

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 04/07/2023 | Edição: 125 | Seção: 1 | Página: 4

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA/MAPA Nº 832, DE 29 DE JUNHO DE 2023

Submete à consulta pública o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para o peixe congelado, peixe salmourado congelado e peixe salmourado congelado para conserva.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 22 e 49, do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.026341/2022-07, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 75 (setenta e cinco) dias, a proposta de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, para o peixe congelado, peixe salmourado congelado e peixe salmourado congelado para conserva.

Parágrafo único. O Projeto de regulamento encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura e Pecuária: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>, na seção de consultas públicas.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária, por acesso eletrônico: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

Parágrafo único. Para acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, pelo portal eletrônico: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação no Diário Oficial da União.

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

CARLOS GOULART

ANEXO

PORTARIA SDA/MAPA XX, DE XX DE XX DE XXXX

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 22 e 49, do Anexo I, do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.026341/2022-07, resolve:

Art. 1º Aprovar o regulamento técnico, que fixa a identidade e as características de qualidade, que devem apresentar o peixe congelado, peixe salmourado congelado, peixe salmourado congelado para conserva, na forma desta Portaria e dos seus anexos.

Art. 2º Para os fins deste regulamento, peixe congelado é todo o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido, na sua apresentação final.

§1º A matéria-prima fresca ou congelada, de que trata o caput, pode ser conservada a bordo de embarcações, com uso de água do mar limpa, refrigerada ou na forma de salmoura.

§2º O peixe congelado, quando submetido à conservação a bordo da embarcação, com uso de

salmoura, deve ser denominado peixe salmourado congelado para conserva.

§3º O peixe congelado, quando submetido à conservação na indústria, em equipamento salmourador, deve ser denominado peixe salmourado congelado.

§4º O descongelamento sempre deve ser realizado em câmaras ou equipamentos apropriados, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco, não ultrapassando os limites de temperatura de -2°C (dois graus Celsius negativos), a 4°C (quatro graus Celsius).

§5º Durante o descongelamento, a temperatura da água não pode exceder a 18°C (dezoito graus Celsius).

§6º A temperatura ambiente da câmara de descongelamento não pode exceder a 18°C (dezoito graus Celsius), exceto quando aplicada ventilação forçada, onde é admitida temperatura máxima do ar de 20°C (vinte graus Celsius).

§7º Permite-se o descongelamento do peixe inteiro ou eviscerado, para ser posteriormente congelado na forma de apresentação, previstas no Anexo I, exceto para os itens I, V, VI, XI e XVI.

Art. 3º O congelamento rápido será realizado em equipamento que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo de -0,5°C (meio grau Celsius negativos), a -5°C (cinco graus Celsius negativos), em tempo inferior a 2 (duas) horas, e somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos), no seu centro geométrico.

Parágrafo único. Admite-se para espécimes de peixes, nas formas de apresentação inteiro e eviscerado, acima de 10kg (dez quilogramas), outros binômios de tempo e temperatura, para o seu congelamento, desde que devidamente embasados técnico-cientificamente.

Art. 4º As formas de apresentação para os produtos de peixe congelado, previstos por este regulamento, estão indicados no Anexo I desta Portaria.

Parágrafo único. A Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária atualizará a lista, de que trata o caput, podendo incluir novas formas de apresentações, ou realizar alterações naquelas já contempladas, após avaliação técnica do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 5º É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento), do peso líquido declarado.

§1º O glaciamento referido no caput, consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do peixe congelado, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.

§2º A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

§3º O glaciamento de peixes em blocos pode ser aplicado somente para arenques, cavalinhos, sardinhas e outras espécies de peixes de carne escura, que sejam destinadas exclusivamente ao processamento industrial, na forma de conserva e defumação, não sendo admitido em peixes de carne branca.

Art. 6º Para peixes congelados em bloco ou interfolhados em bloco, estas informações não deverão fazer parte da denominação de venda do produto.

Parágrafo único. Não é admitido a incorporação de água, ou congelamento em meio líquido, que resulte na formação de blocos com gelo, ou camadas de gelo, recobrindo o produto.

Art. 7º O peixe congelado apresenta como único ingrediente obrigatório o peixe.

Parágrafo único. Para o peixe salmourado, admite-se o sal como ingrediente.

