



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
COORDENACAO GERAL DE INSPECAO
DIVISÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Informação nº 422/2023/DIREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA

INTERESSADO: DREP/CGI/DIPOA

Assunto: **Revisão do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para camarão fresco, resfriado, congelado, descongelado, parcialmente cozido e cozido; atualização do anexo II, da Instrução Normativa SDA/MAPA nº 23, de 20 de agosto de 2019.**

PARECER

1. A **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950**, e a **Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989**, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, sendo regulamentadas pelo **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**, que aprova o **Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal – RIISPOA**.

2. Dentre os vários aspectos abordados pelo RIISPOA, encontram-se as obrigações das empresas, bem como as proibições relacionadas às atividades fiscalizadas, assim como o processo de inspeção industrial e sanitária de Carnes e Derivados, no **Título V, Capítulo I**. Algumas das obrigações constantes no **Título II, Capítulo III – Das Obrigações dos Estabelecimentos, Art. 74**.

Art. 74. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

3. O RIISPOA ainda trata, no **Título VI, Capítulo I** sobre os **Padrões de Identidade e Qualidade**, em seu Art. 273, prevendo o instrumento específico para essa finalidade.

Art. 273. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos

de rotulagem e outros julgados necessários.

4. O RIISPOA, na **Seção I, Capítulo III**, comenta sobre os PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PESCADOS E SEUS DERIVADOS.

[...] Seção I

DOS PRODUTOS E DERIVADOS DE PESCADO

[...]

Art. 332. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

[...]

Art. 349. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

5. Ainda, o RIISPOA, na Seção V – **Do Registro dos Produtos**, define o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, como local instância e define os procedimentos para a finalidade.

Art. 427. Todo produto de origem animal produzido no País ou importado deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não regulamentados serão registrados mediante aprovação prévia pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 428. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 429. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do Art. 428, o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 430. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 431. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 432. A rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira de produtos destinados ao comércio internacional será registrada com a sua tradução em vernáculo.

Art. 433. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 434. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Para efeito de registro, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará sistema informatizado específico.

§ 2º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

6. De forma complementar, foi editada a Portaria SDA nº 558, de 30 de março de 2022, os procedimentos para registro, renovação alteração, auditoria e cancelamento de registros de produtos de origem animal, produzidos por estabelecimentos registrados no Sistema de Inspeção Federal – SIF, inclusive o procedimento automático, conforme descrito em seus **Arts. 7º, 8º e 9º**.

[...]

Art. 7º As solicitações de registro e as alterações de registro de produtos de origem animal comestíveis serão efetuadas pelo estabelecimento nacional ou estrangeiro, acompanhadas dos seguintes elementos informativos e documentais, apresentados em língua portuguesa:

I - dados de identificação e caracterização do produto;

II - composição do produto, com indicação dos ingredientes em ordem decrescente de quantidade;

III - descrição do processo de fabricação e dos controles realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV - parecer do órgão regulador da saúde sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo;

V - cálculo de processamento térmico, para os produtos submetidos à esterilização comercial, para cada tipo de embalagem e peso do produto;

VI - reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com a indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres, expresso em milímetro (mm), para todas as informações constantes do rótulo; e

VII - demais documentos ou informações necessários para comprovar informações, características ou atributos específicos do produto indicados na rotulagem.

§1º A descrição do processo de fabricação deve ser realizada de forma detalhada, ordenada, clara, abrangendo as etapas de obtenção ou recepção da matéria prima, processamento, incluindo tempo e temperatura, formas de acondicionamento, armazenamento, conservação e transporte do produto, e ainda as especificações que confirmam características distintivas ao produto, sua identidade, qualidade e inocuidade.

§2º Devem ser informadas no processo de registro as análises realizadas pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto, sendo que, para os produtos não regulamentados por norma específica, é obrigatória a especificação dos parâmetros a serem atendidos.

§3º O rótulo pode apresentar variações em suas dimensões, cores e desenhos e todas as versões devem ser encaminhadas para fins de registro.

§4º Poderão ser registrados sob um único número:

I - cortes de carne dos animais de abate, submetidos ao mesmo processo de fabricação;

II - peixe ou camarão, de diferentes espécies ou formas de apresentação, quando possuírem a mesma composição e forem submetidos ao mesmo processo de fabricação;

III - ovos de mesma classificação de peso, desde que descritos e apresentados os diversos tipos de embalagem, quantidades e cores dos ovos; e

IV - outras situações autorizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, conforme orientações de que trata o art. 24.

§5º Poderá ser apresentado um único rótulo, para os diferentes cortes de carne, e suas respectivas formas de apresentação, desde que haja indicação dessas variações junto ao croqui.

§6º Quando se tratar de registro de peixe, pode ser apresentado um único rótulo, desde que todas as denominações de venda, para cada espécie, constem listadas junto ao croqui.

§7º Caso um processo de registro de ovos contemple diferentes classificações de peso, cada variação deverá receber um número distinto, podendo haver tipos de embalagem e cor diferenciados, que devem ser descritos no procedimento de registro.

