

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº 45, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o que consta do Processo nº 21000.008330/2010-01, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE PEIXES.

§ 1º Este Regulamento Técnico fixa a identidade e as características de qualidade e requisitos que devem apresentar as conservas de peixes para sua comercialização nacional e internacional.

§ 2º O disposto neste Regulamento Técnico não se aplica a sardinhas, atuns e bonitos ou outros produtos contemplados em regulamentos específicos.

Art. 2º A conserva de peixe deve conter, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de carne em relação ao peso líquido declarado.

Parágrafo único. Poderá ser utilizada numa conserva, matéria-prima de espécies diferentes, desde que de mesmo gênero e com propriedades sensoriais semelhantes, devendo ser identificadas corretamente na rotulagem.

Art. 3º Para fins deste regulamento consideram-se as seguintes definições:

I - conserva: entende-se por conserva o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados;

II - recipientes herméticos: aquele que tenha sido projetado para impedir a entrada de microrganismos durante e depois do tratamento térmico, com o objetivo de manter a esterilidade comercial;

III - 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 possa multiplicar-se em condições normais de armazenamento e distribuição;

IV - pré-cozimento: processo de cocção a que se submete o peixe para extrair parte de seus líquidos, visando sua elaboração posterior.

V - salmoura fraca: solução de água potável com o máximo de 3% (três por cento) de sal de qualidade alimentar.

Art. 4º As conservas de peixes, de acordo com a forma de apresentação da matéria-prima, se classificam em:

I - descabeçada e eviscerada: sem cabeça, sem vísceras, com ou sem rins, gônadas, e nadadeiras;

II - filé: músculo obtido a partir do corte do peixe em sentido paralelo à coluna vertebral, desprovido de ossos da espinha dorsal, com ou sem pele;

III - posta: partes obtidas a partir do corte do peixe eviscerado em sentido perpendicular à sua coluna vertebral, com ou sem pele;

IV - pedaço: corte do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da carne fique retida em uma peneira com malha de 12 mm (doze milímetros);

V - ralado: partículas de carne de peixe não-aglutinadas.

Art. 5º São permitidas outras formas de apresentação, desde que previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 6º A denominação do produto deve ser composto do nome comum da espécie do peixe, da sua forma de apresentação e do meio de cobertura, quando utilizado, de maneira que não induza o consumidor a erros ou enganos.

§ 1º O nome comum da espécie do peixe é autorizado pelo órgão governamental competente, com base em recomendações de organismos internacionais de referência, de acordo com leis e costumes brasileiros, de maneira a não confundir o consumidor.

§ 2º Para essa autorização, o referido órgão poderá, a seu critério, consultar órgãos governamentais correlatos, instituições de pesquisa e da sociedade civil.

§ 3º O descabeçamento e a evisceração são etapas comuns a todas as conservas de peixes, sendo dispensada a citação desta forma de apresentação no nome do produto.

§ 4º O meio de cobertura pode ser:

I - ao natural: o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas;

II - ao próprio suco: o produto elaborado à base de peixe com o seu próprio líquido de constituição;

III - ao próprio suco com óleo(s) comestível(eis): o produto elaborado à base de peixe com o seu próprio líquido de constituição, adicionado de óleo(s) comestível(eis);

IV - ao próprio suco com molho: o produto elaborado à base de peixe com o seu próprio líquido de constituição, adicionado de molho;

V - em azeite ou óleo(s) comestível(eis): o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo(s) comestível(eis) adicionado ou não de substâncias aromáticas;

VI - em molho: o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso;

VII - em vinho branco: o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 5º O produto que tenha por líquido de cobertura o(s) óleo(s) comestível(is) poderá conter, no máximo, 12% (doze por cento) de água em relação ao peso líquido declarado.

§ 6º Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza, deve fazer parte do nome do produto;

§ 7º Deve constar do nome do produto se a matéria-prima foi defumada ou em aposto explicativo se o produto foi aromatizado com sabor defumado.

§ 8º Outras conservas de peixe poderão ser elaboradas desde que atendido o disposto neste artigo e nos arts. 4º e 5º deste Regulamento Técnico, submetidas a outras preparações e embalagens diferentes das anteriores devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 7º A composição do produto compreende os seguintes ingredientes:

I - ingredientes obrigatórios: carne de peixe;

II - ingredientes opcionais:

a) sal;

b) água potável;

c) azeite de oliva;

d) outros óleos vegetais comestíveis;

e) condimentos, aromas e especiarias;

f) aditivos intencionais;

g) vinagre;

h) vinho;

i) hortaliças;

j) frutas;

k) legumes; e

l) outros previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 8º No processamento de conservas de peixes devem ser atendidos os seguintes requisitos:

I - características da matéria-prima: o peixe utilizado na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997, podendo ser semielaborada, fresca ou congelada;

II - características sensoriais: o produto deve apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie de peixe e do tipo de conserva, e caso o produto contenha coluna vertebral ou espinha, devem ser de consistência friável;

III - características físico-químicas: as análises de histamina deverão ser realizadas em caráter eventual, as amostras colhidas de forma aleatória de acordo com o plano de amostragem estabelecido em legislação específica e os resultados destas análises deverão obedecer aos seguintes critérios:

a) o nível de histamina no produto não deve ser superior a 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma), tomando como base a média das amostras analisadas; e

b) nenhuma unidade da amostra poderá apresentar resultado de histamina superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma);

Parágrafo único. O disposto no inciso III se aplica às espécies histaminogênicas tais como as espécies das famílias Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Scomberesocidae e Pomatomidae.

