

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 185, DE 13 DE MAIO DE 1997

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 87, Parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e

Considerando a Resolução Mercosul GMC nº 40/94, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado);

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração dos produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado), em anexo.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

ARLINDO PORTO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PEIXE FRESCO (INTEIRO E EVISCERADO).

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

O presente regulamento fixa as condições mínimas exigíveis para a elaboração e embalagem do produto denominado Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado) destinado ao comércio nacional ou internacional.

1.2. Âmbito de aplicações: Aplica-se a todas as espécies de peixe destinadas ao consumo humano.

2 DESCRIÇÃO.

2.1. Definição

2.1.1. Peixes. Entende-se por peixes os animais aquáticos de sangue frio. Excluem-se os mamíferos aquáticos, os animais invertebrados e os anfíbios.

2.1.2. Peixe Fresco: Entende-se por peixe fresco, o produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada para o consumo humano, convenientemente lavado e que seja conservado somente pelo resfriamento a uma temperatura próxima a do ponto de fusão do gelo

2.2. Classificação.

O peixe fresco, de acordo com os seus componentes anatômicos Classifica-se em:

2.2.1. Inteiro: É o peixe inteiro e lavado.

2.2.2. Eviscerado: É o produto do peixe fresco, após a remoção das vísceras, podendo ser apresentado com ou sem cabeça, nadadeiras ou escamas.

2.2.3. Outros: Permite-se qualquer outra forma de apresentação do produto sempre que:

a) Distingam-se nitidamente as formas de apresentação antes descritas.

b) Cumpram-se todos os demais requisitos do presente regulamento:

c) Que esteja nitidamente identificado na embalagem para evitar erros, confusões ou fraudes.

2.3. Designação (denominação de venda):

O Produto deverá ser denominado "Peixe Fresco" ou "Peixe Eviscerado Fresco" com indicação da espécie a que pertence.

3. REFERÊNCIAS

3.1 CODEX ALIMENTARIUS

3.2 Código Internacional Recomendado de Práticas para o Peixe Fresco (CAC/RCP 9/1976).

3.3 Código Internacional Recomendado de Práticas-Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOL A- 1985).

3.4 A Collection of Analytical Methods and Testing Procedures for the Assessment of Fish and Shellfish CIDA/FAO/CECAF Training Programme TF INT 180 (CAN)

3.5 AOAC (Association of official Analytical Chemists). 15th Edition, 1990, 977.93. fluorimetric Method for determination of Histamina.

3.6. J F Uthe F.A. Armstrong, M.P. Stainton "Mercury Determination in fish Samples by Wet Digestion and Flamiess A.A.S", J. Fish Canada 27, 805-811 (1970)

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

Peixe fresco inteiro ou Peixe eviscerado fresco, apto para consumo humano.

4.2 Requisitos

4.2.1. Caracteres Sensoriais: Deverá apresentar os seguintes caracteres organolépticos:

4.2.1.1. Aparência: Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas.

4.2.1.2. Escamas: Unidas entre si e fortemente aderidas à pele. Devem ser translúcidas e com brilho metálico. Não devem ser viscosas.

4.2.1.3 Pele úmida, tensa e bem aderida.

4.2.1.4. Mucosidade: Em espécies que a possuem, deve ser aquosa e transparente.

4.2.1.5. Olhos: Devem ocupar a cavidade orbitaria e ser brilhantes e salientes.

4.2.1.6. Opérculo: Rígido, deve oferecer resistência à sua abertura. A face interna deve ser nacarada, os vasos sanguíneos cheios e fixos.

4.2.1.7. Brânquias: De cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes, ausência ou discreta presença de muco.

4.2.1.8. Abdome: Tenso sem diferença externa com a linha ventral. A sua evisceração, o peritônio deverá apresentar-se muito bem aderido às paredes, as vísceras, bem diferenciadas, brilhantes e sem dano aparente.

4.2.1.9. Músculos: Aderidos aos ossos fortemente e de elasticidade marcante.

4.2.1.10 Odor, Sabor, Cor: Característicos da espécie que se trate.

4.2.1.11. Prova de cocção: Após o cozimento, realizado como indica-se no item 1 do ANEXO, deverá manter as características próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável.

