



Serviço Público Federal

MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS - MDIC
INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA - INMETRO

Portaria nº 280, de 25 de junho de 2018.

CONSULTA PÚBLICA

OBJETO: Proposta de texto do Regulamento Técnico MERCOSUL sobre a “Metodologia para Efetuar o Controle Metrológico em Pescados, Moluscos e Crustáceos Glaciados, para efeitos de determinar o conteúdo efetivo”.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA - INMETRO, no uso de suas atribuições, conferidas no § 3º do art. 4º da Lei n.º 5.966, de 11 de dezembro de 1973, nos incisos I e IV do art. 3º da Lei n.º 9.933, de 20 de dezembro de 1999, e no inciso V do art. 18 da Estrutura Regimental da Autarquia, aprovada pelo Decreto n.º 6.275, de 28 de novembro de 2007, resolve:

Art. 1º Disponibilizar no sítio www.inmetro.gov.br, a proposta de texto da portaria definitiva referente ao Regulamento Técnico MERCOSUL sobre a “Metodologia para Efetuar o Controle Metrológico em Pescados, Moluscos e Crustáceos Glaciados, para efeitos de determinar o conteúdo efetivo”.

Art. 2º Fica aberto, a partir da data da publicação desta Portaria no Diário Oficial da União, o prazo de 30 (trinta) dias para que sejam apresentadas sugestões e críticas relativas aos textos propostos.

Art. 3º As críticas e sugestões deverão ser encaminhadas no formato da planilha modelo, contida na página <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/>, preferencialmente em meio eletrônico, e para os seguintes endereços:

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia -Inmetro
Diretoria de Metrologia Legal - Dimel
Avenida Nossa Senhora das Graças, nº 50 - Prédio 11
CEP 25.250-020 - Duque de Caxias - RJ, ou
E-mail: diart@inmetro.gov.br

§ 1º As críticas e sugestões que não forem encaminhadas de acordo com o modelo citado no caput serão consideradas inválidas para efeito da consulta pública e devolvidas ao demandante.

§ 2º O demandante que tiver dificuldade em obter a planilha no endereço eletrônico mencionado acima, poderá solicitá-la no endereço físico ou no e-mail informado no *caput*.

Art. 4º Findo o prazo fixado no art. 2º, o Inmetro avaliará as sugestões e críticas relativas ao texto proposto, devidamente justificado, sendo enviadas à Coordenação do MERCOSUL Brasileira e apresentadas no Grupo Mercado Comum - GMC, quando da próxima reunião do Subgrupo de Trabalho nº 3, no MERCOSUL, visando à consolidação do texto final.

Art. 5º Esta Portaria de Consulta Pública iniciará a sua vigência na data de sua publicação no Diário Oficial da União.

CARLOS AUGUSTO DE AZEVEDO



Diretoria de Metrologia Legal – Dimel
Divisão de Articulação e Regulamentação Técnica Metrológica - Diart
Endereço: Av. N. Sra. das Graças, 50, Xerém - Duque de Caxias - RJ CEP: 25250-020
Telefones: (21) 2679-9156 - Fax : (21) 2679-1761 - e-mail: diart@inmetro.gov.br

MERCOSUL/LXIV SGT N° 3/P. RES. N° 01/18

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE A METODOLOGIA PARA EFETUAR O CONTROLE METROLÓGICO EM PESCADOS, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS GLACIADOS, PARA EFEITOS DE DETERMINAR O CONTEÚDO EFETIVO (REVOGAÇÃO DA RESOLUÇÃO GMC N° 40/09)

TENDO EM VISTA: Tendo em vista o Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão nº 08/03 do Conselho do Mercado Comum e as Resoluções nº 38/98, 56/02 e 40/09 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que é necessário definir claramente o conteúdo efetivo em pescados, moluscos e crustáceos glaciados, a fim de facilitar o intercâmbio comercial entre os Estados Partes e eliminar as barreiras técnicas que poderiam ser consideradas como obstáculos à livre circulação dos mesmos produtos, assim como garantir a defesa do consumidor.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre a Metodologia para efetuar o controle metrológico em Pescados, Moluscos e Crustáceos Glaciados, para efeitos de determinar o conteúdo efetivo", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º - Esta Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 3º - Os Estados Partes indicarão no âmbito do Subgrupo de Trabalho Nº 3 "Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade" (SGT Nº 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4º - Revogar a Resolução GMC Nº 40/09.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de....

LXIV SGT N° 3 - Assunção, 06/IV/18

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE A METODOLOGIA PARA EFETUAR O CONTROLE METROLÓGICO EM PESCADOS, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS GLACIADOS, PARA EFEITOS DE DETERMINAR O CONTEÚDO EFETIVO

1 - OBJETIVO

Este Regulamento Técnico MERCOSUL estabelece a metodologia para a determinação de conteúdo efetivo em pescados, moluscos e crustáceos glaciados pré-medidos ou pré-embalados.

2 - AMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento Técnico MERCOSUL se aplica ao controle metrológico de pescados, moluscos e crustáceos glaciados pré-medidos ou pré-embalados.