Art. 8º O peixe congelado deve atender as seguintes características sensoriais:

I - superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;

II - musculatura firme e íntegra, característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos;

III - ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;

IV - exsudação característica da espécie;

V - não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa;

VI - ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície;

VII - ausência de sabor salgado, exceto para peixe salmourado;

VIII - ausência de infecção muscular por parasitas, com aspecto repugnante; e

IX - ausência de lesões infecciosas.

§1º É permitida a realização de cocção, para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

§2º Para fins de avaliação das características sensoriais e aceitação de lote, observado na Tabela 2, do Anexo II dessa Portaria, considera-se o plano amostral aceito quando o número total de unidades defeituosas não seja superior ao número de aceitação (c).

Art. 9º O produto que não atenda as características sensoriais, estabelecidas neste Portaria, não deve ser destinado ao consumo humano.

Art. 10. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - o pH da porção muscular deve ser no máximo de 7 (sete), exceto para as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae, cujo valor deve ser no máximo de 7,2 (sete inteiros e vinte décimos);

II - as bases voláteis totais inferiores (BVT), devem ser no máximo 30mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular, exceto para:

a) as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae e Merluccidae, em que as BVT devem ser no máximo 35mg (trinta e cinco miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular; e

b) os elasmobrânquios, em que as BVT devem ser no máximo 60mg (sessenta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

III - ausência de polifosfatos sintéticos;

IV - o teor de sódio deve ser no máximo 188mg (cento e oitenta e oito miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;

V - a relação entre o teor de umidade e de proteína, na porção muscular, deve ser no máximo 6 (seis), exceto para:

a) Oreochromis sp. e as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae, que deve ser no máximo 5 (cinco); e

b) as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae e Pleuronectidae, que deve ser no máximo de 6,5 (seis inteiros e cinquenta décimos);

VI - o limite máximo de histamina deve ser 100mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae, e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

§1º Os índices, de que tratam os incisos I - pH; IV - sódio; e V - relação entre teor de umidade e de proteína, não se aplicam aos elasmobrânquios.

§2º Os índices, de que tratam os incisos I - pH; e IV - sódio, não se aplicam ao peixe salmourado congelado e o peixe salmourado congelado para conserva.

Art. 11. Os produtos, de que trata esta Portaria, devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo III.

Art. 12. Os produtos, de que trata esta Portaria, devem ser mantidos nas seguintes temperaturas:

I - peixe congelado e o peixe congelado salmourado devem ser mantidos sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos); e

II - peixe salmourado congelado para conserva deve ser mantido sob temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos).

Art. 13. Os produtos, de que trata esta Portaria, não devem apresentar infecção muscular por parasitas com aspecto repugnante, lesões infecciosas, ectoparasitas, conter impurezas, ou substâncias estranhas de qualquer natureza, e nem exceder a taxa de elementos defeituosos num lote.

§1º Considera-se unidade defeituosa em um lote, o peixe que apresente, por quilograma de amostra, dois ou mais parasitas encapsulados, com mais de 3mm (três milímetros) de diâmetro; ou a presença de um parasita não encapsulado, com mais de 10mm (dez milímetros), observados com ou sem auxílio de iluminação.

§2º A situação em que a musculatura do peixe apresente parasitas visíveis, ou lesões inflamatórias características, observados sem o auxílio de iluminação ou método invasivo, caracteriza aspecto repugnante.

§3º As espécies de peixe, alvos de parasitas potencialmente prejudiciais aos seres humanos, devem ser submetidas ao tratamento pelo frio, de acordo com legislação específica, ou por outro método comprovado cientificamente, capaz de inativar as formas viáveis.

§4º Para fins de avaliação da presença de parasitas e aceitação de lote, observada a Tabela 3, do Anexo II dessa Portaria, considera-se situação de conformidade, quando o número total de unidades defeituosas não seja superior ao número de aceitação (c) estabelecido pelo plano amostral.

§5º Um lote que tenha excedido a taxa de elementos defeituosos, para a presença de parasitas, não poderá ser destinado ao consumo.

Art. 14. Para espécimes de peixes, nas formas de apresentação inteiro e eviscerado, acima de 10kg (dez quilogramas), é permitida a comercialização sem embalagem, sem prejuízo ao cumprimento da legislação sobre rotulagem.

Art. 15. A denominação de venda do produto é peixe congelado, acrescido, da forma de apresentação, do nome comum da espécie, em caracteres uniformes em corpo e cor, independentemente da ordem.

§1º No caso de embalagem contendo mais de uma espécie de peixe, devem ser acrescidas à denominação de venda, independentemente da ordem, a expressão "mistura de espécies", e a forma de apresentação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sendo vedada referência ao nome comum ou nome científico das espécies que compõem a mistura.

§2º Para as espécies das famílias Salmonidae e Gadidae, assim como peixes esasmobrâquios, além do nome comum, deve ser incluído o nome científico da espécie que compõe o produto.

§3º Para os produtos cujas formas de apresentação sejam aquelas descritas nos incisos XII - filé; XIII - filé com ventrecha; XVII - lombo; XVIII - lombo com osso; e XIX - lombo com cartilagem, previstos no Anexo I desta Portaria, deve constar na rotulagem a expressão "com pele" ou "sem pele", conforme o caso.

§4º Para os produtos cujas formas de apresentação sejam aquelas descritas nos incisos II - banda; III - meia banda; IX - espalmado; XI - eviscerado, do Anexo I desta Portaria, deve constar na rotulagem a expressão "sem cabeça", conforme o caso.

§5º Para os produtos cujas formas de apresentações sejam aquelas descritas nos incisos XXI - pedaços; e XXIII - ventrecha, do Anexo I desta Portaria, é permitido o uso complementar de aposto explicativo ou dizeres comerciais que representem a forma do corte, tais como cubos, iscas, tiras ou petiscos.

§6º Quando se tratar de peixes congelados, com uso de aditivos na água de glaciamento, deve constar na rotulagem a expressão: "contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo) na água de glaciamento".

§7º No caso de produto obtido das espécies *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, deve constar na rotulagem a seguinte expressão: "O consumo excessivo desta espécie pode causar efeito laxativo".

§8º Quando a coloração da carne do peixe for resultante do uso de corantes na ração, deve constar a seguinte expressão na rotulagem: "Peixe de cultivo: coloração resultante do corante utilizado na ração".

§9º É proibido o beneficiamento e comercialização de produtos da pesca, derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae.

Art. 16. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária têm o prazo de 1 (um) ano, contado da data da publicação desta Portaria, para promoverem as adequações necessárias na rotulagem dos produtos.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 17. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Anexo I

Formas de apresentação

Tabela 1: Formas de apresentação para peixe congelado, peixe salmourado congelado e peixe salmourado congelado para conserva.

I - aba ou barbatana	barbatana de arraia ou cação, incluindo a placa basal, seus raios cartilaginosos e sua musculatura
II - banda	corte único longitudinal da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, obtido a partir do peixe eviscerado
III - meia banda	corte da banda perpendicular ou transversal à coluna vertebral
IV - bochecha	produto obtido a partir da musculatura lateral da maxila superior ou inferior do peixe
V - cabeça	região formada pelo crânio e os ossos operculares
VI - colar	corte imediatamente posterior a cabeça, que compreende o osso opercular, nadadeira peitoral e musculaturas adjacentes
VII - costela	porção obtida a partir de corte sagital da posta, desde a parte posterior à cabeça, até o final da cavidade visceral, podendo ser costelas individualizadas ou não
VIII - costela com ventrecha	produto obtido a partir da costela, mantido a ventrecha
IX - espalmado	peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço
X - espinhaço	estrutura remanescente da extração dos filés do peixe, compreendendo a coluna vertebral, espinhas e musculatura aderida
XI - eviscerado	peixe do qual foram removidas as vísceras
XII - filé	produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular, desde a parte imediatamente posterior da cabeça, até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral
XIII - filé com ventrecha	produto obtido a partir do filé, mantido a ventrecha
XIV - filé em pedaços	produto obtido a partir de cortes do filé
XV - filé espalmado	produto constituído de filés, unidos pelo dorso
XVI - inteiro	peixe íntegro contendo vísceras e cabeça, com ou sem nadadeiras
XVII - lombo	porção dorsal do filé, removido o pedúnculo caudal
XVIII- lombo com osso	porção dorsal do filé de peixes teleósteos, mantendo parte da coluna vertebral, removido o pedúnculo caudal
XIX - lombo com cartilagem	porção dorsal do filé de peixes cartilaginosos, mantendo parte da coluna vertebral, removido o pedúnculo caudal
XX - medalhão	produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe, em formato circular

XXI - pedaço	produto obtido a partir de cortes variados do peixe
XXII - posta	produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado, sem cabeça e removida a nadadeira caudal
XXIII - ventrecha ou ventresca	porção ventral ao filé, correspondendo à parte inferior da cavidade celomática

Anexo II

Plano amostral

Tabela 2: Plano de amostragem NCA de 6.5% (AQL - 6,5), que indica o número de amostras (n) e o número de amostras defeituosas, quanto à presença de lesões e alterações sensoriais toleráveis, em um lote (c), de acordo o peso do produto, em níveis de inspeção I e II. Limite de Qualidade Aceitável (AQL) - 6,5.

