



MINISTÉRIO DA JUSTIÇA
SECRETARIA DE DIREITO ECONÔMICO
DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR

NOTA TÉCNICA CGSC/CGAJ N° 08 /2008

Brasília, 13 de março de 2008

Assunto: Páscoa

Com a aproximação da Páscoa, é comum a realização por meio dos Procon's Estaduais e Municipais de orientação acerca de determinados produtos, cuja venda é incrementada neste período.

Por considerar a informação como a principal ferramenta à disposição dos consumidores para um consumo consciente e seguro e que melhor defende seus interesses econômicos e sociais, além de ser fundamental para o fortalecimento e concretização de sua cidadania, este DPDC analisou, na presente Nota Técnica, três dos produtos em relação aos quais a demanda aumenta no período das festas pascais: ovos de páscoa, chocolates e pescados.

Ovos de Páscoa e Chocolates

No que concerne à aquisição de chocolates e ovos de páscoa, algumas observações são importantes. Deve-se orientar ao consumidor a leitura cuidadosa do rótulo desses produtos, principalmente de informações como a data de validade.

Alguns ovos de páscoa contêm brinquedos em seu interior e, por este motivo, devem apresentar em suas embalagens externas a informação de que aquele produto contém um brinquedo certificado pelo organismo certificador competente, além da informação acerca da faixa etária para qual ele é indicado. Cabe destacar que os organismos certificadores são devidamente autorizados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro) e podem realizar testes para certificar a segurança destes brinquedos.

A embalagem que envolve o brinquedo dentro do ovo de páscoa, por sua vez, deve conter o selo do Inmetro, pois brinquedos são produtos de certificação compulsória, sendo, portanto, obrigatória a informação de que é acreditado conforme as Portarias do Inmetro nº 108 de 13/06/2005, 133 de 15/08/2003 e 369 de 27/09/2007.

A atenção do consumidor deve aumentar caso ele opte por versões *diet* ou *light* dos ovos de páscoa convencionais. Isso porque as nomenclaturas *diet* e *light* não significam necessariamente que esses produtos são, respectivamente, isentos ou tenham percentual reduzido de açúcar ou energia. Segundo definição da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), “alimentos *diet* apresentam na sua composição quantidades insignificantes ou são totalmente isentos de algum nutriente”, enquanto os *light* “são aqueles que apresentam a quantidade de algum nutriente ou valor energético reduzida quando comparado a um alimento convencional”. Ainda sobre chocolates *diet* em açúcar, a Anvisa afirma que, embora estes produtos não tenham açúcar

como ingrediente, eles apresentam mais gordura do que os chocolates convencionais e, por isso, o seu consumo deve ser moderado.¹

Devido à grande procura por ovos de páscoa, percebe-se uma considerável diferença entre os preços de revenda de um mesmo produto em diferentes estabelecimentos, bem como o aumento do preço com a proximidade do domingo de páscoa. Isto posto, deve-se orientar o consumidor no sentido de se organizar para adquirir os ovos de páscoa com antecedência, para que seja possível realizar uma pesquisa de preços adequada com o objetivo de comprar o produto desejado pelo menor preço.

A depender da situação, alguns estabelecimentos colocam os ovos remanescentes em promoção nos últimos dias que antecedem a páscoa. Caso o consumidor decida aguardar essas promoções, deve estar consciente de que pode encontrar ovos quebrados ou não encontrar o produto que procura.

Pescados

Outros alimentos cujo consumo aumenta na época de Páscoa são o pescado e os demais produtos obtidos da pesca. Antes de adquirir os pescados *in natura*, deve-se orientar o consumidor que observe as condições de higiene do local, bem como a forma com que os pescados são armazenados e acondicionados.

Além disso, o Conselho Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) salienta que devem ser adotadas medidas que protejam o alimento *in natura* de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos, além de outras substâncias indesejáveis durante a manipulação e armazenagem. Ademais, para o caso do gelo utilizado na refrigeração dos pescados, este (por entrar em contato com o produto) deverá ser fabricado com água potável.²

Também se deve orientar o consumidor para que escolha atentamente o pescado que pretende adquirir, em linhas gerais, o peixe deve estar com as guelras vermelhas, os olhos salientes e brilhantes, o corpo deve estar rijo e as escamas não devem se desprender com facilidade. Os frutos do mar, como é o caso do camarão, devem ser firmes e com a carapaça presa ao corpo e o odor deve ser característico do produto, e não forte demais. Em relação a lulas e polvos, deve-se orientar o consumidor que adquira aqueles de cor mais clara, pois estes estarão mais frescos.

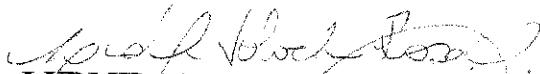
No caso de mexilhões, mariscos e ostras, o consumidor deve ser orientado, ao comprar moluscos *in natura*, a observar se as valvas (conchas) estão bem fechadas, pois moluscos com valvas abertas não estão aptos para o consumo. No momento da aquisição de marisco desconchado, deve-se observar se o produto possui selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Caso os produtos sejam industrializados, orienta-se, ainda, o consumidor que verifique as informações contidas no rótulo do produto, como a data de validade.

¹ Rotulagem Nutricional Obrigatória – Manual de Orientação aos Consumidores – Educação para o Consumo Saudável. Anvisa, Brasília: 2005, p. 14-15.

² Resolução CNNPA/MS nº 33, de 9 de novembro de 1977. Itens 3.2.3 e 3.3.3.

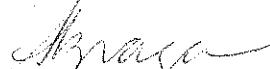
Orientando os consumidores a adotarem medidas de precaução, evita-se, no caso de alimentos como peixes e frutos do mar, maiores problemas de saúde, como intoxicações alimentares por produtos inadequados.



LUDMILA VOLOCHEN DA ROSA
Chefe de Divisão - CGSC



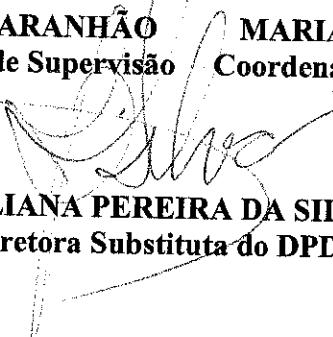
CARINA ROBERTA MINC
Coordenadora - CGAJ



ANDIARA MARIA BRAGA MARANHÃO
Coordenadora-Geral Substituta de Supervisão
e Controle



MARIA BEATRIZ CORRÊA SALLES
Coordenadora-Geral de Assuntos Jurídicos



JULIANA PEREIRA DA SILVA
Diretora Substituta do DPDC