

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 07/06/2017 | Edição: 108 | Seção: 1 | Página: 5

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIAE ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere oart. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, tendo emvista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Leinº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 demarço de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.007168/2010-04,resolve:

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

Art.2º. Para os fins deste Regulamento, peixe congelado étodo o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongeladaou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou daaquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentaçãofinal.

Parágrafo único. O congelamento rápido de que trata o caputdeve observar os limites de temperatura de cristalização máxima enão deve ser considerado concluído até que a temperatura do produtotenha alcançado - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centroeométrico do produto.

Art. 3º. O peixe congelado, em conformidade com seus componentesanatômicos, classifica-se de acordo com as seguintes formasde apresentação:

I - abas ou barbatanas: barbatanas das arraias ou tubarõesincluindo a placa basal, seus raios cartilaginosos e sua musculatura;

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

III- costela: porção obtida a partir de corte sagital da postadesde a parte posterior à cabeça até o final da cavidade visceral;

IV - espalmado: peixe eviscerado cortado longitudinalmenteà coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando oespinhaço;

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

VI - espinhaço: estrutura remanescente da extração dos filésdo peixe, compreendendo a coluna vertebral, espinhas e musculaturaaderida;

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

VIII- eviscerado sem cabeça: peixe do qual foram removidasas vísceras e a cabeça;

IX - filé: produto obtido a partir de corte único longitudinalda porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeçaaté o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral;

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

XI - filé espalmado: produto constituído de filés unidos pelodorso;

XII - inteiro: peixe íntegro contendo vísceras e cabeça, comou sem nadadeiras;

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

XIV - lombo em pedaços: produto obtido a partir de cortesdo lombo;

XV - medalhão: produto obtido a partir de corte do filé oulombo do peixe em formato circular;

XVI - pedaço: produto obtido a partir de cortes variados dopeixe;

XVII - posta: produto obtido de cortes transversais à colunavertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeiracaudal; e

XVIII - ventrecha: porção ventral ao filé, correspondendo àparte inferior da cavidade celomática.

Art. 4°. É permitida a realização de glaciamento do peixecongelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do pesolíquido declarado.

§1oO glaciamento referido no caput consiste na aplicação deágua, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do peixecongelado, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar aoxidação e a desidratação.

§2oA água incorporada no processo de glaciamento nãocompõe o peso líquido declarado do produto.

Art. 5°. O peixe congelado apresenta como ingrediente obrigatórioo peixe, não sendo permitida a utilização de ingredientesopcionais.

Art. 6°. O peixe congelado deve atender as seguintes característicassensoriais:

I - superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;

II- musculatura firme e íntegra característica da espécie, quenão se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preservea conformação dos miômeros e mioseptos;

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

IV - exsudação característica da espécie;

V - não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, texturagelatinosa, pastosa ou esponjosa; e

VI - ausência de sinais de queima pelo frio, de desidrataçãoexcessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada nasuperfície.

Parágrafo único. É permitida a realização de cocção para oauxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

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

I - o pH da porção muscular deve ser no máximo de 7,00(sete inteiros), excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidaecujo valor deve ser no máximo de 7,20 (sete inteiros e vintedécimos);

II - as bases voláteis totais inferiores - BVT devem ser nomáximo 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas)de tecido muscular, exceto para:

a) as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae e Merluccidaeque 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 (quarentamiligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular;

III- o fósforo total deve ser no máximo 5 g (cinco gramas)de P₂ O₅(pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular;

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

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

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

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 (seisinteiros e cinquenta décimos);

VII - o limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg(cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando comobase uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para asespécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae,Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae ePomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultadosuperior 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.

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

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

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

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.

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.

§1º No caso de embalagem contendo mais de uma espécie de peixe devem ser acrescentadas 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 a referência ao nome comum ou nome científico das espécies.

§2º Para os produtos cujas formas de apresentação sejam aquelas descritas nos incisos 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.

§3º 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".

§4º No caso de produto obtido das espécies *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, deve constar a seguinte expressão: "O consumo excessivo desta espécie pode causar efeito laxativo".

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.

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.

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

BLAIRO MAGGI

ANEXO

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PEIXE CONGELADO



Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.