tarde, Farinella descobriu, numa conversa gravada com um fornecedor de mão-de-obra, que 150 funcionárias não tinham tido um único dia de folga num ano, depois de duas delas lhe terem pedido autorização para sair das instalações.

Autorizou logo. Mais tarde, disse sentir-se de “mãos atadas” e ter sido responsabilizado por tudo o que corria mal, apesar de não lhe ter sido dado o poder para melhorar as coisas. Era também difícil, diz, saber ao certo quantas horas os funcionários trabalhavam. Uma executiva dos recursos humanos admitiu numa reunião por Zoom gravada por Farinella que tinha de fazer uns ajustes nas folhas de presença e nos cartões de ponto para passar numa auditoria.



Em Janeiro de 2024, Joshua Farinella, ex-gerente da Choice Canning, deparou-se com um dormitório escondido no complexo da fábrica JOSHUA FARINELLA / THE OUTLAW OCEAN PROJECT



Fotografias tiradas em Janeiro de 2024 mostram cabines sanitárias no exterior de um dormitório masculino na fábrica de transformação de camarão da Choice Canning, em Amalapuram, Índia JOSHUA FARINELLA/THE OUTLAW OCEAN PROJECT

A legislação de Andra Pradexe estabelece que um trabalhador tem de receber no mínimo 450 rupias por dia (4,6 euros). Mas um recibo de um fornecedor de mão-de-obra e uma troca de *emails* entre gerentes parecem indicar que alguns trabalhadores recebiam apenas 350 rupias diárias (3,9 euros). (A empresa afirma que sempre pagou o salário mínimo a todos os “colaboradores”, tendo recentemente aumentado parte do seu pessoal.) “Sentia-me desonesto”, escreveria mais tarde. “Não conseguia olhar nos olhos dos trabalhadores, tanto dos locais como dos que viviam na fábrica. Sentia-me revoltado e envergonhado com tudo. Eu sabia que os trabalhadores não podiam estar ok com o que se passava lá. E também sabia que deviam pensar que, se não era o culpado, era pelo menos parte do problema.”

Em Dezembro, perguntou a Jacob Jose se podiam pagar o salário mínimo aos funcionários. Numa troca de *emails* com executivos seniores, JT declarou-se “chocado” por não ser já assim. Um dos executivos relembrou JT de que este lhes havia dito para “não fazerem qualquer alteração para já em Amalapuram”, no que tocava aos ordenados. (Em *emails* internos, os gerentes afirmariam depois planear fazer aumentos.)

## “Quem fez isto há-de pagá-las!”

Em Janeiro, estava prevista uma auditoria social em Amalapuram para verificar as condições de trabalho da fábrica por parte de inspectores da Aldi South, uma das maiores cadeias de supermercados do mundo. Apesar de algumas auditorias serem sem pré-aviso, esta estava marcada há meses. (A Aldi South disse “levar as alegações muito a sério” e precisar de mais tempo para as investigar.) Farinella encontrou-se com outros supervisores para preparar a inspecção, e gravou a conversa. Os gerentes focaram-se no que dizer quanto ao número de funcionários. A dimensão da mão-de-obra é uma especial preocupação durante as auditorias, segundo o relatório do Corporate Accountability Lab, visto que se pretende cruzar o número de trabalhadores com os registos salariais, as camas existentes, dimensão do espaço de trabalho, de forma a perceber se há problemas em termos de sub-remuneração ou segurança.

Os gerentes discutiram igualmente um plano para transferir os trabalhadores para um espaço arrendado ali perto antes da chegada dos auditores. Segundo investigadores da área do trabalho, esta é uma prática comum antes das auditorias. “Temos de lhes apresentar um número razoável”, atirou um responsável pelo controlo de qualidade durante uma reunião gravada, referindo-se ao que seria um valor plausível para os inspectores. Acabaram por se decidir por 415.

Dias mais tarde, numa reunião gravada, Farinella discutiu os planos com outro executivo de Recursos Humanos.

