

Solicitação de revisão da Resolução GMC 31/2007:

O CONEPE (Conselho Nacional de Pesca e Aquicultura) solicita a retirada do produto filé de peixe congelado da lista de produtos pré-medidos com conteúdo nominal padronizado, em função de que as indústrias utilizam método prescrito pela norma CODEX Standards 190/1995, que estabelece que:

“Filés de peixe congelado são fatias de pescados da mesma espécie, apto para o consumo, de diversos tamanhos e formas irregulares que se separam do corpo do pescado mediante cortes paralelos a espinha dorsal”.

O CONEPE argumenta que o tamanho do filé é variado, não podendo a empresa cortá-lo de formas diferentes do que apresenta o corpo do peixe e sua espinha dorsal, pois estará descaracterizando o corte de filé de pescado e determinando outro produto com este corte.

De acordo com o CONEPE, se o filé de peixe de um pescado inteiro com peso de 3 a 4kg for cortado conforme a definição do Codex Standards 190-1995, e seguida atualmente pelas indústrias processadoras de pescado, seu filé de peixe resultará no peso líquido aproximado de 755g, sendo um filé grande e de alto valor comercial. Fica inviável a empresa unir duas peças ou cortar o filé em pedaços menores, para atender a Portaria do INMETRO nº 153, e não atender a necessidade do cliente.