

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017 – MAPA

[Dafné Didier](#) 8 de junho de 2017

[\(Alterada pela Instrução Normativa nº 33/2017\)](#)

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, 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 21000.007168/201004, resolve:

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

Art. 2º. Para os fins deste Regulamento, peixe congelado é todo o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.

Parágrafo único. O congelamento rápido de que trata o caput deve observar os limites de temperatura de cristalização máxima e não deve ser considerado concluído até que a temperatura do produto tenha alcançado – 18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico do produto.

Art. 3º. O peixe congelado, em conformidade com seus componentes anatômicos, classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

I – abas ou barbatanas: barbatanas das arraias ou tubarões incluindo a placa basal, seus raios cartilagosos e sua musculatura;

II – cabeça: região formada pelo crânio e os ossos operculares;

III – costela: porção obtida a partir de corte sagital da posta desde a parte posterior à cabeça até o final da cavidade visceral;

IV – espalmado: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;

V – espalmado sem cabeça: peixe eviscerado sem cabeça, cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;

VI – espinhaço: estrutura remanescente da extração dos filés do peixe, compreendendo a coluna vertebral, espinhas e musculatura aderida;

VII – eviscerado: peixe do qual foram removidas as vísceras;

- VIII – eviscerado sem cabeça: peixe do qual foram removidas as vísceras e a cabeça;
- IX – filé: produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral;
- X – filé em pedaços: produto obtido a partir de cortes do filé;
- XI – filé espalmado: produto constituído de filés unidos pelo dorso;
- XII – inteiro: peixe íntegro contendo vísceras e cabeça, com ou sem nadadeiras;
- XIII – lombo: porção dorsal do filé, removido o pedúnculo caudal;
- XIV – lombo em pedaços: produto obtido a partir de cortes do lombo;
- XV – medalhão: produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe em formato circular;
- XVI – pedaço: produto obtido a partir de cortes variados do peixe;
- XVII – posta: produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal; e
- XVIII – ventrecha: porção ventral ao filé, correspondendo à parte inferior da cavidade celomática.

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

§1o O glaciamento referido no caput consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do peixe congelado, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.

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

Art. 5º. O peixe congelado apresenta como ingrediente obrigatório o peixe, não sendo permitida a utilização de ingredientes opcionais.

Art. 6º. O peixe congelado deve atender as seguintes características sensoriais:

I – superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;

II – musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos;

III – ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;

IV – exsudação característica da espécie;

V – não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e

VI – ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

Parágrafo único. É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

Art. 7º. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I – o pH da porção muscular deve ser no máximo de 7,00 (sete inteiros), excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae cujo valor deve ser no máximo de 7,20 (sete inteiros e vinte décimos);

II – as bases voláteis totais inferiores – BVT devem ser no máximo 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular, exceto para:

a) as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae e Merluccidae que devem ser no máximo 35 mg (trinta e cinco miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular; e

b) elasmobrânquios que devem ser no máximo 40 mg (quarenta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular;

III – o fósforo total deve ser no máximo 5 g (cinco gramas) de P₂O₅ (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular;

IV – o sódio deve ser no máximo 134 mg (cento e trinta e quatro miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;

V – o potássio deve ser no máximo 502 mg (quinhentos e dois miligramas) de K/100g (cem gramas) de tecido muscular;

VI – a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser no máximo 6,00 (seis inteiros), exceto para:

a) *Oreochromis* sp. e as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae que deve ser no máximo 5,00 (cinco inteiros); e

b) as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae e Pleuronectidae que deve ser no máximo de 6,50 (seis inteiros e cinquenta décimos);

VII – o limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e

Pomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

Parágrafo único. A relação entre o teor de umidade e de proteína de que trata o inciso VI não se aplica aos elasmobrânquios.

Art. 8º. O peixe congelado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art. 9º. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 10. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 11. Para espécimes de peixes, nas formas de apresentação inteiro e eviscerado, acima de 20 kg (vinte quilogramas) é permitida a comercialização sem embalagem, sem prejuízo do cumprimento da legislação sobre rotulagem.

Art. 12. A denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor.

§1º No caso de embalagem contendo mais de uma espécie de peixe devem ser acrescentadas à denominação de venda, independentemente da ordem, a expressão “mistura de espécies” e a forma de apresentação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sendo vedada a referência ao nome comum ou nome científico das espécies.

§2º Para os produtos cujas formas de apresentação sejam aquelas descritas nos incisos IX, X, XIII e XIV, do art.3º desta Instrução Normativa deve constar na rotulagem a expressão “com

pele” ou “sem pele”, conforme o caso.

§3º Quando se tratar de peixes congelados com uso de aditivos na água de glaciamento deve constar na rotulagem a expressão: “contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo) na água de glaciamento “.

§4º No caso de produto obtido das espécies *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, deve constar a seguinte expressão: “O consumo excessivo desta espécie pode causar efeito laxativo”.

Art. 13. Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da publicação desta Instrução Normativa, para promoverem as adequações necessárias na rotulagem dos produtos.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 14. Os estabelecimentos têm o prazo de 90 (noventa) dias para promoverem as adequações necessárias para o atendimento aos requisitos estabelecidos nesta Instrução Normativa, contados da data de sua publicação.

Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

ANEXO

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PEIXE CONGELADO

REQUISITO	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO			
	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i>	5	2	5×10^2	10^3
<i>E. coli</i>	5	2	11	500

**Este texto não substitui a Publicação Oficial*

Publicado em: 07/06/2017 | Edição: 108 | Seção: 1 | Página: 5

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/GABINETE DO MINISTRO

Compartilhe isso: