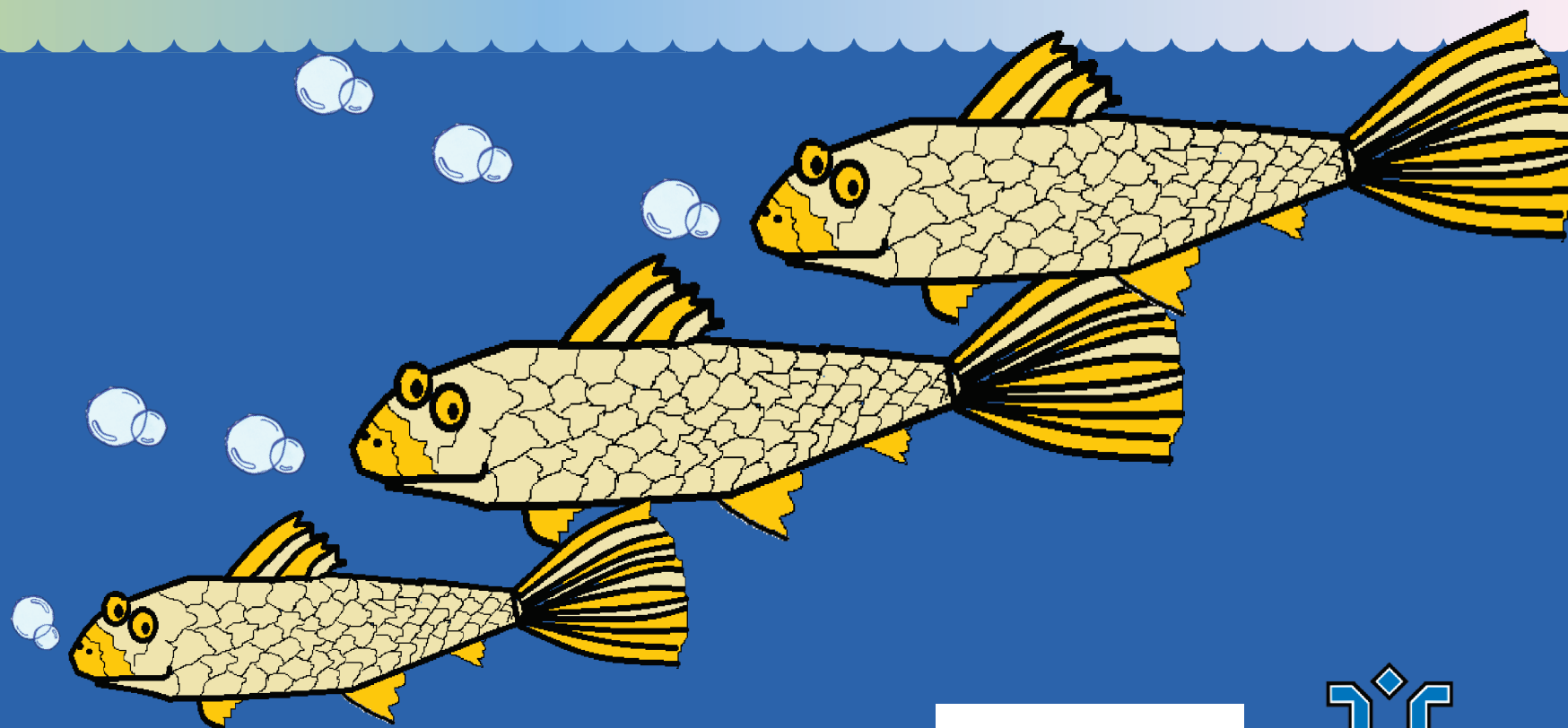


Comercialização de Pescado



[CEDIR]


UNIRIO

Ilustração pescado:Luzia Moraes



Flávia Regina da Silva Campos
Graduanda em Nutrição (UNIRIO)

M.Sc. Thais de Oliveira Alves
Doutoranda em Alimentos e Nutrição (PPGANUNIRIO)

Prof^a. Dr^a. Luzia Alice Ferreira de Moraes (UNIRIO/BIO-DCA)

• **Rio de Janeiro, 2019.**

Apresentação

Prezado leitor,

Esta cartilha foi idealizada com o objetivo de propiciar informações pertinentes sobre os aspectos legais dos produtos minimamente processados, tais como polpas (de verduras e legumes congelados), conservas, geléias, pastas (doces e salgadas), panificáveis (bolos e pães) e ovos, disponibilizados pelo pequeno produtor para a sua comercialização.

Boa leitura!



Antes de tudo, um convite

O convidamos para conhecer a cartilha “Legalizar para Comercializar”, que apresenta os elementos básicos para formalização do seu negócio, itens importantes como CNPJ, MEI, DAP, entre outros.

Para acessar a cartilha, clique na figura abaixo.



