



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 456, DE 10 DE SETEMBRO DE 2010

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 21000.007170/2010-75, 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 PARA CAMARÃO FRESCO, e o Plano de Amostragem do CODEX - AQL - 6,5, constante do Anexo.

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 N- , 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 21000.007170/2010-75, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CAMARÃO FRESCO, na forma desta Instrução Normativa, bem como o Plano de Amostragem do Codex - AQL - 6,5, constante do Anexo.

Art. 2º O presente regulamento refere-se ao produto camarão fresco destinado ao comércio nacional e internacional.

Parágrafo único. O produto orgânico além de atender, no que seja aplicável, às diretrizes fixadas neste regulamento, deve obedecer, ainda, o disposto em legislação específica.

Art. 3º Para fins deste regulamento considera-se camarão fresco o produto obtido de matéria-prima fresca, convenientemente lavada e que seja conservado pelo resfriamento em temperaturas próximas a de gelo fundente.

Parágrafo único: Não se considera como fresco o produto submetido ao congelamento e expedido para a comercialização após o seu descongelamento.

Art. 4º A matéria-prima, procedente da pesca ou da aquicultura, deve ser proveniente das seguintes famílias:

- I-*Penaeidae*;
- II-*Pandalidae*;
- III-*Crangonidae*; e
- IV-*Palaemonidae*.

Parágrafo único: O produto final não deve conter uma mistura de gêneros, porém, pode conter uma mistura de espécies do mesmo gênero que possuam propriedades sensoriais similares.

Art. 5º O produto de acordo com as suas formas de apresentação se classifica em:

- I-camarão inteiro: o camarão não submetido ao descabeçamento, descasque e evisceração;
- II-camarão (sem cabeça): o camarão desprovido do cefalotórax;
- III-camarão descascado (com ou sem telson): camarão desprovido do cefalotórax e da carapaça;
- IV-camarão descascado e eviscerado (com ou sem telson): camarão desprovido de cefalotórax, da carapaça e eviscerado; e
- V-permite-se outras formas de apresentação do produto desde que aprovadas pelo órgão competente.

Art. 6º A composição do produto compreende como único ingrediente obrigatório a matéria-prima camarão.

Art. 7º No processamento do camarão fresco devem ser atendidos os seguintes requisitos:

I-quanto às características sensoriais:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) ausência de odor e sabor desagradáveis quando submetido à prova de cocção, que consiste no cozimento de uma amostra de pelo menos 100g até atingir uma temperatura interna igual ou maior que 70°C (setenta graus Celsius), evitando-se o cozimento em excesso, conforme um dos seguintes métodos descritos:

1. cocção em forno: envolver amostras em folhas de papel alumínio e distribuir uniformemente em uma chapa plana ou um molde pouco profundo e submetê-las ao aquecimento em um forno ventilado pré-aquecido na faixa de temperatura de 200º a 204°C (duzentos graus Celsius a duzentos e quatro graus Celsius);
2. cocção em saco plástico: introduzir o produto em um saco plástico resistente à água fervente, fechando-lhe a abertura do saco, submergindo-o em água fervente;
3. cocção ao vapor: envolver o produto em folhas de papel alumínio e colocá-lo sobre uma grelha metálica suspensa sobre a água fervente, em recipiente tampado; e
4. cocção em forno de microondas: introduzir o produto em um recipiente apropriado para a cocção no microondas.

II- quanto aos parâmetros físico-químicos quando da utilização do conservante metabisulfito de sódio, deve ser respeitado o limite de dióxido de enxofre residual estabelecido pelo órgão competente da saúde, realizando-se a verificação na matéria-prima e no produto final.

III- aplicando-se os critérios estabelecidos no artigo 17, inciso II deste regulamento, 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) (CODEX-STAN 233-1969), conforme Anexo; e

IV- quanto ao acondicionamento:

- a) deve ser acondicionado em embalagem de material inócuo, devidamente aprovada pelo órgão competente e que assegure as condições necessárias para proteção e conservação do produto final;
- b) no acondicionamento do camarão fresco, inteiro ou sem cabeça, que mantenha contato direto com meio de conservação, deve ser utilizado uma proporção suficiente de gelo e de camarão para assegurar a temperaturas próximas do gelo fundente na parte interna do músculo;
- c) permite-se a utilização de outro método de resfriamento desde que assegure a manutenção das características sensoriais descritas no inciso I do artigo 7º deste regulamento e que seja aprovado pelo órgão competente;
- d) permite-se a utilização de atmosfera modificada visando aumentar o prazo de vida útil do produto, desde que aprovada pelo órgão competente com base em legislação específica.

