



## **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

### **SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA**

#### **PORTARIA Nº- 457, 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 21000.007169/2010-41, 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 CONGELADO, a Tabela de Classificação para o produto camarão congelado, constante do Anexo I, e o Plano de Amostragem do CODEX - AQL - 6,5, 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](mailto:lucio.kikuchi@agricultura.gov.br).

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

**JOSE 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 21000.007169/2010-41, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CAMARÃO CONGELADO, na forma desta Instrução Normativa, bem como a Tabela de Classificação para o produto camarão congelado, constante do Anexo I, e o Plano de Amostragem do CODEX - AQL - 6,5, constante do Anexo II.

Art. 2º O presente regulamento refere-se ao produto camarão congelado 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 consideram-se as seguintes definições:

I- camarão congelado: produto cru ou cozido, obtido de matéria-prima fresca ou congelada tendo sido submetido ao congelamento na sua preparação final. A matéria-prima, procedente da pesca ou da aquicultura, deve ser proveniente das seguintes famílias:

- a) Penaeidae;
- b) Pandalidae;
- c) Crangonidae; e
- d) Palaemonidae.

II- congelamento: processo realizado em equipamento que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo de  $-0,5^{\circ}\text{C}$  (cinco décimos de grau Celsius negativos) a  $-5^{\circ}\text{C}$  (cinco graus Celsius negativos) em tempo inferior a 2 (duas) horas; e

- a) o processo de congelamento não é considerado completo enquanto o produto não alcançar uma temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos), ou inferior, no seu centro térmico, após estabilizada a temperatura;
- b) durante o transporte do camarão congelado deve ser mantida uma temperatura constante não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até  $3^{\circ}\text{C}$  (três graus Celsius); e o congelamento do camarão pode ser efetuado individualmente ou em bloco.

III- cozimento: processo a que se submete o camarão utilizando-se de equipamento com fonte de calor indireta, que propicie uma cocção uniforme da matéria prima, sob condições de tempo e temperatura compatíveis com o tipo de produto a ser obtido.

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. 4º O camarão congelado, de acordo com a sua forma de apresentação, se classifica em:

- I- camarão inteiro;
  - II- camarão sem cabeça;
  - III- camarão descascado (com ou sem telson);
  - IV- camarão descascado e eviscerado (com ou sem telson);
  - V- camarão espalmado (com ou sem telson);
  - VI- camarão inteiro cozido;
  - VII- camarão sem cabeça cozido;
  - VIII- camarão descascado cozido; e
  - IX- camarão cozido descascado.
- X- permite-se outras formas de apresentação do produto desde que aprovadas pelo órgão competente.

Art. 5º A composição do produto compreende como único ingrediente obrigatório a matéria prima camarão.

- I- ingredientes opcionais somente são permitidos quando aprovados pelo órgão competente com base em legislação específica; e
- II- a água utilizada para proteção do camarão congelado contra desidratação não é considerada como ingrediente, não devendo ser incorporada ao peso líquido do produto final.

Art. 6º No processamento do camarão congelado, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

- I- as características sensoriais e os parâmetros físico- químicos da matéria prima devem atender ao que dispõe o artigo 7º, incisos I e II, do RTIQ para Camarão Fresco;
- II- quando o produto for elaborado a partir de matéria- prima congelada, para fins de recongelamento, devem ser respeitados os seguintes procedimentos:

- a) o descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo órgão competente, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do produto;
- b) o descongelamento deve anteceder a fase de lavagem quando a matéria prima não for submetida a esta operação no estabelecimento de origem; e
- c) uma vez descongelado, o camarão deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o camarão fresco.

- III- aplicando-se os critérios estabelecidos no artigo 17, inciso I 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) (Anexo II); e
- IV- no acondicionamento do produto deve ser utilizada embalagem de material inócuo, devidamente aprovada pelo órgão competente e que assegure as condições necessárias para proteção e conservação do produto final.

