

ARTIGO TÉCNICO

ABATE HUMANITÁRIO DE PEIXES: PANORAMA REGULÁTÓRIO E IMPLICAÇÕES PARA A CADEIA PRODUTIVA DO PESCADO

Autores: Beatriz Rodrigues Sturm^{1,2}, Daniele Mello Cunha³, Flávia Aline
Andrade Calixto^{1,2}

¹Centro Universitário Serra dos Órgãos, ²Instituto Federal do Rio de Janeiro,

³Universidade Federal Fluminense

Autor para correspondência (email): sturmbeatriz@gmail.com



DESTAQUE

Normas internacionais avançam no abate humanitário de peixes, enquanto o Brasil ainda busca consolidar diretrizes específicas para o setor.

1. INTRODUÇÃO

A preocupação dos consumidores em relação ao bem-estar animal tem se tornado cada vez mais evidente, especialmente diante do maior acesso à informação sobre os sistemas de produção. Atualmente, parte significativa da sociedade busca não apenas produtos seguros e de boa qualidade, mas também alimentos obtidos por meio de práticas éticas, sustentáveis e menos agressivas aos animais. Dessa forma, a preocupação com o bem-estar animal tem se ampliado cada vez mais, passando a incluir os peixes destinados ao consumo humano.

Embora por muito tempo o debate tenha se concentrado principalmente em mamíferos e aves, evidências científicas e normativas internacionais passaram a reconhecer que os peixes respondem a estímulos adversos, sofrem alterações fisiológicas diante do estresse e podem ser prejudicados por práticas inadequadas de manejo, transporte e abate (Sneddon; Braithwaite; Gentle, 2003). Nesse contexto, o bem-estar de peixes envolve o atendimento às necessidades biológicas da espécie, a manutenção da qualidade da água, a redução do estresse durante a captura e o transporte, além da adoção de métodos de insensibilização e abate que minimizem dor, sofrimento e perda de qualidade do produto final.

No plano internacional, a legislação e as diretrizes sobre abate humanitário de peixes encontram-se em estágio mais avançado do que no Brasil, especialmente quando se observam as recomendações da Organização Mundial de Saúde Animal (WOAH) e as normas da União Europeia. Em comparação, o Brasil possui normas gerais que tratam do manejo pré-abate e do abate humanitário, porém não há legislação específica que trata sobre o assunto em peixes.

Essa diferença evidencia que, embora o tema venha ganhando espaço no contexto brasileiro, ainda há necessidade de maior consolidação normativa, técnica e produtiva. A regulamentação sobre o abate de peixes não deve ser vista apenas como uma exigência formal, mas como parte de um processo de adequação da cadeia produtiva às demandas contemporâneas de qualidade, sustentabilidade e responsabilidade ética.

Nesse sentido, a adoção de práticas voltadas ao bem-estar de peixes possui reflexos diretos não somente sobre a forma como os animais são manejados e abatidos, mas também impactos diretos sobre a indústria do pescado. O manejo inadequado pode provocar estresse, lesões, alterações metabólicas e redução da qualidade da carne, afetando atributos sensoriais e a validade do produto. Por outro lado, a adoção de boas práticas durante a criação, o transporte e o abate contribuem para maior padronização da produção, redução de perdas e fortalecimento da imagem da indústria diante de consumidores cada vez mais exigentes.

2. DESENVOLVIMENTO E DISCUSSÃO

Historicamente, o atordoamento de peixes era realizado por meio de métodos percussivos, destinados a provocar golpe direto no crânio do animal. No Reino Unido foram desenvolvidos métodos comerciais de atordoamento de peixes por eletricidade. Em 1999, sistemas automatizados de atordoamento foram introduzidos e passaram a ser utilizados pela indústria (HSA, 2016).

Em 2008, a Suíça já incluía na Portaria de Proteção dos Animais (OPAn) os métodos de

insensibilização para peixes, como: golpe forte na cabeça com objeto contundente, ruptura da nuca, eletricidade e destruição mecânica do cérebro. Em 2009, a União Europeia por meio do Regulamento CE nº 1099/2009 preconizava que deveriam ser estabelecidas normas específicas para o abate de peixes.

No ano seguinte, a WOAH consolidou avanço significativo ao incluir no Código Sanitário para Animais Aquáticos uma seção específica sobre bem-estar de peixes de cultivo, estabelecendo como princípio geral que os peixes devem ser insensibilizados antes da morte e que o método utilizado deve promover perda imediata e efetiva da consciência. Entre os métodos recomendados estavam os mecânicos e elétricos, capazes de atuar sobre o cérebro e produzir insensibilização adequada (OIE, 2010).

Esse marco foi importante porque forneceu uma referência internacional para países que ainda não possuíam legislações específicas. Além disso, pareceres científicos sobre o bem-estar de peixes, contribuíram para demonstrar que práticas tradicionalmente usadas, como asfixia ao ar e imersão direta em gelo poderiam causar sofrimento prolongado.

No Brasil, a evolução foi mais lenta e ainda apresenta lacunas. Mesmo com a publicação do Regulamento Técnico de Abate Humanitário, o pescado recebeu menor detalhamento, incluindo apenas anfíbios e répteis (Brasil, 2021).

Assim, embora a legislação brasileira sobre animais de açougue ainda não trate os peixes de forma específica, a adoção de práticas de abate humanitário constitui exigência ética, técnica e produtiva. Nesse sentido, o MAPA publicou, em 2022, o Manual de Abate Humanitário de Peixes, reconhecendo que métodos tradicionalmente usados no Brasil, como asfixia por exposição ao ar, sangria sem insensibilização e imersão em gelo, são inadequados por prolongarem o sofrimento até a perda da consciência. O manual indica métodos de insensibilização por percussão não perfurante, percussão perfurante e eletronarcose, que pode ser individual ou coletiva (Quadro 1) (BRASIL, 2022).

Atualmente, a escolha do método de abate pela indústria é feita, principalmente, com base em simplicidade e baixo custo. Um estudo avaliou o custo necessário para o abate de tilápia com eletronarcose e verificou custo próximo de R\$103 mil, incluindo adicionais com equipamentos e mão de obra, considerando o abate de 7 ton. de peso vivo. Comparativamente, os autores analisaram o custo com termonarcose e verificaram diferença de 4,41%. Essa diferença foi considerada baixa, pois não haveria gasto com gelo (Mergen; Geraldo Junior, 2021).

Quadro 1 – Principais métodos de insensibilização de peixes utilizados no Brasil.

Método	Classificação	Observação
Asfixia por exposição ao ar	Métodos tradicionais (Inadequados)	Prolonga o sofrimento até a perda da consciência.
Sangria sem insensibilização		O animal permanece consciente durante parte do processo.
Imersão em gelo		Não promove perda imediata da consciência e pode prolongar o sofrimento.
Percussão não perfurante	Adequados	Método mecânico recomendado para insensibilização antes da morte, desde que produza perda imediata e efetiva da consciência.
Percussão perfurante		Método mecânico recomendado para insensibilização antes da morte, devendo atuar de maneira eficaz sobre o cérebro.
Eletronarcose		Pode ser aplicada de forma individual ou coletiva. A corrente deve provocar perda efetiva da consciência antes da morte.

Fonte: Manual de Abate Humanitário de Peixes (BRASIL, 2022)

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No contexto do bem-estar de peixes, o Brasil ainda se encontra em um estágio regulatório menos consolidado quando comparado ao cenário internacional. Apesar disso, ainda há um avanço brasileiro por meio de orientações técnicas, menos ainda persistindo lacunas quanto à definição obrigatória de métodos em legislação, indicadores e protocolos padronizados por espécie.

Enquanto organismos internacionais e determinados mercados, como a União Europeia, avançam para abordagens mais específicas e criteriosas, a realidade brasileira ainda demanda maior detalhamento normativo. Dessa forma, o aprimoramento da regulamentação nacional torna-se fundamental para garantir maior uniformidade nas práticas industriais, reduzir impactos negativos sobre os animais e assegurar qualidade, competitividade e sustentabilidade à cadeia produtiva do pescado.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria SDA/MAPA nº 365, de 16 de julho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados. **Diário Oficial da União**: Seção 1 Extra-A, Brasília, DF, ed 138-A, 23 jul 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/legislacao/Port3652021Abatehumanitrio.pdf>
- BRASIL. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de Abate Humanitário de Peixes**. Brasília, DF: MAPA/AECS, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt->

[br/assuntos/producao-animal/arquivos-publicacoes-bem-estar-animal/Manual 3 Abate Humanitario peixes ISBN.pdf](https://www.hsa.org.uk/downloads/publications/harvestingfishdownload-updated-with-2016-logo.pdf)

HUMANE SLAUGHTER ASSOCIATION (HSA). **Humane harvesting of fish**. Wheathampstead: HSA, 2016. Disponível em: <https://www.hsa.org.uk/downloads/publications/harvestingfishdownload-updated-with-2016-logo.pdf>

MERGEN, K. M.; GERALDO JÚNIOR, E. Análise de custos na insensibilização de pescado: eletronarcore e termonarcore. **Arquivos Brasileiros de Medicina Veterinária FAG**, v. 4, n. 1, p.2025-216, 2021. Disponível em:

<https://themaetscientia.fag.edu.br/index.php/ABMVFAG/article/view/403>

OIE - OFFICE INTERNATIONAL DES ÉPIZOOTIE. **Aquatic Animal Health Code**. 13ed. Paris: OIE, 2010. Disponível em:

https://www.woah.org/fileadmin/Home/eng/Health_standards/aahc/2010/en_chapitre_welfare_stunning_killing.htm

SNEDDON, L. U.; BRAITHWAITE, V. A.; GENTLE, M. J. Do fishes have nociceptors? Evidence for the evolution of a vertebrate sensory system. **Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences**, v. 270, n. 1520, p. 1115-1121, 2003. DOI: 10.1098/rspb.2003.2349. Disponível em: <https://doi.org/10.1098/rspb.2003.2349>