

Revista da



ABCC

Associação Brasileira
de Criadores de Camarão

Edição Digital

ISSN 1982-4823

ANO XXIII N°1 JANEIRO DE 2021

Industrialização: A Alternativa para Interiorizar e Aumentar o Consumo de Camarão Cultivado pelo Brasil



COMPEscal - ARACATI - CE

CADASTRE-SE

ABCCAM.COM.BR



NOTA TÉCNICA SOBRE A NOVA SISTEMÁTICA DE CLASSIFICAÇÃO DO CAMARÃO PROCESSADO, APROVADA PELO RTIQ – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO CAMARÃO (IN 23 / 19)



Charles Mendonça, Engenheiro de Pesca - CREA 24906 D/PE

A APROVAÇÃO DO RTIQ – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO CAMARÃO, PUBLICADA NA IN 23 DE AGOSTO DE 2019 DEVE SER CONSIDERADA UM MARCO PARA A INDÚSTRIA CAMARONEIRA DO BRASIL.

Este regulamento normatiza os padrões de identidade (tipos, termos, nomenclaturas, etc.) e qualidade para todos os camarões comercializados no Brasil, seja de origem de captura ou aquicultura, abrangendo desde a matéria prima até o produto final, sendo fresco, resfriado ou congelado.

Outrossim, o RTIQ do camarão possibilitou maior autonomia e agilidade às indústrias para produção e comercialização de novos produtos no mercado, visto a simplificação e rapidez dos processos de registros desses produtos junto ao SIF/DIPOA do Ministério da Agricultura.

Muito embora o Regulamento seja considerado um avanço para a indústria no Brasil, alguns pontos abordados trouxeram mais dúvidas e dificuldades para o produtor, principalmente no tocante à classificação do camarão processado e embalado. Neste caso específico, o parágrafo 1º do artigo 17 da Instrução Normativa diz:

“A classificação por tamanho do camarão deve ser informada no painel principal do rótulo, em caracteres destacados, legíveis e visíveis, devendo ser expressa pelo número de unidades de camarões contidas na embalagem ou por meio de intervalo de valores representando o mínimo e o máximo de unidades”.

Esta nova definição “põe em cheque” o critério de classificação adotado pela indústria brasileira desde os seus primórdios, e que é o mesmo critério utilizado internacionalmente, e que preconiza o número de unidades de camarão por unidade de peso padrão definido. Nesse contexto, a indústria adotava a classificação do camarão inteiro (com cabeça) considerando o número de peças contidas em 1 Kg e, dos camarões sem cabeça (com ou sem casca) considerando o número de peças em 1 libra (454g), independentemente do tamanho da embalagem em ambos os casos.

Esta forma de classificação, utilizada em todo o mundo, norteia não apenas a indústria de processamento do Brasil, mas toda a cadeia envolvida na comercialização do camarão processado e, sobretudo o consumidor final que já está familiarizado com este critério.

A adoção do novo conceito de classificação disposto na IN 23 traz um grande desafio para o setor, principalmente do ponto de vista comercial, pois perde-se uma das mais importantes referências no quesito do preço do produto, que é o tamanho do camarão.

Neste novo critério de classificação se considera-se apenas o número de camarões constantes na embalagem, independente do seu tamanho/peso unitário.

Dessa maneira, um camarão de mesmo peso pode ter sua “classificação” indicada com diferentes números em embalagens de pesos distintos.

Para ilustrar essa situação, podemos usar como exemplo o caso do camarão inteiro classificado pelo critério internacional como 80-100 peças/Kg. Quando embalado e classificado pelo novo critério do RTIQ, podemos ter um camarão 16-20 peças se embalado em pacote de 200g, ou um camarão 40-50 peças quando embalado em pacote de 500g.

A adoção deste critério torna, principalmente, mais difícil a comparação de preços no momento da compra por parte do consumidor.

CAMARÃO INTEIRO

Pç/Kg	200g	400g	500g	800g	1 Kg	2 Kg	5 Kg
20 - 30	4 a 6	8 a 12	10 a 15	15 a 25	20 a 30	40 a 60	100 a 150
30 - 40	6 a 8	12 a 16	15 a 20	25 a 32	30 a 40	60 a 80	150 a 200
40 - 50	8 a 10	16 a 20	20 a 25	32 a 40	40 a 50	80 a 100	200 a 250
50 - 60	10 a 12	20 a 25	25 a 30	40 a 50	50 a 60	100 a 120	250 a 300
60 - 70	12 a 15	25 a 28	30 a 35	50 a 55	60 a 70	120 a 140	300 a 350
70 - 80	14 a 16	28 a 32	35 a 40	55 a 65	70 a 80	140 a 160	350 a 400
80 - 100	16 a 20	32 a 40	40 a 50	65 a 80	80 a 100	160 a 200	400 a 500
100 - 120	20 a 25	40 a 50	50 a 60	80 a 95	100 a 120	200 a 240	500 a 600
120 - 140	25 a 28	50 a 55	60 a 70	95 a 115	120 a 140	240 a 280	600 a 700
120 - 150	25 a 30	50 a 60	60 a 75	95 a 120	120 a 150	240 a 300	600 a 750
140 - 170	25 a 35	55 a 70	70 a 85	100 a 140	140 a 170	280 a 340	700 a 850
150 - 200	25 a 40	55 a 80	75 a 100	110 a 160	150 a 200	300 a 400	750 a 1000

CAMARÃO SEM CABEÇA

Pç/Lb	200g	400g	500g	800g	1 Kg	2 Kg	5 Kg
16 - 20	7 a 9	15 a 18	15 a 20	30 a 35	35 a 45	70 a 90	175 a 225
21 - 25	9 a 11	19 a 22	20 a 30	35 a 45	45 a 55	90 a 110	225 a 275
26 - 30	11 a 13	23 a 25	30 a 35	45 a 55	55 a 65	110 a 130	275 a 325
31 - 35	13 a 15	25 a 30	35 a 40	50 a 65	65 a 80	130 a 160	325 a 400
36 - 40	15 a 18	30 a 35	40 a 45	65 a 70	80 a 90	160 a 180	400 a 450
41 - 50	18 a 20	35 a 45	45 a 55	70 a 90	90 a 110	180 a 220	450 a 550
51 - 60	20 a 30	45 a 55	55 a 70	90 a 110	110 a 135	220 a 270	550 a 675
61 - 70	25 a 30	55 a 60	65 a 80	110 a 125	135 a 155	270 a 310	675 a 775
71 - 90	30 a 40	60 a 80	80 a 100	125 a 160	155 a 200	310 a 400	775 a 1000
91 - 110	40 a 50	80 a 100	100 a 125	160 a 195	200 a 245	400 a 490	1.000 a 1225
111 - 130	50 a 60	100 a 115	125 a 145	195 a 230	245 a 290	490 a 580	1.225 a 1450
111 - 200	50 a 90	100 a 175	125 a 220	195 a 350	245 a 440	490 a 880	1.225 a 2200

CAMARÃO DESCASCADO CRU

Pç/Lb	200g	400g	500g	800g	1 Kg	2 Kg	5 Kg
16 - 20	9 a 11	18 a 22	20 a 25	35 a 45	45 a 55	90 a 110	225 a 275
21 - 25	11 a 15	22 a 28	25 a 35	45 a 55	55 a 70	110 a 140	275 a 350
26 - 30	15 a 17	28 a 32	35 a 40	55 a 65	70 a 80	140 a 160	350 a 400
31 - 35	16 a 20	35 a 40	40 a 50	65 a 75	80 a 95	160 a 190	400 a 475
36 - 40	20 a 23	40 a 45	50 a 55	75 a 85	95 a 105	190 a 210	475 a 525
41 - 50	23 a 30	45 a 55	55 a 70	85 a 110	105 a 140	210 a 280	550 a 700
51 - 60	30 a 35	55 a 65	70 a 85	110 a 130	140 a 165	280 a 330	700 a 825
61 - 40	35 a 40	65 a 75	85 a 95	130 a 155	165 a 190	330 a 380	825 a 950
71 - 90	40 a 50	75 a 95	95 a 125	155 a 195	190 a 245	380 a 490	950 a 1225
91 - 110	50 a 60	95 a 120	125 a 150	195 a 240	245 a 300	490 a 600	1225 a 1500
111 - 130	60 a 70	120 a 140	150 a 175	240 a 280	300 a 350	600 a 700	1500 a 1750
111 - 200	60 a 110	120 a 220	150 a 275	240 a 440	300 a 550	600 a 1100	1500 a 2750

