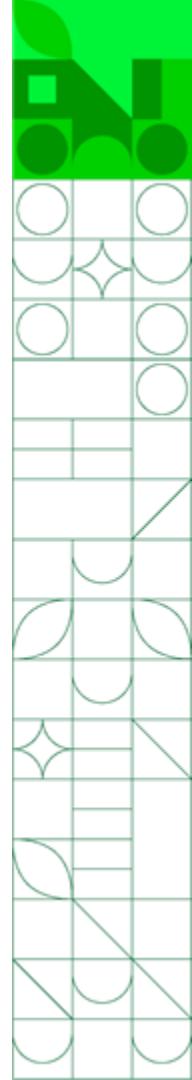


Reunião Extraordinária CSPES/2025

Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
CGPE/Divisão de Normas e Relações Institucionais - DINRI

14/10/2025 –





Processo SEI nº 21000.026341/2022-07

Proposta de normativa que estabelece o regulamento técnico de identidade e qualidade do peixe congelado, **peixe congelado com aditivos**, peixe salmourado congelado e peixe salmourado congelado para conserva.

1. Motivação do ato e seu contexto

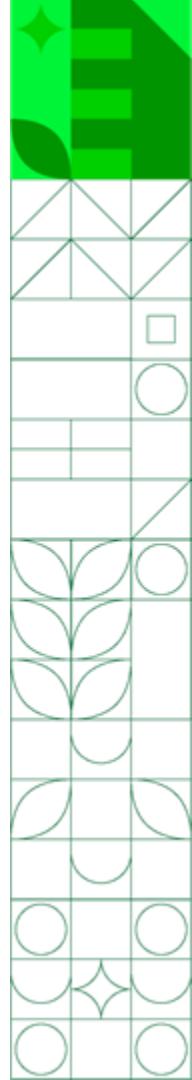
1. Necessidade de edição de normas complementares - Decreto Nº 12.031, de 28 de maio de 2024 - dispõe sobre a inspeção e a fiscalização obrigatórias dos produtos destinados à alimentação animal.
2. **Título VI, Capítulo I** sobre os **Padrões de Identidade e Qualidade**, em seu Art. 273, prevendo o instrumento 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.

1. Motivação do ato e seu contexto

- 
3. O RIISPOA, na **Seção I, Capítulo III**, comenta sobre os PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PESCADOS E SEUS DERIVADOS.
 4. A revisão do RTIQ de peixe congelado, faz-se necessária, visto a atualização dos critérios microbiológicos disponíveis, que trazem mais segurança aos processos industriais e ao produto fornecido ao usuário consumidor.
 5. Em outra linha, a proposta de revisão do ato normativo define procedimentos de amostragem para as ações de fiscalização. São ainda propostas atualização das formas de apresentação dos produtos, de forma a contemplar as inovações obtidas.

O que se pretende evitar?

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.



- **Enfrentamentos:**

- Junho 2024 DIREP > DINRI
- Capacitação
- Reuniões a partir de janeiro 2025
- Alterações no quadro de pessoal do DIPOA
- Formação de novo grupo técnico para análise das contribuições
- Análise de contribuições da Noruega e Nova Zelândia
- Normativa publicada pela ANVISA - Instrução Normativa ANVISA nº 380/2025, que atualiza a lista de aditivos alimentares e coadjuvantes autorizados para uso em alimentos, incluindo pescados e produtos de pescados.



SISMAN

d3c79c9e - Sistema Monitoramento de Atos Normativos

Usuário: Hélia Lemos da Silva

Data: 12/10/2025 13:43

Acesso Rápido



Página Inicial Ato Normativo Consultas ▾

Ajuda ?

Sair

Você está aqui: ▶ Ato Normativo ▶ Pesquisar

Andamento do ato normativo

Nº SEI 21000.026341/2022-07

PDF

Descrição da norma REVISÃO DO RTIQ DE PEIXE CONGELADO



- Fase concluída.
- Fase em execução.
- Fase rejeitada.
- Fase não iniciada.
- Ato arquivado.

Carta Audiência Pública - SISMAN
([31889120](#)); Carta 007/2024 - RTIQ PEIXE CONGELADO ([33421804](#)) e Anexo Carta n 8 ([40423445](#)).

Voltar Fase

Rejeitar Fase

Concluir Fase

2. A realização da AIR ou sua dispensa, incluindo justificativa para o enquadramento dado para a dispensa, se for o caso.

A dispensa de AIR tem excludente prevista no art. 4º, do Decreto nº 10.411, de 30 de junho de 2020:

“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;

[...]

3. Mecanismos de participação social

- Consulta Pública:
 - Portaria SDA/MAPA Nº 832, de 29 de junho de 2023.
 - 75 (setenta e cinco dias).
 - 286 sugestões - Analisadas de janeiro a julho/2025.
 - Contribuições Nova Zelândia e Noruega.

4. Proposições mais relevantes da minuta.

- Ementa:

*Estabelece o regulamento técnico de identidade e qualidade do peixe congelado, **peixe congelado com aditivos**, peixe salmourado congelado e peixe salmourado congelado para conserva.*

- Após a realização da consulta pública, em julho de 2025, foi publicada a Instrução Normativa ANVISA nº 380/2025, com a atualização da lista de aditivos alimentares e coadjuvantes autorizados para uso em alimentos.