3 - DEFINIÇÃO

3.1 Pescado, molusco e crustáceo: Organismos aquáticos marinhos ou de água doce, capturados ou cultivados.

3.2 Produto glaciado: Produto congelado envolto com uma fina cobertura de gelo para preservar sua qualidade.

4 - SIGLAS USADAS NAS FÓRMULAS

P_B Peso Bruto

P_{PG} Peso do Produto Glaciado

P_E Peso da Embalagem

P_{PD} Peso do Produto Desglaciado

P_G Peso do Gelo

P_{EF} Peso Efetivo

P_{PGM} Peso Médio Absoluto do Produto Glaciado

P_{PPDM} Peso Médio Absoluto do Produto Desglaciado

P_{GRA} Quantidade Relativa de Gelo na Amostra

5 - MATERIAL BÁSICO

- a) Balança, com divisão de 0,1 g ou menor.
- b) Termômetro com resolução de 0,1 °C, abrangendo o intervalo de – 30 °C a 50 °C.
- c) Recipiente paralelepípedo com um volume mínimo de 10 litros de água.
- d) Peneira com malha de 2,36 mm a 2,5 mm em aço inoxidável.
- e) Freezer.
- f) Cronômetro.

6 - PROCEDIMENTO

6.1 Identificar o produto.

6.2 Identificar individualmente (numerar, posicionar ou outro método) as embalagens, verificando se todas estão em perfeitas condições para o exame.

6.3 Para pescados, moluscos e crustáceos glaciados com nominal igual, separar aleatoriamente um grupo de seis (6) unidades da amostra selecionada.

6.4 Determinar o Peso Bruto (P_B) pesando o produto já identificado.

6.5 Determinar o Peso da Embalagem (P_E) pesando a embalagem e/ou envoltório totalmente limpo e sem resíduos obtendo-se assim o valor de (P_E).

6.6 Determinar o Peso do Produto Glaciado (P_{PG}) subtraindo-se do Peso Bruto o Peso da Embalagem correspondente.

$$P_{PG} = P_B - P_E$$

6.7 Com o produto já sem embalagem acomodá-lo em uma peneira ou cesta de arame e submergi-lo no recipiente com água.

6.7.1 A temperatura do banho, antes de submergir o produto, deverá estar em $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

6.7.2 O produto deverá permanecer imerso em sua totalidade até que se perceba ao tato que todo o congelamento foi retirado; deve evitar-se o descongelamento.

6.8 Retirar e deixar escorrer o produto na peneira por 2 minutos \pm 5 segundos. Para facilitar a drenagem, a peneira deverá permanecer inclinada em um ângulo entre 17° e 20° . Retirar o excesso de água da peneira com papel absorvente.

6.9 Determinar o Peso do Produto Desglaciado (P_{PD}).

6.10 Determinar o Peso de Gelo contido no produto (P_G) subtraindo-se do Peso do Produto Glaciado (P_{PG}) o Peso do Produto Desglaciado (P_{PD})

$$P_G = P_{PG} - P_{PD}$$

6.11 Proceder ao exame em todas as unidades selecionadas.

6.12 Determinar o Peso Médio Absoluto do Produto Glaciado usando a seguinte fórmula:

$$(P_{PGM}) = \frac{P_{PG1} + P_{PG2} + P_{PG3} + P_{PG4} + P_{PG5} + P_{PG6}}{6}$$

6.13 Determinar o Peso Médio do Produto Desglaciado usando a seguinte fórmula:

$$(P_{PDM}) = \frac{P_{PD1} + P_{PD2} + P_{PD3} + P_{PD4} + P_{PD5} + P_{PD6}}{6}$$

6.14 Determinação da Quantidade Relativa de Gelo na Amostra:

$$P_{GRA} = \frac{P_{PGM} - P_{PDM}}{P_{PGM}}$$

6.15 Cálculo para determinação do Peso Efetivo:

$$P_{EF} = (P_B - P_E) \cdot (1 - P_{GRA})$$

6.16 Em caso de conteúdo nominal igual, obtido o peso efetivo do produto, se aplicará a Resolução GMC vigente sobre Controle Metrológico de Produtos Pré-Medidos ou Pré-Embalados comercializados em Unidades de Massa e de Volume.

6.17 Para pescados, moluscos e crustáceos glaciados com conteúdo nominal desigual, deve ser realizado ensaio destrutivo para determinar o peso de gelo de cada unidade amostral, aplicando-se a Resolução GMC vigente sobre Controle Metrológico de Produtos Pré-Medidos de Conteúdo Nominal Desigual.

7. CONSIDERAÇÕES GERAIS

7.1 Durante o período de transporte e deslocamento das amostras até o laboratório e durante seu armazenamento, a temperatura do produto não poderá ser superior a - 6 °C. Até o momento da imersão do produto, não se deve interromper a cadeia de frio.

7.2 No momento do exame, o produto selecionado para o desglaciamento deve estar a uma temperatura entre - 22 °C e - 6 °C.

7.3 A quantidade de água no banho deve ser no mínimo o equivalente a 10 vezes o peso do produto a se desglaciar.