



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

Assunto: **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017**

Identificação: SINDIPI – SINDICATO DOS ARMADORES E DAS INDÚSTRIAS DA PESCA DE ITAJAÍ E REGIÃO

Contato: Estevam Martins

Telefone: (47) 3247-6700

E-mail: industria@sindipi.com.br

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alteração
- Redação sugerida:

Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe nas suas formas de conservação: fresco, resfriado, congelado, salmourado congelado para conserva, salmourado congelado, descongelado, salmourado descongelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexos.

JUSTIFICATIVA:

Considerando-se que as principais características físico-químicas e microbiológicas são semelhantes para as formas de conservação, este formato simplifica e torna célere as alterações quando se fizerem necessário.

Seguimos o exemplo da Instrução Normativa nº 23, de 20/08/2019, que em um único RTIQ contempla diversas formas de conservação do Camarão.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

ARQUIVO ANEXO:

- Incluir arquivo do RTIQ de camarão.

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

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.

Parágrafo único. O congelamento rápido de que trata o caput deve observar os limites de temperatura de cristalização máxima e não deve ser considerado concluído até que a temperatura do produto tenha alcançado - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico do produto.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar / Incluir.
- Redação sugerida:

Art. 2º Para fins desse Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

I - peixe fresco: é o produto cru, conservado pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente;

II - peixe resfriado: é o produto cru, parcialmente cozido ou cozido, embalado e mantido em temperatura de refrigeração;

III - peixe congelado: é o produto cru obtido de matéria-prima fresca, resfriada ou congelada, submetido a processo de congelamento rápido, de forma que ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima;

IV - peixe descongelado: é o produto cru, que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

V – peixe salmourado congelado para conserva: é o produto cru, obtido de matéria-prima fresca, resfriada, submetida ao processo de conservação à bordo, por salmoura refrigerada, com destinação exclusiva para uso industrial – conservas;



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

VI – peixe salmourado congelado: é o produto cru, obtido de matéria-prima fresca, resfriada, submetida ao processo de congelamento por salmoura refrigerada, através de equipamento salmourador na indústria.

VII– peixe salmourado descongelado: É o produto cru, que foi inicialmente congelado em salmoura e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento (descongelamento), sendo mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

VIII – peixe salmourado descongelado para conserva: é o produto cru, que foi inicialmente congelado em salmoura na embarcação e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento (descongelamento), sendo mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§ 1º O congelamento rápido de que trata o inciso III do caput se realizará em equipamento que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo de $-0,5^{\circ}\text{C}$ (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.

§ 2º O peixe, durante o processo de descongelamento, não pode ultrapassar a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius).

JUSTIFICATIVA: Todas as formas de conservação devem ser apresentadas, já que estes processos são utilizados nas indústrias e estão contemplados no RIISPOA.

ARQUIVO ANEXO: RIISPOA, Memorando-Circular 9/2018/CGI/DIPOA/MAPA/SDA./MAPA

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 3º

X - filé em pedaços: produto obtido a partir de cortes do filé;

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: alterar
- Redação sugerida:

X - filé em pedaços ou filé em porção: produto obtido a partir de cortes do filé;



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

JUSTIFICATIVA:

- Porção - o mesmo que: segmentos, partes, doses, parcelas, frações, pedaços.
- Prática comum na comercialização de muitas espécies.
- Resolução Nº 1 (09/01/2003) - Aprovar a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos. Temos a nomenclatura "Coxas e sobrecoxas com porção dorsal"

ARQUIVO ANEXO:

- Resolução Nº 1 (09/01/2003)
- IN 67 – regulamenta termos para a rotulagem de alimentos indicando a necessidade de apontamento dos cortes em suas diversas formas de apresentação.

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 3º

XIII - lombo: porção dorsal do filé, removido o pedúnculo caudal;

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: alterar
- Redação sugerida:

XII- lombo: porção do filé, removido o pedúnculo caudal, podendo esse ser fracionado em 2 ou mais porções.

JUSTIFICATIVA:

A forma de apresentação lombo normalmente é utilizada em espécies de peixes em que o filé possui peso acima de 1 kg. Ambas as partes, dorsal e ventral, são separadas e comercializadas como lombo, pois possuem aparência semelhante. Podemos exemplificar estas espécies como: dourado, cação, meca, atum, pirarucu,



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

entre outras.

ARQUIVO ANEXO:

XIII - lombo:

Lombo – Forma de apresentação do RTIQ Peixe salgado (IN 01, 15/01/2019).

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 3º

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Incluir
- Redação sugerida:

IXX – cubos: produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe em formato cúbico;

XX – lombo com osso: porção do peixe espalmado sem cabeça ou peixe eviscerado sem cabeça, removido o pedúnculo caudal;

XXI – iscas ou tiras: pequenas frações de filés de peixe.

XXII – Miúdos: produto obtido dos órgãos e das partes do peixe aptos ao consumo humano sendo: língua, coração, moela, fígado, ova e bexiga natatória.

XXIII – Banda: produto obtido do peixe eviscerado a partir de um corte único longitudinal da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral;

XXIV – Banda sem cabeça: produto obtido do peixe eviscerado sem cabeça a partir de um corte único longitudinal, no sentido paralelo à coluna vertebral;

XXV – Meia banda: produto da banda a partir de um corte único perpendicular a coluna vertebral.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

JUSTIFICATIVA:

Ponderando as diversas possibilidades de obtenção de cortes na indústria de forma a atender o mercado consumidor, que traz entendimentos implícitos em situações geográficas e culturais de forma a simplificar o reconhecimento pelo consumidor final.

XX – lombo com osso :

Lombo – Forma de apresentação do RTIQ Peixe salgado (IN 01, 15/01/2019).

XXI – iscas: pequenas frações de filés de peixe.

- Resolução Nº 1 (09/01/2003) - Aprovar a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos. Temos a nomeclatura para as aves e Os cortes poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras ou iscas

XXII– Miúdos: o Art. 278, do Decreto 9.013/2017 alterado pelo Decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

ARQUIVO ANEXO:

- Resolução Nº 1 (09/01/2003)
- RTIQ Peixe salgado (IN 01, 15/01/2019)



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 4º. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar
- Redação sugerida:

Art. 4º É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 20% (vinte por cento) do peso líquido declarado.

JUSTIFICATIVA:

O aumento de 12 para 20 % de glaciamento se faz necessário em função da sazonalidade de captura de algumas espécies, e que tem a sua comercialização realizada durante todo o seu prazo de validade.

Com a mudança da legislação metrológica do INMETRO, todo o glaciamento é retirado do camarão antes da verificação do seu peso líquido. Além disso, cabe salientar que existem inúmeros métodos de aferição eficientes, evitando que tal amplitude seja interpretado como tentativa de fraude.

- Ofício Circular GAB/DIPOA N° 26/2010: "Considerando-se o resultado de pesquisas sobre o tema, o DIPOA estabelece o limite máximo de glaciamento para pescado congelado em 20%, por ser o maior valor com base científica aceitável para a maioria.

ARQUIVO ANEXO:

- Portaria 485 (25/11/19) INMETRO – Desglaciamento total do pescado glaciado.
- Ofício Circular GAB/DIPOA N° 26/2010.
- RTIQ de camarão Congelado.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 5º. O peixe congelado apresenta como ingrediente obrigatório o peixe, não sendo permitida a utilização de ingredientes opcionais.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar (Art. 5º) / Incluir (§ 1º)
- Redação sugerida:

Art. 5º O peixe de que trata este Regulamento apresenta como ingrediente único obrigatório o peixe, sendo permitida a utilização como ingredientes opcionais dos aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia conforme aprovado em legislação específica.

§ 1º O peixe que foi submetido ao congelamento por salmoura deve ter na lista de ingredientes: peixe e sal, e apresentar na rotulagem o valor de sódio na informação nutricional de acordo com a legislação vigente, bem como na descrição imposta ao respectivo registro do produto.

