

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 29/05/2023 | Edição: 101 | Seção: 1 | Página: 72  
Órgão: Ministério da Pesca e Aquicultura/Gabinete do Ministro

## PORTARIA MPA Nº 75, DE 26 DE MAIO DE 2023

Estabelece critérios para o controle oficial de conformidade das condições higiênico-sanitárias das embarcações de pesca da produção primária que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia.

O MINISTRO DE ESTADO DA PESCA E AQUICULTURA, no uso das atribuições que lhe confere a Medida Provisória n.º 1.154, de 1º de janeiro de 2023, e do inciso I do art. 1º do Anexo I do Decreto nº 11.352, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o disposto na Lei n.º 11.959, de 29 de junho de 2009, e o que consta dos autos do Processo Administrativo nº 21000.022076/2019-84, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios para o controle oficial de conformidade das condições higiênico-sanitárias das embarcações de pesca da produção primária que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia.

### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Estão contempladas nesta Portaria as embarcações de pesca da produção primária, devidamente registradas no Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP), do Ministério da Pesca e Aquicultura.

Art. 3º Esta Portaria não se aplica:

I - aos barcos-fábrica registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária;

II - às embarcações estruturadas e equipadas para conservação do pescado por congelamento em salmoura que atendam ao mercado da União Europeia, registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária;

III - à pesca não-comercial; e

IV - às embarcações de pesca que operam na atividade de aquicultura.

Parágrafo único. As embarcações de pesca de que trata o inciso II, com intenção de integrar a cadeia de produtos da pesca destinados à União Europeia, devem obter o registro junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 4º O pescado fornecido para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia deverá ser desembarcado em local de desembarque anexo ao estabelecimento sob Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou em local de desembarque intermediário, observados os critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela autoridade competente.

Art. 5º A embarcação de pesca de produção primária deverá possuir programa de autocontrole auditável, devidamente desenvolvido, implantado, atualizado, monitorado e verificado com vistas a assegurar a conformidade higiênico-sanitária da embarcação de pesca de produção primária, que inclua, mas que não se limite aos critérios e requisitos estabelecidos nesta Portaria e na Portaria nº 310, de 24 de dezembro de 2020, do da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Os registros documentais do programa de autocontrole deverão ser arquivados pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos, para fins de consulta por parte do Ministério da Pesca e Aquicultura.



Art. 6º Os registros do programa de autocontrole deverão ser monitorados pelo responsável pela embarcação de pesca, a bordo, devidamente treinado, e verificados pelo técnico responsável pela embarcação.

Parágrafo único. No caso de substituição de técnico responsável, o Ministério da Pesca e Aquicultura deverá ser notificado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

## CAPÍTULO II

### DOS REQUISITOS ESPECÍFICOS

#### Seção I

##### Do atendimento às Boas Práticas Higiênico-sanitárias a Bordo

Art. 7º Para participação na cadeia de produtos da pesca destinados à União Europeia, a embarcação de pesca de produção primária deve atender aos critérios e requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias a bordo estabelecidos pela Portaria nº 310, de 24 de dezembro de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e ao disposto nesta Portaria.

#### Seção II

##### Do Armazenamento e Manuseio do Pescado a Bordo

Art. 8º As embarcações de pesca de produção primária que conservam o pescado fresco, por período superior a 24 (vinte e quatro) horas, devem estar equipadas com porões, urnas ou contentores para o armazenamento do pescado em água limpa refrigerada ou em gelo.

Art. 9º Nas embarcações equipadas para a conservação do pescado em água do mar limpa refrigerada, os locais de armazenamento do pescado devem dispor de um sistema de refrigeração que assegure uma temperatura homogênea no seu interior.

§1º O sistema de refrigeração de que trata o caput deve garantir que a água do mar limpa com o pescado atinja no máximo 3°C (três graus Celsius) em 6 (seis) horas após o enchimento, e, no máximo 0°C (zero graus Celsius) em 16 (dezesseis) horas.

§2º O local de armazenamento do pescado deve dispor de equipamento registrador de temperatura de fácil leitura para o controle e registro das temperaturas, instalado no ponto onde a temperatura da água refrigerada é mais elevada.

Art. 10. O manuseio e armazenamento do pescado a bordo deve ser realizado de modo a evitar suas contusões, injúrias e prejuízos à qualidade.

Parágrafo único. Os tripulantes poderão utilizar instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou peixes que os possam ferir, desde que a parte comestível não seja danificada.

Art. 11. Todos os tripulantes da embarcação de pesca de produção primária devem possuir comprovação médica válida, emitida por médico habilitado ou autoridade sanitária competente, de que não apresentam doenças que os incompatibilizam com a manipulação de alimentos.

#### Seção III

##### Das Avaliações Organolépticas

Art. 12. Deverão ser efetuadas avaliações organolépticas representativas do pescado de forma aleatória, em verificação de cumprimento das categorias de frescor estabelecidas para os seguintes grupos:

- I - peixes brancos;
- II - peixes azuis;
- III - elasmobrânquios;
- IV - cefalópodes; e
- V - crustáceos.

§1º As tabelas de avaliação organoléptica deverão seguir o modelo do Anexo II desta Portaria, em consonância com o Regulamento (CE) n.º 2406/96 da Comunidade Europeia.



§2º As avaliações organolépticas tratadas no caput não se aplicam às embarcações de pesca da produção primária que conservam o pescado fresco por período menor que 24 (vinte e quatro) horas.

### CAPÍTULO III

#### DA HABILITAÇÃO DA EMBARCAÇÃO DE PESCA

##### Seção I

###### Da Solicitação

Art. 13. Para realizar o fornecimento de matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia, o técnico responsável deve solicitar a emissão do Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca junto ao Ministério da Pesca e Aquicultura.

Parágrafo único. A emissão do Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca fica condicionada à realização de verificação de conformidade na embarcação de pesca de produção primária.

##### Seção II

###### Da Verificação de Conformidade

Art. 14. A verificação de conformidade será realizada dentro da embarcação de pesca da produção primária, antes do desembarque do pescado, identificando evidências visuais estruturais, organolépticas e documentais, sendo registrada no Laudo de Verificação de Conformidade Higiênico-Sanitária de Embarcações de pesca, conforme Anexo I.

Art. 15. A verificação de conformidade em embarcação de pesca da produção primária será realizada por:

I - servidor do Ministério da Pesca e Aquicultura; ou

II - servidor da Superintendência Federal de Pesca e Aquicultura, devidamente capacitado pela Secretaria Nacional da Pesca Industrial do Ministério da Pesca e Aquicultura para realizar a atividade.

Parágrafo único. O responsável pela embarcação de pesca deverá permitir o acesso da equipe de verificação de conformidade às instalações internas e externas da embarcação de produção primária e disponibilizar a documentação pertinente.



Art. 16. Na ocorrência de não conformidades, o Ministério da Pesca e Aquicultura notificará a não-conformidade encontrada com a descrição do requisito higiênico-sanitário, ao técnico responsável pela embarcação de pesca da produção primária.

§1º Cabe ao técnico responsável elaborar um plano de ação, descrevendo as ações corretivas a serem tomadas frente às não-conformidades pontuadas, indicando os responsáveis e os prazos para a implementação das correções.

§2º O prazo para envio do plano de ação é de 30 (trinta) dias, após a notificação da não-conformidade.

§3º O plano de ação será submetido à avaliação do Ministério da Pesca e Aquicultura.

§4º A implementação das ações corretivas será constatada mediante retorno para realização de verificação de conformidade, observando o prazo disposto no plano de ação aprovado pelo Ministério da Pesca e Aquicultura.

§5º O Ministério da Pesca e Aquicultura poderá dispensar a verificação de conformidade de que trata o caput, quando a não-conformidade constatada for de natureza estritamente documental, cabendo ao técnico responsável encaminhar as evidências de implementação de ações corretivas dentro do prazo disposto no plano de ação.

##### Seção III

###### Do Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca

Art. 17. Após verificado o cumprimento de todos os requisitos da Portaria nº 310, de 24 de dezembro de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e os desta Portaria, será emitido eletronicamente o Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca que contemplará as seguintes informações:

I - data de inscrição referente à primeira certificação;

II - nome da Embarcação;

III - número do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP);

IV - código da frota;

V - tipo(s) de conservação;

VI - realização de operações no pescado a bordo, quando aplicável;

VII - tempo médio de cruzeiro de pesca, em dias;

VIII - capacidade total do local de armazenamento, em quilograma;

IX - capacidade de armazenamento do pescado, em quilograma;

X - nome do responsável pela embarcação, número do Cadastro de Pessoa Física (CPF), endereço eletrônico;

XI - nome do técnico responsável, número do Cadastro de Pessoa Física (CPF), número de registro no conselho da classe e endereço eletrônico;

XII - data de emissão; e

XIII - data de validade.

