

Portaria em consulta pública - (**Válida até 14/11/2010**)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 458, DE 10 DE SETEMBRO DE 2010

Nota: Prazo Encerrado

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA 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 4 de março de 2010, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.006232/2010-21, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, por um prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa que visa aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE ATUNS E DE BONITOS, e o Plano de Tomada de Amostras para os Alimentos Pré-embalados, constante do Anexo I, e a Tabela de Defeitos para conservas de atuns e de bonitos embalados em recipientes de vidro, lata ou similar, constante do Anexo II.

Art. 2º O objetivo da presente consulta pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa de que trata o art. 1º, visando receber sugestões de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As respostas da consulta pública de que trata o art. 1º, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por escrito para o seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Secretaria de Defesa Agropecuária / Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal / Coordenação-Geral de Programas Especiais / Divisão de Normas Técnicas (MAPA/SDA/DIPOA/CGPE/DNT) - Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo, Ala A, 4º andar, sala nº 414 - CEP: 70.043-900 - Brasília-DF - Fax: (0XX61)3218-2672, ou para o endereço eletrônico: lucio.kikuchi@agricultura.gov.br.

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

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº, DE DE DE 2010.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA 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 4 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 21000.006232/2010-21, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE ATUNS E DE BONITOS, na forma desta Instrução Normativa, bem como o Plano de Tomada de Amostras para os Alimentos Pré-embalados, constante do Anexo I, e a Tabela de Defeitos para conservas de atuns e de bonitos embalados em recipientes de vidro, lata ou similar, constante do Anexo II.

Art. 2º O presente regulamento aplica-se às conservas de atuns e de bonitos destinadas ao comércio nacional e internacional. Parágrafo único. No produto final, ou seja, conservas de atuns ou de bonitos, a carne deve constituir, no mínimo, 64% (sessenta e quatro por cento) em relação ao peso líquido declarado,

com uma tolerância de, no máximo, 10% (dez por cento).

Art. 3º Para fins deste regulamento consideram - se as seguintes definições: I - conserva: entende-se por conservas de atuns e de bonitos os produtos elaborados a partir de matéria-prima fresca ou congelada, acrescidos ou não de meio de cobertura, acondicionados em um recipiente hermeticamente fechado e que tenham sido submetidos a tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial. A matériaprima deverá ser de uma das espécies abaixo indicadas:

a) Atuns:

1. *Thunnus alalunga*;
2. *Thunnus albacares*;
3. *Thunnus atlanticus*;
4. *Thunnus obesus*;
5. *Thunnus maccoyii*;
6. *Thunnus thynnus*;
7. *Thunnus tonggol*; e
8. *Katsuwonus pelamis*.

b) Bonitos:

1. *Sarda sarda*;
2. *Sarda chiliensis*;
3. *Sarda orientalis*;
4. *Euthynnus alletteratus*;
5. *Euthynnus affinis*;
6. *Euthynnus lineatus*; e
7. *Auxis thazard*.

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 e 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 - sangacho: carne de cor avermelhada localizada principalmente em volta da coluna vertebral dos atuns e dos bonitos.

Art. 4º As conservas de atuns e de bonitos sem pele, espinhas e sangacho, de acordo com a sua forma de apresentação, se classificam em: I - sólido: lombo do peixe cortado em segmentos transversais com os planos de seus cortes paralelos ao fundo do recipiente, sem a adição de nenhum fragmento livre em que a proporção de pedaços soltos gerados da manipulação do próprio lombo não ultrapasse 25% (vinte e cinco por cento) do peso drenado, ou seja, ao passar numa peneira com malha de 12 mm (doze milímetros), no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do volume de lombo fique retido; II - pedaço: corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que no mínimo 50% (cinquenta por cento) fique

retido em uma peneira com malha de 12 mm (doze milímetros); e III - ralado (grated): partículas do lombo de atum ou de bonito que não estejam aglutinadas;

Art. 5º Permite-se outras formas de apresentação, desde que previamente aprovadas pelo órgão competente com base em legislação específica.

Art. 6º A designação de venda do produto quanto à espécie de peixe processada deverá atender às seguintes denominações: I - Atum (reservado exclusivamente para as espécies *Thunnus alalunga*, *T. albacares*, *T. atlanticus*, *T. obesus*, *T. maccoyii*, *T. thynnus*, *T. tonggol* e *Katsuwonus pelamis*); e II - Bonito (reservado exclusivamente para as espécies *Sarda sarda*, *S. chiliensis*, *S. orientalis*, *Euthynnus alletteratus*, *E. affinis*, *E. lineatus* e *Auxis thazard*). Parágrafo único. A inclusão de qualquer outra espécie neste regulamento técnico somente poderá ser admitida com parecer favorável do órgão competente.

