

PORTARIA MPA Nº 278, DE 21 DE JUNHO DE 2024

Estabelece o calendário de implementação do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico - Sanitárias a Bordo de embarcações pesqueiras de produção primária fornecedoras de matéria-prima para processamento industrial de produtos da pesca destinados ao mercado internacional.

O MINISTRO DE ESTADO DA PESCA E AQUICULTURA, no uso das atribuições que lhe confere o inc. IV do Parágrafo único do art. 87 da Constituição Federal de 1988, e em vista do que dispõem a Lei nº 14.600, de 19 de junho de 2023, o Decreto nº 11.624, de 1º de agosto de 2023, a Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009, o Decreto nº 12.002, de 22 de abril de 2024, e do que consta do Processo nº 00350.009204/2023-31, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo desta Portaria, o calendário de implementação do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo de embarcações pesqueiras de produção primária fornecedoras de matéria-prima para processamento industrial de produtos da pesca destinados ao mercado internacional, em cumprimento ao artigo 38 da Portaria SPA/MAPA nº 310, de 24 de dezembro de 2020, alterada pela Portaria MPA nº 171, de 18 de dezembro de 2023.

§1º O disposto no caput não exclui a obrigatoriedade de adequação, a qualquer tempo, das embarcações pesqueiras de produção primária aos requisitos higiênico-sanitários estabelecidos na Portaria SPA/MAPA nº 310, de 24 de dezembro de 2020, em caso de exigência disposta em ato normativo complementar para emissão de certificados sanitários internacionais em cumprimento a requisitos específicos definidos por países importadores.

§2º A data de início da contagem dos prazos de adequação definidos no calendário de implementação do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo, de que trata o caput, será comunicada pela Secretaria Nacional de Pesca Industrial, Amadora e Esportiva, considerando o lançamento do módulo de gestão da certificação higiênico-sanitária na Plataforma Nacional da Indústria do Pescado em desenvolvimento pelo Ministério da Pesca e Aquicultura.

§3º A publicação do calendário de implementação do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo, não afeta os processos e os procedimentos em curso de certificação oficial higiênico-sanitária sob coordenação da Secretaria Nacional de Pesca Industrial, Amadora e Esportiva.

Art. 2º As embarcações pesqueiras de produção primária sujeitas à adequação por motivo de regra de transição de método de conservação para determinado recurso pesqueiro autorizado, em cumprimento à exigência disposta em ato normativo complementar, observarão o maior prazo entre o previsto no anexo desta Portaria e o estabelecido da norma complementar.

Art. 3º A Secretaria Nacional de Pesca Industrial, Amadora e Esportiva do Ministério da Pesca e Aquicultura, de forma fundamentada, atualizará o Anexo desta Portaria sempre que houver alterações nos procedimentos técnicos e normativos dos requisitos higiênico-sanitários estabelecidos na Portaria SPA/MAPA nº 310, de 24 de dezembro de 2020, disponibilizando-o no sítio eletrônico do Ministério da Pesca e Aquicultura.

Art. 4º Os casos omissos relacionados à implementação do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo de que trata esta Portaria serão resolvidos pela Secretaria Nacional de Pesca Industrial, Amadora e Esportiva.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANDRÉ DE PAULA



A) Modalidades com métodos de conservação normatizados, com registro de grande volume de exportação, em 2023, dos produtos capturados

Prazo de adequação: 18 meses

Modalidade	Recurso	Método de conservação
Espinhel	Atum e afins	Fresco
Espinhel / Covos	Pargo (<i>Lutjanus purpureus</i>)	Fresco
Linha de mão	Atum e afins	Fresco
Linha/vara - Isca viva	Atum - Bonito Listrado	Fresco
Linha/vara - Isca viva	Atum - Bonito Listrado	Salmoura
Linha/vara - Cardume associado	Atum	Fresco
Cerco	Atum (Bonito listrado)	Salmoura
Covos - Manzuá	Lagosta verde (<i>Panulirus laevicauda</i>), Lagosta vermelha (<i>Panulirus argus</i>)	Vivo

B) Modalidades com métodos de conservação normatizados, com registro de exportação, em 2023, dos produtos capturados

Prazo de adequação: 30 meses

Modalidade	Recurso	Método de conservação
Emalhe oceânico	Sapo, Corvina	Fresco
Emalhe costeiro fundo	Corvina, Pescada Amarela, gurijuba e camurim	Fresco
Emalhe Costeiro diversificada	Espada, corvina	Fresco
Arrasto camarão	Camarão	Fresco
Arrasto oceânico e meia água	Galo	Fresco
Arrasto costeiro	Corvina	Fresco
cerco	Sardinha verdadeira	Salmoura
Covos	Caranguejo vermelho (<i>Chaceon notialis</i>), Caranguejo real (<i>Chaceon ramosae</i>) e Caranguejo de profundidade (<i>Chaceon spp.</i>)	Refrigerado
Potes	Polvo	Fresco

C) Modalidades com métodos de conservação normatizados que demandam ações de fomento

Prazo de adequação: 42 meses

Modalidade	Recurso	Método de conservação
Espinhel	Dourada, Piramutaba, Gurijuba	Fresco
Linha de mão	Garoupa	Fresco
Emalhe costeiro superfície	Tainha (<i>Mugil liza</i>)	Fresco
Arrasto simples, duplo, parelha, trilheira, tangone	Piramutaba e peixes diversos	Fresco
Covos - Manzuá	Lagosta verde (<i>Panulirus laevicauda</i>), Lagosta vermelha (<i>Panulirus argus</i>)	Fresco
Diversificada costeira	Peixes e crustáceos diversos	Fresco

D) Modalidades com métodos de conservação não normatizados

Prazo de adequação: 18 meses após normatização do método de conservação



fundo	camurim	normatizado
Arrasto camarão	Camarão	Outro método de conservação não normatizado

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