JUSTIFICATIVA: A ANVISA é agência responsável pela liberação de aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia. Assim fica aberta a possibilidade de aprovação de aditivos como os fosfatos que são utilizados internacionalmente conforme legislações do Codex:

- Nos quadros 1 e 2 da Norma Geral para os aditivos Codex Stan 192-1995, a categoria de alimentos 09.02.1 (pescado, filés de pescado e produtos pesqueiros incluindo moluscos crustáceos e equinodermos. **Fosfatos com doses máxima de 2200 mg/kg (0,22 g/100 g)**

ARQUIVO ANEXO:

- Norma Para Filetes De Pescado Congelados Rápida mente Codex Stan 190-1995
- Norma Para Pescados No Eviscerados Y Eviscerados Congelados



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

Rápidamente Codex Stan 36-1981

- Norma Geral para os aditivos Codex Stan 192-1995

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 6°. 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; e

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

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

• Sugestão: Alterar

• Redação sugerida:

Art. 6°. O peixe deve atender as seguintes características sensoriais:

I - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

II - olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

III - brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

IV - abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

V - escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

VI - carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

VIII - ânus fechado; e

IX - odor próprio, característico da espécie;

JUSTIFICATIVA:

Conforme características sensoriais definidas no RIISPOA, no art. 210, I – Peixes, do Decreto 9.013/2017 alterado pelo Decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020.

ARQUIVO ANEXO:

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 6º.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Incluir.
- Redação sugerida:

§ 2º As características sensoriais de que trata o caput são aplicáveis ao peixe fresco, resfriado, descongelado e, no que couber, ao peixe congelado, peixe salmourado congelado para conserva, peixe salmourado congelado, peixe salmourado Descongelado e peixe salmourado descongelado para conserva.

JUSTIFICATIVA: Todas as formas de conservação devem ser apresentadas, já que estes processos são utilizados nas indústrias e estão contemplados no RIISPOA.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

ARQUIVO ANEXO:

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 7°. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - o pH da porção muscular deve ser no máximo de 7,00(sete inteiros), excluídas as espécies

das famílias Gadidae e Merluccidae cujo valor deve ser no máximo de 7,20 (sete inteiros e vinte décimos);

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

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

b) elasmobrânquios que devem ser no máximo 40 mg (quarenta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular;

III - o fósforo total deve ser no máximo 5 g (cinco gramas) de P₂O₅ (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular;

IV - o sódio deve ser no máximo 134 mg (cento e trinta e quatro miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;

V - o potássio deve ser no máximo 502 mg (quinhentos e dois miligramas) de K/100g (cem gramas) de tecido muscular;

VI - a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser no máximo 6,00 (seis inteiros), exceto para:



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

a) *Oreochromis* sp. e as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae que deve ser no máximo 5,00 (cinco inteiros); e

b) as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae e Pleuronectidae que deve ser no máximo de 6,50 (seis inteiros e cinquenta décimos);

VII - o limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/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 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

Parágrafo único. A relação entre o teor de umidade e de proteína de que trata o inciso VI não se aplica aos elasmobrânquios.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: indicar o tipo de alteração: Alterar.
- Redação sugerida:

Art. 7º. O peixe deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

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

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

b) elasmobrânquios que devem ser no máximo 40 mg (quarenta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular;

II - a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser no máximo 6,00 (seis inteiros), exceto para:

a) *Oreochromis* sp. e as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae que deve ser no máximo 5,00 (cinco inteiros); e

b) as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae e



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

Pleuronectidae que deve ser no máximo de 6,50 (seis inteiros e cinquenta décimos);

III - O sódio deve ser informado na informação nutricional, devendo variar em +/- 20% e atender a RDC da ANVISA.

IV - O sal deve ser declarado na lista de ingredientes e a informação nutricional (níveis de sódio) devem estar adequados à realidade da composição centesimal do produto salmourado.

V - O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/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 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

Parágrafo único. A relação entre o teor de umidade e de proteína de que trata o inciso VI não se aplica aos elasmobrânquios.

JUSTIFICATIVA:

As variações de sal dependem da conservação do peixe, tais como no gelo, na água de mar refrigerada e na salmoura;

O peixe, tal qual, todo produto alimentício embalado, deve atender a RDC ANVISA, referente a informação nutricional, declarando todos os parâmetros mínimos exigidos na tabela de informação nutricional.

Demais informações podem ser declaradas nas informações complementares.

Retirada do parâmetro pH:

- O parâmetro pH para peixes já está descrito no RIISPOA em seu **Art. 211:**

“Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:
I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes.”