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 meio de cobertura, quando utilizado, fará parte da denominação do produto, listando-se os seguintes exemplos: I - em óleo (s) comestível (eis): o produto que tenha por meio de cobertura óleo (s) comestível (eis).

a) para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares o meio de cobertura deve ser no mínimo 10% (dez por cento) e no máximo 36% (trinta e seis por cento) do peso líquido declarado;

b) não é tolerável a presença de água em mais de 10% (dez por cento) do peso líquido declarado, exceto para o produto ralado (grated) onde a tolerância será de, no máximo, 20% (vinte por cento) de água; e

c) a verificação das tolerâncias será realizada no produto final por metodologia de avaliação do peso drenado aprovada pelo órgão competente com base em legislação específica.

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

a) para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares o meio de cobertura deve ser no mínimo 10% (dez por cento) e no máximo 36% (trinta e seis por cento) do peso líquido declarado; e

b) a verificação das tolerâncias será realizada no produto final por metodologia de avaliação do peso drenado aprovada pelo órgão competente com base em legislação específica.

III - em salmoura com óleo comestível: o produto que tenha por meio de cobertura salmoura acrescida de óleo comestível.

a) para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares o meio de cobertura deve ser no mínimo 10% (dez por cento) e no máximo 36% (trinta e seis por cento) do peso líquido declarado;

b) o meio de cobertura deverá ter, no mínimo, 6% (seis por cento) de óleo sobre o peso líquido declarado; e

c) a verificação das tolerâncias será realizada no produto final por metodologia de avaliação do peso drenado aprovada pelo órgão competente com base em legislação específica.

IV - em molho: o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso, gorduroso ou aquoso e gorduroso, adicionado ou não de aditivos.

a) na composição dos diferentes molhos o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto;

b) para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares o meio de cobertura deve ser no mínimo 10% (dez por cento) e no máximo 36% (trinta e seis por cento) do peso líquido declarado;

e

c) a verificação das tolerâncias será realizada no produto final por metodologia de avaliação do peso drenado aprovada pelo órgão competente com base em legislação específica.

V - em vinho branco: o produto que tenha por meio de cobertura principal o vinho branco adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§ 2º No caso da apresentação sólida nos produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares, o meio de cobertura deve cobrir totalmente o produto.

§ 3º Para as conservas de atuns ou de bonitos acondicionadas em embalagem metálica flexível (pouch), cujo meio de cobertura adicionado não se enquadra às especificações previstas neste regulamento para os recipientes latas, vidros e similares, a denominação de venda deve conter o nome comum da espécie, seguida da preposição "com", para indicar o meio de cobertura que faz parte da sua composição.

§ 4º Outras conservas de atuns e de bonitos poderão ser elaboradas desde que atendido o disposto nos arts. 5º e 6º deste regulamento, submetidas a outras preparações e embalagens diferentes das anteriores, devidamente aprovadas pelo órgão competente com base em legislação específica.

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

I - ingredientes obrigatórios: carne de atum ou de bonito; e

II - ingredientes opcionais:

a) azeite de oliva;

b) outros óleos vegetais comestíveis;

c) água potável;

d) sal;

e) condimentos, aromas e especiarias;

f) aditivos intencionais;

g) vinagre;

h) vinho;

i) hortaliças;

j) frutas;

k) legumes; e

l) outros previamente aprovados pelo órgão competente.

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

I - características da matéria prima: o atum e o bonito utilizados na elaboração de conservas devem atender ao que dispõe o RTIQ para Peixe Fresco;

II - o produto final deve apresentar as características sensoriais de aspecto, cor, odor, sabor e textura próprias da espécie de peixe e do tipo de conserva, e:

- a) a aparência do produto ralado não deve apresentar partículas aglutinadas;
- b) a aparência do produto sólido deve apresentar arrumação adequada de carne limpa e clara, superfície plana, meio de cobertura límpido, quando aplicável, e recobrindo a carne;
- c) não apresentar oxidação ou queima caracterizadas pela coloração amarela à marrom;
- d) não apresentar falhas na limpeza tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele, sangacho e pínulas dorsais;
- e) não apresentar alterações de cor não característica do produto, tais como: caramelização e esverdeamento (greening);
- f) não apresentar descolorações ou enegrecimentos;
- g) não apresentar tecido muscular favado (honeycomb) ou carne vermelha, denotando traumatismo;
- h) não apresentar cristais de estruvita;
- i) na avaliação da textura deverá ser notada a firmeza da carne, deverá esmagar-se entre os dedos mas não desfazer-se, fácil de mastigar, não pastosa; e
- j) não apresentar odor e sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração.

III - aplicando-se a Tabela de Defeitos (Anexo II), o número total de unidades defeituosas não pode ser superior ao número de amostras defeituosas toleráveis em um lote (c) do Plano de Amostragem para Alimentos Pré-embalados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969) (Anexo I);

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.

- a) onível 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 poderá 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 com 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;
- 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 (Anexo II); e
- d) nas conservas de atuns e bonitos o vácuo deve ser detectável, pelo menos, por ensaio qualitativo.

Art. 10. Os aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados no processamento de conservas de atuns e de bonitos devem estar de acordo com a legislação nacional, bem como as regulamentações estabelecidas pelo órgão competente da saúde.

