

**IDENTIDADE E QUALIDADE DO PEIXE FRESCO**

**TENDO EM VISTA:** o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Recomendação N° 8/94 AR do Subgrupo de Trabalho N° 3, "Normas Técnicas".

**CONSIDERANDO**

Que é necessário estabelecer a identidade e qualidade do peixe fresco (inteiro e eviscerado) destinado ao consumo humano.

Que a harmonização dos Regulamentos técnicos tenderá a eliminar os obstáculos que geram as diferentes regulamentações nacionais vigentes.

**O GRUPO MERCADO COMUM  
RESOLVE:**

Art. 1. Aprovar o Regulamento técnico sobre a identidade e a qualidade do peixe fresco (inteiro e eviscerado) que consta como Anexo à presente Resolução.

Art. 2. Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização do produto que cumpra o estabelecido na presente Resolução.

Art. 3. Os organismos competentes dos Estados Partes

Argentina:

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Brasil:

Secretaria de Defesa Agropecuária do MAARA

Paraguai:

Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Ministerio de Industria y Comercio  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguai:

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca  
Ministerio de Salud Pública

adotarão as medidas pertinentes para dar cumprimento ao anteriormente exposto.

Art. 4. A presente Resolução entrará em vigência em 1° de janeiro de 1995.

**XIV GMC - Buenos Aires, 3/VIII/1994.**

## ANEXO

### PROJETO DE NORMA MERCOSUL PARA PEIXE FRESCO (INTEIRO E EVISCERADO)

#### 1. Alcance.

1. Objetivos: o presente regulamento fixa as condições mínimas exigíveis para a elaboração e embalagem do produto denominado peixe fresco (inteiro e eviscerado), a ser comercializado entre os países membros do MERCOSUL.
2. Âmbito de aplicação. Será aplicado a todas as espécies de peixes destinadas ao consumo humano.

#### 2. Descrição.

##### 1. Definição.

1. Peixe (Pescado): Entende-se por peixe (pescado), o produto obtido de animais aquáticos de sangue frio. Excluem-se os mamíferos aquáticos, os animais invertebrados e os anfíbios.
2. Peixe fresco: Entende-se por peixe fresco, o produto obtido de espécimens sadios e de qualidade adequada para o consumo humano, convenientemente lavado e conservado a uma temperatura próxima à temperatura do ponto de fusão do gelo.

##### 2. Classificação. O peixe fresco, de acordo aos componentes anatômicos, classifica-se em:

1. Inteiro: é o peixe inteiro e lavado.
2. Eviscerado: é o produto do peixe fresco, após a remoção das vísceras, podendo ser apresentado com ou sem cabeça, barbatanas e/ou escamas.
3. Outros: permite-se qualquer outra forma de apresentação do produto, sempre que:
  - a) distingam-se claramente as formas de apresentação antes descritas;
  - b) cumpra todos os demais requisitos do presente regulamento;
  - c) esteja claramente identificada na embalagem para evitar erros, confusões ou fraude.

##### 3. Designação: (denominação de venda): o produto deverá ser denominado "Peixe fresco" ou "Peixe eviscerado fresco", indicando-se a espécie à qual pertence.

#### 3. Referências.

1. Codex alimentarius.
2. Código Internacional Recomendado de Práticas para o Peixe Fresco (CAC/RCP 9-1976)

3. Código Internacional Recomendado de Práticas-Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOL A-1985).
4. A Collection of Analytical Methods and Testing Procedures for the Assessment of Fish and Shelfish. CIDA/FAO/CECAF Training Programme TF INT 180 (CAN).
5. AOAC (Association of Official Analytical Chemists), 15<sup>th</sup> Edition, 1990. 977.93. Fluorimetric Method for determination of Histamina.
6. J.F. Uthe, F.A. Armstrong, M.P. Stainton "Mercury Determination in Fish Samples by Wet Digestion and Flamless A.A.S.", J. Fish. Res. Bd. Canada 27, 805-811 (1970).

#### 4. Composição e requisitos.

##### 1. Composição.

1. Ingredientes obrigatórios: peixe fresco inteiro ou peixe eviscerado fresco, apto para o consumo humano.

##### 2. Requisitos.

1. Características sensoriais: deverá apresentar as seguintes características organolépticas:
  1. Aparência: na avaliação sensorial, o produto deverá apresentar-se com toda a frescura da matéria-prima convenientemente conservada; deverá 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.
  2. Escamas: unidas entre si e firmemente aderidas à pele. Devem ser translúcidas e com brilho metálico. Não devem ser viscosas.
  3. Pele: úmida, firme e bem aderida.
  4. Mucosidade: em espécies que a possuem, deve ser aquosa e transparente.
  5. Olhos: devem ocupar a cavidade orbitária, ser brilhantes e salientes.
  6. Opérculo: rígido, deve oferecer resistência a sua abertura. A face interna deve ser anacarada, os vasos sanguíneos cheios e firmes.
  7. Brânquias: variando entre a cor rosa e vermelha intensa, úmidas e brilhantes, ausência ou discreta presença de mucosidade.
  8. Abdômen: firme, sem apresentar diferença externa com a linha ventral. Se estiver eviscerado, o peritônio deverá estar bem aderido às paredes e as vísceras inteiras, bem diferenciadas, brilhantes e

sem dano aparente.