“Bom, chamamos o pessoal quando os auditores chegarem, e dizemos: ‘Tirem o dia, vão dar uma volta’”, disse ele.

“Isso”, disse o executivo.

“Onde é que foste desencantar essa ideia?”

“O JT tem uma faca encostada ao meu pescoço. As ideias surgem.”

Pouco depois de ter chegado, Farinella descobriu outro motivo de preocupação: os barracões fora das instalações. Um era a 35 minutos de carro da unidade principal e o outro a uma hora e meia. O certificado BAP e outros proíbem estes barracões de descasque de camarões fora das instalações, por serem mais difíceis de regular. Segundo o relatório do CAL, “estão normalmente escondidos e raramente são auditados.”

Os dois que a Choice Canning usava transformavam entre cinco e oito toneladas de camarão por dia – cerca de metade da quantidade que a empresa exportava para a América, segundo Farinella e dezenas de relatórios de produção diários. (A empresa afirma que nenhum camarão transformado nestes barracões era para clientes BAP, não especificando onde era vendido.)

Durante o seu tempo na fábrica, Farinella recebeu inúmeras mensagens das mais altas chefias. JT, o chefe executivo, parecia muitas vezes irritado com os problemas a nível sanitário. "Resolve essa trapalhada da câmara frigorífica o mais depressa possível!", escreveu numa mensagem de WhatsApp. "Quem fez isto há-de pagá-las!" Um dia, depois de lhe mostrarem uma fotografia da fábrica com tudo em ordem, disse que tinha acabado de saber que 80 mil dólares (74,6 mil euros) de camarão tinham de ir para o lixo porque os clientes americanos se tinham queixado do cheiro. "Como é que eu hei-de acreditar nessas fotografias?", escreveu ele no WhatsApp para o seu pessoal na fábrica. Mas Farinella sentia-se de mãos atadas quando tentava aplicar melhorias. "Sempre que falava ao JT das mudanças necessárias, recebia um 'não' em resposta."

Farinella também estava sob constante pressão por não gerar receita suficiente. Numa reunião Zoom gravada, a 6 de Fevereiro, com três executivos, incluindo JT, os líderes expressaram a sua frustração com Farinella por não ser suficientemente produtivo, recorrendo ao que ele descreve como "a habitual ameaça velada do despedimento". "Não sei quais são os teus resultados de Janeiro", disse JT. "Devias estar mais preocupado do que eu."

Trabalhadores num armazém exterior à fábrica da Choice Canning descascam camarão, em Janeiro de 2024 JOSHUA FARINELLA/THE OUTLAW OCEAN PROJECT

## O rosto americano

Portugal tem a maior taxa de consumo de marisco da Europa, e as importações estão a crescer. O camarão, como a maioria do marisco, vem predominantemente da Índia, Bangladesh, Vietname e Equador. Em anos mais recentes, a importação de marisco da Índia tem merecido um escrutínio rigoroso por parte dos reguladores europeus. Em 2016, no seguimento de um relatório que identificou baixos níveis de observância das regras aplicáveis, a União Europeia exigiu que pelo menos 50% das importações de produtos de aquacultura provenientes da Índia, incluindo de camarão, fossem inspeccionadas na fronteira, apertando o seu acesso ao mercado, numa altura em que a indústria de aquacultura crescia consideravelmente naquele país.

Segundo Farinella, a Choice Canning estava a envidar todos os esforços para chegar ao mercado europeu, através da Aldi. A operação europeia da multinacional alemã tinha agendada uma auditoria em Amalapuram para 5 de Março, e realizaram- -se várias reuniões para garantir que a fábrica estaria pronta. A Aldi é uma das dez maiores cadeias de supermercados em Portugal e a sua secção de congelados é composta por marisco de países como a China, o Vietname ou o Bangladesh.