4.2.2 Parâmetros físico químicos:

4.2.2.1 Bases voláteis totais: Inferior a 30mg de Nitrogênio/100g de carne, excluídos os Elasmobrânquios.

4.2.2.2. Histamina: nível máximo por 100ppm no músculo, nas espécies pertencentes às famílias Scombridae, Scombresocidae, Clupeidae, Coryyphaenidae.

4.2.3. Acondicionamento:

4.2.3.1. É a operação destinada a proteger os produtos pesqueiros mediante o acondicionamento em embalagens aprovado pelo Mercosul para tal fim.

4.2.3.2. Os materiais que se empregam para acondicionar estes produtos deverão ser armazenados em adequadas condições higiênicos-sanitárias e não deverão transmitir ao produto substâncias que alterem suas características próprias.

4.2.3.3. No acondicionamento do peixe, deverá empregar-se quantidade de gelo finamente triturado, suficiente para assegurar temperatura próxima ao ponto de fusão do gelo na parte mais interna de músculo.

4.2.3.4 No caso de empregar-se outro método de refrigeração aprovado pelo MERCOSUR, distinto do gelo, as condições de temperatura serão as mesmas.

5. CONTAMINANTES

Merúrio: cumprirá com a norma do MERCOSUR correspondente a contaminantes metálicos em alimentos.

6. HIGIENE

6.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo as que se estabelece no CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICA PARA O PEIXE FRESCO (CAC/RCP 9-1976).

6.2. Quando examinado segundo os métodos adequados de colheita de amostras e análise, o produto deverá estar:

- a) Isento de microorganismos patogênicos e parasitas que possam representar perigo para a saúde do consumidor.
- b) Isento de substâncias que derivem de microorganismos em quantidades que possam apresentar perigo para a saúde do consumidor.

7. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o regulamento MERCOSUR correspondente.

8. ROTULAGEM

Serão seguidos os regulamentos de rotulagem aprovados pelo MERCOSUR.

8.1. O rótulo obrigatoriamente deverá conter impresso na língua do país onde o produto será comercializado as seguintes indicações:

8.1.1 o nome do produto, conforme a forma de apresentação descrita no item 2.2 do presente regulamento será:

- a) Peixe fresco, quando se apresenta inteiro.
- b) Peixe eviscerado fresco, quando sejam tirados os órgãos internos.

Os caracteres usados para a impressão do nome do produto deverão ser destacados e uniformes em corpo e cor sem intercalação de outros dizeres ou desenhos. A designação reconhecidamente aceita para a espécie deverá apresentar-se abaixo do nome do produto ou em substituição do termo "peixe".

8.2.1. Se o produto foi preparado segundo o descrito no item 2.2 do presente regulamento, o rótulo deverá conter muito próximo do nome do produto as indicações adicionais necessárias para evitar induzir o consumidor a enganos.

8.1.3. A identificação do estabelecimento habilitado e registrado, de acordo com o regulamento Mercosul incluindo sua razão social e endereço.

8.2. São facultadas as seguintes modificações ou formas de indicações no rótulo:

8.2.1. A substituição do nome do produto conforme se descreve no item anterior do presente regulamento, pela indicação genética do "Peixe Fresco" acompanhada no nome da espécie, e muito próximo deste, se devem indicar também, no sistema "em quadrículas", as formas de apresentação: COM CABEÇA, SEM CABEÇA, COM BARBATANAS, SEM BARBATANAS, COM CAUDA, SEM CAUDA, e outras especificações.

8.2.2 No caso de peixe fresco não acondicionado, não haverá rótulo.

9. MÉTODOS ANALÍTICOS

9.1. Bases nitrogenadas voláteis totais: determinadas segundo o método cuja referência figura no item 3.4.

9.2. Histamina: determinado segundo o método cuja referência figura no item 3.5.

9.3. Mercúrio: determinado segundo o método cuja referência figura no item 3.6.

10. AMOSTRAGEM

O plano de amostragem dos lotes para exames do produto poderá estar em carácter de referência em conformidade com os planos do CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS para a tomada das amostras dos alimentos pré-envasados (AQL 6.5) CAC/RM 42,1972 ou segundo normas oficiais de amostragem.

