

SUGERENCIAS PARA LA CORRECTA ELABORACIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE VENTA DE LOS PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y PESQUEROS EXPORTADOS A BRASIL

Para entender cómo determinar la denominación de venta de mi producto, primero debo comprender que, normativamente hablando, existen 2 grupos de productos en el mercado brasileño:

- Productos reglamentados: que cuentan con reglamento técnico de identidad y calidad.
- Productos no reglamentados: que carecen de reglamento técnico de identidad y calidad.

1. PRODUCTOS REGLAMENTADOS:

Los productos **CON** Reglamento Técnico:

- Cuentan con instrucciones sobre el correcto registro de los productos en sus respectivos reglamentos técnicos;
- Tienen aprobación automática en PGA-SIGSIF.

Debido a estas características de los productos reglamentados, MAPA omite cualquier tipo de evaluación previa de los registros; es decir, **la responsabilidad respecto a la correcta elaboración de ellos recae exclusivamente en los establecimientos elaboradores.**

En resumen, contar con registros aprobados no asegura que ellos se encuentren bien formulados y, en consecuencia, éstos pueden ser cuestionados/rechazados posteriormente por la autoridad competente en destino.

¿QUÉ TIPO DE PRODUCTO SE ENCUENTRA EN ESTE GRUPO?

a) PRODUCTO FRESCO:

Las instrucciones se encuentran establecidas en la Portaria N°185 del 13 de mayo de 1997 y, de acuerdo a ellas, las únicas formas de presentación aceptadas para este tipo de registro son: **INTEIRO y EVISCERADO (COM OU SEM CABEÇA)**

Es importante destacar que SERNAPESCA certifica únicamente productos enfriados refrigerados y congelados destinados al mercado de Brasil, encontrándose explícitamente registrada dicha información en el **Punto I.12** del Certificado Sanitario Internacional Comité.

Debido a lo anterior, SERNAPESCA **sugiere** evitar registrar productos “Frescos” en PGA-SIGSIF.

b) PRODUCTO CONGELADO:

Las instrucciones para formular la denominación de venta se encuentran establecidas en la **INSTRUCCIÓN NORMATIVA N°21 DEL 31 DE MAYO DE 2017.**

¿CUÁL ES LA INFORMACIÓN MÍNIMA A CONSIDERAR EN LA DENOMINACIÓN DE VENTA DE MI PRODUCTO?

ARTÍCULO 12: A denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor.

Así, la información mínima a considerar es:
PEIXE CONGELADO + FORMA DE PRESENTACIÓN + NOMBRE COMÚN DE LA ESPECIE

CONSIDERACIONES ESPECIALES DEL ARTÍCULO 12:

El artículo 12 de la Instrucción Normativa N°21/2017 tiene 3 consideraciones especiales:

Art. 12. A denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor.

§1o No caso de embalagem contendo mais de uma espécie de peixe devem ser acrescentadas à denominação de venda, independentemente da ordem, a expressão "mistura de espécies" e a forma de apresentação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sendo vedada a referência ao nome comum ou nome científico das espécies.

§2o Para os produtos cujas formas de apresentação sejam aquelas descritas nos incisos IX, X, XIII e XIV, do art. 3º, desta Instrução Normativa deve constar na rotulagem a expressão "com pele" ou "sem pele", conforme o caso.

§3o Quando se tratar de peixes congelados com uso de aditivos na água de glaciamento deve constar na rotulagem a expressão: "contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo) na água de glaciamento".

PUNTO 1: En caso de envases que contengan más de una especie de pescado, deberá incluirse en la denominación de venta, independiente del orden, la expresión "*mistura de espécies*".

PUNTO 2: Para los productos cuyas formas de presentación sean aquellas descritas en los incisos IX, X, XIII y XIV del artículo 3º, deberá constar en la rotulación la expresión "*com pele*" o "*sem pele*", según corresponda.

PUNTO 3: Cuando se trate de pescados congelados con uso de aditivos en el agua de glaseo, deberá constar en la rotulación la expresión "*contém função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo) na água de glaciamento*".

IMPORTANTE: Con excepción del punto n°1, estas consideraciones especiales solo deben estar obligatoriamente en la ROTULACIÓN de los productos exportados, por lo que no es necesario indicarlas en la denominación de venta registrada en PGA-SIGSIF. Es decir, y a modo de ejemplo, para las presentaciones FILÉ, FILÉ EM PEDAÇOS LOMBO y LOMBO EM PEDAÇOS no correspondería detallar la presencia o ausencia de piel en la denominación registrada en PGA-SIGSIF.

*Seguir estas sugerencias ayudará a estandarizar las denominaciones de venta de los productos acuícolas y pesqueros chilenos, lo cual será de gran ayuda para empresas y autoridades competentes.

¿CÓMO DETERMINO LA FORMA DE PRESENTACIÓN DE MI PRODUCTO?

ARTÍCULO 3: O peixe congelado, em conformidade com seus componentes anatômicos, classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

- I - **ABAS OU BARBATANAS:** *barbatanas das arraiais ou tubarões incluindo a placa basal, seus raios cartilagosos e sua musculatura;*
- II - **CABEÇA:** *região formada pelo crânio e os ossos operculares;*
- III - **COSTELA:** *porção obtida a partir de corte sagital da posta desde a parte posterior à cabeça até o final da cavidade visceral;*
- IV - **ESPALMADO:** *peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;*
- V - **ESPALMADO SEM CABEÇA:** *peixe eviscerado sem cabeça, cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;*
- VI - **ESPINHAÇO:** *estrutura remanescente da extração dos filés do peixe, compreendendo a coluna vertebral, espinhas e musculatura aderida;*
- VII - **EVICERADO:** *peixe do qual foram removidas as vísceras;*
- VIII - **EVICERADO SEM CABEÇA:** *peixe do qual foram removidas as vísceras e a cabeça;*
- IX - **FILÉ:** *produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral;*
- X - **FILÉ EM PEDAÇOS:** *produto obtido a partir de cortes do filé;*
- XI - **FILÉ ESPALMADO:** *produto constituído de filés unidos pelo dorso;*
- XII - **INTEIRO:** *peixe íntegro contendo vísceras e cabeça, como u sem nadadeiras;*
- XIII - **LOMBO:** *porção dorsal do filé, removido o pedúnculo caudal;*
- XIV - **LOMBO EM PEDAÇOS:** *produto obtido a partir de cortes do lombo;*
- XV - **MEDALHÃO:** *produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe em formato circular;*
- XVI - **PEDAÇO:** *produto obtido a partir de cortes variados do peixe;*
- XVII - **POSTA:** *produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal; e*
- XVIII - **VENTRECHA:** *porção ventral ao filé, correspondendo à parte inferior da cavidade celomática.*

¿CÓMO DETERMINO EL NOMBRE COMÚN DE LA ESPECIE?

El listado que establece el nombre común y respectivo nombre científico para las principales especies de pescado de interés comercial se encuentra en la Instrucción Normativa N°53 del 01 de septiembre de 2020.

A modo de ejemplo, a continuación se muestran los nombres comunes aceptados por MAPA para las especies *Oncorhynchus kisutch* y *Oncorhynchus mykiss*:

<i>Oncorhynchus kisutch</i>	Salmão, Salmão-Coho, Salmão-Prateado
<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Truta, Truta-Arco-Íris

Es importante destacar que basta con indicar únicamente 1 nombre común en la denominación de venta; así, por ejemplo, sería Truta o Truta-Arco-Íris para el caso de *Oncorhynchus mykiss*.

Entonces, la correcta denominación de venta para un filete de Salmón Coho o Trucha Arcoíris congelada, sería la siguiente:

- PEIXE CONGELADO FILÉ DE SALMÃO
- PEIXE CONGELADO FILÉ DE TRUTA

SUGERENCIAS:

a) Independiente que la normativa es flexible en relación al orden de los datos que conforman la denominación de venta de los pescados congelados, consideramos que, por un tema de estandarización nacional, resulta altamente recomendable que los elaboradores chilenos siguieran la lógica de registro indicada a continuación:

PEIXE CONGELADO / FORMA DE PRESENTACIÓN / NOMBRE COMÚN

b) Independiente que la normativa es flexible en cuanto al uso de nombres comunes aprobados por el mercado, consideramos que, por un tema de estandarización nacional, es altamente recomendable que los elaboradores chilenos utilicen sólo el primer nombre detallado para cada especie en la Instrucción Normativa N°53/2020. Así, y a modo de ejemplo, el nombre común para todos los salmónidos y truchas, sería el siguiente:

- **Salmónidos:** SALMÃO
- **Trucha:** TRUTA

<i>Salmo salar</i>	Salmão, Salmão-do-Atlântico
<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	Salmão, Salmão-Pink, Salmão-Rosa
<i>Oncorhynchus keta</i>	Salmão, Salmão-Chum, Salmão-Cão
<i>Oncorhynchus kisutch</i>	Salmão, Salmão-Coho, Salmão-Prateado
<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Truta, Truta-Arco-Íris

c) Evitar incluir atributos que no se encuentran aprobados en la normativa de la autoridad competente en destino, como por ejemplo:

- HON, HG, HGT, IVP, BLOQUE, CON ESPINAS / SIN ESPINAS, CON CABEZA, CON ESCAMAS / SIN ESCAMAS, CON COLA / SIN COLA.

2. PRODUCTOS NO REGLAMENTADOS:

Los productos **SIN** Reglamento Técnico aprobado:

- No cuentan con instrucciones establecidas para su correcto registro;

- Su aprobación en sistema está sujeta evaluación previa por parte de la autoridad competente en destino, por lo que los establecimientos elaboradores deben considerar que su aprobación **NO** es automática.

En vista de lo anterior, y a diferencia de los productos reglamentados, éste tipo de registros cuenta con validación / visto bueno de MAPA, por lo que no debiesen ser cuestionados en destino luego de su autorización.

¿QUÉ TIPO DE PRODUCTO SE ENCUENTRA EN ESTE GRUPO?

a) PESCADOS REFRIGERADOS:

A pesar que los pescados refrigerados no cuentan con instrucciones claras respecto a la correcta formulación de sus denominaciones de venta, MAPA, mediante el Oficio N°3872/2021/CGSF/DTSF/SCRI/MAPA, señala que:

- *“Para o PEIXE RESFRIADO não há restrições quanto a forma de apresentação. Portanto, são aceitos tanto o peixe inteiro e eviscerado, quanto os cortes comercialmente aprovados (filé, posta, lombo, pedaços, etc.) que não são aceitos no registro do peixe fresco. Também não há restrição para o uso de gelo na conservação do peixe resfriado, mas o mesmo tem que estar obrigatoriamente embalado e rotulado”.*

De acuerdo con lo anterior, recomendamos seguir la misma lógica y sugerencias indicadas para los productos congelados:

Así, la información mínima a considerar corresponde a:
PEIXE RESFRIADO + FORMA DE PRESENTACIÓN + NOMBRE COMÚN DE LA ESPECIE

b) CARNE MANUALMENTE SEPARADA DE PESCADO