



Florianópolis, 10 de março de 2026.

Nota Técnica nº 014/2026/CIDASC/DEINP/CIPED

Assunto: Diretrizes para a utilização de gelo no resfriamento de pescado e a proibição de contato direto com pescado resfriado.

SGPe CIDASC 1322/2026

Considerando o previsto no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), que em seu Art. 334 estabelece que “para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração”;

Considerando o disposto no Manual de Procedimentos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que determina que o pescado resfriado deve estar obrigatoriamente embalado e rotulado, devendo as embalagens permanecer íntegras e vedadas, de modo a impedir o contato direto do produto com o gelo ou com a água proveniente de seu degelo;

Considerando que, conforme previsto nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), o contato direto com gelo é permitido somente para peixe fresco, não se estendendo tal permissão ao pescado classificado como resfriado;

Considerando que o contato direto do pescado resfriado com gelo ou água de degelo pode ocasionar absorção indesejada de água, alterando sua composição, prejudicando sua qualidade e podendo caracterizar fraude econômica;

Considerando que a imersão de pescado em água, com ou sem gelo, durante etapas de processamento (como filetagem, descasque de camarão, manipulação e seleção) favorece a alteração de peso e compromete a qualidade sanitária, as características organolépticas e a integridade do produto;



Considerando que a integridade e vedação das embalagens são essenciais para prevenir contaminações físico-químicas e microbiológicas, bem como para manter a identidade e segurança do pescado resfriado;

Considerando que o gelo, quando aplicado em produtos embalados, deve atuar exclusivamente como agente de refrigeração externa, não sendo permitida sua aplicação de forma a manter contato direto com o produto;

Considerando que a quantidade de produto acondicionado por embalagem ou por unidade de estocagem deve ser compatível com a capacidade do sistema de resfriamento, de modo a assegurar que a temperatura regulamentar seja efetivamente atingida no centro geométrico do produto, sendo que volumes excessivos dificultam a adequada troca térmica e podem impedir o correto resfriamento;

Esclarecemos que:

- Fica vedado o contato direto do gelo com o pescado classificado como resfriado, o qual deve estar obrigatoriamente embalado, rotulado e com **embalagem íntegra e vedada**.
- O gelo deve ser utilizado apenas externamente à embalagem, como meio indireto de manutenção da temperatura de conservação.
- É proibida a imersão de pescado, em qualquer etapa produtiva, em água com ou sem gelo, incluindo monoblocos, caixas, tinas ou recipientes similares ou quaisquer sistemas de imersão.
- Tal prática configura não conformidade grave, por induzir absorção de água, prejudicar a qualidade e potencialmente caracterizar fraude ao consumidor.

Diante do exposto, conclui-se que:

- O pescado resfriado não pode ter contato direto com gelo;
- A imersão do pescado em água constitui prática irregular e compromete a qualidade e segurança do produto;
- O gelo deve atuar exclusivamente como agente externo de refrigeração, preservando a integridade das embalagens e do produto.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual deverão adequar seus processos no prazo de **60 (sessenta) dias, a partir da emissão desta Nota Técnica**, a fim de garantir conformidade com as diretrizes estabelecidas nesta Nota Técnica, estando sujeitos às medidas fiscalizatórias cabíveis em caso de descumprimento.

Atenciosamente,

(assinado eletronicamente)

Daisy Brodbeck Mendieta Cordeiro

Coordenadora Estadual de Inspeção de Pescados e Derivados – CIDASC/DEINP/CIPED

(assinado eletronicamente)

Alexandra Reali Olmos

Gestora Estadual do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DEINP



Assinaturas do documento



Código para verificação: **4OX5Y83Z**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **DAISY BRODBECK MENDIETA CORDEIRO** (CPF: 027.XXX.019-XX) em 10/03/2026 às 16:54:57
Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/09/2018 - 12:18:21 e válido até 10/09/2118 - 12:18:21.
(Assinatura do sistema)

✓ **ALEXANDRA REALI OLMOS** (CPF: 993.XXX.820-XX) em 11/03/2026 às 13:15:17
Emitido por: "SGP-e", emitido em 17/09/2018 - 10:32:18 e válido até 17/09/2118 - 10:32:18.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDEzMjJfMTMyMI8yMDI2XzRPWDVZODNa> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00001322/2026** e o código **4OX5Y83Z** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.