4. Proposições mais relevantes da minuta.

Minuta submetida a Consulta Pública

Art. 10. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

(...)

IV - o teor de sódio deve ser no máximo **188mg** (cento e oitenta e oito miligramas) de **Na/100g** (cem gramas) de tecido muscular;

(...)

Alteração da Minuta

Art. 10. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

(...)

IV - o teor de sódio (Na) deve ser no máximo de **159mg Na/100g** (cento e cinquenta e nove miligramas por cem gramas) de tecido muscular, exceto para:

a) peixes oriundos da pesca extrativa e que tenham sido conservados a bordo com uso de água do mar limpa refrigerada, cujo teor de sódio deve ser no máximo de **240mg Na/100g** (duzentos e quarenta miligramas por cem gramas) de tecido muscular; e

b) peixes oriundos da pesca extrativa e que tenham sido submetidos a filetagem a bordo com uso de água do mar limpa, cujo teor de sódio deve ser no máximo de **240mg Na/100g** (duzentos e quarenta miligramas por cem gramas) de tecido muscular.

4. Proposições mais relevantes da minuta.

Tendo em vista a demanda das autoridades sanitárias do Vietnã, apresentada oficialmente, entendeu-se como oportuna a análise e inclusão da categoria ***peixe congelado com aditivos*** na minuta de peixe congelado, peixe salmourado congelado e peixe salmourado congelado para conserva.

4. Proposições mais relevantes da minuta.

IN Anvisa 211/2023

09.1.1 Pescado fresco, resfriado ou congelado, exceto moluscos, crus
Função: Estabilizante – INS – 338
Ácido fosfórico (e outros)

Limite Máximo - **5000 mg/kg** -

Permitido somente na água de glaceamento.

Limite expresso como fósforo para os aditivos INS 338,339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii),340(iii), 341(i), 341(ii),341(iii), 342(i), 342(ii), 343(i), 343(ii), 343(iii), 450(i), 450(ii),450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 451(i), 451(ii),452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v) e 542 sozinhos ou combinados.táceos e equinodermos

IN Anvisa 380/2025

09.1.1 Pescado fresco, resfriado ou congelado, exceto moluscos, crus
Função: Estabilizante – INS – 338
Ácido fosfórico (e outros)

Limite Máximo - **2200 mg/kg** -

Permitido somente para filés de peixe congelados.

Limite expresso como fósforo para os aditivos INS 338,339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii),340(iii), 341(i), 341(ii),341(iii), 342(i), 342(ii), 343(i), 343(ii), 343(iii), 450(i), 450(ii),450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 451(i), 451(ii),452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v) e 542 sozinhos ou combinados.táceos e equinodermos

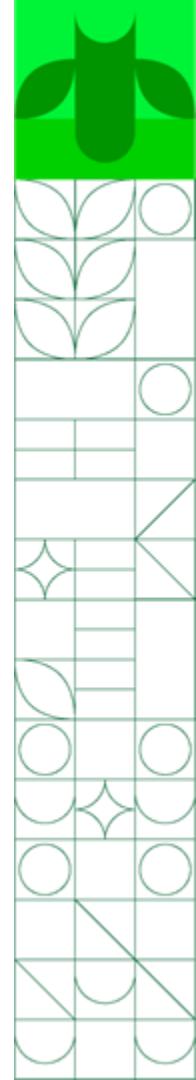
4. Proposições mais relevantes da minuta.

Desta forma foi definido, no § 10 do art. 15 da proposta, que a denominação de venda do Peixe Congelado com Aditivos deverá ser “PEIXE CONGELADO COM ADIÇÃO DE XX% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA E ADITIVOS”, acrescido, da forma de apresentação, do nome comum da espécie, em consonância com a denominação de venda dos produtos cárneos com adição de aditivos, mantendo a padronização para produtos de origem animal sob a égide do DIPOA.

4. Proposições mais relevantes da minuta.

Desta forma foi também acolhida a sugestão da ABIPESCA de uso de denominação específica para o pescado com aditivo, sempre no intuito de garantir a adequada identificação pelos consumidores finais.

Considerando-se que o uso do aditivo promove alterações físico-químicas no pescado, foi inserido o § 3º no art. 10 da proposta, com a definição de que os parâmetros pH, teor de sódio e relação entre o teor de umidade e de proteína, não se aplicam ao peixe congelado com aditivos.



4. Proposições mais relevantes da minuta.

Minuta submetida a Consulta Pública

Art. 15. A denominação de venda do produto é peixe congelado, acrescido, da forma de apresentação, do nome comum da espécie, em caracteres uniformes em corpo e cor, independentemente da ordem.
(...)

Alteração da Minuta

Art. 15.

(...)

§ 10. Quando se tratar de peixe congelado com aditivos a denominação de venda deve ser "**PEIXE CONGELADO COM ADIÇÃO DE XX% DE SOLUÇÃO DEÁGUA E ADITIVOS**", acrescida da sua forma de apresentação e do nome comum da espécie, em caracteres uniformes em corpo e cor, independentemente da ordem, assim como deve constar na rotulagem a expressão: "contém [função principal] e [nome completo dos aditivos] ou [função principal] e [código INS dos aditivos]".

§ 11. Na rotulagem do peixe congelado com aditivos é proibido dar destaque a uma parte da denominação de venda.

Obrigada!

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA

