

ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PESCADO SALGADO-SECO COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

**LEE, R.R.^{1*}; CAMARINHA, C.C.²; DIAS, F.J.E.²; DE NIGRIS, E.²; KASTRUP,
V.²; NIEDU, J.¹; MORAES, I.A.^{2,3,4}.**

RESUMO

O pescado salgado-seco é matéria prima alimentar apreciada pelo consumidor e representa um grande volume de importação para atender o mercado varejista. Entende-se por pescado salgado-seco o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), o qual não deve conter mais de 35% de umidade e nem mais de 25% de resíduo mineral fixo total. Este estudo objetivou verificar a adequação da rotulagem existente nas caixas do bacalhau e do pescado salgado seco tipo bacalhau encontrados nos estabelecimentos comerciais da cidade do Rio de Janeiro. Para ser comercializado, o produto deve apresentar sua rotulagem de acordo com a legislação prevista na Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, na Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 e na Lei nº 10674, de 16 de maio de 2003. Foram considerados 31 rótulos provenientes de embalagens destes produtos encontrados em estabelecimentos do tipo supermercado e mercearia da cidade do Rio de Janeiro no período de janeiro a julho de 2007. Em nosso estudo os dados foram considerados de forma integralizada, não se levando em consideração as espécies originais que deram origem ao pescado encontrado no comércio. Os resultados do estudo demonstram que existem irregularidades relacionadas com a rotulagem do pescado salgado-seco comercializado no município do Rio de Janeiro.

PALAVRAS-CHAVE: pescado salgado-seco, rotulagem, Rio de Janeiro.

INTRODUÇÃO

O Bacalhau é uma iguaria alimentar mundialmente apreciada cuja história é milenar. Alguns registros referem-se à existência de fábricas de processamento de bacalhau na Islândia e Noruega, no século IX, sendo os vikings considerados os pioneiros na descoberta da espécie. À época, como não haviam descoberto o sal, apenas secavam o pescado ao relento até que o mesmo estivesse pesando 5 vezes menos e endurecesse, quando era então considerado pronto para o consumo nas longas viagens pelos oceanos. O método de salgar e secar é atribuído aos bascos, garantindo a perfeita conservação do peixe, mantendo os nutrientes e apurando o paladar (LAMOSA, 2008).

¹ Estagiário - Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária (VISA-Rio). Rua do Lavradio, 180. Centro – Rio de Janeiro.

² Médicos Veterinários - Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária – VISA -Rio.

³ Departamento de Fisiologia e Farmacologia da Universidade Federal Fluminense (MFL-UFF)

⁴ Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio de Janeiro (CRMV-RJ)

No Brasil o hábito de comer bacalhau só se espalhou a partir do século XIX, usando-se como marco a vinda do rei D. João VI, em 1808. O bacalhau vendido atualmente ao Brasil é capturado na costa da Noruega e, da forma que é comercializado, só existe aqui e em Portugal, chegando sempre muito salgado e seco, embora já se encontre o produto “in natura” congelado (LAMOSA, 2008).

De acordo com a legislação prevista no artigo 465 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), entende-se por pescado salgado-seco o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio) o qual não deve conter mais de 35% de umidade, nem mais de 25% de resíduo mineral fixo total (BRASIL, 2007).

A denominação “bacalhau” aplica-se apenas aos produtos elaborados com peixes do gênero *Gadus*, incluindo as espécies *Cod-G. morhua* (Codinho, Porto); *Cod-G. macrocephalus* (Bacalhau do Pacífico) e *G. ogac* (Bacalhau da Groelândia). As espécies *Pollachius virens* (Saithe), *Molva molva* (Ling) e *Brosmius brosme* (Zarbo) dão origem aos produtos definidos como Peixe Salgado Tipo Bacalhau (BRASIL, 2000).

No Brasil, o *Cod-Gadus morhua* é considerado o bacalhau verdadeiro e dispõe de maior preço no mercado. Já o *Cod-G. macrocephalus* corresponde a um bacalhau de menor valor comercial, pois, depois de cozido, sua carne não se desprende em lascas tão definidas como o verdadeiro. O Saithe apresenta carne escura que se desfia facilmente após cozido e o Zarbo é o menor de todos, um pouco mais barato e de cor escura. Ling é o peixe salgado tipo bacalhau mais barato de todos e tem a carne mais clara que os demais (LAMOSA, 2008).

