

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 11 DE JULHO DE 2011

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, SUBSTITUTO, 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 04 de março de 2010,

TENDO EM VISTA o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e suas alterações, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o que consta do Processo nº 21000.003000/2010-11; Resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que deve apresentar o produto conservas de sardinhas para a sua comercialização, na forma da presente Instrução Normativa e seus Anexos I e II.

Art. 2º As espécies de sardinhas abrangidas por este regulamento são determinadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - DIPOA/SDA/MAPA, com base em recomendações de organismos internacionais de referência, de acordo com leis e costumes brasileiros, de maneira a não confundir o consumidor.

Parágrafo único. Para essa determinação, o DIPOA/SDA/MAPA poderá, a seu critério, consultar órgãos governamentais correlatos, instituições públicas de pesquisa e da sociedade civil.

Art. 3º O presente regulamento aplica-se às conservas de sardinhas destinadas ao comércio nacional e internacional.

Parágrafo único. No produto final, ou seja, conservas de sardinha, a carne deve constituir, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) em relação ao peso líquido declarado.

Art. 4º Para fins deste regulamento, consideram-se as seguintes definições:

I - conserva: entende-se por conservas de sardinhas os produtos elaborados a partir de matéria-prima de espécies abrangidas por este regulamento, fresca ou congelada, descabeçada, eviscerada, com exceção de gônadas e rins, acrescidos de meio de cobertura, acondicionados em um recipiente hermeticamente fechado e que tenham sido submetidos a um 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 possam multiplicar-se em condições normais de armazenamento e distribuição; e

IV - pré-cozimento: processo de cocção a que se submete o peixe para extrair parte de seus líquidos, visando sua elaboração posterior.

Art. 5º As conservas de sardinhas, de acordo com a sua forma de apresentação, se classificam em:

I - descabeçada e eviscerada: com exceção de rins e gônadas;

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 - pedaço: pedaços de sardinhas que tenham, no mínimo, 3 (três) cm de comprimento mantendo a estrutura original do músculo; e

IV - ralada: pequenos pedaços de músculo de tamanho uniforme que não estão aglutinados.

Parágrafo único. Outras formas de apresentação serão permitidas desde que previamente aprovadas pelo órgão competente com base em legislação específica.

Art. 6º A designação de venda do produto quanto à espécie de pescado processada será atribuída pelo DIPOA/SDA/MAPA.

Parágrafo único. Para os produtos que já estejam registrados e autorizados pelo DIPOA/SDA/MAPA, a designação de venda do produto é considerada devidamente atribuída, nos termos deste regulamento.

Art. 7º O nome do produto deve ser composto da espécie, da sua forma de apresentação e do meio de cobertura, quando utilizado.

§ 1º O descabeçamento e a evisceração são etapas comuns a todas as conservas de sardinha, sendo dispensada a citação desta forma de apresentação no nome do produto.

§ 2º O meio de cobertura, quando utilizado, fará parte da denominação do produto, listando-se os seguintes exemplos:

I - ao natural: o produto que tenha por meio de cobertura uma salmoura fraca de, no máximo 3% (três por cento) de sal;

II - ao próprio suco: o produto elaborado com o próprio líquido de constituição da matéria-prima utilizada;

III - ao próprio suco com óleo comestível: quando, além do líquido de constituição da matéria-prima, for adicionado no mínimo 6% (seis por cento) de óleo comestível;

IV - ao próprio suco com molho: o produto elaborado à base de sardinha com o seu próprio líquido de constituição, adicionado de molho;

V - em óleo comestível: o produto que tenha por meio de cobertura óleo comestível, com, no máximo, 12% (doze por cento) 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, sendo que, 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 e 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 a matéria-prima tiver sido aromatizada com sabor de defumado.

§ 4º Outras conservas de sardinhas poderão ser elaboradas desde que atendido o disposto nos arts. 6º e 7º deste regulamento, submetidas a outras preparações diferentes das anteriores, devidamente aprovadas pelo órgão competente com base em legislação específica.

Art. 8º A composição do produto compreende os seguintes ingredientes:

I - ingrediente obrigatório: sardinhas; e

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; ou
- l) outros previamente aprovados pelo órgão competente.

Parágrafo único. Não é permitida a utilização de proteínas hidrolisadas.

Art. 9º No processamento de sardinhas em conserva, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

I - características da matéria-prima: a sardinha utilizada na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de

1997, sendo limpa, lavada, sem cabeça, sem vísceras, com exceção de rins e gônadas;

II - características sensoriais do produto: aparência, cor, odor, sabor e textura devem apresentar características próprias;

III - aplicando-se a Tabela de Defeitos constante no Anexo II da presente Instrução Normativa, o número total de unidades defeituosas não pode ser superior ao número de amostras defeituosas toleráveis em um lote (c) do Plano de Tomada de Amostras para os Alimentos Pré-Embalados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969), contido no Anexo I da presente Instrução Normativa;

IV - 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, observando-se, ainda, que:

a) o nível de histamina no produto final não deve ser superior a 100 mg/kg, tomando como base a média das amostras analisadas; e

b) nenhuma unidade da amostra pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg;

V - acondicionamento: o produto deve 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; e

c) na inspeção visual, não devem ser evidenciados defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto final, conforme especificados na tabela de defeitos constante do Anexo II da presente Instrução Normativa.

Art. 10. Os aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados no processamento de conservas de sardinhas devem estar de acordo com a legislação nacional, bem como as regulamentações estabelecidas pelos órgãos competentes.

Art. 11. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes.

Art. 12. As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o estabelecido na legislação específica.

Art. 13. As sardinhas utilizadas na elaboração de conservas devem ser submetidas aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 14. Quanto aos critérios macroscópicos, o produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

Art. 15. Quanto aos critérios microbiológicos, aplica-se a legislação específica.

