

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. digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a 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.

D.O.U., 18/02/2011 - Seção 1