

Informe Técnico nº 41, de 28 de julho de 2009

28 de julho de 2009

Esclarecimentos sobre a comercialização de pescado congelado

1. A denominação genérica “pescado” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis e mamíferos de água doce ou salgada, destinados à alimentação humana.
2. Na elaboração de pescado congelado, o produto pode passar por uma etapa de glaciamento que é a imersão do pescado em água congelada para formar um película protetora.
3. Segundo as normas internacionais, do Codex Alimentarius, o peso líquido do produto é o peso sem o glaciamento e a embalagem.
4. Entretanto, foram constatadas irregularidades na venda a granel do pescado congelado no país. O fato é que o consumidor tem pago pelo peso do produto, incluindo a água do glaciamento, isto eleva o preço do produto, levando-o ao prejuízo econômico.
5. A Portaria Inmetro nº 005, de 12 de janeiro de 2006, do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro) estabelece critérios para determinação do peso líquido em pescado, moluscos e crustáceos glaciados, mas somente para os produtos pré-medidos. Isto significa que não é possível a aplicação destes critérios na fiscalização dos pescados comercializados a granel.
6. Ressalta-se que de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências, estabelece no seu Art. 31 que: “a oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados”.
7. Com o propósito de garantir o direito dos consumidores, o pescado congelado deverá ser comercializado sempre como pré-medido, isto é na bandeja, com a indicação de seu peso líquido. Esta iniciativa contou com o apoio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, haja vista que o consumidor tem o direito de obter informações sobre o produto a ser adquirido.
8. Para isso, a rotulagem do pescado congelado comercializado em bandeja deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.
9. Aos órgãos de fiscalização cabem atuar dentro dos limites de sua competência, com vistas à proteção do consumidor, em diversos aspectos, conforme determina a legislação brasileira.
10. Para mais informações, veja a [Nota Técnica nº 19/2009 \(PDF\)](#) na íntegra, elaborada em conjunto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Ministério da Pesca e Aquicultura, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro).

Referências

Bibliográficas

- BRASIL. Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990. Congresso Nacional. **Dispõe sobre o Código de Defesa do Consumidor e dá outras providências.**
- CODEX ALIMENTARIUS. **Norma del Codex para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente.** CODEX STAN 190-1995.
- CODEX ALIMENTARIUS. **Norma del Codex para Pescados no Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente.** CODEX STAN 36-1981, Rev. 1-1995.
- CODEX ALIMENTARIUS. **Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).**
- CODEX ALIMENTARIUS. **Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado (CAC/RCP 16-1978).**
- INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.**
- Portaria Inmetro nº 005, de 12 de janeiro de 2006. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. **Critérios para Determinação do Peso Líquido em Pescado, Moluscos e Crustáceos Glaciados**