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados

Os Regulamentos Técnicos como: Camarão Congelado, Lagosta Congelada,



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

Conserva de Atum, Conserva de Sardinha, Peixe Salgado e Peixe Fresco não contemplam o valor de pH, pois o mesmo já está descrito no RIISPOA.

- Também não existe limite estabelecido para pH em Regulamentos Técnicos Internacionais, como; Norma Para Filetes De Pescado Congelados Rápidamente Codex Stan190-1995
- Norma Para Pescados No Eviscerados Y Eviscerados Congelados Rápidamente Codex Stan 36-1981.

Retirada do parâmetro fósforo:

Art. 7º, III - o fósforo total deve ser no máximo 5,0 g de P₂O₅/kg (cinco gramas de pentóxido de difósforo por quilograma) de tecido muscular;

- A tabela de informação nutricional complementar é atribuição do órgão regulador ANVISA.
- Espécies como sardinha, truta, salmão tambaqui, carpas, traíras entre outros peixes possuem na composição das espinhas e coluna vertebral a presença de cálcio e fósforo.
- Memorando–circular 05/2018 suspensão temporária par fósforo na inspeção de peixe congelado (limitação da metodologia analítica preparo das amostras para as espinha e coluna vertebral).

Retirada do parâmetro potássio:

- A tabela de informação nutricional complementar é atribuição do órgão regulador ANVISA.
- A Tabela Brasileira de Composição de Alimento (TBCA http://www.tbca.net.br/base-dados/busca_componente.php), desenvolvida de forma integrada entre a Rede Brasileira de Dados de Composição de Alimentos (Brasilfoods), Universidade de São Paulo (USP) e Food Research Center (FoRC/CEPID/FAPESP) descreve a espécie Sardinha – filé cru com valor 839,27 mg/100 g.

Retirada do parâmetro sódio:

- A tabela de informação nutricional complementar é atribuição do órgão regulador ANVISA.
- Podemos citar como exemplos; fontes e tabelas com base científica, da USDA,



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

ANVISA (Tabela UNICAMP, USP).

- A Tabela TACO (Tabela de Composição de Alimentos da UNICAMP), presente no site da ANVISA, descreve a espécie **Cação em posta, crua, com valor de sódio de 176 mg/100 g.**

- A Escola Paulista de Medicina/UNIFESP, utiliza como Referência Nacional da Base de Dados de Nutrientes do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA). **A espécie linguado possui valor de sódio de 296 mg/100 g. A espécie Bacalhau cru do pacífico possui valor de sódio de 303 mg /100 g. A espécie Haddock possui valor de sódio de 213 mg /100 g. A espécie Polaca do Alasca na tabela do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) possui valor de sódio de 200 mg/ 100g.**

ARQUIVO ANEXO:

- Memorando-Circular 9/2018/CGI/DIPOA/MAPA/SDA./MAPA
- TABELA TACO

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art.8º. O peixe congelado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar.
- Redação sugerida:

Art. 8º. O peixe deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

JUSTIFICATIVA:

Mediante atualização imposta pela ANVISA de forma a atender o setor, entendemos que a base legal proposta pelo Órgão supracitado possa atender de forma integral os apelos desse RTIQ, não cabendo atualização contínua mediante novas mudanças ou mesmo repetições.

A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 (ANVISA), estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, contemplado no item 7. Pescados

ARQUIVO ANEXO:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 9º. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar.
- Redação sugerida:

Art. 9º. O peixe deve ser mantido sob as seguintes temperaturas:

I - peixe fresco, resfriado e descongelado: entre 0 a 4,4°C (zero a quatro inteiros e quatro décimos de graus Celsius e); e

II - peixe congelado: temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

III – peixe salmourado congelado para conserva: Pode ser transportado e estocado -9,0°C quando destinado à conserva, ou completar o congelamento em túneis até -18°C;

IV – peixe salmourado congelado: Manter a temperatura de -18°C ou mais frio;

V– Peixe Salmourado Descongelado: conservar à temperatura próximas à



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

do gelo fundente (<4.4°C);

JUSTIFICATIVA:

Conforme conservação estabelecidas nos art. 333, 334, 335 e 336 presentes no RIISPOA - Decreto 9.013/2017 alterado pelo Decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020.

