

Portaria em consulta pública - (**Válida até 12/11/2010**)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 459, DE 10 DE SETEMBRO DE 2010

Nota: Prazo Encerrado

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.007168/2010-04, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, por um prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa, que visa aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PEIXE CONGELADO, e o Plano de Amostragem do CODEX - AQL - 6,5, constante do Anexo.

Art. 2º O objetivo da presente consulta pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa de que trata o art. 1º, visando receber sugestões de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As respostas da consulta pública de que trata o art. 1º, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por escrito para o seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Secretaria de Defesa Agropecuária / Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal / Coordenação-Geral de Programas Especiais / Divisão de Normas Técnicas (MAPA/SDA/DIPOA/CGPE/ DNT) - Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo, Ala A, 4º andar, sala nº 414 - CEP: 70.043-900 - Brasília-DF - Fax: (0XX61)3218-2672, ou para o endereço eletrônico: lucio.kikuchi@agricultura.gov.br.

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

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº, DE DE DE 2010

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição 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, e suas alterações, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o que consta do Processo nº 21000.007168/2010-04, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PEIXE CONGELADO, na forma desta Instrução Normativa, bem como o Plano de Amostragem do Codex - AQL - 6,5, constante do Anexo.

Art. 2º O presente regulamento refere-se ao produto peixe congelado, sob as formas de apresentação inteiro e eviscerado, destinado ao comércio nacional e internacional.

§ 1º Este regulamento não se aplica as espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae cujo aproveitamento industrial para elaboração de produtos

congelados não é permitido.

§ 2º O produto orgânico além de atender, no que seja aplicável, às diretrizes fixadas neste regulamento, deve obedecer, ainda, o disposto em legislação específica.

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

I- peixe congelado: o produto obtido de matériaprima fresca ou congelada, de espécies da pesca ou aquicultura, submetida ao congelamento e, quando aplicável, ao recongelamento.

II- congelamento: processo realizado em equipamento que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo de $-0,5^{\circ}\text{C}$ (cinco décimos de grau Celsius negativos) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo inferior a 2 (duas) horas;

a) o processo de congelamento não é considerado completo enquanto o produto não alcançar uma temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos), ou inferior, no seu centro térmico, após estabilizada a temperatura;

b) as câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos);

c) permite-se a utilização do congelador salmourador, quando o peixe for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem; e

d) o peixe congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

Art. 4º O peixe congelado, de acordo com a sua forma de apresentação, se classifica em:

I - peixe inteiro;

II - peixe eviscerado (com ou sem cabeça); e permite-se outras formas de apresentação do produto desde que aprovadas pelo órgão competente.

Art. 5º A composição do produto compreende como único ingrediente obrigatório a matéria prima peixe.

I- ingredientes opcionais somente são permitidos quando aprovados pelo órgão competente com base em legislação específica; e

II- a água utilizada para proteção do peixe congelado contra desidratação não é considerada como ingrediente, não devendo ser incorporada ao peso líquido do produto final.

Art. 6º No processamento do peixe congelado devem ser atendidos os seguintes requisitos quanto às características sensoriais e aos parâmetros físico-químicos:

I- quanto às características sensoriais:

a) aparência: deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria-prima convenientemente conservada, estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas;

b) escamas: em espécies que a possuem devem estar unidas entre si e fortemente aderidas à pele, translúcidas, com brilho metálico e não devem ser viscosas;

c) pele: úmida, tensa e bem aderida;

d) mucosidade: em espécies que a possui deve ser aquosa e transparente;

e) olhos: devem ocupar a cavidade orbitária e possuir características próprias da espécie;

f) opérculo: rígido, deve oferecer resistência à sua abertura com a face interna nacarada e os vasos sanguíneos cheios e fixos;

g) brânquias: de cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes, ausência ou discreta presença de muco;

h) abdome: firme, sem diferença externa com a linha ventral e quando eviscerado o peritônio deve apresentar-se bem aderido às paredes, as vísceras inteiras, bem diferenciadas, brilhantes e sem dano aparente;

i) músculos: firme, elásticos e fortemente aderidos aos ossos;

j) odor, sabor, cor: característicos da espécie de peixe; e

k) ausência de odor e sabor desagradáveis quando submetido à prova de cocção, que consiste no cozimento de uma amostra de pelo menos 100g até atingir uma temperatura interna igual ou maior que 70°C (setenta graus Celsius), evitando-se o cozimento em excesso, conforme um dos seguintes métodos descritos:

