

Aprenda a comprar o verdadeiro bacalhau





A história relata que no século VIII os vikings já consumiam bacalhau. Para conservá-lo, eles curavam o peixe ao ar livre.

No século seguinte, na Islândia e na Noruega, já eram utilizadas técnicas de processamento para o alimento.

Algum tempo depois, no século XI, os bascos começaram a usar a técnica do sal para a conservação do produto que, depois de salgado, era colocado sobre a rocha para curar.

Mas foram os portugueses que apresentaram o bacalhau para o mundo!

Na época das grandes navegações e descobertas os lusitanos precisavam de um alimento que não estragasse durante as viagens que atravessavam o Atlântico.



Depois de vários testes com espécies da costa portuguesa, eles encontraram em Terra Nova, Canadá, o peixe ideal para suas necessidades.

No início dos anos 1.500 o bacalhau já correspondia a 10% do tipo de carne comercializada no país.

Hoje ele é “rei” em Portugal e apreciado no mundo inteiro. No entanto, nem sempre o produto comprado nos mercados brasileiros e internacionais pode ser considerado bacalhau. Aliás, são muitos os consumidores que acabam levando pra casa outros peixes salgados, achando que se trata do legítimo bacalhau.

Este material foi elaborado para ajudar você a saber, de uma vez por todas, o que é bacalhau de verdade.

Todo peixe salgado é bacalhau?



Muitas pessoas acreditam que bacalhau é o resultado de um processo de fabricação de salga, o que não é verdade.

Infelizmente, algumas empresas e pessoas vendem irregularmente outras espécies de peixes, que passam pelo processo de salga, como produtos legítimos bacalhaus.

No entanto, só pode ser considerado Bacalhau o peixe que pertença a uma dessas três espécies:

- Gadus morhua
- Gadus macrocephalus
- Gadus ogac

É importante saber que o bacalhau não é encontrado apenas na tradicional embala-

gem pronta, cortado em postas salgadas, como costumamos ver nas prateleiras dos mercados.

Ele pode ser encontrado em metades inteiras também salgado ou ainda congelado e fresco, apesar de ser raro aqui no Brasil encontrá-lo nessa condição.

Por isso, na hora de comprar, é

importante que o consumidor conheça as diferenças entre os vários peixes salgados que são comercializados e estão disponíveis em peixarias e prateleiras de supermercados.

Como comprar o verdadeiro bacalhau?



Para proteger o consumidor, a legislação obriga que as indústrias fabricantes informem na rotulagem dos produtos os nomes científicos das espécies das famílias dos peixes utilizados para a salga e comercialização.

Dessa forma, a rotulagem dos principais peixes salgados comercializados deverá descrever claramente a

família que cada um deles pertence.

- *Gadus morhua*: pode ser chamado de bacalhau, bacalhau do Porto ou Cod
- *Gadus macrocephalus*: deve ser apresentado como bacalhau ou bacalhau do pacífico
- *Pollachius virens*: pode ser identificado comercial-

mente como Saithe

- Molva molva: pode ser identificado comercialmente como Ling
- Brosme brosme: pode ser identificado comercialmente como Zarbo

A partir dessa rotulagem, o consumidor percebe que peixes como o Saithe, o Ling e o Zarbo não podem ser

considerados “bacalhaus”, exatamente por não pertencerem a essa família.

Esses três peixes apresentam características visuais que os diferenciam muito, quer seja na cor, nas nadadeiras, no formato do corpo, na textura e no sabor. Entenda:

Saithe

(Não é Bacalhau)



O Saithe, por exemplo, tem sabor mais forte e apresenta uma carne de cor mais escura.

Como desfia facilmente, esse peixe é mais utilizado para bolinhos e saladas.

Algumas características visuais que se destacam nesta espécie:

- ausência de malhas
- nadadeira caudal bifurcada, com o vértice

bem definido

- nadadeiras ventrais muito pequenas
- linha lateral esbranquiçada retilínea

Ling

(Não é Bacalhau)



O Ling conta com uma carne mais clara, variando entre o branco e amarelo-queimado.

Ele é mais estreito e é muito utilizado para grelhados. Visualmente, é

fácil identificá-lo:

- Apenas duas nadadeiras dorsais
- Nadadeira caudal arredondada
- Corpo alongado

aproximadamente retangular

- Carne de forma longilínea e estreita com coloração que varia do claro ao amarelo queimado.

Zarbo

(Não é Bacalhau)



Já o Zarbo tem uma carne parecida com a do Ling, possui uma cor mais clara e tem um formato roliço.

Ele normalmente é utilizado para preparar caldos, bolinhos, pirões e

outros pratos com peixe desfiado.

A espécie se destaca pelas seguintes características:

- nadadeira caudal arredondada

- nadadeira dorsal única e contínua

- nadadeira anal inicia-se no meio do corpo e é também única e longa na base

Nunca é demais lembrar: apenas podem ser chamados de bacalhaus as espécies *Gadus morhua*, *Gadus macrocephalus* e *Gadus ogac*. Saiba mais:

Gadus Morhua ou Bacalhau do Porto



É considerado o legítimo e mais nobre dos bacalhaus. Quando salgado seco, sua carne fica levemente amarelada.