Art. 18. O Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação de pesca terá validade de 3 (três) anos após sua emissão, observando que:

I - a manutenção da certificação se dará mediante verificação de conformidade periódica; e

II - a renovação da certificação deverá ser solicitada 120 dias antes da data de seu vencimento.

Art. 19. O Ministério da Pesca e Aquicultura manterá atualizada, em sítio eletrônico, a lista oficial de embarcações de pesca da produção primária habilitadas para o fornecimento de pescado às indústrias processadoras de produtos da pesca destinados à União Europeia.

#### Seção IV

##### Da Manutenção da Habilitação

Art. 20. A manutenção da habilitação da embarcação de pesca da produção primária se dará mediante verificação de conformidade periódica, sendo a primeira verificação realizada no ano subsequente à habilitação, e as demais serão definidas a partir da mensuração do Risco Estimado Associado (R).

Art. 21. A frequência de realização da verificação de conformidade periódica será definida a partir da mensuração do Risco Estimado Associado (R) à produção primária de pescado relativa às embarcações de pesca da produção primária que participam da cadeia de exportação de produtos da pesca destinados à União Europeia.

Parágrafo único. Os procedimentos de que trata o caput serão publicados em Manual de Estimativas dos Fatores de Risco no Boletim de Gestão de Pessoas, pelo Ministério da Pesca e Aquicultura e disponibilizado em sítio eletrônico.

#### Seção V

##### Da Paralisação de Atividades da embarcação de pesca de Produção Primária Habilitada

Art. 22. No caso de necessidade de realização de reparos ou na ocorrência de situações supervenientes de caso fortuito ou de força maior que resultem na paralisação das atividades da embarcação de pesca de produção primária habilitada, o Ministério da Pesca e Aquicultura deverá ser notificado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

§1º O responsável pela embarcação ou técnico responsável deverá apresentar a justificativa que motivou a paralisação das atividades da embarcação de pesca da produção primária.

§2º Exclui-se da exigência de que trata o caput os casos de paralisação temporária da atividade pesqueira em cumprimento a períodos de defeso ou a demais regras de autorização de pesca estabelecidas pelo Ministério da Pesca e Aquicultura.





Art. 23. A embarcação de pesca da produção primária cuja atividade se encontre paralisada terá o status atualizado em lista oficial disponibilizada no sítio eletrônico oficial do Ministério da Pesca e Aquicultura.

Art. 24. Cabe ao responsável pela embarcação ou técnico responsável solicitar ao Ministério da Pesca e Aquicultura o restabelecimento do status da embarcação de pesca de produção primária como habilitada, na lista oficial.

Parágrafo único. O Ministério da Pesca e Aquicultura poderá condicionar o restabelecimento do status de que trata o caput à verificação de conformidade de forma presencial ou remota das embarcações de pesca da produção primária, observada a motivação da paralisação temporária da atividade da embarcação de pesca da produção primária, assim como, o tempo transcorrido.

#### CAPÍTULO IV

#### DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO

Art. 25. O Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca será suspenso nos seguintes casos:

I - não-atendimento aos critérios e requisitos estabelecidos por esta Portaria;

II - suspensão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo, por imposição de sanção prevista no art. 36 da Portaria nº 310, de 24 de dezembro de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; ou

III - suspensão da autorização da embarcação no Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP).

§1º O tempo máximo de suspensão do Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca será de 12 (doze) meses.

§2º A reativação do Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca se dará mediante apresentação de plano de ação e a constatação de implementação das ações corretivas, nos termos dos art. 16 desta Portaria.

Art. 26. O Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca será cancelado nos seguintes casos:

I - vencimento do prazo de suspensão previsto no §1º do art. 25 desta portaria, sem comprovação de resolução das não conformidades;

II - cancelamento do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo, por imposição de sanção prevista no art. 36 na Portaria nº 310, de 24 de dezembro de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - cancelamento da autorização da embarcação no Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP);

IV - após transcorridos 12 (meses) de paralisação temporária das atividades sem a solicitação de restabelecimento do status na lista oficial; ou

V - a pedido do responsável pela embarcação.

Parágrafo único. Uma vez que o Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca apresente o status cancelado, será necessário solicitar nova habilitação, conforme disposto no art. 7º desta Portaria.

Art. 27. A embarcação de pesca de produção primária com Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca suspenso ou cancelado terá o status atualizado em lista oficial disponibilizada no sítio eletrônico oficial do Ministério da Pesca e Aquicultura.

Parágrafo único. A embarcação de pesca da produção primária com Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação de pesca suspenso ou cancelado fica impedida de fornecer matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia.

Art. 28. O Ministério da Pesca e Aquicultura notificará o responsável ou o técnico responsável pela embarcação de pesca acerca da suspensão ou do cancelamento do Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca.



Parágrafo único. A notificação de que trata o caput ocorrerá via e-mail cadastrado na abertura da solicitação de emissão do Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca e indicará o motivo da suspensão ou do cancelamento.

Art. 29. Nas hipóteses do inciso I do art. 25 e dos incisos I e IV do art. 26 desta Portaria, o responsável pela embarcação ou o técnico responsável poderá interpor recurso administrativo no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados da notificação.

§1º O recurso será dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias, o encaminhará à autoridade imediatamente superior.

§2º O recurso administrativo não terá efeito suspensivo da decisão.

## CAPÍTULO V

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 30. Os casos omissos nesta Portaria serão resolvidos pelo Ministério da Pesca e Aquicultura, no âmbito de suas competências.

Art. 31. Ficam revogados os seguintes atos normativos:

I - Portaria nº 81, de 23 de março de 2020, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - Portaria nº 408, de 8 de outubro de 2021, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - Instrução Normativa nº 56, de 31 de outubro de 2019, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IV - Portaria nº 134, de 14 de maio de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

V - Portaria nº 133, de 14 de maio de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VI - Portaria nº 138 de 18 de maio de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VII - Portaria nº 137 de 18 de maio de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VIII - Portaria nº 139 de 18 de maio de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IX - Portaria nº 173 de 13 de julho de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

X - Portaria nº 91, de 19 de março de 2021, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

XI - Portaria nº 99, de 29 de março de 2021, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 32. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**ANDRÉ CARLOS ALVES DE PAULA FILHO**

ANEXO



ANEXO I

LAUDO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE EMBARCAÇÕES DE PESCA  
(REQUISITOS PARA ATENDIMENTO À UNIÃO EUROPEIA)

1. DADOS DA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE

Nome do Técnico Responsável: _____ CPF: _____  Formação: _____ Conselho de Classe: _____ UF / Região: _____ Nº da Habilitação: _____  Telefone para contato: _____ E-mail: _____ _____		
Responsável pela embarcação: _____ CPF: _____  Telefone para contato: _____ E-mail: _____ _____		
Nome da embarcação: _____  Número do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP): _____ Código da Frota: _____ _____		
Tempo médio de pesca da embarcação, em dias _____  Capacidade total do local de armazenamento, em kg _____  Capacidade de armazenamento de pescado, em kg _____  Tipo de conservação adotado para o pescado: [ ] Vivo [ ] Fresco [ ] Água refrigerada		
Data da verificação:	Horário de início:  Horário de encerramento:	<input type="checkbox"/> Habilitação  <input type="checkbox"/> Manutenção de Habilitação



2. SITUAÇÃO VERIFICADA

(Legenda: C: conforme NC: não conforme NA: não se aplica)



Requisitos Gerais	Descrição das Evidências	In loco	Documental
1. A embarcação de pesca possui um programa de autocontrole auditável, devidamente implantado, atualizado, monitorado, verificado e arquivado? Os registros do programa de autocontrole são monitorados pelo responsável pela embarcação devidamente treinado e verificados pelo técnico responsável da embarcação?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
Requisitos Gerais (Aspectos Estruturais e de Equipamentos)	Descrição das Evidências	In loco	Documental
2. A embarcação de pesca é estruturada e mantida em condições higiênico- sanitárias de forma a não provocar a contaminação do pescado com água residual do fundo do porão, resíduos de esgoto, fumaça, combustível, óleo, lubrificante ou qualquer outra substância contaminante ou nociva?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
3. As superfícies que entram em contato com o pescado são constituídas ou revestidas de materiais duradouros e atóxicos, resistentes à corrosão, lisas, de fácil limpeza e desinfecção?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
4. Todos os equipamentos e utensílios que entram em contato com o pescado são mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
5. O local destinado ao armazenamento do pescado:		In loco	Documental
5.1. É estruturado de modo a evitar qualquer tipo de contaminação do pescado acondicionado e está separado do compartimento dos motores e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientes?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
5.2. É mantido limpo e em bom estado de conservação?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
5.2. Permite a drenagem e o escoamento da água do gelo fundente para evitar seu acúmulo e contato com a matéria-prima?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
5.3. Obedece a capacidade instalada de armazenamento, evitando acúmulo e mal acondicionamento do pescado?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
6. Os sanitários, quando presentes, são mantidos em condições higiênicas satisfatórias durante toda a atividade de pesca?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
7. Dispõe de local específico para o armazenamento adequado de ingredientes e/ou aditivos utilizados na conservação do pescado, evitando a sua contaminação?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>





Requisitos para embarcações estruturadas e equipadas para conservar o pescado refrigerado	Descrição das Evidências	In loco	Documental
8. O local de armazenado do pescado em água refrigerada dispõe de um sistema que assegure uma temperatura homogênea no seu interior?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
9. Dispõe de sistema de refrigeração que garanta que a água do mar limpa com o pescado atinja no máximo 3°C em 6 horas após o enchimento e no máximo 0°C em 16 horas, permitindo o controle e o registro das temperaturas, com equipamento instalado no local mais quente da água refrigerada?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
Requisitos de Práticas de Higiene	Descrição das Evidências	In loco	Documental
10. Os tripulantes da embarcação de pesca possuem comprovação médica atualizada de que não apresentam doenças que os incompatibilizam com a manipulação de alimentos?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
11. Os tripulantes da embarcação de pesca possuem treinamentos periódicos referentes às boas práticas higiênico-sanitárias e aos riscos sanitários?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
12. O pescado recém-capturado é colocado ao abrigo de qualquer contaminação e dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor, sendo resfriado e acondicionado logo após a sua captura?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
13. O pescado é manuseado e armazenado de modo a evitar a sua contusão? Os manuseadores utilizam instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou peixes que os possam ferir, e a carne desse pescado não é danificada? (entrevista)		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
14. O gelo utilizado na conservação do pescado fresco é fabricado a partir de água potável ou limpa, e encontra-se em quantidade e disposição adequada para manter a temperatura do pescado até sua recepção no local de processamento?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
15. O local destinado ao armazenamento do gelo na embarcação é estruturado de modo a evitar a sua contaminação, constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção?		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
16. A evisceração, o descabeçamento e/ou a sangria do pescado a bordo deverão ser efetuados de modo higiênico, imediatamente após a captura, sendo cuidadosamente lavado e acondicionado após as operações? (entrevista)		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div> <div><input type="checkbox"/> NA</div>
17. Os resíduos resultantes das operações de evisceração, do descabeçamento e/ou da		<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div>	<div><input type="checkbox"/> C</div> <div><input type="checkbox"/> NC</div>



sangria são dispostos de modo a não contaminar a matéria-prima? (entrevista)		<input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> NA
18. Existe evidência na embarcação de pesca de presença de animais considerados como pragas, domésticos ou quaisquer outros alheios ao processo?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
19. O desembarque do pescado é realizado de modo que evite a sua contaminação?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
<b>Requisitos de Água de Abastecimento</b>	<b>Descrição das Evidências</b>	<b>In loco</b>	<b>Documental</b>
20. A embarcação atende aos requisitos de utilização de água potável ou água limpa?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
21. A lavagem do pescado, quando pertinente, é realizada utilizando água potável ou água limpa? (entrevista)		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
22. Os encanamentos da água para utilização direta no pescado são situados em locais que evitem a contaminação da água de abastecimento? A água não é oriunda diretamente de zonas próximas à região portuária?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
23. O local destinado ao armazenamento da água nas embarcações está disposto de modo a evitar a sua contaminação, além de ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
24. A água não potável para situações como combate a incêndios, produção de vapor, refrigeração ou outros objetivos similares, circula em sistemas separados, devidamente identificados, sem qualquer ligação com os sistemas de água potável nem possibilidade de refluxo para esses sistemas?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
<b>Requisitos de Análises Organolépticas</b>	<b>Descrição das Evidências</b>	<b>In loco</b>	<b>Documental</b>
25. São efetuadas avaliações organolépticas representativas do pescado de forma aleatória?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
26. As categorias de frescor seguem o Anexo II?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
<b>Avaliação Organoléptica (Verificador)</b>	<b>Evidência</b>	<b>Resultado</b>	
27. Efetuar a análise organoléptica de forma aleatória do pescado disponível, seguindo os critérios de frescor do Anexo II.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	

3. NÃO CONFORMIDADES

Não conformidades Identificadas:	Quantidade Total de Não conformidades:	Quantidade de Não conformidades Críticas:
----------------------------------	--	---



<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		
Observações:		
Assinatura do Verificador	Assinatura do responsável pela embarcação	Assinatura do técnico responsável da embarcação

ANEXO II

AVALIAÇÕES ORGANOLÉPTICAS

As avaliações deste Anexo são aplicáveis aos seguintes pescado ou grupos de pescado, em função de critérios de aplicação específicos a cada um deles de acordo com a tabela do Anexo I do Regulamento CE nº 2406/96:

A. Peixes brancos: Pescada, Peixe-sapo, Linguado, Peixe-espada, etc.

B. Peixes azuis: Atum, Albacora, Arenque, Sardinha, Sarda, Cavala, Chicharro, Anchova etc.

C. Elasmobrânquios: Cação, raias, etc.

D. Cefalópodes: Polvo, choco, lula, etc.

E. Crustáceos: camarão, lagosta, lagostim, etc.

As espécies citadas como exemplo, só poderão ser capturadas de acordo com a legislação nacional ambiental e de ordenamento pesqueiro em vigor.

A. PEIXES BRANCOS

Espécie (nome comum/nome científico):				
Quantidade de amostras:				
Critérios				
Categorias de Frescor				
	Extra	A	B	Não admitidos <sup>(1)</sup>
Pele	(   ) Pigmentação viva e furta-cor, sem descoloração	(   ) Pigmentação viva, mas sem brilho	(   ) Pigmentação em vias de descoloração e perda de brilho	(   ) Pigmentação pálida e sem brilho <sup>(2)</sup>
Muco cutâneo	(   ) Aquoso, transparente	(   ) Ligeiramente turvo	(   ) Leitoso	(   ) Cinzento amarelado, opaco
Olhos	(   ) Convexo, pupila negra e viva, córnea transparente	(   ) Convexo; pupila negra com perda de brilho; córnea ligeiramente leitosa	(   ) Chato; córnea leitosa; pupila opaca	(   ) Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa <sup>(2)</sup>
Guelras	(   ) Coloração viva; sem muco	(   ) Coloração menos viva; muco transparente	(   ) Coloração marrom/acinzentada em descoloração; muco opaco e espesso	(   ) Amareladas; muco leitoso <sup>(2)</sup>
Peritônio (eviscerados)	(   ) Liso; brilhante; difícil de separar da carne	(   ) Ligeiramente sem brilho; pode ser separado da carne	(   ) Descolado da carne <sup>(2)</sup>	(   ) Grumoso; bastante fácil de separar da carne



Carne	( ) Firme e elástica; superfície macia <sup>(3)</sup>	( ) Menos elástica	( ) Ligeiramente mole, menos elástica; superfície mole como cera (aveludada) e sem brilho	( ) Mole flácida <sup>(2)</sup> , escamas facilmente separáveis da pele, superfície rugosa
Odor das guelras e da cavidade abdominal				
	Extra	A	B	Não admitidos <sup>(1)</sup>
- peixes brancos: (exceto solha ou patruça)	( ) A algas marinhas	( ) Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro	( ) Fermentado; ligeiramente acre	( ) Acre <sup>(2)</sup>
- solha ou patruça:	( ) A óleo fresco; apimentado; cheiro a terra	( ) A óleo; a algas marinhas ou ligeiramente adocicado	( ) A óleo; fermentado, ligeiramente rançoso	( ) Acre <sup>(2)</sup>
Critérios adicionais para Peixe-Sapo				
	Extra	A	B	Não admitidos <sup>(1)</sup>
Vasos sanguíneos (músculos da barriga)	( ) Salientes, de cor vermelho vivo	( ) Salientes, de cor vermelho escuro	( ) Difusa e amarronzada	( ) Totalmente difusa, carne amarronzada e amarelada <sup>(2)</sup>
Observações:				
Atende aos requisitos: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não (Preencher o campo de análise organoléptica do Laudo)				

<sup>(1)</sup> Esta coluna apenas será aplicável até ser adotada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Diretiva nº 91/493/CEE do Conselho.

<sup>(2)</sup> Ou num estado de decomposição mais adiantado.

<sup>(3)</sup> O peixe fresco, antes dos primeiros sintomas do rigor mortis, não se apresentará firme e elástico, sendo, no entanto, ainda classificado na categoria Extra.

B. PEIXES AZUIS

Espécie (nome comum/nome científico):				
Quantidade de amostras:				
Critérios				
Categorias de Frescor				
	Extra	A	B	Não admitidos <sup>(1)</sup>
Pele <sup>(2)</sup>	( ) Pigmentação viva, cores vivas, brilhantes, furta-cor; diferença nítida entre superfície dorsal e ventral	( ) Perda de brilho; cores mais pálidas; menos diferença entre superfície dorsal e ventral	( ) pálida, sem brilho, cores esvanecidas; pele plissada quando se dobra o peixe	( ) Pigmentação muito pálida; pele a soltar-se da carne <sup>(3)</sup>



Muco cutâneo	( ) Aquoso, transparente	( ) Ligeiramente turvo	( ) Leitoso	( ) Cinzento amarelado, opaco <sup>(3)</sup>
Consistência da carne <sup>(2)</sup>	( ) Muito firme, rígida	( ) Bastante rígida, firme	( ) Ligeiramente mole	( ) Mole (flácida) <sup>(3)</sup>
Opérculos	( ) Prateados	( ) Prateados, ligeiramente tingidos de vermelho ou de marrom	( ) Escurecido e extravasamento sanguíneo extenso	( ) Amarelados <sup>(3)</sup>
Olho	( ) Convexo; pupila azul-preto vivo.	( ) Convexo e ligeiramente encovado; pupila escura; córnea ligeiramente opaca	( ) Chato: pupila enevoadada; extravasações sanguíneas à volta do olho	( ) Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa <sup>(3)</sup>
Guelras <sup>(2)</sup>	( ) Vermelho vivo a púrpura por todo o lado; sem muco	( ) Cor menos viva, mais pálida nos bordos; muco transparente	( ) Em descoloração muco opaco	( ) Amareladas; muco leitoso <sup>(3)</sup>
Cheiro das guelras	( ) A algas marinhas frescas; picante; iodado	( ) Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro	( ) Cheiro gorduroso <sup>(4)</sup> , um pouco sulfuroso, a toucinho rançoso ou a fruta podre	( ) Extremamente acre <sup>(3)</sup>
Observações:				
Atende aos requisitos: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não (Preencher o campo de análise organoléptica do Laudo)				



<sup>(1)</sup> Esta coluna apenas será aplicável até ser adotada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Diretiva nº 91/493/CEE do Conselho.

<sup>(2)</sup> Ao arenque, à sarda e à cavala conservados em água do mar fria [ou refrigerada com gelo (CSW) ou por meios mecânicos (RSW) que preencham os requisitos fixados no anexo II, ponto 8 da Diretiva nº 92/48/CEE (JO Nº L 187 de 7. 7. 1992, p. 41) aplicam-se as seguintes categorias de frescura: — o critério A aplica-se às categorias Extra e A.

<sup>(3)</sup> Ou num estado de decomposição mais adiantado.

<sup>(4)</sup> O peixe congelado fica rançoso antes de ficar com odor parecido ao mofo, o peixe CSW/RSW fica com odor parecido ao mofo antes de ficar rançoso.

C. ELASMOBRÂNQUIOS

Espécie (nome comum/nome científico):				
Quantidade de amostras:				
Critérios				
Categorias de Frescor				
	Extra	A	B	Não admitidos <sup>(1)</sup>
Olho	( ) Convexo, muito brilhante e furta-cor; pupilas pequenas	( ) De convexo e ligeiramente plano; perda de brilho, pupilas ovais	( ) Plano, enevoadado	( ) Côncavo amarelado <sup>(2)</sup>
Aspecto	( ) In rigor mortis ou parcialmente in rigor;	( ) Estádio rigor ultrapassado; ausência de	( ) Algum muco na boca e nas aberturas	( ) Grandes quantidades de muco

	presença de um pouco de muco claro na pele	muco na pele e especialmente na boca e nas aberturas das guelras	das guelras; mandíbula ligeiramente achatada	na boca e nas aberturas das guelras <sup>(2)</sup>
Cheiro	( ) De algas marinhas	( ) Sem cheiro ou cheiro muito ligeiro a ranço mas não a amoníaco	( ) Cheiro a amoníaco, acre	( ) Forte cheiro a amoníaco <sup>(3)</sup>
Critérios adicionais para Raias				
	Extra	A	B	Não admitidos
Pele	( ) Pigmentação viva e brilhante; muco aquoso	( ) Pigmentação menos viva e menos brilhante; muco aquoso	( ) Pigmentação em vias de descoloração; muco opaco	( ) Descoloração, pele rugosa, muco espesso
Textura da carne	( ) Firme e elástica	( ) Firme	( ) Mole	( ) Flácida
Aspecto	( ) Borda das barbatanas translúcido e encurvado	( ) Barbatanas duras	( ) Mole	( ) Caído
Abdômen	( ) Branco e brilhante, com um bordo arroxeadado à volta das barbatanas	( ) Branco e brilhante, com zonas encarnadas à volta das barbatanas apenas	( ) Branco e baço, com numerosas zonas encarnadas ou amarelas	( ) Abdômen de amarelado a esverdeado; manchas encarnadas na própria carne
Observações:				
Atende aos requisitos: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não (Preencher o campo de análise organoléptica do Laudo)				

(1) Esta coluna apenas será aplicável até ser adotada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Diretiva nº 91/493/CEE do Conselho.

(2) Ou num estado de decomposição mais adiantado.

D. CEFALÓPODES

Espécie (nome comum/nome científico):			
Quantidade de amostras:			
Critérios			
Categorias de Frescor			
	EXTRA	A	B
Pele	( ) Pigmentação viva, pele aderente à carne	( ) Pigmentação pálida sem brilho; pele aderente à carne	( ) Descolorada; facilmente separada da carne
Carne	( ) Muito firme; branca perolada	( ) Firme; branca	( ) Ligeiramente mole; branca rosada ou ligeiramente amarelada
Tentáculos	( ) Resistentes ao arranque	( ) Resistentes ao arranque	( ) Mais fáceis de arrancar
Cheiro	( ) Fresco; a algas marinhas	( ) Fraco ou nulo	( ) Cheiro a tinta
Observações:			



Atende aos requisitos: ☐ Sim ☐ Não  
(Preencher o campo de análise organoléptica do Laudo)

E. CRUSTÁCEOS

I - Camarão

Espécie (nome comum/nome científico):		
Quantidade de amostras:		
Critérios		
Categorias de Frescor		
Camarão	EXTRA	A
Características mínimas	(    ) Superfície da casca: úmida e brilhante; - Em caso de transvasamento, os camarões devem cair separados; - Carne sem cheiro anormal; - Sem areia, muco ou outros corpos estranhos.	(    ) As mesmas que para a categoria Extra
Aspecto do camarão com casca	(    ) Nítido cor-de-rosa avermelhado, com pintas brancas; parte peitoral da casca predominantemente clara	(    ) Do cor-de-rosa avermelhado ligeiramente deslavado ao encarnado azulado com pintas brancas; parte peitoral da casca predominantemente clara, a tender para o cinzento
Cheiro	(    ) Fresco, a algas marinhas, ligeiramente adocicado	(    ) Ácido; ausência de cheiro a algas marinhas
Observações:		
Atende aos requisitos: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não (Preencher o campo de análise organoléptica do Laudo)		



II - Lagostas / Lagostins

Espécie (nome comum/nome científico):			
Quantidade de amostras:			
Critérios			
Categorias de Frescor			
Lagostas/Lagostins	EXTRA	A	B
Carapaça	(    ) Do cor-de-rosa claro ou do cor-de-rosa	(    ) Do cor-de-rosa claro ou do rosa ao vermelho-	(    ) Ligeira descoloração; algumas manchas negras e cor acinzentada,

	ao vermelho-laranja	laranja; sem manchas negras	principalmente na carapaça e entre os segmentos da cauda
Olhos e guelras	(   ) Olhos negros e brilhantes; guelras cor- de-rosa	(   ) Olhos sem brilho e cinzento-negro; guelras acinzentadas	(   ) Guelras cinzento escuro ou cor esverdeada na superfície dorsal da carapaça
Cheiro	(   ) Característico dos crustáceos	(   ) Perda do cheiro característico dos crustáceos; sem cheiro a amoníaco	(   ) Ligeiramente acre
Carne (cauda)	(   ) Transparente, de cor azul a tender para o branco	(   ) Já sem transparência, mas não descorada	(   ) Opaca e de aspecto pálido
Observações:			
Atende aos requisitos: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não (Preencher o campo de análise organoléptica do Laudo)			

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

