

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SECRETARIA DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO SERVIÇO NACIONAL DE PROTEÇÃO DE CULTIVARES

DECISÃO Nº 28, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2002

O Serviço Nacional de Proteção de Cultivares, em cumprimento ao disposto no § 7º, do art. 18, da Lei nº 9.456/97 e pelo Decreto nº 2.366/97, DEFERE os pedidos de proteção das cultivares de batata (*Solanum tuberosum* L.) nº 21806.000073/2002 - 76, cultivar EDEN, nº 21806.000074/2002 - 11, cultivar ELODIE, nº 21806.000075/2002 - 65, cultivar EMERAUDE, nº 21806.000076/2002 - 18, cultivar EOLE e nº 21806.000077/2002 - 54, cultivar NATURELLA, solicitados pela empresa francesa BRETAGNE-PLANTS; nº 21806.000078/2002 - 07, cultivar FLORICE, solicitado pela empresa francesa GIE - Station de Recherche du Comité Nord e nº 21806.000079/2002 - 43, cultivar ISABEL, solicitado pela empresa francesa GROCEP.

Fica aberto o prazo de 60 (sessenta) dias para recurso, contados a partir da publicação deste.

ARIETE DUARTE FOLLE
Coordenadora-Geral

(Of. El. nº 227/SARC)

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 63, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2002

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E 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, considerando a necessidade de instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência nos processos de produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.007730/2002-81, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública pelo prazo de 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa e seus anexos, que tratam dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Conserva de Peixes, Conservas de Sardinhas e Conserva de Atum e Bonito, conforme constam dos Anexos do presente documento.

Art. 2º As sugestões da consulta pública de que trata a presente Portaria, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por escrito ao seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e 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.: (0XX61) 218-2672 - Endereço eletrônico: dnt@agricultura.gov.br

Art. 3º Findo o prazo previsto no art. 1º, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal avaliará as sugestões recebidas, em articulação com os órgãos, entidades e segmentos afins que apresentaram proposições e sugestões, visando à consolidação dos textos finais.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RUI EDUARDO SALDANHA VARGAS

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº , DE DE DE 2002.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E 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, considerando a necessidade de instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência nos processos de produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.007730/2002-81, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Conserva de Peixes, Conservas de Sardinhas e Conserva de Atum e Bonito, conforme constam dos Anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