A Noruega é o principal exportador de bacalhau, sendo 80% deste absorvido pelos estados de São Paulo e Rio de Janeiro. As importações vêm aumentando desde 2004 e, em 2005-2006, alcançaram 50,66% da importação total de pescado (IBAMA, 2008).

Para ser comercializado, o produto deve apresentar sua rotulagem de acordo com a legislação prevista na Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (BRASIL, 2005), que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado, na Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003), que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados e na Lei nº 10674, de 16 de maio de 2003 (BRASIL, 2003), que obriga a informação quanto a presença de glúten em produtos alimentícios, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Define-se como rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do produto de origem animal (BRASIL, 2005).

Considerando a importância do pescado salgado-seco no contexto da alimentação do público consumidor carioca, este estudo objetivou verificar a adequação da rotulagem existente nas caixas do bacalhau e do pescado salgado seco tipo bacalhau, encontrados nos estabelecimentos comerciais da cidade do Rio de Janeiro.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram considerados 31 rótulos provenientes de embalagens de pescado salgado-seco encontradas em estabelecimentos do tipo supermercado e mercearia da cidade do Rio de Janeiro no período de janeiro a julho de 2007.

Os rótulos foram obtidos pelo Serviço de Vigilância Sanitária Municipal no comércio varejista do Rio de Janeiro e submetidos à análise de modo a verificar a adequação à legislação vigente. Para tal, as informações contidas na rotulagem e suas definições foram numeradas e organizadas em um sistema de planilha do Microsoft Excel® e confrontadas com o que prevê a Instrução Normativa nº 22 (BRASIL, 2005) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a RDC nº 360 (BRASIL, 2003) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Lei nº 10674 (BRASIL, 2003) da presidência da república conforme o Quadro 1 abaixo, incluindo as informações caráter facultativo e obrigatório.

Quadro 1 – Dados registrados e da natureza das informações consideradas na análise da rotulagem dos pescados salgados-secos encontrados no comércio no município do Rio de Janeiro no período de janeiro a julho de 2007.

Dados Registrados	Natureza da Informação
Especificação	Nome vulgar
Espécie	Nome científico
Família	Nome científico
Peso bruto	Em kg
Peso líquido	Em kg
Registro MAPA SIF/DIPOA	Número do registro no órgão competente
Informação nutricional	Se presente ou ausente
Data de fabricação	Data de produção ou envase
Data de validade	Data ou período de validade
Lote	Número do lote
Safra	Ano da safra
Modo de conservação	Temperatura de resfriamento
Glúten	Indicação da ausência
Tamanho	Dimensão
Produtor	Identificação da firma produtora
Exportador	Identificação da firma exportadora
Importador	Identificação da firma importadora
Captura	Localização oceânica
Estabelecimento	Classificação
Composição	Conteúdo presente
Cura	Grau de secagem
CNPJ	Número do CNPJ

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 31 rótulos de pescado salgado-seco que foram analisados, 15 corresponderam ao bacalhau salgado, sendo seis de *Cod-Gadus macrocephalus* e nove de *Cod-G. morhua*. Dos 16 rótulos de peixe salgado tipo bacalhau, dois foram de *Molva molva*, seis de *Brosmius brosme* e oito de *Polachius virens*. Em nosso estudo os dados foram considerados de forma integralizada não se levando em consideração as espécies originais que deram origem ao pescado salgado seco encontrados no comércio.

Os dados numéricos e percentuais encontrados no estudo realizado estão demonstrados nos quadros 2 e 3 abaixo.

Quadro 2 – Informações de caráter obrigatório observadas nos rótulos analisados no tocante à conformidade legal amparada pela Instrução Normativa nº 22 (BRASIL, 2005).

Informação Considerada	Número de Rótulos Adequados à Legislação	Percentual de Rótulos em Adequação com a Lei (amostragem total, n=31)
Especificação	31	100%
Peso líquido	31	100%
Registro MAPA SIF/DIPOA	31	100%
Data de fabricação	31	100%
Data de validade	31	100%
Lote	31	100%
Modo de conservação	31	100%
Importador	31	100%
Estabelecimento	11	35,48%
Composição	1	3,23%
CNPJ	31	100%

Quadro 3 – Informações de caráter facultativo observados nos rótulos analisados.