9. Músculos: aderidos firmemente aos ossos e com elasticidade marcada.
10. Odor, sabor, cor: característicos da espécie em questão.
11. Teste de cocção: após o cozimento, realizado como se indica no item 1 do Anexo, deverá manter as características organolépticas próprias da espécie sem apresentar sabores ou odores estranhos ou desagradáveis.

2. Parâmetros físico-químicos:

1. Bases voláteis totais: inferior a 30 mg de nitrogênio/100g de carne, estando excluídos os Elasmobrânquios.
2. Histamina: nível máximo 100 ppm no músculo, nas espécies pertencentes às famílias Scombridae, Scombrosidae, Clupeidae, Coryphaenidae, Pomatomidae.

3. Acondicionamento:

1. É a operação destinada a proteger os produtos pesqueiros mediante um invólucro, com embalagem aprovada pelo MERCOSUL para tal fim.
2. Os materiais que se utilizam para embalar estes produtos deverão ser armazenados nas condições higiênico-sanitárias adequadas e não deverão transmitir ao produto substâncias que alteram as características próprias do mesmo.
3. Ao embalar peixes, deverá usar-se gelo finamente triturado em quantidade suficiente para assegurar a manutenção de uma temperatura próxima ao ponto de fusão do gelo na profundidade do músculo.
4. Caso seja usado outro método de refrigeração aprovado pelo MERCOSUL, diferente ao descrito no item anterior, as condições de temperatura serão as mesmas.

5. Contaminadores.

Mercúrio: cumprirá a norma MERCOSUL relativa a contaminadores metálicos em alimentos.

6. Higiene.

1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo ao que estabelece o CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICA PARA O PEIXE FRESCO (CAC/RCP 9-1976)/
2. Quando for examinado, segundo os métodos adequados de coleta de amostras e de análise, o produto:

- a) estará isento de microorganismos patogênicos e parasitas que possam representar perigo para a saúde do consumidor;
- b) não conterá substâncias que derivem de microorganismos em quantidades que possam apresentar perigo para a saúde do consumidor.

7. Pesos e medidas. Aplicar-se-á o regulamento MERCOSUL correspondente.

8. Rotulagem. Serão observados os regulamentos de rotulagem aprovados pelo MERCOSUL.

8.1. O rótulo deverá obrigatoriamente estar impresso na língua do país onde o produto será comercializado, contendo as seguintes indicações:

8.1.1. O nome do produto conforme a forma de apresentação descrita no item 2.2. do presente regulamento, será:

- a) peixe fresco, quando se apresentar inteiro;
- b) peixe eviscerado fresco, quando tenham sido retirados os órgãos internos.

Os caracteres usados para a impressão do nome do produto deverão estar destacados e ser uniformes em tamanho e na cor, sem a intercalação de outros dizeres ou desenhos. A designação reconhecidamente aceita para a espécie deverá apresentar-se abaixo do nome do produto ou em substituição ao termo "peixe".

8.1.2. Se o produto foi preparado conforme o descrito no item 2.2. do presente regulamento, o rótulo deverá conter, bem próximas ao nome do produto, as indicações adicionais necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro.

8.1.3. A identificação do estabelecimento habilitado e registrado, de acordo com o regulamento MERCOSUL, incluindo sua razão social e endereço.

8.2. São facultativas as indicações ou formas de indicações no rótulo:

8.2.1. A substituição do nome do produto conforme descrito no item anterior do presente regulamento, pela indicação genérica de "Peixe fresco", acompanhada pelo nome da espécie, e bem próximo a este deve-se indicar também, para enquadrá-lo no sistema, "em quadrículas", as formas de apresentação: com cabeça, sem cabeça, com barbatana, sem barbatana, com rabo, sem rabo, e outras especificações.