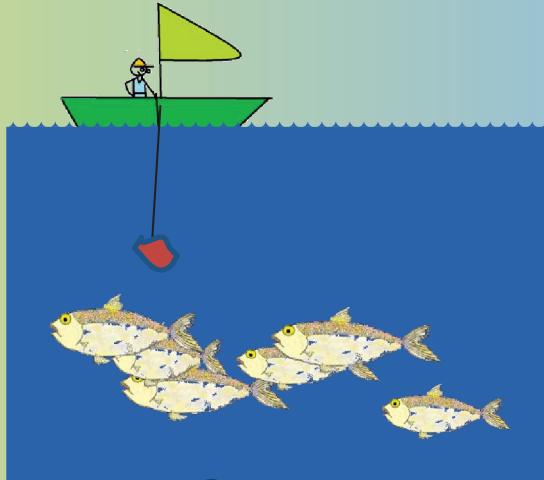
SIAN | 2019



LEGALIZAR PARA COMERCIALIZAR



ETAPAS PARA COMERCIALIZAÇÃO



Pesca

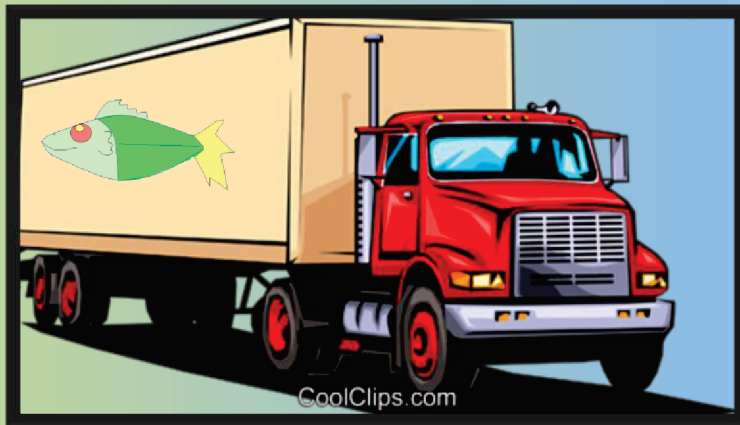
Ilustração: Luzia Moraes



Acondicionamento



Rotulagem



Distribuição



Exposição e comercialização

(Fonte: <http://www.candando.co.ao/oferta-candando/peixaria/15>)

Acondicionamento



Se o acondicionamento é realizado no desembarque ou após a despesca, o local deve estar limpo, separado de animais deteriorados, classificado por espécie e tamanho, coberto e protegido com material apropriado (equipamentos de aço inox e tanques para lavagem do pescado);

O produto não pode estar Exposto à radiação solar;

- ➔ Pescado resfriado: deve ser acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre $- 0,5^{\circ} C$ a $- 2^{\circ} C$.
- ➔ Pescado congelado: deve ser tratado por processos adequados de congelamento e mantidos em câmaras frigoríficas de $- 25^{\circ} C$ a $- 12^{\circ} C$.
- ➔ Pescado salgado e seco: deve ser tratado sob processo de salmoura, com parâmetros definidos e controlados (Temperatura, % de sal, % de água).

Rotulagem



- O **SIF** (Serviço de Inspeção Federal) é o órgão responsável por assegurar a qualidade dos produtos de origem animal.
- É supervisionado pelo **DIPOA** (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal).
- O selo **SIF-DIPOA** é obrigatório para a comercialização de produtos de origem animal produzidos de forma **LEGAL** no Brasil.

Segundo o MAPA (Instrução Normativa nº 29, de 23 de setembro de 2015), deve constar no rótulo:

- Nome comum da espécie.
- Para espécies das famílias salmonidae (salmões e trutas) e gadidae, além do nome comum, deve ser incluído o nome científico da espécie .



DISTRIBUIÇÃO



Deve ser feita em meio de transporte apropriado!
Para garantir a integridade e permitir a conservação do alimento.



Os veículos, contentores ou compartimentos devem:

- Ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte;
- Dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio;
- Dispor de instrumento de controle de temperatura.

O pescado deve ser transportado em temperaturas inferiores a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
É proibido o transporte de peixe congelado a granel.

EXPOSIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

Para produtos frescos, os expositores devem ser isolados de contato com o consumidor, apenas permitindo a visualização do produto.



Peixarias podem vender pescados industrializados, desde que oriundos de estabelecimentos licenciados para tal finalidade;



É proibida a abertura e o fracionamento de embalagens de pescados pré-embalados e congelados;



É expressamente proibida a comercialização de peixes vivos;



O pescado fresco só pode ser comercializado eviscerado (sem vísceras);



O corte de peixes em posta ou filés só pode ser feito a pedido e na presença do consumidor;



O pescado com vísceras só pode ser comercializado congelado;



O pescado descongelado não pode ser vendido como fresco.