Art. 7º A utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento do camarão congelado deve estar de acordo com a legislação nacional e com as regulamentações estabelecidas pelo órgão competente da saúde.

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 congelado, 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 à rotulagem, aplica-se a regulamentação específica, devendo-se considerar, ainda, os seguintes requisitos:

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

a) permite-se a indicação do nome comum da espécie, em substituição ao termo "Camarão" ou a sua indicação como apostro 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 apostro 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- na rotulagem deve ser indicada uma expressão caracterizando que o produto congelado deve ser mantido a uma temperatura de - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior;

IV- quando o camarão for submetido a fase de cocção, o termo cozido deve fazer parte da denominação do produto, observando-se o ordenamento do diagrama de fluxo utilizado;

V- permite-se o emprego do termo "supercongelado", como sinônimo de congelado, na denominação de venda do produto, desde que a fase de congelamento atenda os requisitos indicados no art. 3º, inciso II deste regulamento; e

VI- a classificação dos camarões, quando indicada na rotulagem, deve atender os parâmetros fixados no Anexo I deste regulamento.

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

Art. 16. A Amostragem deve realizar-se de acordo com a Norma do Codex Alimentarius - CODEX-STAN 233-1969, conforme Anexo II.

Art. 17. Nos Planos de tomada de Amostras para os Alimentos Pré-Embalados, considera-se:

I- defeituosa, quando uma unidade de amostra apresentar qualquer destas características:

a) desidratação profunda em mais de 10% (dez por cento) do peso de camarões da unidade de amostra ou em mais de 10% (dez por cento) da superfície do bloco, evidenciando uma perda excessiva de umidade que se manifesta claramente em formas de alteração da coloração;

b) qualquer material estranho que não provenha dos camarões, que não constitua um perigo para a saúde humana, caracterizando descuido às práticas de higiene na elaboração;

c) odores e sabores indesejáveis, persistentes, inconfundíveis, que sejam indicadores de decomposição ou rancificação, ou que não sejam característicos do produto;

d) alterações evidentes na coloração própria da espécie que afetem mais de 25% (vinte e cinco por cento) da unidade de amostra.

II- aceita, 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, classificado de acordo com o art. 17, inciso I, 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 4, incisos I a VIII e artigo 14, inciso VI, não é superior ao número de aceitação (c); e

c) o peso líquido médio de todas as unidades de amostra examinadas não é inferior ao peso declarado, sempre que nenhuma das embalagens selecionadas apresente uma deficiência de peso.

Parágrafo único. A unidade de amostra será a embalagem primária, ou quando se trate de produtos congelados individualmente, uma porção de pelo menos 1kg (um quilograma).

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

FRANCISCO SÉRGIO FERREIRA JARDIM

## ANEXO I

Tabela de classificação para o produto camarão congelado

<b>CAMARÃO SEM CABEÇA E/OU DESCASCADO (peças / 454 g)</b>	<b>CAMARÃO INTEIRO (peças / kg)</b>	<b>CAMARÃO QUEBRADO (peças / 454 g)</b>	<b>CAMARÃO SEM CABEÇA E/OU DESCASCADO (peças / kg)</b>
< 7	10/20	BL (< 30)	21/30
< 10	20/30	BM (31/50)	31/40
< 12	30/40	BS (51/90)	41/60
15	40/60	BVS (91/110)	61/80
11 / 15	60/70	BXS (>111)	81/100
16/20	70/80		101/120
21/25	60/80		121/150
26/30	80/100		151/200
31/35	100/120		201/300
36/40	120/140		301/400
31/40	120/150		401/500
41/50	140/160		>500
51/60	>150		
61/70	>160		
71/80			
81/90			
71/90			
91/110			
111/130			
131/150			
151/200			
201/300			
301/500			

## 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
4.801 a	24.000	13 : 2
24.001 a	48.000	21 : 3
48.001 a	84.000	29 : 4
84.001 a	144.000	48 : 6
144.001 a	240.000	84 : 9
Mais de	240.000	126 : 13
	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.