

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 17/03/2022 | Edição: 52 | Seção: 1 | Página: 8

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA Nº 544, DE 14 DE MARÇO DE 2022

Submete à consulta pública, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para os produtos de moluscos cefalópodes.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 24 e 68 do Anexo I do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, 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 no processo 21000.012311/2022-13, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, o anexo desta Portaria, contendo a proposta de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, para os produtos de moluscos cefalópodes.

Parágrafo único. O Projeto de regulamento encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>, na seção de consultas públicas.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária, por acesso eletrônico: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

Parágrafo único. Para acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, pelo portal eletrônico: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação do RTIQ, no Diário Oficial da União.

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

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO

PORTARIA SDA Nº XX, DE XX DE XXXXXX DE XXXX

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, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos nº 24 e 68, do Anexo I, do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, 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 no SEI nº 21000.012311/2022-13, resolve:

Art. 1º Aprovar, na forma desta Portaria, 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.

Art. 2º Para fins desse regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - molusco cefalópodes pertencem à classe Cephalopoda, conhecidos como lula, polvo, sépia e argonautas, que morfológicamente 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, congelada ou descongelada, submetido a processo de congelamento rápido, de forma que ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima;

V - molusco cefalópode cozido é o produto resfriado ou congelado, submetido a processo de aquecimento, com alcance em seu interior de temperatura entre 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) e 70°C (setenta graus Celsius);

VI - molusco cefalópode tenderizado é o produto resfriado ou congelado, submetido a processo de amaciamento, com ou sem o uso de aditivos; e

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.

§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 negativo) 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) no seu centro geométrico.

§2º Para o caso previstos no inciso V do caput, o tempo que o produto deverá permanecer na temperatura estipulada pode variar segundo o tamanho do espécime, devendo ser suficiente para o atendimento dos critérios microbiológicos estabelecidos na legislação vigente.

§3º O molusco cefalópode, durante o processo de descongelamento, não pode ultrapassar a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius).

§4º A temperatura da água durante o descongelamento não pode exceder 18°C (dezoito graus Celsius).

§5º A temperatura ambiente da câmara de descongelamento não pode exceder 18°C (dezoito graus Celsius), exceto na aplicação ventilação forçada, quando é admitida temperatura máxima do ar de 20oC (vinte graus Celsius).

§6º Para os casos previstos nos incisos V do caput, o tempo que o molusco cefalópode deverá permanecer na temperatura estipulada pode variar, segundo o tamanho do produto, devendo ser suficiente para o atendimento dos critérios microbiológicos, estabelecidos no anexo I, deste regulamento.

Art. 3º Os produtos dos quais trata este regulamento classificam-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

I - inteiro: molusco cefalópode não submetido ao descabeçamento 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 com olhos, tentáculos e braços desprovida do manto;

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

VI - tubo (lula): porção íntegra 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; e

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

Parágrafo único. São permitidas outras formas de apresentação do produto, mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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 O produto de que trata este regulamento apresenta como ingrediente único obrigatório o molusco cefalópode, sendo permitida a utilização opcional de aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia, quando forem tenderizados ou cozidos.

Art. 7º O produto de que trata este regulamento deve 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 ao produto cru fresco e resfriado e, no que couber, ao produto congelado.

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

§4º É tolerado odor ligeiramente amoniacal, para lula da espécies *Dosidicus gigas*.

Art. 8º Para fins de avaliação das características sensoriais, conforme indicado no anexo II deste regulamento, considera-se o plano amostral aceito, quando o número total de unidades em desacordo ao disposto no artigo 7º não for superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem.

Art. 9º O produto que não atenda as características sensoriais, estabelecidas neste regulamento, não deve ser destinado ao consumo humano.

Art. 10. O produto em natureza 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 total 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 no máximo 194mg (cento e noventa e quatro miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular, exceto para espécie *Dosidicus gigas* onde o limite máximo deve ser 238mg (duzentos e trinta e oito miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;

IV - sódio em sépias deve ser no máximo 352mg (trezentos e cinquenta e dois miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular; e

V - sódio em polvos deve ser no máximo 662mg (seiscentos e sessenta e dois miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§1º A matéria prima para elaboração dos produtos 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 características específicas do produto 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 0 e 4°C (zero e quatro graus Celsius);

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 previstas 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 lesões, anormalidades e presença maciça de parasitos não devem ser destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. Na presença de parasitos localizados, 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 ou função principal e número do Sistema Internacional de Numeração - INS 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, ou a função principal e o número de INS do aditivo utilizado.

Art. 16. 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, Pecuária e Abastecimento, 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. 17. Esta Portaria entra em vigor em xxxxxxxxx.

ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para molusco cefalópode fresco, resfriado, congelado, 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	5x102
Escherichia coli/g	5	3	102	5x102
Mesófilos Aeróbios 30oC	5	3	5x105	106

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	102
Escherichia coli/g	5	3	10	102
Mesófilos Aeróbios 30oC	5	3	1x105	5x105
Listeria monocytogenes	5	0	Ausência em 25g	-

ANEXO II

Tabela 3: Plano de amostragem Plano de amostragem NCA de 6.5% (AQL - 6,5), que indica o número de amostras (n) e o número de amostras defeituosas toleráveis em um lote (c) de acordo o peso do produto, em níveis de inspeção I e II.

Limite de Qualidade Aceitável (AQL) - 6,5.

TAMANHO DO LOTE (unidade)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO	
	I II	
4.800 a menos 4.801 a 24.000 24.001 a 48.000 48.001 a 84.000	Peso líquido igual ou menor que 1 kg	
	n c 6 : 1 13 : 2 21 : 3	n c 13 : 2 21 : 3 29 : 4
84.001 a 144.000 144.001 a 240.000 Mais de 240.000	29 : 4 48 : 6 84 : 9 126 : 13	48 : 6 84 : 9 126 : 13 200 : 19
2.400 ou menos 2.401 a 15.000 15.001 a 24.000	Peso líquido acima de 1 kg até 4,5kg	
	n c 6 : 1 13 : 2 21 : 3	n c 13 : 2 21 : 3 29 : 4
	29 : 4 48 : 6 84 : 9 126 : 13	48 : 6 84 : 9 126 : 13 200 : 19

24.001 a 42.000 42.001 a 72.000 72.001 a 120.000 Mais de 120.000		
600 ou menos 601 a 2.000 2.001 a 7.200 7.201 a 15.000	Peso líquido maior que 4,5kg	
	n c 6 : 1 13 : 2 21 : 3 29 : 4	n c 13 : 2 21 : 3 29 : 4 48 : 6
15.001 a 24.000 24.001 a 42.000 Mais de 42.000	48 : 6 84 : 9 126 : 13	84 : 9 126 : 13 200 : 19

Legenda:

n = número de amostras.

c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

nível de inspeção I = amostragem de rotina.

nível de inspeção II = amostragem que deverá ser utilizada em casos de Regime de Alerta de Importação, Regime Especial de Fiscalização, reincidências, indícios de não conformidades e denúncias.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.