1. cocção em forno: envolver amostras em folhas de papel alumínio e distribuir uniformemente em uma chapa plana ou um molde pouco profundo e submetê-las ao aquecimento em um forno ventilado pré-aquecido na faixa de temperatura de 200° a 204°C (duzentos graus Celsius a duzentos e quatro graus Celsius);

2. cocção em saco plástico: introduzir o produto em um saco plástico resistente à água fervente, fechando-lhe a abertura do saco, submergindo-o em água fervente;

3. cocção ao vapor: envolver o produto em folhas de papel alumínio e colocá-lo sobre uma grelha metálica suspensa sobre a água fervente, em recipiente tampado; e

4. cocção em forno de microondas: introduzir o produto em um recipiente apropriado para a cocção no microondas.

II- quanto aos parâmetros físico-químicos:

a) bases voláteis totais: apresentar nível inferior a 30mg de Nitrogênio/100g de carne, excluídos os Elasmobrânquios;e

b) histamina: o nível de histamina no produto final não deve ser superior a 100 mg/kg, no músculo das espécies pertencentes às famílias Scombridae, Scombrosocidae , Engraulidae, Clupeidae, Coryyphaenidae, Pomatomidae.

III- quando o produto for obtido de matéria-prima recebida viva, como a procedente de cultivo, devem ser respeitados os seguintes procedimentos:

a) controle da origem, atendendo o disposto em legislação específica;

b) realização, quando aplicável, da fase de depuração;e

c) realização da fase de insensibilização antes das demais etapas do fluxograma operacional do produto.

IV- quando o produto for elaborado a partir de matéria prima congelada, para fins de recongelamento, devem ser respeitados os seguintes procedimentos:

a) o descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo órgão competente, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do produto;

b) o descongelamento deve anteceder a fase de lavagem quando tal operação não ocorre no estabelecimento de origem; e

c) uma vez descongelado, o peixe deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o peixe fresco.

V- no acondicionamento do produto deve ser utilizada embalagem de material inócuo, devidamente aprovada pelo órgão competente e que assegure as condições necessárias para proteção e conservação do produto final.

Parágrafo único. É permitido o transporte à granel das espécies de grande tamanho, sob as formas de apresentação inteiro e eviscerado, quando for impraticável utilizar embalagem, desde que sejam preservadas as práticas de higiene e assegurada a sua rastreabilidade.

Art. 7º A utilização dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia no produto deve estar de acordo com a legislação nacional e com as regulamentações estabelecidas pelo órgão competente da saúde.

Art. 8º Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes.

Art. 9º É obrigatória a implementação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC nas indústrias onde é elaborado o produto peixe congelado, de acordo com a legislação específica.

Art. 10. As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o estabelecido na legislação específica.

Art. 11. Quanto aos critérios macroscópicos o produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

Art. 12. Quanto aos critérios microbiológicos, aplica-se a legislação específica.

Art. 13. Quanto a pesos e medidas, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 14. Quanto à rotulagem, aplica-se a regulamentação específica e devem ser considerados, ainda, os seguintes requisitos:

I- o nome do produto deve ser composto da espécie e das suas formas de apresentação e conservação;

a) permite-se a indicação do nome comum da espécie, em substituição ao termo "Peixe" ou a sua indicação como aposto explicativo, logo abaixo da denominação de venda do produto;

b) o nome comum da espécie deve ter referência técnica reconhecidamente aceita, a exemplos do Catálogo da INFOPECA e do Fishbase.org;

c) é dispensável o uso do termo "Inteiro" na denominação de venda do peixe não submetido a evisceração; e

d) permite-se a indicação das formas de apresentação do produto, a exemplo de com ou sem cabeça, como aposto explicativo, logo abaixo da denominação de venda.

II- na rotulagem deve ser indicada uma expressão caracterizando que o produto congelado deve ser mantido a uma temperatura de - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior;

III- permite-se o emprego do termo "supercongelado", como sinônimo de congelado, na designação de venda do produto, desde que a fase de congelamento atenda os requisitos indicados no art. 3º, inciso II, deste regulamento;

IV- na rotulagem dos produtos elaborados com as espécies *Ruvettus pretiosus*, conhecida como anchova negra e peixe prego, bem como o *Lepidocybium flavobrunneum*, identificado como peixe escolar, causadores de distúrbios gastrointestinais, deve constar uma expressão de alerta que informe ao consumidor sobre a forma de preparo, bem como sobre os riscos relacionados com os efeitos gastrointestinais adversos.

