

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.022, DE 29 DE FEVEREIRO DE 2024

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, a que devem atender os produtos de moluscos cefalópodes, em suas diversas formas de conservação: fresco, resfriado, congelado, descongelado, cozido e tenderizado.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 22 e 49, do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o 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 do Processo nº 21000.012311/2022-13, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, a que devem atender os produtos de moluscos cefalópodes, em suas diversas formas de conservação: fresco, resfriado, congelado, descongelado, cozido, pré-cozido e tenderizado, na forma prevista nesta Portaria.

Art. 2º Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - moluscos cefalópodes são animais que pertencem à classe Cephalopoda, conhecidos como lula, polvo, sépia e argonautas, que morfologicamente apresentam os braços e tentáculos unidos a cabeça, com simetria bilateral e corpo mole;

II - molusco cefalópode fresco é o produto cru, conservado pela ação do gelo, ou por meio de métodos de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente;

III - molusco cefalópode resfriado é o produto cru, cozido ou tenderizado, embalado e mantido em temperatura de refrigeração;

IV - molusco cefalópode congelado é o produto cru ou cozido, obtido de matéria-prima fresca, resfriada ou congelada, submetida a processo de congelamento rápido, de forma que ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima;

V - molusco cefalópode cozido é o produto obtido a partir de matéria-prima fresca, resfriada, congelada ou descongelada, submetida a processo de aquecimento, a uma temperatura mínima de 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) em seu centro geométrico;

VI - molusco cefalópode tenderizado é o produto obtido da partir de matéria-prima fresca, resfriada, congelada ou descongelada, submetida ao processo de amaciamento, com ou sem o uso de aditivos;

VII - molusco cefalópode descongelado é o produto inicialmente congelado e posteriormente submetido a um processo específico de elevação de temperatura, acima do ponto de congelamento, mantido em temperatura próxima a do gelo fundente; e

VIII - molusco cefalópode pré-cozido ou parcialmente cozido é o produto obtido a partir de matéria-prima fresca, resfriada, congelada ou descongelada, submetida a processo de aquecimento, em que não haja alcance em seu interior da temperatura mínima do produto cozido.

§ 1º O congelamento rápido, de que trata o inciso IV do caput, se realizará em equipamento que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo, de -0,5°C (meio grau Celsius negativos), até -5°C (cinco graus Celsius negativos), em tempo inferior a 2 (duas) horas e somente pode

ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) em seu centro geométrico.

§ 2º O molusco cefalópode, durante o processo de descongelamento, não pode ultrapassar a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius).

§ 3º O molusco cefalópode descongelado poderá ser submetido a novo congelamento, somente quando houver processamento tecnológico, que altere sua forma de apresentação, seja cozido, parcialmente cozido ou tenderizado.

Art. 3º Os produtos dos quais trata este Regulamento classificam-se de acordo com as formas de apresentação descritas no Anexo II.

Parágrafo único. Será permitida a inclusão de outras formas de apresentação do produto, mediante avaliação técnica prévia do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 4º É permitida a realização de glaciamento do produto congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

§ 1º O glaciamento de que trata o caput, consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do produto congelado, formando-se uma camada protetora de gelo, com finalidade de evitar a oxidação e desidratação.

§ 2º A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

Art. 5º É permitido o congelamento em bloco de molusco cefalópodes, realizado imediatamente após a incorporação de água, quando destinado para fins industriais.

Parágrafo único. A água incorporada no processo de formação do bloco não compõe o peso líquido declarado do produto e deve ser isenta de aditivos.

Art. 6º Os produtos dos quais trata este Regulamento apresentam como ingrediente único obrigatório o molusco cefalópode, sendo permitida a utilização opcional de aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia, quando forem tenderizados, cozidos ou parcialmente cozidos.

Art. 7º Os produtos crus, dos quais trata este Regulamento devem atender as seguintes características sensoriais:

I - pele lisa e úmida;

II - olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

III - carne firme e elástica, quando em natureza;

IV - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

V - odor próprio e característico da espécie;

VI - aspecto geral brilhante e úmido; e

VII - ausência de sabor desagradável, incluindo rancificação.

§ 1º É permitida a realização de cocção, para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

§ 2º As características sensoriais de que trata o caput são aplicáveis aos produtos frescos e resfriados e, no

que couber, aos produtos congelados.

§ 3º A matéria prima para elaboração do produto cozido, parcialmente cozido e tenderizado deve atender às características sensoriais constantes nos incisos IV, V e VII do caput.

§ 4º É tolerado odor amoniacal compatível, para lula da espécie *Dosidicus gigas*.

Art. 8º As características sensoriais da matéria prima, devem ser avaliadas por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de método sensorial, com embasamento técnico-científico, conforme previsto no programa de autocontrole.

Art. 9º Os produtos que não atendam às características sensoriais, estabelecidas neste Regulamento, não devem ser destinados ao consumo humano.

