

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 52, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000.

Nota: Prazo Encerrado

Ementa: Submete à Consulta Pública o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Salgado e Peixe Salgado Seco.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art 83, inciso IV do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, e considerando a necessidade de instituir normas para a indústria de produtos de origem animal, que possibilitem condições igualitárias assegurando plena transparência no processamento e comercialização desses produtos, resolve:

Art. 1º. Submeter à Consulta Pública o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Salgado e Peixe Salgado Seco, conforme consta dos Anexos desta Portaria.

Art. 2º. Declarar aberto, a contar da data de publicação desta portaria, o prazo de noventa dias para que sejam apresentadas críticas e sugestões, devidamente fundamentadas.

Art. 3º As críticas e sugestões de que trata o artigo anterior serão encaminhadas por escrito para:

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo "A", sala 452, CEP: 70.043-900 - Brasília/DF

Fax.: (OXX61) 218-2672

e-mail: claudia@agricultura.gov.br

Art. 4º Findo o prazo previsto no art. 2º, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA - articular-se-á com os órgãos e entidades que apresentaram proposições e sugestões, visando a consolidação dos textos finais.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação

LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA

ANEXOS

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PEIXE SALGADO E PEIXE SALGADO SECO

1. Alcance

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que devem apresentar o

produto peixe salgado e peixe salgado seco, para a sua comercialização.

1.2. Âmbito de Aplicação O presente regulamento refere-se ao peixe salgado e peixe salgado seco, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

2.1.1. Entende-se por peixe salgado, o produto elaborado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça e convenientemente tratado pelo sal (cloreto de sódio), com nível de saturação de 100%, com ou sem aditivos, não podendo conter mais de 50% de umidade para as espécies consideradas gordas, tolerando-se 5% a mais de umidade para as espécies consideradas magras.

2.1.2. Entende-se por peixe salgado seco, o produto elaborado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça e convenientemente tratado pelo sal (cloreto de sódio), com nível de saturação mínima de 95%, com ou sem aditivos, devidamente seco, não podendo conter mais de 40% de umidade para as espécies consideradas gordas, tolerando-se 5% a mais de umidade para as espécies consideradas magras.

2.2. Classificação Estes produtos são classificados segundo as suas formas de apresentação em:

2.2.1. Eviscerado, com ou sem cabeça.

2.2.2. Espalmado: descabeçado, eviscerado e aberto mediante corte ventral (da região abdominal até a nadadeira caudal).

2.2.3. Serão permitidas outras formas de apresentação não previstas neste Regulamento.

2.3. Designação (Denominação de venda)

2.3.1. O produto será designado peixe salgado ou peixe salgado seco, indicando-se o nome comum da espécie praticado no país, e a forma de apresentação.

2.3.1.1. Somente será denominado como Bacalhau o produto salgado ou salgado seco, quando elaborado com peixe das espécies *Gadus morhua* (Bacalhau Cod), *Gadus macrocephalus* (Bacalhau Pacífico) e *Gadus ogac* (Bacalhau Groenlândia), devendo constar, na rotulagem, o nome científico da espécie utilizada.

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT Plano de Amostragem e Procedimento na Inspeção por Atributos 03.011, NBR 5426, jan/1985.

- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC internacional., 42.1.03, 1995.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução dispendo sobre o reconhecimento de sistemas de inspeção sanitária e habilitação de estabelecimentos estrangeiros, licenças de importações, reinspeção, controles e trânsito de produtos de origem animal importados. [Portaria nº 183, de 09/10/98](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. [Portaria nº 368, de 04/09/97](#). Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em