O nome científico da espécie deve acompanhar o nome comum no rótulo;

V- dizeres alusivos a classificação do produto congelado somente poderão constar na rotulagem, quando devidamente aprovado pelo órgão competente com base em legislação específica;

VI- quando for utilizado corante na ração de peixe de cultivo, desde que obtida a aprovação do órgão competente, deve constar na rotulagem expressão de alerta que informe a coloração artificial, conforme disposto em legislação específica.

Art. 15. Quanto aos métodos de análise, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 16. A Amostragem deve realizar-se de acordo com a Norma do Codex Alimentarius - CODEX-STAN 233-1969, conforme Anexo.

Art. 17. Nos Planos de tomada de Amostras para os Alimentos Pré-Embalados, considera-se:

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

a) desidratação profunda em mais de 10% (dez por cento) do peso de peixe da unidade de amostra ou em mais de 10% (dez por cento) da superfície do bloco, evidenciando uma perda excessiva de umidade que se manifesta claramente em formas de alteração da coloração;

b) qualquer material estranho que não provenha da espécie avaliada, que não constitua um perigo para a saúde humana, caracterizando descuido às práticas de higiene na elaboração;

c) odores e sabores indesejáveis, persistentes, inconfundíveis, que sejam indicadores de decomposição ou rancificação, ou que não sejam característicos do produto; e

d) alterações evidentes na coloração própria da espécie que afetem mais de 25% (vinte e cinco por cento) da unidade de amostra.

II- aceita quando o número total de unidades defeituosas não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem especificado no artigo 16 do presente regulamento, e:

a) o número total de unidades defeituosas, classificado de acordo com o art. 17, incisos I, não é superior ao número de aceitação (c);

b) o número de amostras que não reúna os requisitos previstos no art. 4º, incisos I a III, não é superior ao número de aceitação (c); e

c) o peso líquido médio de todas as unidades de amostra examinadas não é inferior ao peso declarado, sempre que nenhuma das embalagens selecionadas apresente uma deficiência de peso.

Parágrafo único. A unidade de amostra será a embalagem primária, ou quando se trate de produtos

congelados individualmente, uma porção de pelo menos 1kg (um quilograma).

Art. 18. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

FRANCISCO SÉRGIO FERREIRA JARDIM

ANEXO

Plano de Amostragem do Codex - AQL - 6,5

TAMANHO DO LOTE (unidade)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO	
	I	II
	Peso líquido igual ou menor que 1kg	
4.800 a Menos	n c	n c
4.801 a 24.000		
24.001 a 48.000	6 : 1	13 : 2
48.001 a 84.000	13 : 2	21 : 3
84.001 a	21 : 3	29 : 4
144.000	29 : 4	48 : 6
144.001 a	48 : 6	84 : 9
240.000	84 : 9	126 : 13
Mais de 240.000	126 : 13	200 : 19
	Peso líquido maior que 1kg porém inferior a 4,5kg	
2.400 ou Menos	n c	n : c
2.400 - 15.000		
	6 : 1	13 : 2
15.001 - 24.000	13 : 2	21 : 3
24.001 - 42.000	21 : 3	29 : 4
42.001 - 72.000	29 : 4	48 : 6
72.001 -	48 : 6	84 : 9
120.000	84 : 9	126 : 13
mais do que	126 : 13	200 : 19
120.000		
	Peso líquido maior que 4,5kg	
600 ou Menos	n c	n : c
600 - 2.000		
	6 : 1	13 : 2
	13 : 2	21 : 3
	21 : 3	29 : 4
2.001 - 7.200	29 : 4	48 : 6
7.201 - 15.000	48 : 6	84 : 9
15.001 - 24.000	84 : 9	126 : 13
24.001 - 42.000	126 : 13	200 : 19
mais do que		
42.000		

n = número de amostras

c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

Nível de Inspeção I: amostragem normal

Nível de Inspeção II: amostragem para fins de arbitragem do Codex, questões comerciais e análises fiscais.

D.O.U., 14/09/2010 - Seção 1