Art. 11. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo órgão competente da saúde.

Art. 12. É obrigatória a implementação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC nas indústrias onde são elaboradas conservas de atuns e de bonitos, de acordo com a legislação específica.

Art. 13. As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o estabelecido na legislação específica.

Art. 14. Os atuns e bonitos utilizados na elaboração de conservas devem ser submetidos aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 15. Quanto aos critérios macroscópicos o produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

Art. 16. Quanto aos critérios microbiológicos, aplica-se a legislação específica.

Parágrafo único. O produto final deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolver 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. 17. Quanto a pesos e medidas, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 18. Quanto a rotulagem, aplica-se a regulamentação específica.

I - nas conservas elaboradas com a espécie *Thunnus alalunga* é opcional a indicação da coloração "branco";

II - nas conservas elaboradas com carne vermelha (sangacho), o termo sangacho deve fazer parte da denominação de venda do produto.

Art. 19. Quanto aos métodos de análises, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 20. A amostragem deve realizar-se de acordo com a Norma do Codex Alimentarius CAC/RM 42-1969, conforme Anexo-I.

Art. 21. Nos 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 Atuns e de Bonitos (Anexo II);

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 Atuns e de Bonitos (Anexo II), não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem especificado no Art. 19 do presente regulamento.

III - o número total de unidades de amostra que não se ajusta ao especificado nos artigos 5º e 6º 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 artigos 5º, 6º, 7º e 9º; e

V - rejeitado o lote que não cumpra com os requisitos indicados neste regulamento no artigo 8º, inciso IV, art. 19 e inciso I.

Art. 22. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

FRANCISCO SÉRGIO FERREIRA JARDIM

ANEXO I

Plano de tomada de amostras para os Alimentos Pré-Embalados

TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO			
	I		II	
	PESO LÍQUIDO IGUAL OU MENOR QUE 1kg			
	n*	c**	n	c
4.800 ou 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 4,5kg			
	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 de que 120.000	126	13	200	19
TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEIS 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 ATUNS E DE BONITOS EMBALADOS EM RECIPIENTES DE VIDRO, LATA OU SIMILAR

DEFINIÇÃO DO DEFEITO	CLASSIFICAÇÃO		
	SÉRIO	MAIOR	MEIOR
1. Exterior da Embalagem			
a) estufada ou com vazamento	8		
b) suja			1
c) amassada ou com defeito no fechamento de forma que possa comprometer a integridade do produto	8		
d) amassada ou com defeito no fechamento mas que não comprometa a integridade do produto			2
e) com defeito no verniz na litografia ou na impressão		2	
f) utilização de rotulagem não aprovada	8		
2. Interior da Embalagem			
a) ausência de vácuo		4	
b) ausência em desacordo com a rotulagem	8		
c) aparência do produto: regular			1
ruim		4	
d) meio de cobertura não cobrindo o produto em forma sólida		2	
e) peso drenado: abaixo de 58% do peso líquido declarado	8		
f) verniz interno: perda da aderência	8		
marmorização			1
g) (%) flocos livres (pedaços soltos para atum em forma sólida): acima de 25%	8		
h) oxidação ou queima: de 30% a 60% do produto			1
mais de 60% do produto		2	
i) material estranho	8		
j) limpeza deficiente: até dois tipos de deficiências			2
de três a cinco tipos de deficiências		2	
acima de cinco tipos de deficiências		4	

presença de espinhas e ossos duros, não friáveis	8		
k) alteração de cor do produto		4	
l) alteração do tecido muscular (fervado ou honeycomb) ou presença de cristais de estruvita	8		
m) textura: dura - fibrosa		2	
excessivamente mole - pastosa	4		
n) odor e sabor desagradáveis	8		
o) volume do líquido de cobertura de 36% a 42% sobre o peso líquido declarado		4	
volume do líquido de cobertura acima de 42% sobre o peso líquido declarado	2		
p) volume de água: ralado - acima de 20% do peso líquido declarado		2	
volume de água: pedacinhos/sólido - acima de 10% do peso líquido declarado		2	
3. Total de defeitos			
Interpretação da Tabela de defeitos:			
A unidade será considerada como defeituosa ou reprovada, quando:			
Sólido e Pedacos:			
Igual ou maior que 8 pontos sérios (S)			
Maior que 10 pontos maiores (M)			
Maior que 12 pontos sérios (S) + maiores (M) + menores (m)			
Ralado:			
Igual ou maior que 6 pontos sérios (S)			
Maior que 8 pontos maiores (M)			
Maior que 10 pontos sérios (S) + maiores (M) + menores (m)			

Notas:

1. Aparência

Produto ralado: Regular - partículas parcialmente aglutinadas

Ruim - partículas totalmente aglutinadas

Produto sólido: Regular - superfície não plana e parcialmente coberta

Ruim - superfície totalmente descoberta

D.O.U., 16/09/2010 - Seção 1