Produtos de Origem Animal. [Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. [Portaria nº 371, de 04/09/97](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. [Decreto nº 30691, de 29/03/52](#). Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. [Portaria nº 185, de 13/05/97](#). Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento. 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Portaria nº 46, de 10/02/98. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento. 1998.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes. II Métodos Físicos e Químicos. LANARA. Brasília, Setembro/1981.
- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO nº 88, de 28/05/96](#). Brasília: INMETRO, 1996.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Lei nº 8.078, de 11/09/90](#). Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1990.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. [Portaria nº451, de 19/09/97](#), publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- Codex Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes Codex Stan 167-1989, Rev. 1-1995.
- Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene nos Alimentos (CAC/VOL A- 1985).
- Código Internacional Recomendado de Práticas Planos de Tomadas de Amostras para os Alimentos Pré-Envasados. Plano de Amostragem do Codex- AQL-6,5 (CAC/RM 42-1969).
- Código Internacional Recomendado de Práticas para Pescado Salgado (CAC/RCP 26.1979.).
- DIRECTORATE OF FISHERIES. Norwegian Quality Regulations Relating to Fish and Fishery Products. Decree of 8 April 196, nº 9602, April, 1999.
- Fish Inspection Regulations schedules A e B Handbook of Compliance Fisheries and Marine Service Environment Canada May 1973.
- Food and Drug Administration (FDA) Fish definitions and standard under the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, part 37, tit 21, Code of Federal Regulations, 1962 (Amendments published April 16, 1964; June 10, 1967).
- MERCOSUL/GMC/RES nº 21/94. Declaração dos Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes
- MERCOSUL/GMC/RES nº 18/93. Coadjuvante de Tecnologia. - Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) e

Diretrizes para sua Aplicação Anexoo CAC/RPC-1 (1969), Rev. 3 (1997).

-Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products. OECD/OCDE. Fourth Edition/1995.

- PORTUGAL. Classificação e Parâmetros de Qualidade do Bacalhau e Espécies Afins Salgado, Verde ou Seco. NORMA IPCP 2. 1991.

- PORTUGAL. Instituto Português de Conservas e Pescado IPCP. Colheita de Amostras de Produtos da Pesca. NORMAS DO IPCP nº 01, 1991.

- VENEZUELA. Informe Técnico nº 18. Segunda Ediciónº Calidad del Pescado Salgado y Secado en Venezuela. Caracas, 1976.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios Peixe Sal

4.1.2. Ingredientes Opcionais Aditivos intencionais.

4.2. Requisitos

4.2.1. A matéria-prima pode ser fresca ou congelada, a partir de peixes saudáveis, devendo apresentar qualidade adequada para ser comercializada para o consumo humano.

4.2.2. O sal utilizado para a produção de peixe salgado e peixe salgado seco deverá ser de qualidade alimentícia, possuir uma composição apropriada, com

ausência de material estranho, sem sinais visíveis de contaminação por sujidade, resíduos de óleos e sem microrganismos que possam prejudicar a qualidade do produto final.

4.2.2.1. Não será permitida a reutilização do sal.

4.2.3. Processamento: Os peixes devem ser inicialmente lavados, inspecionados, descartando-se aqueles impróprios para o consumo humano. É obrigatória a evisceração dos peixes destinados à elaboração do produto. Os peixes devem ser bem lavados, a cavidade ventral limpa, a fim de remover resíduos de sangue e vísceras. Os peixes eviscerados e limpos devem ser misturados ao sal (cloreto de sódio) e permanecer em salmoura ou sal o tempo suficiente para que, a concentração de sal se distribua uniformemente em todo o músculo e permita a cura, em temperatura própria, que garanta a qualidade do produto final. No caso do peixe salgado seco, a secagem poderá ser natural ou artificial. A secagem natural é realizada expondo-se o peixe ao sol e ar; a secagem artificial é obtida por processo mecânico cuja temperatura e umidade podem ser controladas. Os peixes salgados e/ou salgados secos devem ser convenientemente embalados e posteriormente armazenados em temperatura não superior a +5°C, sob a qual o produto deverá ser mantido durante o transporte, estocagem e distribuição, até o momento da sua venda final.

4.2.4. O número total de unidades defeituosas não pode ser superior ao número de amostras defeituosas toleráveis em um lote (c) do Plano de Amostragem para Alimentos Pré-embalados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969).

4.2.5. Requisitos sensoriais Aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência, devem ser característicos da espécie processada.

4.2.6. Requisitos físico-químicos

4.2.6.1. Peixe Salgado Umidade: Peixe gordo (*) - máximo de 50%. Peixe magro - máximo de 55%. Teor

de Sal (Cloreto de Sódio) - mínimo de 10%.

4.2.6.2. Peixe Salgado Seco Umidade: Peixe gordo (*) - máximo de 40%. Peixe magro - máximo de 45%. Teor de Sal (Cloreto de Sódio) - mínimo de 10%. (*) O peixe é considerado gordo quando contém na carne mais de 2% de gordura ou óleo.