Informação Considerada	Número de Rótulos com a informação	Percentual Presente nos Rótulos (amostragem total, n=31)
Espécie	28	90,32%
Família	1	3,23%
Peso bruto	2	6,45%
Informação nutricional	5	16,13%
Safra	27	87,10%
Glúten	21	67,74%
Tamanho	31	100%
Exportador	25	80,65%
Captura	3	9,68%

Cura	27	87,10%
------	----	--------

Do total de rótulos analisados (n=31) quanto à adequação legal da rotulagem de pescado salgado-seco, observou-se que 100% deles encontravam-se em conformidade com a lei no que se refere à denominação de venda do produto. Adicionalmente, 28 (90,32%) rótulos ainda informavam a espécie e um (3,23%) deles a família em que se inclui a espécie do pescado.

Em nosso estudo observamos que o conteúdo líquido foi indicado no painel principal da rotulagem, conforme o Regulamento Técnico Específico, em todos os rótulos analisados e que, em dois (6,45%) deles, ainda constava a informação do peso bruto. Levando-se em consideração que, na identificação da origem deve ser indicado o nome (razão social) do produtor; endereço completo; país de origem e município; número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente, nenhum dos rótulos cumpriu todas essas exigências.

A identificação do lote foi informada em todos os rótulos analisados conforme o regulamento, sendo o mesmo observado para o prazo de validade; data de fabricação; CNPJ; conservação do produto; nome ou razão social e endereço do importador e o registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA).

No tocante a instrução sobre modo de conservação do produto, observou-se que 28 (90,32%) rótulos de pescado salgado-seco recomendavam que o mesmo fosse mantido resfriado de 0 a +5°C, enquanto que apenas três (9,68%) faziam a mesma recomendação para a faixa de 0 a +4°C.

A informação relativa à categoria do estabelecimento conforme a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA, foi observada em 11 (35,48%) dos rótulos analisados. Apenas um (3,23%) deles indicou a composição do produto.

No que se refere aos dados facultativos que podem ser expressos na rotulagem (Quadro 3) foram observadas as seguintes proporções em relação ao total analisado: cura, 27 (87,10%); captura, três (9,68%); exportador, 25 (80,65%); tamanho, 31 (100%); glúten, 21 (67,74%); safra, 27 (87,10%); peso bruto, dois (6,45%); espécie, 28 (90,32%); família, um (3,23%); informação nutricional, cinco (16,13%). Vale ressaltar que, de acordo com Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003), torna-se obrigatória a rotulagem nutricional de alimentos embalados e, de acordo com a Lei nº 10674, de 16 de maio de 2003 (BRASIL, 2003), todos os alimentos industrializados devem conter em seu rótulo, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten",

Considerando que o prazo para cumprimento das exigências previstas na Instrução Normativa nº 22 (BRASIL, 2005) expirou 60 (sessenta) dias após a publicação ocorrida em 25/11/2005, conclui-se que a rotulagem existente nas embalagens do pescado salgado-seco analisado nos pontos de venda no município do Rio de Janeiro encontrava-se incompleta e, portanto, inadequada dentro dos aspectos legais que foram considerados.

Na literatura compulsada, não encontramos referências acerca de estudos semelhantes ao que ora apresentamos. A falta de estudos semelhantes ao que desenvolvemos impede uma discussão mais aprofundada sobre nossos achados.

CONCLUSÃO

Os resultados do estudo demonstram que existem irregularidades relacionadas com a rotulagem do pescado salgado-seco comercializado no município do Rio de Janeiro. Considerando as mudanças ocorridas na legislação relativa à rotulagem dos alimentos de origem animal embalados e as novas regras acerca das informações nutricionais de caráter obrigatório, entende-se que deva ser uma preocupação dos órgãos de inspeção e vigilância sanitária, nos limites de suas competências e atribuições, agir no sentido de garantir a adequação da rotulagem, dando cumprimento ao que prevê a legislação sanitária.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Legislação: RIISPOA/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Brasília: MAPA/SDA/DIPOA, 2007 252p.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. Brasília/DF, 2005.

BRASIL. Presidência da República. Legislação: Lei 10674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 19 de maio de 2003

IBGE. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. Estatística da Pesca 2006 Brasil: grandes regiões e unidades da federação/ Brasília: IBAMA, 2008 174p. Disponível em www.ibama.gov.br/recursos-pesqueiros/index.php/documento/estatistica-pequeira. Acessado em 30/05/08.

LAMOSA, E. O Mundo do Bacalhau. Disponível no site: <http://www.bacalhau.com.br>. Acessado em 01/08/2008.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005, p. 241-246.