

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA SDA Nº 37, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2011

---

*Nota: Portaria em Consulta Pública*

---

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 o que consta do Processo nº 21000.008330/2010-01, 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, na forma dos seus Anexos I e II, que visa aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE PEIXES.

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 Inspeção de Pescado e Derivados (MAPA/SDA/DIPOA/CGI/DIPES) - Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo, Ala A, 4º andar, sala nº 446 - 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.

ENIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº , DE DE DE 2010.

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, tendo em vista o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e suas alterações, a 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, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

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

ENIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE PEIXES

Art. 1º Este regulamento fixa a identidade e as características de qualidade e requisitos que deve

apresentar as conservas de peixes para sua comercialização.

Art. 2º Este regulamento aplica-se às conservas de peixes destinadas ao comércio nacional e internacional, com exceção de sardinhas, atuns e bonitos ou outros produtos, contemplados em regulamentos específicos.

Parágrafo único: O produto final deve conter, no mínimo, 50% de carne em relação ao peso líquido declarado.

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

I - conserva: entende-se por conserva o produto alimentício acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e que tenha sido submetido a tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial.

II - recipiente hermeticamente fechado: 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.

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 sem 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; e

VI - outras formas de apresentação: permitem-se outras formas de apresentação, desde que previamente aprovadas pelo órgão competente com base em legislação específica.

Art. 5º O nome do produto deve ser composto da designação comum da espécie, 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 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.

§ 2º O meio de cobertura, quando utilizado, fará parte da denominação de venda do produto, listando-se os seguintes exemplos:

I - ao natural: o produto que tenha por meio de cobertura água ou salmoura fraca, no máximo 3% (três por cento) de sal;

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 óleo(s) comestível(eis): o produto que tenha por meio de cobertura óleo(s) comestível(eis), com, no máximo 12% de água em relação ao peso líquido declarado;

VI - em molho: o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso, gorduroso ou aquoso e gorduroso.

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

VII - em escabeche: o produto que tenha por meio de cobertura vinagre, adicionado ou não de água, sal, outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto; e

VIII - em vinho branco: o produto que tenha por meio de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§ 3º Deve constar do nome do produto se a matéria-prima tiver sido defumada ou em aposto explicativo se o produto tiver sido aromatizado com sabor de defumado.

§ 4º Outras conservas de peixe: o produto elaborado à base de peixe, submetido a outras preparações diferentes das anteriores devidamente aprovado pelo órgão competente com base em legislação específica.

Art. 6º A composição do produto compreende os seguintes ingredientes:

I - ingredientes obrigatórios: carne de peixes

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. 7º 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 o RTIQ para Peixe Fresco, podendo ser semi-elaborada, fresca ou congelada, sem vísceras, com ou sem gônadas, rins e nadadeiras, sem cabeça, conservando ou não as escamas, segundo a classe e variedade da conserva.

II o produto final deve apresentar as características sensoriais de aspecto, cor, odor, sabor e textura, próprias 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 e as amostras colhidas de forma aleatória de acordo com o plano de amostragem estabelecido em legislação específica.

a) o nível de histamina no produto final não deve ser superior a 100 mg/kg, tomando como base a média das amostras analisadas;

b) nenhuma unidade da amostra poderá apresentar resultado superior a 200 mg/kg; e

c) esta disposição 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. Estes recipientes devem reunir as seguintes características:

a) permitir o fechamento hermético e inviolável 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 final; e

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

Art. 8º Os aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados no processamento de conservas de peixes devem estar de acordo com a legislação específica.

Art. 9º Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 10. É obrigatória a implementação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e demais programas de autocontrole, em todas as indústrias onde são elaboradas conservas de peixes, de acordo com a legislação específica.

Art. 11. As práticas de higiene para elaboração 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 final deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolver nas condições normais de armazenagem, distribuição e comercialização, e não deve conter nenhuma outra 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, aplica-se a legislação específica.

Art. 18. A amostragem deve realizar-se de acordo com a Norma do Codex Alimentarius CAC/RM 42-1969, conforme Anexo II.

Art. 19. No que se refere aos Planos de tomada de amostras para os alimentos pré-embalados, considera-se:

§ 1º Defeitos relativos a:

I - 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 um 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;

II dor e sabor: presença de odores ou sabores indesejáveis, persistentes e inconfundíveis, que indiquem sinais de decomposição ou rancificação;

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

IV - cor: alterações de cor que indiquem facilmente sinais de decomposição ou rancificação; e

V - embalagem: vazamento, estufamento.

§2º Defeituosa - a unidade que apresente qualquer dos defeitos mencionados no artigo 19 § 1º, avaliada segundo o plano de amostragem especificado no artigo 18 deste Regulamento Técnico.

§3º O lote aceito quando:

I- o número total de unidades defeituosas classificadas de acordo com o artigo 19, § 1º, não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem especificado no artigo 18.

II- o número total de unidades de amostra que não se ajusta ao especificado no artigo 5º não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem especificado no artigo 18.

III- cumpre com os requisitos especificados nos artigos 8º, 9º, 10 e 16.

§ 4º O lote rejeitado quando não cumpre os requisitos exigidos no artigo 7º inciso III ou artigo 19, § 3º deste Regulamento Técnico.

ANEXO II

Planos de tomada de amostras para os Alimentos Pré-Embalados

TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NIVEIS DE INSPEÇÃO	
	I	II
PESO LÍQUIDO IGUAL OU MENOR QUE 1KG		
4.800 a menos	n c 6 : 1	n c
4.801 a 24.000	13 : 2 21 : 3	13 : 2 21 : 3
24.001 a 48.000	29 : 4 48 : 6	29 : 4
48.001 a 84.000	84 : 9	48 : 6
84.001 a 144.000		84 : 9
144.001 a 240.000	126 : 13	126 : 13
mais de 240.000		200 : 19
PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 1KG PORÉM INFERIOR A 4,5KG		
2.400 ou menos	n c 6 : 1	n c
2.400 - 15.000	13 : 2 21 : 3	13 : 2 21 : 3
15.001 - 24.000	29 : 4 48 : 6	29 : 4
24.001 - 42.000	84 : 9	48 : 6
42.001 - 72.000		84 : 9
72.001 - 120.000	126 : 13	126 : 13
mais do que 120.000		200 : 19
PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 4,5KG		
600 ou menos	n c 6 : 1	n c 13 : 2
601 - 2.000	13 : 2	21 : 3
2.001 - 7.200	21 : 3	29 : 4
7.201 - 15.000	29 : 4	48 : 6
15.001 - 24.000	48 : 6	84 : 9
24.001 - 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.

Plano de Amostragem do Codex - AQL - 6,5