Em Janeiro, Farinella decidiu finalmente vir a público revelar o que sabia sobre a Choice Canning, tendo contactado um jornalista. "Julgo que é possível ter sido contratado não para gerir a fábrica, mas para ser o rosto americano que daria a aparência de legitimidade", afirmou. Para uma fábrica com tantos problemas, acrescentou, "receio não poder esse esse rosto."

Joshua Farinella, o denunciante da Choice Canning BEN BLANKENSHIP/THE OUTLAW OCEAN PROJECT

Um repórter de vídeo viajou para a Índia para documentar as condições na unidade de Amalapuram. Farinella estava tão nervoso que, quando viu polícias armados perto do seu apartamento, sentiu que o coração "ia disparar". (Afinal foi só uma coincidência.) Dias mais tarde, apanhou um avião para os EUA e enviou, do aeroporto, um *email* a despedir-se. Depois de aterrar na Pensilvânia, parou no McDonald's a caminho de casa. "Eu nem sequer gosto do McDonald's", disse. "Mas aquele *cheeseburguer* soube-me mesmo bem."

A pressão começava a atingir também os seus colegas. A 14 de Fevereiro, um responsável de Recursos Humanos contactou-o por WhatsApp para lhe dizer que também se ia despedir. O horário de trabalho estava a destruir o seu casamento, disse, e a disputa salarial com os trabalhadores havia arruinado a sua reputação. Recebia ameaças por telefone. "Quando ia no carro para casa, alguns habitantes atiraram-me pedras", escreveria a Farinella.

Farinella contratou um advogado nos EUA e apresentou uma denúncia formal à FDA e a outras agências federais. Não tinha a certeza se serviria de alguma coisa, mas queria deixar registado o que tinha visto. No mesmo dia, os auditores da Aldi South chegaram a Amalapuram para levar a cabo a inspecção que os gerentes locais haviam discutido durante várias semanas. Nessa noite, já terminada a auditoria, Farinella contactou os seus antigos colegas e perguntou se os trabalhadores sempre tinham sido transferidos para fora das instalações. Dois gerentes confirmaram ter sido assim. "Exactamente", escreveu um no WhatsApp. "Mandámos todos lá para fora."

---

**Este artigo foi produzido pelo The Outlaw Ocean Project com as colaborações de Ian Urbina, Maya Martin, Jake Conley, Joe Galvin, Susan Ryan e Austin Brush**

---

**Tradução: Joana Quaresma**

Siga-nos

Os leitores são a força e a vida do jornal
Assine o PÚBLICO

O contributo do PÚBLICO para a vida democrática e cívica do país reside na força da relação com os seus leitores. Quanto maior for o apoio dos leitores, maior será a nossa legitimidade e a relevância do nosso jornalismo. Apoiar o PÚBLICO é também um acto cívico, um sinal de empenho na defesa de uma sociedade aberta, baseada na lei e na razão em favor de todos ou, por outras palavras, na recusa do populismo e da manipulação para privilégio de alguns.

Assine já

Sugerir correcção

TÓPICOS

Azul Alimentação Direitos humanos Pescas Índia União Europeia EUA

Torne-se perito

Ler 21 comentários

Abrir portas onde se erguem muros

Siga-nos
Newsletters
Alertas
Facebook
X
Instagram
Linkedin
Youtube
RSS

Sobre
Provedor do Leitor
Ficha técnica
Autores
Contactos
Estatuto editorial
Livro de estilo
Publicidade
Ajuda

Serviços
Aplicações
Loja
Meteorologia
Imobiliário

Assinaturas
Edição impressa
Jogos
Newsletters exclusivas
Estante P
Opinião
Assinar

Informação legal
Principais fluxos financeiros
Estrutura accionista
Regulamento de Comunicação de Infracções
Política para a prevenção da corrupção e infracções conexas
Plano de Prevenção de Riscos de Corrupção

Gerir cookies | Ajuda | Termos e condições | Política de privacidade

@ 2024 PÚBLICO Comunicação Social SA

EMAIL MARKETING POR e-goi