CAMARÃO DESCASCADO COZIDO

Pç/Lb	200g	400g	500g	800g	1 Kg	2 Kg	5 Kg
16 - 20	9 a 12	18 a 24	23 a 30	35 a 45	45 a 60	90 a 120	225 a 300
21 - 25	12 a 14	24 a 28	30 a 35	45 a 55	60 a 70	120 a 140	300 a 350
26 - 30	14 a 17	28 a 35	35 a 40	55 a 70	70 a 85	140 a 170	350 a 425
31 - 35	17 a 20	35 a 40	40 a 50	70 a 80	85 a 100	170 a 200	425 a 500
36 - 40	20 a 25	40 a 45	50 a 60	80 a 90	100 a 115	200 a 230	500 a 575
41 - 50	25 a 30	45 a 60	60 a 70	90 a 115	115 a 145	230 a 290	575 a 725
51 - 60	30 a 35	60 a 70	70 a 85	115 a 135	145 a 170	290 a 340	725 a 850
61 - 70	35 a 40	70 a 80	85 a 100	135 a 160	170 a 200	340 a 400	850 a 1000
71 - 90	40 a 50	80 a 105	100 a 130	160 a 205	200 a 260	400 a 520	1000 a 1300
91 - 110	50 a 65	105 a 125	130 a 160	205 a 250	260 a 315	520 a 630	1300 a 1575
111 - 130	65 a 75	125 a 150	160 a 185	250 a 300	315 a 370	630 a 740	1575 a 1850
111 - 200	65 a 115	125 a 230	160 a 285	250 a 460	315 a 570	630 a 1140	1575 a 2850

CAMARÃO DESCASCADO TAIL ON CRU

Pç/Lb	200g	400g	500g	800g	1 Kg	2 Kg	5 Kg
16 - 20	8 a 10	16 a 20	20 a 25	32 a 40	40 a 50	80 a 100	200 a 250
21 - 25	10 a 13	21 a 25	25 a 33	40 a 52	50 a 65	100 a 130	250 a 325
26 - 30	13 a 15	26 a 30	33 a 38	52 a 60	65 a 75	130 a 150	325 a 375
31 - 35	15 a 18	31 a 35	38 a 45	60 a 72	75 a 90	150 a 180	375 a 450
36 - 40	18 a 20	36 a 40	45 a 50	72 a 80	90 a 100	180 a 200	450 a 500
41 - 50	20 a 25	41 a 50	50 a 65	80 a 100	100 a 125	200 a 250	500 a 625
51 - 60	25 a 30	51 a 60	65 a 75	100 a 120	125 a 150	250 a 300	625 a 750
61 - 70	30 a 35	61 a 70	75 a 90	120 a 140	150 a 175	300 a 350	750 a 875
71 - 90	35 a 45	71 a 90	90 a 115	140 a 180	175 a 225	350 a 450	875 a 1125
91 - 110	45 a 55	91 a 110	115 a 140	180 a 220	225 a 275	450 a 550	1125 a 1375
111 - 130	55 a 65	111 a 130	140 a 165	220 a 260	275 a 325	550 a 650	1375 a 1630
111 - 200	55 a 100	111 a 200	140 a 250	225 a 400	280 a 500	560 a 1000	1400 a 2500

CAMARÃO DESCASCADO TAIL ON COZIDO

Pç/Lb	200g	400g	500g	800g	1 Kg	2 Kg	5 Kg
16 - 20	8 a 11	16 a 22	20 a 28	32 a 45	40 a 55	80 a 110	200 a 275
21 - 25	11 a 13	22 a 25	28 a 33	45 a 52	55 a 65	111 a 130	275 a 325
26 - 30	13 a 16	25 a 32	33 a 40	52 a 65	65 a 80	130 a 160	325 a 400
31 - 35	16 a 19	32 a 38	40 a 48	65 a 75	80 a 95	160 a 190	400 a 475
36 - 40	19 a 21	38 a 42	47 a 55	75 a 85	95 a 105	190 a 210	475 a 530
41 - 50	21 a 25	42 a 55	55 a 70	85 a 110	105 a 135	210 a 270	530 a 675
51 - 60	25 a 35	55 a 65	70 a 80	110 a 130	135 a 160	270 a 320	675 a 800
61 - 70	35 a 40	65 a 75	80 a 95	130 a 150	160 a 185	320 a 370	800 a 925
71 - 90	40 a 50	75 a 95	95 a 120	150 a 190	185 a 240	370 a 480	925 a 1200
91 - 110	50 a 60	95 a 115	120 a 145	190 a 230	240 a 290	480 a 580	1200 a 1450
111 - 130	60 a 70	115 a 140	145 a 175	230 a 275	290 a 345	580 a 690	1450 a 1725
111 - 200	60 a 110	115 a 215	145 a 265	230 a 425	290 a 530	580 a 1060	1450 a 2650

A FRESCOMARES, INDÚSTRIA DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS QUE JÁ ATUA NO SUL DO PAÍS, AGORA CHEGA AO RIO GRANDE DO NORTE PARA UNIR FORÇAS E FORTALECER O SETOR PRODUTIVO, PROMOVEDO PARCERIAS COM PRODUTORES QUE BUSQUEM SOLUÇÕES PARA OS DESAFIOS DA COMERCIALIZAÇÃO. ATUAMOS COM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NO BENEFICIAMENTO DE CAMARÕES E PEIXES. VENHA FAZER PARTE!



frescomares



frescomares



84 98825 9609



frescomares.adm@gmail.com