ARQUIVO ANEXO:

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 10. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar.
- Redação sugerida:

Art. 10º Para fins de avaliação de lote considera-se não conforme (com desvios do padrão, mas que pode ser consumida) a unidade de amostra que apresentar:

I - desidratação profunda em mais de 10% (dez por cento) do peso da unidade de amostra de peixe congelado, evidenciando uma perda excessiva de umidade que se manifesta claramente em formas de alteração da coloração;

II – Um único parâmetro físico-químico em desacordo com o Art. 7º desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A unidade de amostra será a embalagem primária ou, quando se tratar de produtos congelados individualmente, uma porção de pelo menos 1kg (um quilograma).



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

JUSTIFICATIVA:

O setor de pescados busca a regulamentação visando atender as inúmeras espécies contempladas na pesca extrativa e da aquicultura, prevendo todas as alterações inerentes que cabe serem consideradas em suas diversas etapas na cadeia. Dessa forma, é inerente que existam valores não indicados em Legislações complementares, mas comuns da prática e apoiar uma ação fiscal em apenas um parâmetro poderá significar um prejuízo comercial, financeiro e social imensurável.

ARQUIVO ANEXO:

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Incluir.
- Redação sugerida:

Art. 11º Para fins de avaliação do lote, conforme Plano de Amostragem estabelecido no Anexo I deste Regulamento, considera-se aceito:

I - quando o número total de unidades defeituosas não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem;

II - quando o número total de unidades defeituosas contidas nos incisos I ao III do art. 8º, não é superior ao número de aceitação (c);

JUSTIFICATIVA:

Os Regulamentos Técnicos como: Camarão Congelado, Lagosta Congelada, Conserva de Atum, Conserva de Sardinha, Peixe Salgado e Peixe Fresco contemplam tabela com plano de amostragem.

ARQUIVO ANEXO:



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

- RIISPOA,

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Incluir.
- Redação sugerida:

Art. 12. O peixe deve ser acondicionado ou embalado em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

JUSTIFICATIVA:

ARQUIVO ANEXO:

- RIISPOA,

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 11. Para espécimes de peixes, nas formas de apresentação inteiro e eviscerado, acima de 20 kg (vinte quilogramas) é permitida a comercialização sem embalagem, sem prejuízo do cumprimento da legislação sobre rotulagem.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar.
- Redação sugerida:

Art. 13. Para espécimes de peixes, nas formas de apresentação inteiro e eviscerado, acima de 20 kg (vinte quilogramas) é permitida a comercialização sem embalagem, sem prejuízo do cumprimento da legislação sobre rotulagem.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

JUSTIFICATIVA:

ARQUIVO ANEXO:

-

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 12. A denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor.

§2º Para os produtos cujas formas de apresentação sejam aquelas descritas nos incisos VII, VIII, IX, X, XIII e XIV, do art.3º desta Instrução Normativa deve constar na rotulagem a expressão "com pele" ou "sem pele", conforme o caso.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar.
- Redação sugerida:

Art. 14. A denominação de venda do produto é peixe, seguido da sua forma de conservação, acrescido independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

§ 2º Para os produtos cujas formas de apresentação sejam aquelas descritas nos incisos IX, X, XIII, XIV e XX do art.3º desta Instrução Normativa deve constar na rotulagem a expressão "com pele" ou "sem pele", conforme o caso.

JUSTIFICATIVA: Todas as formas de conservação devem ser apresentadas, já que estes processos são utilizados nas indústrias e estão contemplados no RIISPOA

ARQUIVO ANEXO:



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art.13. Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da publicação desta Instrução Normativa, 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.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar.
- Redação sugerida:

Art. 15. Os estabelecimentos que já possuem produtos registrados abrangidos por este Regulamento têm o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

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

JUSTIFICATIVA:

ARQUIVO ANEXO:

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 14. Os estabelecimentos têm o prazo de 90 (noventa) dias para promoverem as adequações necessárias para o atendimento aos requisitos estabelecidos nesta Instrução Normativa, contados da data de sua publicação.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Excluir.
- Redação sugerida:

JUSTIFICATIVA:

ARQUIVO ANEXO:



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

--

DISPOSITIVO LEGAL ATUAL

Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

SUGESTÃO DE DISPOSITIVO

- Sugestão: Alterar.
- Redação sugerida:

Art. 17. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

JUSTIFICATIVA:

ARQUIVO ANEXO: