

Peixe seco e salgado é vendido como bacalhau nos supermercados



O famoso bacalhau Saithe vendido nos supermercados não é bacalhau de verdade. Na verdade se trata de um peixe seco e salgado. As denominações erradas acabam induzindo os consumidores a levar para casa uma fraude.

Segundo a legislação brasileira, o bacalhau só pode ser produzido com três espécies de peixe: *Gadus mohrua*, o verdadeiro bacalhau do Porto, *Gadus macrocephalus* e o *Gadus ogac*.

A Proteste, uma associação de consumidores, fez uma análise em 30 marcas de peixes que se dominavam bacalhau e duas não correspondiam a espécie.

“Vender outro peixe como se fosse bacalhau, como se constatou nas análises, se configura violação à legislação sanitária e ao Código de Defesa do Consumidor. Isso é fraude, e um crime contra as relações de consumo, pois o consumidor é levado a acreditar que está adquirindo peixe de maior qualidade e valor comercial”, destacou Maria Inês Dolci, coordenadora institucional da associação.

Há outros peixes salgados secos em oferta no mercado brasileiro: Saithe (*Pollachius virens*), o Ling (*Molva molva*) e Zarbo (*Brosmius brosme*) devem ser comercializados como peixe tipo bacalhau salgado seco.

Tem que pechinchar

Com o objetivo de auxiliar o consumidor que quer economizar na hora de comprar os ingredientes da torta capixaba, prato típico da Semana Santa, o Procon de Vitória realizou um levantamento de preços que mostrou que vale a pena pesquisar. A diferença entre um mesmo produto pode chegar a 94%.

Aprenda a identificar o verdadeiro bacalhau

- A forma do peixe: o legítimo bacalhau é largo e permite corte em lombos.
- O rabo do peixe: deve ser quase reto ou ligeiramente curvado para dentro e de cor uniforme. Se tiver uma espécie de “bordado” branco na extremidade, não é o legítimo.
- Cor do peixe: o bacalhau de verdade é cor palha. Fuja dos branquinhos, esses são falsos.
- A pele: no verdadeiro bacalhau a pele solta com facilidade.

Fonte: Folha de Vitória