



Exija seus direitos na **PÁSCOA**

Dicas do Procon Carioca

Exija seus direitos na Páscoa

Dicas do Procon Carioca

Desconfie dos preços muito baixos. Faça uma pesquisa prévia das opções e avalie o que cabe no bolso. Verifique a veracidade das ofertas e das promoções. Guarde todos os materiais de divulgação, como folhetos, encartes ou qualquer outra forma de publicidade. Toda informação incorreta ou falsa é considerada publicidade enganosa.

🍫 Na hora de escolher os ovos de chocolate, observe o rótulo com atenção. Ele deve trazer informações claras, como data de validade, peso líquido, lista de ingredientes e composição, já que algumas doenças, como diabetes e doença celíaca, impedem a ingestão de açúcar ou glúten.

🍫 As numerações indicadas pelos fabricantes na embalagem dos ovos não são equivalentes entre as marcas. Por isto, é bom prestar muita atenção ao peso do que está comprando.

🍫 Se comprar ovos destinados ao público infantil, fique atento ao selo do INMETRO e à idade recomendável para o brinquedo em seu interior. Muitas vezes, o brinquedo chega danificado. Portanto, a primeira recomendação ao comprar esse tipo de ovo de chocolate é guardar a nota fiscal



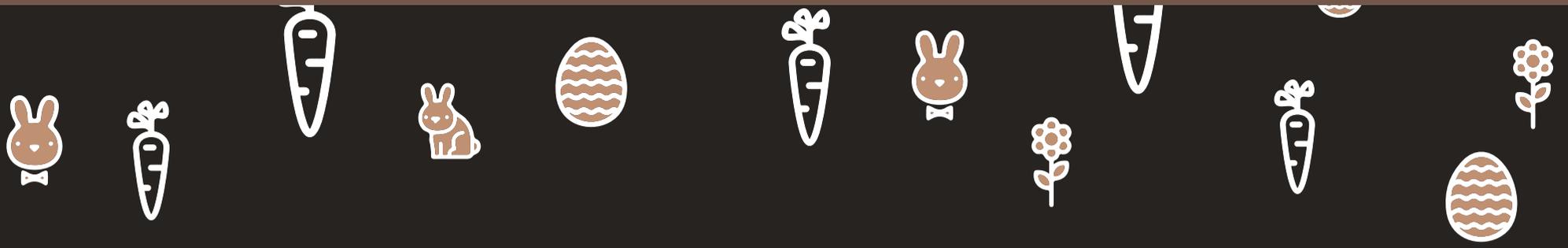
e se dirigir ao estabelecimento onde fez a compra para relatar a reclamação, caso haja algum problema. Não sendo resolvido, o consumidor deve procurar o Procon Carioca ou qualquer outro órgão de defesa do consumidor para que ele tome as devidas providências.

🍫 O comerciante pode disponibilizar ovos defeituosos em bancas de promoção, com a informação de que estão quebrados ou amassados. Normalmente, eles são mais baratos que outros em perfeitas condições. Mas lembre-se: se optar por esse tipo de ovo, o fornecedor não será obrigado a trocar o produto.

🍫 Quem comercializa ovos de páscoa e demais artigos fabricados artesanalmente também deve seguir as mesmas regras de comercialização dos produtos industrializados, e está igualmente obrigado a fornecer nota fiscal.

🍫 Os ovos e chocolates são bens não duráveis. Portanto, seu prazo de reclamação, caso apresentem algum defeito, é de 30 dias a partir da compra.

🍫 Nesta época de Quaresma, além dos chocolates, a venda de peixes também aumenta. O Procon Carioca orienta que o consumidor fique atento ao prazo de validade, à higiene do local e ao armazenamento do pescado.



DICAS PARA O PEIXE FRESCO

- As guelras (orgãos de respiração abaixo da cabeça) do peixe fresco são brilhantes, vermelhas, claras e sem marcas cinzentas.
- Os olhos devem ser transparentes e brilhantes.
- A carne do peixe fresco deve ser firme.
- As escamas devem estar presas ao corpo e não devem estar embaçadas nem opacas.
- O cheiro do peixe fresco não deve ser forte ou azedo, o que pode ser sinal de que passou da validade.

DICAS PARA O PEIXE CONGELADO

- Os peixes congelados devem estar em embalagens fechadas e bem lacradas. As transparentes são as melhores, pois permitem observar o produto.
- A carne não deve estar com manchas nem pintas.
- Os congelados costumam vir sem a pele.
- É bom verificar se não há formação irregular do gelo, o que pode ocorrer pelo descongelamento e recongelamento.

PEIXE SECO E SALGADO

- Na hora de comprar o peixe seco e salgado, é bom verificar se ele está realmente seco, com a carne firme, clara e sem manchas.
- Evite peixe com odor de azedo.
- As bordas do peixe seco não devem estar descoloridas ou escurcidas.
- Vender outro peixe como se fosse bacalhau configura violação ao Código de Defesa do Consumidor. Há peixes salgados secos em oferta no mercado brasileiro, tais como o Saithe (*Pollachius virens*), o Ling (*Molva molva*) e o Zarbo (*Brosmius brosme*) que são comercializados como peixes tipo bacalhau salgado seco.
- Eles podem ser consumidos sem problemas, mas precisam estar anunciados como “peixe tipo bacalhau”. Usar a denominação bacalhau, para esses outros, é publicidade enganosa e induz o consumidor ao erro.
- Esteja presente na pesagem de peixe fresco: seja ele adquirido em feiras ou supermercados.



🍳 Se optar por peixe congelado, preste atenção! Caso queira que o peixe seja embalado com gelo para que fique protegido e preservado durante o trajeto para sua casa, fique atento para que o vendedor não o pese depois de acrescentar o gelo. Quem compra deve pagar pelo peixe, não pelo gelo.

🍳 Se você comprou algum produto para a Páscoa fora de um estabelecimento comercial, por meio da internet, catálogo ou telefone, saiba que você tem sete dias, contados a partir do recebimento, para arrepender-se da compra e devolver o produto sem qualquer despesa. Os custos pela devolução ficam a cargo do fornecedor.

🍳 Exija e guarde sempre a nota fiscal. Ela é a principal ferramenta para ter seus direitos assegurados.

🍳 Fique atento! Não deixe que um problema nas compras estrague uma data tão importante e significativa.