ANEXO

MÉTODOS DE ANÁLISES

1. PREPARAÇÃO DA AMOSTRA

Cocção do produto: Os procedimentos a seguir descritos baseiam-se no cozimento de um ou dois pedaços de músculo do produto, com ou sem pele, de acordo com a sua forma de apresentação, pesando pelo menos 100g Cada um, até uma temperatura interna igual ou maior que 70°C. Para espécies de tamanho pequeno, cozinhar um ou mais peixes eviscerados.

1.1. **Cocção em Forno:** Envolver as amostras em folhas de papel alumínio e distribuir uniformemente em uma chapa plana ou um molde pouco profundo. Aquecer em um forno ventilado pré-aquecido a 200/204°C. até que a temperatura interna do produto alcance 70°C.

1.2 **Cocção em Saco Plástico:** Colocar o produto em um saco plástico resistente à água fervente. Fechar a abertura do saco, submergi-lo em água fervendo e manter a cocção até que o produto chegue a 70°C em seu interior.

Cocção ao Vapor: Envolver o produto em folhas de papel alumínio e colocá-lo sobre uma grelha metálica suspensa sobre água fervente. em recipiente tapado, até que a temperatura interna do produto alcance os 70°C.

Cocção em Forno de Microonda: Colocar o produto em recipiente apropriado para a cocção no microondas até que a temperatura interna do produto alcance 70°C.

2. EXAME DO PRODUTO

Exame de Defeitos Físicos: A amostra do produto fresco será examinada e seus defeitos serão avaliados de acordo com as definições contidas no item 4.2.1. do presente regulamento e no item 2.2. do presente ANEXO.

2.2. Defeitos e tolerância:

2.2.1 **Matéria estranha:** qualquer elemento que não proceda da matéria-prima, não faça parte do material de embalagem ou não esteja permitido neste regulamento.

2.2.2. **Sujidades:** qualquer matéria estranha cuja presença demonstre descuido na adoção de Práticas Corretas de Elaboração, inclusive insetos ou fragmentos destes.

2.2.3. **Vísceras:** porção dos órgãos internos, presente nas formas de apresentação "eviscerado" ou presença de vísceras rompidas no "peixe inteiro".

Coloração e Hematomas:

1. Toda coloração disseminada no produto, nitidamente distinta das características para a espécie considerada.
2. Toda a alteração notável da cor.

2.2.5. Uniformidade de tamanho:

a) Cada peça inteira, com peso inferior à metade do peso médio das peças contidas na amostra para o produto sem identificação de classificação; ou

b) Cada peça inteira com peso menor ou maior que os limites de peso para a classificação que se indique na rotulagem.

2.2.6. Odor: Todo odor estranho, que seja claramente indesejável.

2.2.7. Odor e Sabor do Produto Cozido: Todo cheiro e sabor presente no produto logo após a cocção realizada por um dos métodos descritos no item 1, do Anexo do presente regulamento, que seja nitidamente indesejável

2.2.8. Textura: Toda textura verificada na superfície ou na profundidade do músculo do produto cru ou cozido, que não seja característica da espécie.

2.3. Avaliação Sensorial: A avaliação sensorial deverá ser realizada sobre o produto fresco, e logo após a cocção realizada por algum dos métodos descritos no item 1 do Anexo do presente regulamento. A avaliação será realizada de acordo com as definições contidas no item 4.2.1. do presente regulamento.

2.4. Determinação do peso líquido: O produto será imerso em água a uma temperatura de 21°C, o tempo estritamente necessário para a fusão das partículas de gelo que permanecem entre as escamas. Será eliminada a água superficial com uma toalha de papel, pesando-se o produto em um recipiente tarado.

3. ACEITAÇÃO DO LOTE

Considera-se que um lote está APROVADO segundo os requisitos desta norma quando:

a) Atenda os requisitos descritos no item 4.2. do presente regulamento.

b) Foi elaborado de acordo com o disposto no item 6, do presente regulamento.

c) Esteja corretamente identificado conforme o disposto no item 8 do presente regulamento.

(Of. nº 82/97)

D.O.U., 19/05/1997