RUI EDUARDO SALDANHA VARGAS

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVA DE PEIXES

1. Alcance
- 1.1. Objetivo
Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade e requisitos que deverá apresentar a conserva de peixes para sua comercialização.
- 1.2. Âmbito de Aplicação
O presente Regulamento refere-se à Conserva de Peixes destinada ao comércio nacional e/ou internacional.
2. Descrição
- 2.1. Definições
- 2.1.1. Conserva: produto alimentício acondicionado em um recipiente hermeticamente fechado e que tenha sido submetido a um tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial.
- 2.1.2. Conserva de peixes: produto elaborado a partir de matéria prima fresca ou congelada, descabeçada, eviscerada (com exceção de gônadas e rins) e sem nadadeira caudal, acrescido de meio de cobertura, acondicionado em um recipiente hermeticamente fechado, e que tenha sido submetido a um tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial.
- 2.1.2.1. Estas conservas devem conter, no mínimo, 60% de peixe, em relação ao peso líquido declarado.
- 2.1.2.2. No caso em que um produto de peixe em conserva tenha um regulamento particular, esta última prevalecerá sobre a norma geral.
- 2.1.3. Recipiente hermeticamente fechado: aquele que tenha sido desenhado para impedir a entrada de microrganismos durante e depois do tratamento térmico, com o objetivo de manter a esterilidade comercial.
- 2.1.4. Esterilidade comercial: estado que se consegue aplicando calor suficiente, só ou em combinação com outros processos de conservação de alimentos, que assegure a destruição das formas viáveis de microrganismos patogênicos e de outros organismos capazes de alterar o produto e que possam multiplicar-se em condições normais de armazenamento e distribuição.
- 2.1.5. Pré-cozimento: processo de cocção previa a que se submete o peixe para extrair parte de seus líquidos, com o fim de melhorar sua textura e sabor, facilitando sua elaboração posterior.
- 2.2. Classificação
As conservas de peixes se classificam, segundo a sua forma de apresentação, como:
- 2.2.1. Descabeçada e Eviscerada: com exceção de rins e gônadas, sem nadadeira caudal.
- 2.2.2. Filé: músculo de peixes obtido ao cortar a peça inteira de peixes em sentido paralelo a coluna vertebral, desprovido de ossos da espinha dorsal, com ou sem pele.
- 2.2.3. Medalhão ou Posta: partes obtidas ao cortar as peças de peixe eviscerado em sentido perpendicular a sua espinha dorsal.
- 2.2.4. Pedação: pedaços de peixes que tenham como mínimo 1,2 cm de comprimento em cada lado e mantém a estrutura original do músculo.
- 2.2.5. Picado: mistura de proporções pequenas de peixes de uma mesma espécie, que não estão aglutinadas.
- 2.2.6. Massa (Pasta): preparado de músculo de uma mesma espécie de peixe, finamente fragmentado.
- 2.2.7. Outras formas de apresentação: permitem-se outras formas de apresentação, desde que previamente aprovadas pelo órgão competente.
- 2.3. Designação (Denominação de Venda)
As conservas de peixe serão denominadas, de acordo com a sua elaboração, nos tipos seguintes:
- 2.3.1. Conserva de peixe ao natural: o produto que tenha por meio de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.
- 2.3.2. Conserva de peixe ao próprio suco: aquela elaborada à base de peixe, cujo meio de cobertura é constituído por seu próprio suco, temperado com sal.
- 2.3.3. Conserva de peixe ao próprio suco com óleo comestível: quando, além do próprio suco, for(em) empregado(s) óleo(s) comestível(eis).
- 2.3.4. Conserva de peixe ao próprio suco com molho: quando, além do próprio suco, for empregado molho.
- 2.3.5. Conserva de peixe em óleo comestível: aquela cujo meio de cobertura é óleo(s) comestível(eis), não sendo tolerada a presença de mais de 12% de água sobre o peso líquido declarado.
- 2.3.6. Conserva de peixe em molho: aquela cujo meio de cobertura é molho, agregada em quantidade suficiente para proporcionar um sabor característico ao produto.
- 2.3.7. Conserva de peixe defumado: aquela elaborada à base de peixe que tenha sido submetido a um processo de defumação.
- 2.3.8. Conserva de peixe em pasta: aquela elaborada à base de peixe, com ou sem adição de óleo comestível, condimentos e outros ingredientes opcionais, convenientemente transformada.
- 2.3.9. Outras conservas de peixe: aquelas elaboradas à base de peixe de uma mesma espécie, submetidas a outras preparações diferentes das anteriores, desde que aprovadas previamente pelo órgão competente.
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. Limites Máximos de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos nos Alimentos. Decreto nº 55.871, de 28/03/65. Brasília, 1965.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria nº 368, de 04/09/97. 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. 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. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro ou Eviscerado). Portaria nº 185, de 13/05/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- 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, Pecuária e Abastecimento. Instruções para a Autorização de Uso de Produtos. Instrução Normativa nº 8, de 16/01/02. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2002.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Sistema de Análise de Riscos e Pontos Críticos na Indústria da Pesca: manual de procedimentos. Versão preliminar. Rio de Janeiro, SENAI/DN/DET, 1995.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Sistema de Análise de Riscos e Pontos Críticos na Indústria da Pesca: manual de auditoria. Versão preliminar. Rio de Janeiro, SENAI/DN/DET, 1995.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) - Manual Genérico de Procedimentos. Portaria nº 46, de 10/02/98. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998.
- 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 Indústria, do Comércio e do Turismo. Regulamento Técnico Metroológico - Forma de Expressar Conteúdo Líquido a ser Utilizado nos Produtos Pré-Medidos. Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02. Brasília: INMETRO, 2002.
- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Regulamento Técnico Metroológico - Critérios sobre Controle de Produtos Pré-Medidos Comercializados em Unidade de Massa e Volume de Conteúdo Nominal Igual. Portaria INMETRO nº 96, de 07/04/00. Brasília: INMETRO, 2000.
- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Regulamento Técnico Metroológico - Metodologia para Determinação do Peso Drenado para os Produtos Pré-Medidos. Portaria INMETRO nº 231, de 19/09/00. Brasília: INMETRO, 2000.
- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Regulamento Técnico Metroológico - Sistema Internacional de Unidades. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.
- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Indicações Quantitativas Referentes ao Peso Líquido e Peso Drenado. Portaria INMETRO nº 10, de 25/01/00. Brasília: INMETRO, 2000.
- 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, 1998 (Ed. rev.).
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico: Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos. Portaria nº 685, de 27/08/1998. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001. Brasília: ANVISA, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Tabela de Valores Referenciais para Porções de Alimentos. Resolução RDC nº 39, de 21/03/2001 Brasília: ANVISA, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Rotulagem Nutricional obrigatória de Alimentos e Bebidas embalados. Resolução RDC nº 40, de 21/03/2001 Brasília: ANVISA, 2001.
- Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene nos Alimentos (CAC/VOL A- 1985).
- Código Internacional Recomendado de Práticas para o Pescado em Conserva (CAC/RCP 10- 1976).
- Código Internacional Recomendado de Práticas para o Pescado Defumado (CAC/RCP 25- 1979).
- Código de práticas de higiene para alimentos de baixa acidez e alimentos de baixa acidez acidificados embalados (CAC/RCP 23 - 1979).
- Código Internacional Recomendado de Práticas - Planos de Tomadas de Amostras para os Alimentos Pré-Embalados. Plano de Amostragem do Codex- AQL-6,5 (CAC/RM 42-1969).
- MERCOSUL/GMC/RES n. 21/94. Declaração dos Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes.
- MERCOSUL/GMC/RES n. 18/93. Coadjuvante de Tecnologia.
- Norma do CODEX para as Sardinhas e Produtos Análogos em Conserva (CODEX STAN 94-1981)
- Norma do CODEX para Atum e Bonito em Conservas (CODEX STAN 70-1981, Rev. 1-1995).- Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) e Diretrizes para sua Aplicação - Anexo CAC/RPC-1 (1969), Rev. 3 (1997).
- ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (OECD/OCDE). Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products. Fishing News Books. Fourth Edition. Paris, 1995.