Tamanho do Lote	Nível de Inspeção			
	I	II	Peso líquido igual ou maior que 1Kg	
	n	c	n	c
Até 4.800	6	1	13	2
4.801 a 24.000	13	2	21	3
24.001 a 48.000	21	3	29	4
48.001 a 84.000	29	4	48	6
84.001 a 144.000	48	6	84	9
144.001 a 240.000	84	9	126	13
Mais de 240.000	126	13	200	19
Tamanho do Lote	Nível de Inspeção			
	I	II	Peso líquido acima de 1Kg e até 4,5 Kg	
	n	c	n	c
Até 2.400	6	1	13	2
2.401 a 15.000	13	2	21	3
15.001 a 24.000	21	3	29	4
24.001 a 42.000	29	4	48	6
42.001 a 72.000	48	6	84	9
72.001 a 120.000	84	9	126	13
Mais de 120.000	126	13	200	19
Tamanho do Lote	Nível de Inspeção			
	I	II	Peso líquido acima de 4,5 Kg	
	n	c	n	c
Até 600	6	1	13	2
601 a 2.000	13	2	21	3
2.001 a 7.200	21	3	29	4
7.201 a 15.000	29	4	48	6
15.001 a 24.000	48	6	84	9
24.001 a 42.000	84	9	126	13
Mais de 42.000	126	13	200	19

Legenda:

n = número de amostras.

c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

nível de inspeção I = amostragem de rotina.

nível de inspeção II = amostragem que deverá ser utilizada em casos de Regime de Alerta de Importação, Regime Especial de Fiscalização, reincidências, indícios de não conformidades e denúncias.

Tabela 3: Plano de amostragem NCA de 15% (AQL - 15), que indica o número de amostras (n) e o número de amostras defeituosas, quanto à presença de parasitas, em um lote (c), de acordo o peso do produto, em níveis de inspeção I e II. Limite de Qualidade Aceitável (AQL) - 15.

Tamanho do Lote	Nível de Inspeção			
	I	II	Peso líquido igual ou maior que 1Kg	
	n	c	n	c
Até 4.800	6	2	13	4
4.801 a 24.000	13	4	21	6
24.001 a 48.000	21	6	29	8
48.001 a 84.000	29	8	48	12
84.001 a 144.000	48	12	84	18
144.001 a 240.000	84	18	126	26
Mais de 240.000	126	26	200	38
Tamanho do Lote	Nível de Inspeção			
	I	II	Peso líquido acima de 1Kg e até 4,5 Kg	
	n	c	n	c
Até 2.400	6	2	13	4
2.401 a 15.000	13	4	21	6
15.001 a 24.000	21	6	29	8
24.001 a 42.000	29	8	48	12
42.001 a 72.000	48	12	84	18
72.001 a 120.000	84	18	126	26
Mais de 120.000	126	26	200	38
Tamanho do Lote	Nível de Inspeção			
	I	II	Peso líquido acima de 4,5 Kg	
	n	c	n	c
Até 600	6	2	13	4
601 a 2.000	13	4	21	6
2.001 a 7.200	21	6	29	8
7.201 a 15.000	29	8	48	12
15.001 a 24.000	48	12	84	18
24.001 a 42.000	84	18	126	26
Mais de 42.000	126	26	200	38

Legenda:

n = número de amostras.

c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

nível de inspeção I = amostragem de rotina.

nível de inspeção II = amostragem que deverá ser utilizada em casos de Regime de Alerta de Importação, Regime Especial de Fiscalização, reincidências, indícios de não conformidades e denúncias.

Anexo III

Critérios microbiológicos

Tabela 4: Critérios microbiológicos para peixe congelado, peixe salmourado congelado e peixe salmourado congelado para conserva.

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
Salmonella spp.	5	0	Ausência em 25g	
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
Escherichia coli/g	5	3	10	10^2
Mesófilos aeróbios a 30oC	5	3	5×10^5	10^6
Vibrio parahaemolyticus	5	2	10^2	10^3