

SINDIPI



Sindicato dos Armadores e das Indústrias da Pesca de Itajaí e Região

RTIQ PEIXE FRESCO, RESFRIADO E DESCONGELADO

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar o peixe fresco, o peixe resfriado e o peixe descongelado, na forma desta Instrução Normativa e de seus Anexos.

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

I - peixe fresco: é o produto cru, conservado pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente;

II - peixe resfriado: é o produto cru, embalado e mantido em temperatura de refrigeração;

III - peixe descongelado: é o produto cru, que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§ 1º O peixe, durante o processo de descongelamento, não pode ultrapassar a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius).

Art. 3º O peixe de que trata este Regulamento 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 cartilaginosos 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 ou filé em porção: 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 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.

IXX – cubos: produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe em formato cúbico;

XX – lombo com osso: porção do peixe espalmado sem cabeça ou peixe eviscerado sem cabeça, removido o pedúnculo caudal;

XXI – iscas: pequenas frações de filés de peixe.

XXII – Miúdos: produto obtido dos órgãos e das partes do peixe aptos ao consumo humano sendo: língua, coração, moela, fígado, ova e bexiga natatória.

Art. 4º O peixe de que trata este Regulamento apresenta como ingrediente único obrigatório o peixe, sendo permitida a utilização como ingredientes opcionais dos aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia conforme aprovado em legislação específica.

Art. 5º. O peixe 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.

§ 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 peixe fresco, resfriado e descongelado.

Art. 6º. O peixe fresco, o peixe resfriado e o peixe descongelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - 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;

II - 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);

III - 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).

Art. 7. O peixe deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 8. O peixe 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. 9. 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. 10. O peixe deve ser mantido sob as seguintes temperaturas:

I - peixe fresco, resfriado e descongelado: entre 0 a 4°C (zero a quatro graus Celsius); e

Art. 11. O peixe não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 12. A denominação de venda do produto é peixe, seguido da sua forma de conservação, acrescido independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

§ 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, XIV e XX do art.3º desta Instrução Normativa deve constar na rotulagem a expressão "com pele" ou "sem pele", conforme o caso.

§3º 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".

§ 4º Para o produto descongelado deve constar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

§ 5º A alteração da coloração característica do produto decorrente do uso de embalagem com atmosfera modificada deve ser informada no rótulo.

Art. 13. 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 Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Art. 14. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para Peixe Fresco, Resfriado e Descongelado.

<i>Requisito</i>	Critério de aceitação			
	n	C	M	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	500	1000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	500