§8º A rotulagem de produtos destinados ao comércio internacional, impressa exclusivamente em língua estrangeira, será registrada juntamente com a sua tradução para o vernáculo.

§9º Uma mesma solicitação de registro pode ser realizada para diferentes designações de marcas fantasia, desde que os rótulos cadastrados apresentem números de registros distintos.

§10. Ingredientes compostos devem ter seus componentes e suas quantidades descritas na solicitação de registro.

Art. 8º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal pode solicitar informações ou documentos adicionais para subsidiar a análise das solicitações de registro, alteração de registro e para as atividades de auditoria previstas nesta Portaria.

Art. 9º O estabelecimento nacional somente poderá solicitar registro de produtos de origem animal que esteja apto a fabricar.

[...]

7. A publicação dos RTIQS tem sido observada no âmbito do MAPA/SDA/DIPOA. Desde 2017, os regulamentos de identidade e qualidade foram aprovados para os produtos, citando-se como exemplo a Instrução Normativa SDA nº 21, de 31 de março de 2017 – para peixe congelado; Instrução Normativa SDA nº 17, de 29 de maio de 2018 – carne temperada; Instrução Normativa SDA nº 33, de 5 de setembro de 2017 – para linguiça; Instrução Normativa SDA nº 23, de 20 de agosto de 2019, para camarão fresco, resfriado e congelado; Instrução Normativa SDA nº 22, de 28 de abril de 2020 – para carne mecanicamente separada (CMS); e, Instrução Normativa nº 48, de 17 de outubro de 2017 – para farinha de animais.

8. A revisão do RTIQ de camarão fresco, resfriado, congelado, descongelado, parcialmente cozido e cozido, faz-se necessária, visto a atualização da lista de nomenclatura indicada no anexo II da Instrução Normativa SDA/MAPA nº 23, de 20 de agosto de 2019, que trazem mais segurança aos processos industriais e ao produto fornecido ao usuário consumidor. Em outra linha, a proposta de revisão do ato normativo atende aos comandos previstos na norma, sobre a constante atualização deste critério, quando surjam justificativas para atualização da tabela de nomenclatura das matérias primas.

9. A proposta de texto foi elaborada por grupo de auditores fiscais federais agropecuários, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, das áreas com competência para avaliação do assunto.

10. O documento não será submetido à consulta pública, visto que trata-se de processo de atualização de nomenclatura de espécimes de camarão, já avaliado os critérios existentes nos bancos de dados de referência e na literatura técnica especializada. O procedimento de atualização do anexo II da Instrução Normativa SDA/MAPA nº 23, de 20 de agosto de 2019 é parte prevista na norma.

DIAGNÓSTICO

11. A revisão de padrões específicos de identidade e qualidade, previstos nesta minuta de Portaria, dará mais segurança ao sistema sanitário, por proporcionar regras mais específicas para fiscalização do processo de elaboração dos produtos em questão. A falta de ação ensejará a insegurança nas atividades de produção e consumo dos produtos em questão, por não atender aos critérios mais modernos de segurança para os parâmetros de inocuidade e qualidade, ao indicar insegurança na nomenclatura das matérias primas.

ALTERNATIVAS

12. Faz-se necessária a definição de uma nova ferramenta para a avaliação dos requisitos de identidade e qualidade para os produtos, a fim de propiciar agilidade e segurança, no registro e comercialização dos produtos desta categoria e de forma a oferecer aos usuários consumidores, a oferta de produtos que foram submetidos aos parâmetros mais atuais para os critérios de inocuidade e qualidade. Assim como, oferecer aos usuários do setor privado um ambiente de comércio seguro. Para o setor oficial, atualiza a ferramenta de fiscalização e auditoria.

COMPETÊNCIA LEGISLATIVA

13. A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, sendo regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que aprova o Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal – RIISPOA.

14. O Exmo. Secretário de Defesa Agropecuária, no uso das atribuições que lhe conferem 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023 é autoridade competente para assinatura do novo regulamento proposta, no forma de Portaria SDA/MAPA.

NECESSIDADE DE LEI

15. Não há necessidade de edição de Lei para regulamentar o tema.

RESERVA LEGAL

16. Como descrito, a proposta está embasada nos comandos legais na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e seu conteúdo não extrapola os limites legais estabelecidos, na Lei e no Decreto mencionados.

NORMA TEMPORÁRIA

17. O ato normativo proposto não será temporária, pelo contrário, visa estabelecer procedimentos para a correta operacionalização do conteúdo previsto no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

MEDIDA PROVISÓRIA

18. Não há necessidade de edição de medida provisória para regular o tema.

OPORTUNIDADE DO ATO NORMATIVO

19. O momento para a edição do ato normativo é oportuno, haja vista a necessidade de dar celeridade aos procedimentos de registro de produtos de origem animal, de forma automática, para os produtos que são alcançados pelas regras descritas no RTIQ de camarão fresco, resfriado, congelado, descongelado, parcialmente cozido e cozido.

20. Aguardar outro momento levará ao desperdício de tempo para realização de procedimentos processuais, em detrimento de atividades de fiscalização e auditoria técnica, nos processos produtivos.

DENSIDADE DO ATO ADMINISTRATIVO

21. A proposta de Portaria está escrita de forma clara, direta e objetiva, isenta de disposições programáticas, simbólicas e discursivas. A atribuição de regulamentar este tema é privativa do Ministério da Agricultura e Pecuária, não cabendo a outra instância editar regulamento com o mesmo teor ou conflitante, que possa causar redundância de normas.

DIREITOS FUNDAMENTAIS

21. A norma não fere direitos fundamentais e garantias constitucionais, estando a motivação e o alcance da mesma bem delineados no corpo deste documento e na minuta proposta.

NORMA PENAL

22. A proposta de alteração do ato normativo não se aplica à norma de caráter penal.

NORMA TRIBUTÁRIA

23. A proposta de alteração do regulamento não irá criar e nem aumentar tributos.

NORMA DE REGULAÇÃO PROFISSIONAL

24. A proposta de alteração da norma não tem necessidade de regulação profissional.

COMPREENSÃO DO ATO NORMATIVO

25. A redação do ato normativo corresponde às expectativas do setor e estão em consonância com as propostas apresentadas pelo setor. Serão ainda objeto de discussão por ocasião da consulta pública.

EXEQUIBILIDADE

26. A minuta foi elaborada por Auditores Fiscais Federais Agropecuários, ouvidas as propostas elaboradas pelas representações do setor produtivo. Há consenso que a proposta é aplicável a rotina hoje existente, não havendo dificuldades procedimentais na aplicação desta.

ANÁLISE DE CUSTOS ENVOLVIDOS

27. O ato normativo não gera custos adicionais para sua implantação, não havendo ônus adicionais aos destinatários da norma, haja vista que a proposta visa regulamentar e dar automação, por consequente celeridade, aos procedimentos de registro dos produtos já existentes no mercado.

SIMPLIFICAÇÃO ADMINISTRATIVA

28. As alterações propostas implicarão em adequação dos procedimentos relativos ao registro e fiscalização dos camarão fresco, resfriado, congelado, descongelado, parcialmente cozido e cozido. As medidas estão baseadas em conhecimento técnico-científico. O resultado do trabalho promoverá maior segurança sanitária aos processos na cadeia de produção, assegurada ainda a celeridade no procedimento de registro e a correta identificação dos produtos disponíveis aos usuários consumidores.

PRAZO DE VIGÊNCIA E ADAPTAÇÃO

29. Não foi estabelecido prazo para adequação dos registros já existentes, visto que trata-se de atualização de nomenclatura científica de produtos, não interferindo em nomes comerciais, indicados ao usuário consumidor. Não há indicação de cessão de direitos ou de oferecimento de vantagens em desequilíbrio para qualquer usuário.

AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS

30. Os resultados dos efeitos do ato normativo serão avaliados rotineiramente na execução das atividades de registro e fiscalização, bem como em reuniões entre a área técnica do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

DAS ANÁLISES NECESSÁRIAS

31. Sobre o exposto, comenta-se ainda sobre a necessidade de realização de Análise de Impacto Regulatório, por trata-se do processo de revisão de ato normativo. No que se refere a tramitação de avaliação do ato normativo, no âmbito da Secretaria de Defesa Agropecuária, é indicado o uso do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos. Em etapa procedimental, indica-se avaliar o uso ferramenta de Análise de Impacto Regulatório.

32. Entretanto, observada as excludentes, para o instituto, aproveita-se também esta nota técnica, em concordância com o disposto no Decreto n.º 10.411, de 30 de junho de 2020, com referência ao ser art. 4º, para justificar o pedido de dispensa do procedimento.

“Art. 4º A AIR poderá ser dispensada, desde que haja decisão fundamentada do órgão ou da entidade competente, nas hipóteses de:

[...]

II - ato normativo destinado a disciplinar direitos ou obrigações definidos em norma hierarquicamente superior que não permita, técnica ou juridicamente, diferentes alternativas regulatórias (Decreto 6296/2007 e IN 110/2020);

[...]"

33. A ação que visa a atualização da Instrução Normativa SDA/MAPA nº 23, de 20 de agosto de 2019, que aprova o RTIQ para o camarão fresco, resfriado, congelado, descongelado, parcialmente cozido e cozido, está no âmbito do que prevê o art. 273, do Decreto n. 9.013, de 29 de março de 2017. Indica-se a situação como causa excludente, prevista no inciso II, do art. 4º, do Decreto n. 10.411, de 30 de junho de 2020. Diante do exposto, indica-se a dispensa de realização da análise de impacto regulatório.

34. Comenta-se ainda da intenção de proceder à dispensa de consulta popular, na forma de Consulta Pública, uma vez que trata-se de processo de rotina, baseado em atualização de taxonomia das espécies de camarão, assunto já previsto na norma, em seu art. 17.



Documento assinado eletronicamente por **MARCELO DE ANDRADE MOTA, Auditor(a) Fiscal Federal Agropecuário(a)**, em 01/03/2023, às 07:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **27031140** e o código CRC **9AD82790**.

Referência: Processo nº 21000.012979/2023-33

SEI nº 27031140