8.2.2. No caso de peixe fresco não embalado, não será necessário o rótulo.

9. Métodos analíticos.

9.1. Bases nitrogenadas voláteis totais: determinadas segundo o método cuja referência consta no item 3.4.

9.2. Histamina: determinada segundo o método cuja referência consta do item 3.5.

9.3. Mercúrio: determinado segundo o método cuja referência consta no item 3.6.

10. Amostragem: a amostragem dos lotes para exame do produto poderá ser feita em caráter de referência, em conformidade com os planos do CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS para colher amostras dos alimentos pré-embalados (AQL 6.5) CAC/RM 42-1972, ou de acordo a normas oficiais de amostragem.

## ANEXO

### MÉTODOS DE ANÁLISE

#### 1. Preparação da amostra.

Cocção do produto. Os procedimentos descritos a seguir se baseiam no cozimento de um ou dois pedaços de músculo do produto, com ou sem pele segundo sua forma de apresentação, pesando pelo menos 100g cada um, até uma temperatura interna igual ou superior a 70°C. Para espécies de tamanho pequeno, deve-se cozinhar um ou mais peixes eviscerados.

1. Cocção no forno: envolver as amostras em folhas de papel alumínio e distribuí-las uniformemente em um tabuleiro plano ou em travessa pouco profunda. Aquecer as amostras em um forno ventilado pré-aquecido a 200/204°C, até que a temperatura interna do produto atinja 70°C.
2. Cocção em saco plástico: colocar o produto em um saco plástico resistente à água fervendo. Fechar a abertura do saco, submergi-lo em água fervendo e manter a cocção até que a temperatura no interior do produto chegue a 70°C.
3. Cocção a vapor: envolver o produto em folhas de papel alumínio e colocá-lo em uma grelha metálica suspensa sobre água fervendo, em um recipiente fechado, até que a temperatura interna do produto atinja 70°C.
4. Cocção no microondas: colocar o produto em um recipiente adequado para cocção em microondas e deixar que se cozinhe até que a temperatura interna do produto atinja 70°C.

#### 2. Exame do produto.

1. Exame de defeitos físicos: a amostra do produto fresco será examinada e seus defeitos serão avaliados de acordo às definições contidas no item 4.2.1. do presente regulamento e ao item 2.2. do presente Anexo.
2. Defeitos e tolerâncias:
  1. Matéria estranha: qualquer elemento que não proceda da matéria-prima, que não seja parte integrante do material de embalagem e que não esteja permitido neste regulamento.
  2. Sujeira: qualquer matéria estranha cuja presença indique descuido na adoção de Práticas Corretas de Elaboração, inclusive insetos ou fragmentos de insetos.
  3. Vísceras: porção dos órgãos internos presente nas formas de apresentação "eviscerado", ou a presença de vísceras rotas no "peixe inteiro".
  4. Coloração e hematomas:
    - a) toda coloração disseminada no produto, claramente distinta da cor que caracteriza a espécie considerada
    - b) toda alteração importante na cor

5. Uniformidade de tamanho:
    - a) Cada peça inteira, com peso inferior à metade do peso médio das peças contidas na amostra, para o produto sem identificação ou classificação, ou
    - b) Cada peça inteira com peso menor ou maior que os limites de peso para a classificação indicada no rótulo.
  6. Odor: todo cheiro estranho, claramente indesejável.
  7. Odor e sabor do produto cozido: todo odor e sabor presentes no produto após a cocção, realizada por algum dos métodos descritos no item 1 do Anexo do presente regulamento, que sejam claramente indesejáveis.
  8. Textura: toda textura verificada na superfície ou na profundidade do músculo do produto cru ou cozido que não seja característica da espécie em questão.
3. Avaliação sensorial: a avaliação sensorial deverá ser realizada sobre o produto fresco e logo após a cocção feita de acordo a algum dos métodos descritos no item 1 do Anexo do presente regulamento. A avaliação será realizada de acordo com as definições contidas no item 4.2.1. do presente regulamento.
4. Determinação do peso líquido: o produto será submergido em água a uma temperatura de 21°C durante o tempo estritamente necessário para a fusão das partículas de gelo que permanecem entre as escamas. A água superficial será eliminada com uma toalha de papel e se pesará o produto em um recipiente tarado.
3. Aceitação do lote. Considera-se que um lote está APROVADO, segundo os requisitos desta norma, quando:
- a) Forem cumpridos os requisitos descritos no item 4.2. do presente regulamento;
  - b) Houver sido elaborado de acordo ao disposto no item 6 do presente regulamento;
  - c) Estiver corretamente rotulado conforme indica-se no item 8 do presente regulamento.
10. Métodos de análise.  
Os métodos de análise recomendados são os indicados nos pontos 4.2.2. e 7.3 do presente regulamento.
11. Amostragem.  
Serão observados os procedimentos recomendados na norma FIL50B: 1985.