- É largo e grande, o que faz com que suas postas

sejam mais grossas

- Cozido, se desfaz em lascas macias e succulentas
- Seu sabor é considerado o melhor
- Além disso, apresenta li-

nha lateral bem perceptível e cauda toda escura

Gadus Macrocephalus: também conhecido como Bacalhau do Pacífico



Ele é menor que o Bacalhau do Porto mas sua carne é bastante similar, embora menos tenra. Algumas características visuais destacam-se nessa espécie:

- Coloração bem mais clara que a do Bacalhau do Porto
- Linha lateral não é facilmente visível
- Nadadeiras ventrais muito pequenas

- Pintas mais escuras e a extremidade da cauda apresenta faixa branca

O *Gadus Ogac*: Bacalhau da Groenlândia



Essa espécie não é comumente importada e comercializada no Brasil.



Cuidados ao adquirir bacalhau salgado

A forma mais segura de adquirir um bacalhau de boa qualidade e legítimo é optar por produtos devidamente embalados e rotulados. O Selo de inspeção é uma garantia que estes produtos são submetidos a fiscalização regularmente.

Caso encontre o bacalhau sem embalagem ou rotulagem, não compre. O mesmo vale se você observar anormalidades do tipo manchas avermelhadas ou bolores. Isso pode ser indicativo de problemas na conservação associados ao excesso de calor e umidade.





Você sabia?

Você sabia que o bacalhau salgado necessita ser dessalgado antes do consumo, pois apresenta mais de dez por cento de sal na sua composição? Existe ainda o bacalhau dessalgado, aquele que a empresa entrega ao consumidor com uma concentração de sal pronta para o preparo dos pratos. É importante lembrar que o peixe dessalgado possui uma concentração de sal em torno de 2,5 a 3,5%, diferentemente do peixe congelado, que não passou pelo processo de salga.

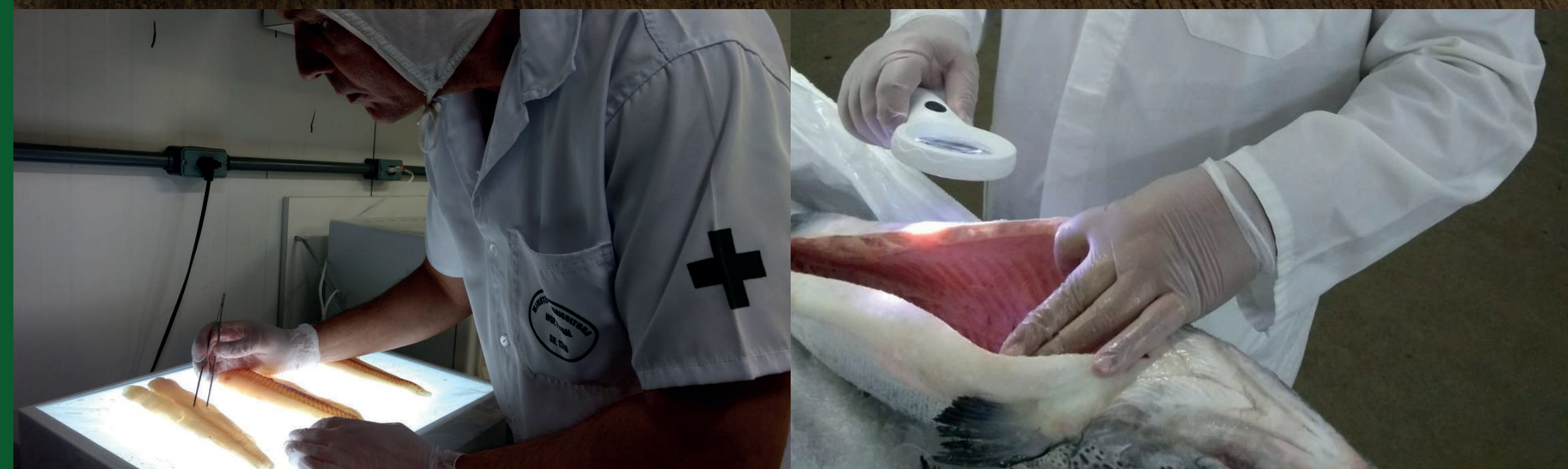
É seguro consumir? Quem garante?

Os Auditores Fiscais Federais Agropecuários que atuam na fiscalização do pescado importado, a exemplo do bacalhau, estão capacitados para executar os procedimentos de reinspeção, identificar e impedir que irregularidades cheguem ao consumidor.

Fabricantes que tenham praticado algum ato irregular

são alvo de notificação internacional e podem ser incluídos em um regime de alerta de importação que implica em maior rigor no momento da fiscalização e até suspensos, no caso de reincidência.

São atividades típicas de Estado que resguardam a segurança do pescado que chega à mesa dos brasileiros.



Esta cartilha foi produzida a partir de informações fornecidas por AFFAs do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura (DIPOA)

**AUDITORES
FISCAIS FEDERAIS
AGROPECUÁRIOS**

e fica mais seguro
O Brasil cresce com eles



ANFFA SINDICAL
Sindicato Nacional dos Auditores Fiscais Federais Agropecuários