Art. 10. O produto cru deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos);

II - bases voláteis totais, inferior a 30mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular, exceto para a espécie *Dosidicus gigas*;

III - sódio em lulas deve ser inferior a 194mg (cento e noventa e quatro miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular, exceto para espécie *Dosidicus gigas*, que deve ser inferior a 238mg (duzentos e trinta e oito miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;

IV - sódio em sépias deve ser inferior a 352mg (trezentos e cinquenta e dois miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular; e

V - sódio em polvos deve ser inferior a 662mg (seiscentos e sessenta e dois miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º A matéria prima para elaboração dos produtos cozido, parcialmente cozido ou tenderizado, deve atender aos parâmetros físico-químicos constantes nos incisos I ao V do caput.

§ 2º O produto tenderizado deve atender somente ao parâmetro físico-químico constantes no inciso II do caput.

Art. 11. Os moluscos cefalópodes devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo I deste Regulamento.

Art. 12. O produto deve ser acondicionado ou embalado em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendidas as suas características específicas e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 13. Os produtos de que trata este Regulamento devem ser mantidos sob as seguintes temperaturas:

I - fresco, resfriado e descongelado: entre -2°C (dois graus Celsius negativos) e 4°C (quatro graus Celsius); e

II - congelado: em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. Durante o processamento industrial, as temperaturas de que tratam o caput podem variar, desde que devidamente validadas nos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

Art. 14. Os produtos de que trata este Regulamento não devem conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 15. Os produtos de que trata este Regulamento, que apresentem infecção muscular parasitária de

aspecto repugnante ou lesões ou doenças infecciosas, não devem ser destinados ao consumo humano na forma como se apresentam.

§ 1º Na presença de parasitos localizados viáveis, é obrigatório o tratamento térmico do produto ou aplicação de outro método, que garanta a inativação das formas viáveis, antes de sua comercialização.

Art. 16. A denominação de venda do produto é o nome comum do molusco cefalópode, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação, tratamento térmico e tenderização, se houver, e da forma de conservação, com a informação disposta em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

§ 1º Para produtos da espécie *Dosidicus gigas* é obrigatório a inclusão da nomenclatura científica, como aposto explicativo à denominação de venda do produto.

§ 2º Para o produto tenderizado é obrigatório, além da indicação do processo industrial, na descrição da denominação de venda do produto, que conste a seguinte expressão na rotulagem: "Este produto deve ser submetido à cocção antes do consumo".

§ 3º Para o produto descongelado deve constar no painel principal, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão: "NÃO RECONGELAR".

§ 4º Quando se tratar de produto congelado, com uso de aditivos na água de glaciamento, deve constar na rotulagem a expressão: "Contém [função principal] e [nome completo do aditivo], na água de glaciamento".

§ 5º Quando se tratar de produto tenderizado com uso de aditivos, deve constar na lista de ingredientes a função principal e o nome completo do aditivo utilizado.

Art. 17. Os estabelecimentos que já possuem produtos registrados, abrangidos por este Regulamento, têm o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta portaria, para a atualização do registro de seus produtos, junto à base de dados do sistema informatizado do Ministério da Agricultura e Pecuária, e atendimento aos requisitos estabelecidos.

Parágrafo único. Produtos fabricados durante o prazo de adequação de que trata o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 18. Esta Portaria entra em vigor em 1º abril de 2024.

ALLAN ROGÉRIO DE ALVARENGA

## ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para molusco cefalópode fresco, resfriado, congelado, pré-cozido, tenderizado ou não.

Requisito	Critério de aceitação

	n	C	m	M
Salmonella spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	5x10 <sup>2</sup>
Escherichia coli/g	5	2	50	5x10 <sup>2</sup>
Mesófilos Aeróbios 30oC	5	2	5x10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>

Tabela 2: Critérios microbiológicos para molusco cefalópode cozido.

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
Salmonella spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Escherichia coli/g	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Mesófilos Aeróbios 30oC	5	3	1x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>5</sup>
Listeria monocytogenes	5	0	Ausência em 25g	-

## ANEXO II

Formas de apresentação descritas de moluscos cefalópodes, em suas diversas formas de conservação: fresco, resfriado, congelado, descongelado, cozido e tenderizado.

I - inteiro: molusco cefalópode não submetido ao descabamento ou evisceração e mantido seus braços, tentáculos e nadadeiras de acordo com a anatomia da espécie;

II - eviscerado: molusco cefalópode, do qual foram removidas as vísceras;

III - cabeça (polvo): parte cranial e manto;

IV - cabeça (lula): parte cranial, tentáculos e braços, desprovida do manto;

V - cabeça (lula *Dosidicus gigas*): parte cranial, desprovida do manto;

VI - tubo (lula): área tubular do manto, excluída a cabeça;

VII - anéis: produto obtido do recorte circular, formatado do manto, ou a partir do corte transversal dos tubos;

VIII - tentáculos: membros, apêndices, incluído os braços, separados da cabeça;

IX - pedaços: produtos obtidos a partir de cortes variados do molusco cefalópode;

X - botões: produto obtido do recorte circular do manto, removido os anéis;

XI - tubo com cabeça: molusco cefalópode eviscerado, composto pelas duas formas de apresentações: tubos e cabeças;

XII - nadadeiras, abas ou aletas: estrutura latero-dorsal ao manto; e

XIII - filetes: cortes do manto conferindo aspecto de tiras.