Parágrafo único. O produto final deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolverem 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.

Art. 16. Quanto a pesos e medidas, aplica-se a legislação específica.

Art. 17. Quanto à rotulagem, aplica-se a legislação específica.

Art. 18. Quanto aos métodos de análises microbiológicas, físico-químicas e de contaminantes orgânicos e inorgânicos, aplica-se a legislação específica.

Art. 19. A amostragem deve realizar-se de acordo com a Norma do Codex Alimentarius CAC/RM 42-1969, conforme Anexo I da presente Instrução Normativa.

Art. 20. No que se refere aos planos de tomada de amostras para os alimentos pré-embalados, considera-se:

I - defeituosa qualquer unidade que não esteja de acordo com os limites fixados pela Tabela de Defeitos para Conservas de Sardinhas constante do Anexo II da presente Instrução Normativa;

II - aceito o lote quando o número total de unidades defeituosas classificadas de acordo com os limites fixados pela Tabela de Defeitos para Conservas de Sardinhas constante do Anexo II da presente Instrução Normativa não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem especificado no art. 19 do presente regulamento;

III - que o número total de unidades de amostra que não se ajusta ao especificado nos arts. 6º e 7º deste regulamento não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem especificado no art. 19;

IV - o cumprimento dos requisitos especificados nos arts. 6º, 7º, 8º e 10; e

V - rejeitado o lote que não cumpra os requisitos indicados neste regulamento no art. 9º, inciso IV, no art. 19, e no inciso I deste artigo.

Art. 21. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ENIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

DOU 12/07/2011 - SEÇÃO 1 - PÁGINA: 23-24

ANEXO I
PLANOS DE TOMADA DE AMOSTRAS
PARA OS ALIMENTOS PRÉ-EMBALADOS

TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NIVEIS DE INSPEÇÃO	
	I	II
	PESO LÍQUIDO IGUAL OU MENOR QUE 1KG	
	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 1KG PORÉM INFERIOR A 4,5 KG	
	n c	n c
2.400 ou menos	6 : 1	13 : 2
2.401 - 15.000	13 : 2	21 : 3
15.001 - 24.000	21 : 3	29 : 4
24.001 - 42.000	29 : 4	48 : 6
42.001 - 72.000	48 : 6	84 : 9
72.001 - 120.000	84 : 9	126 : 13
mais do que 120.000	126 : 13	200 : 19
	NIVEIS DE INSPEÇÃO	
	I II	
	PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 4,5KG	
	n c	n c
600 ou menos	6 : 1	13 : 2
601 - 2.000	13 : 2	21 : 3
2.001 - 7.200	21 : 3	29 : 4
7.201 - 15.000	29 : 4	48 : 6
15.001 - 24.000	48 : 6	84 : 9
24.001 - 42.000	84 : 9	126 : 13
mais do que 42.000	126 : 13	200 : 19

* n = número de amostras

** c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

Plano de Amostragem do Codex - AQL - 6,5

ANEXO II
TABELA DE DEFEITOS PARA CONSERVAS DE SARDINHAS

DEFINIÇÃO DO DEFEITO	CLASSIFICAÇÃO	
	SÉRIO	MAIOR ME-NOR
1. Exterior da Lata		
a) estufada ou com vazamento	8	
b) suja		1
c) com ferrugem, amassada ou com defeito de recravação de forma que possa comprometer a integridade do produto	8	
d) com ferrugem, amassada ou com defeito de recravação de forma que não comprometa a integridade do produto		2
e) com defeito de verniz ou litografia		2
f) utilização de rotulagem não aprovada	8	
2. Interior da Lata		
a) espécie em desacordo com a rotulagem	8	
b) meio de cobertura em desacordo com a rotulagem*	8	
c) aparência do produto: regular		1
ruim		4
d) número de sardinhas por lata (mais de cinco) para cada 135 g de peso líquido declarado	4	
(menos de duas) por lata	8	
e) tamanho não uniforme		1
f) excesso de escamas soltas ou resíduos no fundo da lata		2
g) material estranho	8	
h) verniz interno: desprendendo atacado	8	4
i) (%) de ventre rompido: mais do que 60% das sardinhas atingindo metade ou mais da cavidade abdominal.	4	
30 a 60% das sardinhas		2
j) (%) de carne mutilada: mais de 60% das sardinhas apresentando mutilações maiores que a metade de sua largura	4	
31 a 60% das sardinhas		2
20 a 30% das sardinhas		1
k) (%) de sardinhas não evisceradas:** mais de 60% das sardinhas		4
20 a 60% das sardinhas		2
l) alteração da cor: em mais de 60% das sardinhas	2	
em 30 a 60% das sardinhas		2
m) textura:		
m1) musculatura: Excessivamente flácida - a sardinha não mantém sua forma após ser virada na peneira.	6	
Excessivamente dura ou fibrosa	4	
m2) Espinha não friável		4
n) odor ou sabor desagradáveis ou não característicos	8	
o) cor do meio ou meio de cobertura alterado		
muito		4
ligeiramente		2

Unidade defeituosa: Igual ou maior que 8 pontos Sérios ou Maior que 10 pontos Maiores ou quando o somatório do total (Sério + Maior + Menor) ultrapassar 12 pontos

*Notas

1. Sardinha em óleo(s) comestível(eis): será considerado defeituoso o produto que apresente mais do que 12% (doze por cento) de água em relação ao peso líquido declarado.

2. Sardinha ao próprio suco com óleo(s) comestível(eis): será considerado defeituoso o produto que apresente menos do que 6% (seis por cento) de óleo comestível(eis) em relação ao peso líquido declarado.

** Considera-se sardinha não eviscerada aquela que apresentar todas as vísceras.