

Elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para a comercialização do camarão fresco e congelado no Brasil

Rodrigo Carvalho, Prof.

Escola Agrícola de Jundiá, Unidade Acadêmica Especializada em Ciências Agrárias
Universidade Federal do Rio Grande do Norte | rodrigoplfc@ufrnet.br

Charles Mendonça

Potimar Camarões | charles.mendonca@gmail.com

Foto: Rodrigo Carvalho



Os regulamentos oficiais podem influenciar direta ou indiretamente na dieta da população ao afetar a variedade e qualidade dos alimentos disponíveis para compra, os preços cobrados aos consumidores, as informações que os consumidores recebem sobre os produtos, a segurança, a composição dos alimentos e o seu valor nutricional e por fim a confiança do consumidor na oferta de determinado alimento. Na prática, os efeitos dos regulamentos oficiais na dieta da população dependem do quanto estes instrumentos afetam o custo de produção, o peso destes no preço final e na disposição dos consumidores em realizar a compra e ainda o quanto um novo regulamento muda a opinião dos consumidores sobre o produto.

Entre os regulamentos oficiais estão os regulamentos de identidade e qualidade ou, no caso do Brasil, regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) cujo objetivo é essencialmente promover o comércio honesto e justo em benefício dos consumidores tanto na fabricação como na venda dos produtos cobertos pela legislação nacional. Na ótica da agência norte-americana para medicamentos e alimentos (FDA), os padrões para alimentos mantêm a qualidade de grande parte da oferta nacional de alimentos e previne a fraude econômica, protegendo assim tanto consumidores como produtores. Entre outros aspectos, na falta de padrões, alimentos diferentes podem ter o mesmo nome ou o mesmo alimento pode ter nomes diferentes. As duas situações podem confundir e enganar os consumidores e levar à competição desonesta.

Assim como outros gêneros alimentícios o pescado também possui padrões de identidade e qualidade, e a nível mundial, o comitê CODEX formado pela Organização das Nações Unidas (ONU) e Organização Mundial de Saúde (OMS) tem sido uma das principais referências especialmente através do Padrão do CODEX para camarões ou lagostins congelados (Codex Stan 92-1981).

Nos Estados Unidos, o programa de inspeção de pescado da organização nacional para assuntos ligados aos oceanos e à atmosfera (NOAA) publicou no Handbook 25 um padrão para camarões frescos e congelados, empanados ou não. A Europa parece não possuir um padrão específico para pescado e a princípio segue a norma do CODEX.

No Brasil, a primeira versão dos RTIQs para camarão foi elaborada na reunião realizada em Natal em Julho de 2004 e foi fruto das discussões entre o setor produtivo, o MAPA, as Universidades e o INMETRO. Depois de alguns anos na gaveta os RTIQs para camarão voltaram à discussão em 2009 e entre os dias 1 e 3 de Março de 2011 foi realizada uma reunião no Ministério da Agricultura em Brasília para a consolidação dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) para peixes congelados, camarões frescos e camarões congelados comercializados no Brasil. A reunião contou com a participação de representantes da Divisão de Pescados (DIPES), das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA) dos estados do Pará, Pernambuco e Santa Catarina, CONEPE e ABCC. Antes da sua publicação oficial os RTIQs serão analisados pelo setor jurídico do MAPA.

Assim como os RTIQs para outros produtos de origem animal, os regulamentos para o camarão seguem um novo formato oficial e são bem mais concisos do que a primeira versão. O RTIQ para camarão fresco inicia em seu artigo 3º com a definição deste como “o produto obtido de matéria-prima fresca, submetida a lavagem eficaz e que seja conservado pelo resfriamento em temperaturas próximas a de gelo fundente.” Em seguida no parágrafo único lê-se: “Não se considera como fresco o produto submetido ao congelamento e expedido para a comercialização após o seu descongelamento.” Neste caso, este produto será comercializado como descongelado (comentário do autor). Este RTIQ também detalha as diferentes formas de apresentação para o produto fresco bem como as suas características sensoriais.

De acordo com o regulamento, o produto fresco deve ser acondicionado em contato com o gelo, em atmosfera modificada ou outro método de resfriamento que assegure a manutenção de suas características sensoriais. Por fim o RTIQ para camarão fresco estabelece os critérios do plano de amostragem para a aceitabilidade dos lotes os quais são os aspectos sensoriais e a ausência de elementos estranhos ao produto.

O RTIQ para o camarão congelado contempla o produto cru ou cozido obtido a partir de matéria-prima fresca ou congelada. Neste regulamento o congelamento é definido como: "processo realizado em equipamento que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo de $-0,5^{\circ}\text{C}$ (cinco décimos de grau Celsius negativos) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo inferior a 2 (duas) horas." No artigo 7º lê-se "o processo de congelamento não é considerado completo enquanto o produto não alcançar, no equipamento congelador, uma temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos), ou inferior, no seu centro térmico, após estabilizada a temperatura e o congelamento do camarão pode ser efetuado individualmente ou em bloco". A mesma temperatura mínima se aplica à estocagem e à comercialização.

Este RTIQ apresenta os parâmetros para classificação dos camarões, ao contrário do RTIQ para camarão fresco que faz referência aos parâmetros do RTIQ para camarão congelado,

e defeitos específicos do produto congelado para o plano de amostragem. Os dois regulamentos fazem referência às legislações específicas para os critérios microbiológicos, de pesos e medidas, rotulagem e uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia.

A elaboração dos RTIQs para os produtos de pescado no Brasil representam um passo importante para a comercialização justa dos produtos da pesca e da aquicultura e de forma geral os RTIQs para camarão são relativamente flexíveis e o seu cumprimento não deve representar dificuldades para as empresas, especialmente aquelas familiarizadas com o padrão de exportação.

Segundo a Portaria nº 574 de 1998 do MAPA, compete ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) elaborar os padrões de produtos e derivados de origem animal e promover a sua aplicação garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização. A participação do setor produtivo representados pelo CONEPE e pela ABCC no processo de elaboração dos RTIQs tem sido estimulada pela Divisão de Pescado (DIPES) do DIPOA, o que é fundamental para a publicação de um instrumento que ao mesmo tempo proteja o consumidor e assegure a competitividade honesta entre as empresas.

ENSEG

Mare

Tecnologia a serviço da qualidade

Cultivo e beneficiamento de camarões

Rod. BR-304, 104 - Macaiba / RN

Tel: (84) 3271-1809