

Nota Informativa N.º APIC/02/2024

Assunto: Normas de comercialização para a carne de aves de capoeira

1. Enquadramento:

Apesar da APIC ter como associados apenas industriais da carne de ungulados, existem algumas das nossas empresas que também laboram carne de aves.

Assim, torna-se muito pertinente deixar este esclarecimento face à terminologia que tem vindo a ser cada vez mais usada nos rótulos de produtos avícolas colocados no mercado nacional, nomeadamente:

- “*Costeleta de peru*” e “*Costeleta de frango*”

As empresas, antes de atribuírem uma denominação ao género alimentício, devem consultar toda a legislação e normas aplicáveis aos produtos em causa, de modo a que a denominação dos alimentos que produzem seja o mais clara e que não induza em erro o consumidor sobre o produto que está a adquirir.

O Regulamento Comunitário N.º1169/2011, sobre a denominação dos géneros alimentícios, estabelece no seu artigo 17.º, que se transcreve abaixo:

Artigo 17.o

Denominação do género alimentício

*1. A denominação de um género alimentício é **a sua denominação legal**. Na falta desta, a denominação do género alimentício será a sua denominação corrente; caso esta não exista ou não seja utilizada, será fornecida uma denominação descritiva.*

Reforçando assim, que a **denominação** do género alimentício, deve ser a sua **denominação legal**. Isto é, se houver definido em legislação uma denominação para um determinado alimento, deve ser esta a ser utilizada para o denominar na rotulagem.

2. Legislação aplicável:

O Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão, estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, e no que respeita às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira, define os cortes das carcaças de aves de capoeira (n.º 2 do artigo 1.º), nomeadamente e entre outros:

*e) **Perna inteira**: o fémur, a tíbia e o perónio com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;*

*f) **Perna inteira de frango com uma porção do dorso a ela ligada**: perna com porção de dorso em que o peso da porção de dorso não excede 25 % do peso do pedaço;*

*g) **Coxa**: o fémur com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;*

*h) **Perna**: a tíbia e o perónio com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;*

Assim, se a peça resultante da desmancha de carcaças de peru é composta **pelos ossos tibia e fémur** e a respetiva massa muscular envolvente, trata-se inequivocamente da **perna** e não de costeletas de peru.

O mesmo se aplicando à carne de frango.

3. Conclusão:

Face ao exposto, alertamos para que, caso utilizem a denominação: "costeletas de peru ou frango", que poderão estar a incorrer em infração ao disposto no artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, no que diz respeito às práticas leais de informação, uma vez que poderá ser assumido pelas autoridades competentes que estarão a induzir em erro o consumidor.

Sublinhamos que estas denominações, "costeletas de peru ou frango", devem ser alteradas de modo a não correrem o risco de ser autuados pela ASAE ou pela DGAV com os constrangimentos que daí podem advir.

Disponíveis para esclarecimentos adicionais,

APIC, 6 de fevereiro de 2024

A Diretora Executiva

Graça Mariano