

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 18/01/2019 | Edição: 13 | Seção: 1 | Página: 2

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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 15 DE JANEIRO DE 2019

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8 852, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista ao 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 no Processo nº 21000.053502/2017- 60, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe salgado e o peixe salgado seco, na forma desta Instrução Normativa e dos seus Anexos.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, o peixe salgado e o peixe salgado seco é o peixe curado, obtido do peixe fresco, congelado, resfriado ou descongelado, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, elaborado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça, nadadeiras ou escamas, com ou sem pele e tratado pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos.

§ 1º O tratamento pelo sal de que trata o caput pode ser realizado por meio de salga úmida, seca ou mista.

§ 2º É permitido o processo de injeção direta de salmoura na carne do peixe como uma etapa do processo de salga.

Art. 3º Para os fins deste Regulamento são adotados os seguintes conceitos:

I - peixe salgado: é aquele tratado pelo sal, com umidade mínima de 53% (cinquenta e três por cento) e máxima de 58% (cinquenta e oito por cento); e

II - peixe salgado seco: é aquele tratado pelo sal e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, com umidade máxima de 52,9% (cinquenta e dois vírgula nove por cento).

Art. 4º O peixe salgado e o peixe salgado seco, em conformidade com seus componentes anatômicos, classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

I - cabeça: região formada pelo crânio e os ossos operculares;

II - desfiado: pedaços de peixe sem pele resultante da separação longitudinal das fibras musculares;

III - espalmado: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;

IV - espalmado sem cabeça: peixe eviscerado sem cabeça, cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;

V - eviscerado: peixe do qual foram removidas as vísceras;

VI - eviscerado sem cabeça: peixe do qual foram removidas as vísceras e a cabeça;

VII - 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;

VIII - filé em pedaços: produto obtido através de cortes do filé;

IX - filé espalmado: produto constituído de filés unidos pelo dorso;

X - lombo: porção dorsal do filé ou do peixe espalmado sem cabeça, removidos o pedúnculo caudal, as abas laterais e a área apical, podendo ser fracionado transversalmente;

XI - pedaços: produto obtido a partir de cortes variados do peixe;

XII - meio peixe: uma das partes resultantes do corte longitudinal de um peixe inteiro ou espalmado ao longo da linha de inserção da coluna vertebral; e

XIII - posta: produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe ou meio peixe, eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal.

Art. 5º O peixe salgado e o peixe salgado seco apresentam como ingredientes obrigatórios o peixe e o sal (cloreto de sódio), sendo permitida a utilização como ingredientes opcionais as especiarias e os aditivos intencionais conforme legislação específica.

Parágrafo único. O sal utilizado para a produção do peixe salgado e do peixe salgado seco deve ser de qualidade alimentícia, possuir uma composição apropriada, com ausência de material estranho e sem sinais de contaminação por sujeira.

Art. 6º Para fins deste Regulamento, constituem defeitos:

I - espalmagem com amputações, com remoção da totalidade da coluna vertebral do peixe ou sem remoção dos seus dois terços anteriores;

II - fendas profundas, de profundidade igual ou superior a metade da espessura do peixe, nos dois terços anteriores do peixe;

III - fendas não profundas afetando mais de 15% (quinze por cento) do peixe, em zona delimitada contínua, ou mais de um terço da superfície total do peixe;

IV - coágulos e manchas de sangue ou de fígado afetando mais de 5% (cinco por cento) da superfície do peixe;

V - ossos claviculares expostos, com rasgo do músculo;

VI - excesso de sal aderente ao peixe;

VII - muco na face dorsal, em consequência de o peixe não ter sido devidamente lavado antes da secagem;

VIII - deficiência de salga;

IX - pegajoso na face dorsal, com desorganização da textura, resultante do excesso de calor;

X - manchas avermelhadas, devido a alteração provocada pela existência de bactérias halofílicas;

XI - bolor;

XII - manchas amarelo-alaranjadas, devido a alteração provocada pela existência de colônias de fungos halofílicos;

XIII - odor nitidamente desagradável, indicativos de decomposição ou não característico da espécie ou do tipo de tratamento a que o peixe foi submetido;

XIV - coloração anormal, devido a existência de manchas de cor não característica ou coloração, em todo o peixe, que não seja própria do processo tecnológico de fabricação;

XV - aspecto cozido, em decorrência da alteração na textura do peixe resultante da decomposição do tecido adiposo, devido a ação enzimática, resultante da armazenagem deficiente em temperatura e arejamento;

XVI - presença de corpos estranhos; e

XVII - presença de parasitas detectáveis por inspeção visual por meio de método não invasivo.

§ 1º A presença de parasitas de que trata o inciso XVII pode ser observada com o auxílio de mesa de luz branca de alta intensidade.

§ 2º O produto que contenha os defeitos referidos nos incisos VIII a XVII não pode ser exposto para venda nem vendido ao consumidor final.

Art. 7º Para as formas de apresentação que tenham declarado no rótulo a ausência de espinhas, bem como para a forma de apresentação desfiado, o produto deve ter ausência de mais de uma espinha por kg de produto com dimensão maior ou igual a 10 mm (dez milímetros) em comprimento ou maior ou igual a 1 mm (um milímetro) em diâmetro.

Art. 8º Para fins de aceitação de lote, conforme Plano de Amostragem estabelecido no Anexo II desta Instrução Normativa, considera-se aceito:

I - quando o número total de unidades defeituosas conforme definido nos art. 6º e 7º não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem;

II - quando a média do peso líquido de todas as unidades amostradas não é inferior ao peso declarado e que nenhuma amostra individual tenha peso inferior a 95% (noventa e cinco por cento) do peso declarado; e

III - quando o número total de unidades amostradas que não atendem as formas de apresentação definidas no art. 4 não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem.

Art. 9º O peixe salgado e o peixe salgado seco devem cumprir com os seguintes parâmetros físicos e químicos:

I - teor de sal, em cloreto de sódio, mínimo de 12% (doze por cento); e

II - o limite máximo de histamina 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).

Art. 10. O peixe salgado e o peixe salgado seco devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 11. O peixe salgado e o peixe salgado seco devem ser comercializados em embalagens específicas do produto que garantam a proteção contra contaminação e as condições adequadas de armazenagem e transporte.

Art. 12. O peixe salgado deve ser mantido na temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius).

Art. 13. O peixe salgado seco deve ser armazenado e transportado sob temperatura máxima de 7°C (sete graus Celsius).

Art. 14. A denominação do produto deve ser o nome comum da espécie, acrescido de SALGADO ou SALGADO SECO e da forma de apresentação, independentemente da ordem, em caracteres uniformes em corpo e cor.

Parágrafo único. Para espécies das famílias Salmonidae e Gadidae, além do nome comum, deve ser incluído na rotulagem o nome científico da espécie.

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

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

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para peixe salgado e peixe salgado seco

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	5	1	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	5	1	4	40

ANEXO II

Tabela 2: Plano de Amostragem – AQL 6.5

TAMANHO DO LOTE (unidade)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO			
	I		II	
	Peso líquido igual ou menor que 1 kg			
	n	c	n	c
	4.800 a menos	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		
	Peso líquido maior que 1 kg e inferior a 4,5kg			
	n	c	n	c
	2.400 ou menos	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		
	Peso líquido maior que 4,5kg			
	n	c	n	c
	600 ou menos	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.