IV - acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado em recipientes adequados às condições de processamento e armazenagem e que lhe assegure proteção, com as seguintes características:

a) permitir o fechamento hermético que garanta a integridade do produto, até o prazo de validade estabelecido;

b) ser de material inócuo;

c) na inspeção visual não devem ser evidenciados defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto;

d) vácuo: nas conservas de peixes, se necessário o vácuo, deve ser detectável por ensaio qualitativo.

Art. 9º A utilização dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento de conservas de peixes deve estar de acordo com a legislação específica estabelecida pelo órgão competente.

Art. 10. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 11. As práticas de higiene para o processamento do produto devem estar de acordo com o estabelecido na legislação específica.

Art. 12. Os peixes utilizados na elaboração de conservas devem ser submetidos aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 13. Quanto aos critérios macroscópicos o produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

Art. 14. Quanto aos critérios microbiológicos aplica-se a legislação específica.

Parágrafo único. O produto não deve conter nenhuma substância, incluindo-se as derivadas de microrganismos, em quantidades que possam se constituir em perigo para a saúde do consumidor.

Art. 15. Quanto a pesos e medidas aplica-se a legislação específica.

Art. 16. Quanto à rotulagem aplica-se a legislação específica.

Art. 17. Quanto aos métodos de análises microbiológicas, físico-químicas e de contaminantes orgânicos e inorgânicos, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 18. A amostragem deve realizar-se de acordo com o Plano de Tomada de Amostra para Alimentos Pré-embalados (AQL-6.5), conforme o Anexo I.

Art. 19. No que se refere aos Planos de Tomada de Amostras para os Alimentos Pré-embalados, considera-se:

I - defeituosa: quando uma unidade de amostra apresentar qualquer destas características:

a) material estranho: qualquer material presente na unidade de amostra que não provenha do peixe ou do meio de cobertura, mesmo que não se constitua em perigo para a saúde humana, que possa ser detectado por observação direta (olho nu), sem auxílio de instrumentos óticos, ou se identifique por qualquer método, inclusive pelo uso de uma lente de aumento, onde se caracterize a não-conformidade com as boas práticas de fabricação e higiene;

b) odor e sabor: presença de odores ou sabores indesejáveis, persistentes e inconfundíveis, que indiquem sinais de decomposição ou rancificação;

c) textura: carne excessivamente mole ou excessivamente dura, não característica das espécies que compõem o produto;

d) cor: alterações de cor que indiquem facilmente sinais de decomposição ou rancificação;

e) embalagem: vazamento, estufamento.

II - aceita quando:

a) o número total de unidades defeituosas classificadas de acordo com o art. 19, inciso I, não for superior ao número de aceitação (c) do Plano de Tomada de Amostra especificado no art. 18, deste Regulamento Técnico;

b) o número total de unidades de amostra que não se ajustar ao especificado no art. 6º, não for superior ao número de aceitação (c) do Plano de Tomada de Amostra especificado no art. 18, deste Regulamento Técnico; e

c) cumprir com os requisitos especificados nos arts. 9º, 10 e 16, deste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. O lote será rejeitado quando não cumprir os requisitos exigidos no art. 8º, inciso III, ou no art. 19, inciso II, deste Regulamento Técnico.

Art. 20. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ENIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

ANEXO I

PLANOS DE TOMADA DE AMOSTRAS PARA OS ALIMENTOS PRÉ-
EMBALADOS

TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO I II		
	PESO LÍQUIDO IGUAL OU MENOR QUE 1kg		
4.800 ou menos	n* c**	n c	
4.801 a 24.000	6 : 1		13 : 2
24.001 a 48.000	13 : 2	21 : 3	
48.001 a 84.000	21 : 3		29 : 4
84.001 a 144.000	29 : 4		48 : 6
144.001 a 240.000	48 : 6		84 : 9
mais do que 240.000	84 : 9		126 : 13
	126 : 13		200 : 19
TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 1kg E INFERIOR A 4,5kg		
2.400 ou menos	n c	n : c	
2.401 a 15.000	6 : 1		13 : 2
15.001 a 24.000	13 : 2		21 : 3
24.001 a 42.000	21 : 3		29 : 4
	29 : 4		48 : 6
42.001 a 72.000	48 : 6	84 : 9	
72.001 a 120.000	84 : 9		126 : 13
mais do que 120.000	126 : 13		200 : 19

TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO I II		
	PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 4,5kg		
600 ou menos	n c	n : c	
601 a 2.000	6 : 1		13 : 2
2.001 a 7.200	13 : 2		21 : 3
	21 : 3		29 : 4
7.201 a 15.000	29 : 4	48 : 6	
15.001 a 24.000	48 : 6		84 : 9
24.001 a 42.000	84 : 9		126 : 13
mais do que 42.000	126 : 13		200 : 19

* n = número de amostras

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

D.O.U., 14/12/2011 - Seção 1