Art. 8º Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes.

Art. 9º É obrigatória a implementação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC nas indústrias onde é elaborado o produto camarão fresco, de acordo com a legislação específica.

Art. 10. As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o estabelecido na legislação específica.

Art. 11. Quanto aos critérios macroscópicos o produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

Art. 12. Quanto aos critérios microbiológicos, aplica-se a legislação específica.

Art. 13. Quanto a pesos e medidas, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 14. Quanto a rotulagem, aplica-se a regulamentação específica, devendo-se considerar, ainda, os seguintes requisitos:

I- o nome do produto deve ser composto da espécie e das formas de apresentação e de conservação;

a) permite-se a indicação do nome comum da espécie, em substituição ao termo "Camarão" ou a sua indicação como aposto explicativo, logo abaixo da denominação de venda do produto;

b) o nome comum da espécie deve ter referência em literatura técnica reconhecidamente aceita, a exemplo do Catálogo da INFOPESCA;

c) é dispensável o uso do termo "Inteiro" na denominação de venda do camarão não submetido ao descabeçamento, descasque e evisceração; e

d) permite-se a indicação das formas de apresentação do produto, a exemplo de com ou sem cabeça, como aposto explicativo, logo abaixo da denominação de venda.

II- quando utilizado o conservante metabissulfito de sódio deve constar na rotulagem uma expressão que declare o emprego deste aditivo para orientação ao consumidor;

III- nos produtos sob as formas de apresentação inteiro e sem cabeça, pelas peculiaridades do seu acondicionamento e das condições de conservação, podem apresentar-se isentos de rotulagem desde que seja assegurada a sua rastreabilidade;

IV- quando o produto for embalado em atmosfera modificada esta condição deve ser indicada no rótulo; e

V- a classificação do produto, quando aplicável, deve atender os parâmetros fixados no RTIQ para Camarão Congelado.

Art. 15. Quanto aos métodos de análise, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 16. O plano de amostragem deve realizar-se de acordo com a Norma do Codex Alimentarius - CODEX-STAN 233-1969, conforme Anexo.

Art. 17. No plano de amostragem para a aceitabilidade do lote, consideram-se os seguintes critérios:

I - deve ser dada a necessária ênfase aos aspectos sensoriais, do produto final, conforme os requisitos previstos no artigo 7º, incisos I e II deste regulamento, bem como ao controle do binômio tempo e temperatura:

II - será rejeitado o lote quando não cumpra os requisitos indicados neste regulamento no artigo 7º, incisos I e II ou que apresente um dos seguintes defeitos:

- a) presença de qualquer elemento que não proceda da matéria prima, não faça parte do material de embalagem ou não esteja de acordo com o produto final;
- b) presença de sujidades que demonstre descuido às práticas de higiene na elaboração, a exemplo de insetos ou fragmentos destes;
- c) presença de carapaças e vísceras, quando tratar-se de camarão descascado e eviscerado;
- d) presença de coloração disseminada no produto, como a melanose;
- e) presença de odor estranho, que seja claramente indesejável; e
- f) odor e sabor indesejáveis da amostra submetida à cocção por um dos métodos descritos no art. 7º, inciso I, do presente regulamento.

III - será aceito o lote, quando o número total de unidades defeituosas não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem especificado no artigo 16 do presente regulamento, e:

- a) o número total de unidades defeituosas não é superior ao número de aceitação (c);
- b) o número de amostras que não reúna os requisitos de apresentação e de classificação previstos no artigo 5º, incisos I a V e artigo 14, inciso V, não é superior ao número de aceitação (c).

Art. 18. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

FRANCISCO SÉRGIO FERREIRA JARDIM

ANEXO

Plano de Amostragem do Codex - AQL - 6,5

TAMANHO DO LOTE (unidade)		NÍVEIS 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 4,5kg			
2.400 ou Menos		n c	n : c
2.400	- 15.000		
		6 : 1	13 : 2
		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
Peso líquido maior que 4,5kg			
600 ou Menos		n c	n : c
600 - 2.000			
		6 : 1	13 : 2
		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.

Nível de Inspeção I: amostragem normal

Nível de Inspeção II: amostragem para fins de arbitragem do Codex, questões comerciais e análises fiscais.