4.2.6.3. Para as espécies formadoras de histamina, o conteúdo de histamina no produto final não deve ser superior a 100 ppm, tomando como base a média das amostras analisadas. Nenhuma unidade da amostra poderá apresentar resultado superior a 200 ppm.

4.2.7. Acondicionamento O produto deve ser embalado com material adequado às condições de armazenamento, que lhe assegure uma proteção necessária, impeça contaminação e seja inócuo.

5. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração De acordo com a legislação nacional vigente, bem como as regulamentações estabelecidas no âmbito do MERCOSUL e Codex Alimentarius.

6. Contaminantes Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela regulamentação vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações gerais

7.1.1. As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o estabelecido nos seguintes Códigos de Práticas: Código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (CAC/VOL A 1985)

- Código Internacional Recomendado de Práticas para Pescado Salgado (CAC/RCP 26.1979).

- RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

- [Portaria nº 368, de 04/09/97](#) - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. [Portaria nº 185, de 13/05/97](#). Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado). Brasília/DF: Ministério da Agricultura e do Abastecimento. 1997.

7.1.2. O peixe utilizado na elaboração dos produtos deve ser submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

7.2. Critérios Macroscópicos O produto não deve conter materiais estranhos ao processo de industrialização, parasitas visíveis que possam comprometer a sua qualidade, causar repugnância ou que sejam nocivos para o homem.

7.3. Critérios Microbiológicos Aplica-se a legislação vigente. O produto final deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolver nas condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização, e não deve conter nenhuma substância, inclusive aquelas derivadas de microrganismos e em quantidades que possam se constituir em perigo para a saúde.

8. Pesos e Medidas Aplica-se a regulamentação vigente.

9. Rotulagem Aplica-se a regulamentação vigente.

10. Métodos de Análises Aplica-se a regulamentação vigente.

11. Amostragem

11.1. A amostragem deve ser realizada de acordo com a Norma do Codex Alimentarius CAC/RM 42-1969, Planos de Coleta de amostras para os Alimentos Pré- Envasados.

Plano de Amostragem do Codex - AQL - 6,5

(*) n = número de amostras. (**) c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

11.2. Considera-se "defeituosa" qualquer unidade que não cumpra com os requisitos indicados neste Regulamento Técnico.

ANEXO II

TABELA DE DEFEITOS PARA PEIXE SALGADO E PEIXE SALGADO SECO

ANEXO II

TABELA DE DEFEITOS PARA PEIXE SALGADO

ALTERAÇÕES		
A – Produto Cru		
1. Alteração de cor (por % da superfície do peixe afetado em cada unidade da amostra)		SÉI
1.1. Provocadas por bactérias halofílicas:	Em (%)	
a) rosa e/ou vermelho (fraco a moderado)	Até 10 > 10	
b) vermelho (intenso)	Até 10 > 10	
1.2. Provocadas por fungos:		
a) Pequenas manchas brancas e/ou marrom escuro	até 10 > 10	
b) manchas brancas e/ou marrom escuro (intenso)	até 10 > 10	
1.3. Provocadas pelo ranço		
a) amarelo e/ou laranja (moderado)	até 25 > 25	
b) amarelo e/ou laranja escuro (intenso)	até 25 > 25	
c) marrom escuro	até 10 > 10	
2. Odores indesejáveis		
a) levemente a ranço		
b) desagradável, fortemente a ranço		
c) característico do "vermelhão"		
d) característico de mofo		
e) relacionados à deterioração		
f) outros odores anormais		
3. Consistência		
a) levemente amolecida		
b) moderadamente amolecida		
c) excessivamente amolecida, úmida e/ou limosa		
4. Vestígios de vísceras		
5. Material estranho		
a) que não se constitua em perigo para a saúde humana.		
b) que possa se constituir em perigo para a saúde humana.		

b. Larvas e parasitas visíveis, que possam comprometer a qualidade, causar repugnância ou que sejam nocivos para o homem

B. Produto Cozido

7. Odor - Qualquer odor nitidamente anormal

8. Sabor - Qualquer sabor nitidamente desagradável

9. Consistência - excessivamente amolecida

Uma unidade da amostra será considerada "defeituosa" quando o somatório dos defeitos (Sérios, Maiores, Menores) apresentar a seguinte pontuação:

a) Maior que 4 pontos de defeitos classificados como Sérios

b) Maior que 8 pontos de defeitos classificados como Maiores

D.O.U., 04/01/2001 - Seção 1