Para a Comercialização de peixe fresco:



- ✓ **Livre de:** Contaminantes físicos, químicos e biológicos;
- ✓ **Escamas:** firmes e translúcidas e brilhantes;
- ✓ **Pele:** úmida e bem aderida;.
- ✓ **Olhos:** brilhantes e salientes;
- ✓ **Guelra (opérculo):** rígida, com a face interna brilhante;
- ✓ **Brânquias:** de cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes;
- ✓ **Abdômen:** aderidos aos ossos fortemente e de boa elasticidade;
- ✓ **Odor, sabor e cor:** característicos de cada espécie;

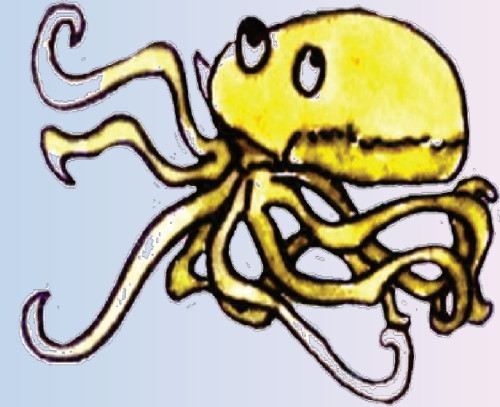
Para a Exposição de pescado salgado e seco:



- ✓ Os produtos expostos salgados e secos como o bacalhau devem estar expostos em local apropriado , livres da presença de mofo ou ovos e larvas de moscas,
- ✓ Não devem conter manchas escuras ou avermelhadas,
- ✓ Ausência de limosidade superficial ou amolecimento,
- ✓ Ausência de odor desagradável.

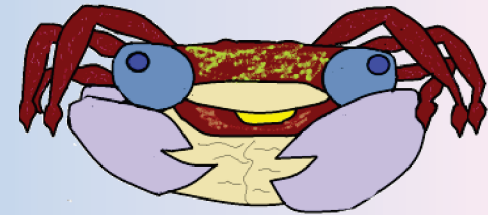
Polvo e lula

- **Aspecto:** devem ter a pele lisa e úmida; olhos vivos e salientes.
- **Carne:** consistente e elástica.
- **Cheiro:** próprio (levemente adocicado).
- **Coloração:** ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie.



Crustáceos

- **Aspecto:** brilhante, úmido; corpo rígido, patas firmes e resistentes; carapaça bem aderida ao corpo, olhos vivos e destacados.
- **Coloração:** própria à espécie.
- **Cheiro:** próprio e suave.



Mariscos

- **Aspecto:** devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas.
- **Cheiro:** agradável e pronunciado.
- **Carne:** úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor acinzentada-clara nas ostras e amarelada nos mexilhões.



Pescado processado

- Mecanicamente separado - Surimi ou Kani
- Empanado
- Em conserva e semiconserva – Enlatado
- Patê ou pasta de pescado (submetido a processo tecnológico específico)
- Embutidos - Linguiça de peixe
- Curado - seco e salgado
- Seco ou desidratado
- Gelatina



(Fonte: https://en.wikipedia.org/wiki/Crab_stick)



(Fonte: <https://www.digorestenews.com.br/2019/06/estudo-da-ufmt-vai-agregar-valor-ao.html>)



(Fonte: <https://www.handtmann.de/es/sistemas-de-embuticion-y-deporcionado>)

Que bobo!
Acha que
eu vou cair
nessa?



Referências

- ANVISA, Resolução da Diretoria Colegiada-RDC. no 259, de 20 de setembro de 2002. **Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados**. Diário Oficial da União, 2002. Disponível em <https://lcqa.farmacia.ufg.br/up/912/o/resolucao_rdc_n_259_2002_-_rotulagem_em_geral.pdf>. Acesso em 26 de Jun 2019.
- ANVISA, Resolução da Diretoria Colegiada-RDC. no 13, de 02 de janeiro de 2001. **REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS**. Diário Oficial da União, 2002. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_13_2001_COMP.pdf/667b8eff-373d-4361-a718-bad03e0a9b2a>. Acesso em 26 de Junho de 2019.
- ANVISA. Escolha bem seu pescado. Disponível em http://portal.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=1661000&_101_type=document. Acesso em 10 de Julho de 2019.
- BRASIL. **Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Regulamenta a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial União. o. 30 mar 2017. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/D9013.htm>. Acesso em 26 junho 2019.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998, aprova o regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves**. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, 1998. Disponível em <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/Portaria2101998.pdf/view>>. Acesso em 26 junho 2019.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Instrução Normativa nº 29, de 23 de setembro de 2015**. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, 2015. Disponível em <http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/30172948/do1-2015-09-24-instrucao-normativa-n-29-de-23-de-setembro-de-2015-30172942>. Acesso em 26 junho 2019.
- FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Sobre o PNAE**. Ministério da Educação, [201-]. Disponível em <<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-sobre-o-pnae>>. Acesso em 27 maio 2019.
- SECRETARIA ESPECIAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL. **Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)**. Ministério da Cidadania, [201-]. Disponível em <<http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa>>. Acesso em 27 maio 2019.
- <https://saudeinspecaoanimal.comunidades.net/temperatura-e-qualidade-da-carne>. Acesso em 26 de Julho 2019.
- <https://www.jusbrasil.com.br/diarios/1188373/pg-81-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-13-09-1990>. Acesso em 26 de Julho 2019.
- <https://www.publico.pt/2017/11/11/fugas/noticia/bacalhau-seco-e-salgado-continua-a-ser-rei-a-mesa-dos-portugueses-1791930>. Acesso em 29 de Julho de 2019.