MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2011

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o que consta do Processo nº 21000.006232/2010-21, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CONSERVAS DE ATUNS E DE BONITOS.

Art. 2º Este regulamento aplica-se às conservas de atuns e de bonitos destinadas ao comércio nacional e internacional.

Parágrafo único. A conserva de atum ou bonito deve conter, no mínimo, 54% (cinquenta e quatro por cento) de carne em relação ao peso líquido declarado.

Art. 3º Para fins deste regulamento consideram-se as seguintes definições:

I - conserva: entende-se por conservas de atuns e de bonitos os produtos elaborados a partir de atum íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados;

II - recipiente hermético: aquele que tenha sido projetado para impedir a entrada de microrganismos durante e depois do tratamento térmico, com o objetivo de manter a esterilidade comercial;

III - esterilidade comercial: estado que se consegue aplicando calor suficiente, só ou em combinação com outros processos de conservação de alimentos, que assegure a destruição das formas viáveis de microrganismos patogênicos e de outros organismos capazes de alterar o produto e que possam multiplicar-se em condições normais de armazenamento e distribuição;

IV - sangacho: carne de cor avermelhada localizada principalmente em volta da coluna vertebral dos atuns e dos bonitos;

V - caldo vegetal: solução aquosa de, no mínimo, 0,5% (meio por cento) de extratos vegetais, isenta de aditivos, utilizada com a finalidade de melhorar o sabor e a textura da conserva;

VI - cristais de estruvita: cristais formados no processo de fabricação de conserva a partir de magnésio, amônio e fosfato presentes naturalmente na matéria-prima e inócuos ao consumidor; e

VII - salmoura fraca: solução de água potável com o máximo de 3% (três por cento) de sal de qualidade alimentar.

Art. 4° A matéria-prima, fresca ou congelada, deve ser das espécies abaixo indicadas:

I - atuns:

a) Thunnus alalunga;

b) Thunnus albacares;

c) Thunnus atlanticus;

d) Thunnus obesus;

e) Thunnus maccoyii;

f) Thunnus thynnus;

g) Thunnus tonggol; e

h) Katsuwonus pelamis.

II - bonitos:

a) Sarda sarda;

b) Sarda chiliensis;

c) Sarda orientalis;

d) Euthynnus alletteratus;

e) Euthynnus affinis;

f) Euthynnus lineatus; e

g) Auxis thazard.

Art. 5º As conservas de atuns e de bonitos sem pele, espinhas e sangacho, de acordo com a sua forma de apresentação, se classificam em:

I - sólido: lombo do peixe cortado em segmentos transversais com os planos de seus cortes paralelos ao fundo do recipiente, sem a adição de nenhum fragmento livre em que a proporção de pedaços soltos gerados da manipulação do próprio lombo não ultrapasse 25% (vinte e cinco por cento) do peso drenado, ou seja, ao passar numa peneira com malha de 12 mm (doze milímetros), no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do volume de lombo fique retido;

II - pedaço: corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) fique retido em uma peneira com malha de 12 mm (doze milímetros);

III - ralado (grated): partículas do lombo, aparas, carne de cabeça e de opérculos de atum ou de bonito que não estejam aglutinadas.

Art. 6º São permitidas outras formas de apresentação, desde que previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 7° A designação de venda do produto quanto à espécie de peixe processada deve atender às seguintes denominações:

I - atum (reservado exclusivamente para as espécies Thunnus alalunga, T. albacares, T. atlanticus, T. obesus, T. maccoyii, T. thynnus, T. tonggol e Katsuwonus pelamis);

II - bonito (reservado exclusivamente para as espécies Sarda sarda, S. chiliensis, S. orientalis, Euthynnus alletteratus, E. affinis, E.

lineatus e Auxis thazard).

Parágrafo único. A inclusão de qualquer outra espécie neste Regulamento Técnico somente pode ser admitida com parecer favorável do órgão competente.

Art. 8º O nome do produto deve ser atum ou bonito, conforme definição do art. 7° deste Regulamento Técnico, seguido da sua forma de apresentação e do meio de cobertura, quando utilizado.

§ 1º O meio de cobertura pode ser:

I - em azeite ou óleo (s) comestível (eis): o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo (s) comestível (eis) adicionado ou não de substâncias aromáticas;

a) para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares o meio de cobertura deve ser, no mínimo, 10% (dez por cento) e, no máximo, 46% (quarenta e seis por cento) do peso líquido declarado;

b) não é tolerável a presença de água em mais de 10% (dez por cento) do peso líquido declarado, exceto para o produto ralado (grated) em que a tolerância é de, no máximo, 20% (vinte por cento) de água;

c) a verificação das tolerâncias deve ser realizada no produto por metodologia de avaliação do peso drenado aprovada pelo órgão competente com base em legislação específica.

II - ao natural: o produto que tenha por meio de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas:

a) para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares, o meio de cobertura deve ser, no mínimo, 10% (dez por cento) e, no máximo, 46% (quarenta e seis por cento) do peso líquido declarado;

b) a verificação das tolerâncias deve ser realizada no produto por metodologia de avaliação do peso drenado aprovada pelo órgão competente com base em legislação específica.

III - em salmoura com óleo comestível: o produto que tenha por meio de cobertura salmoura acrescida de óleo comestível:

a) para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares, o meio de cobertura deve ser, no mínimo, 10% (dez por cento) e, no máximo, 46% (quarenta e seis por cento) do peso líquido declarado;

b) o meio de cobertura deve ter, no mínimo, 8% (oito por cento) de óleo sobre o peso líquido declarado;

c) a verificação das tolerâncias deve ser realizada no produto por metodologia de avaliação do peso drenado aprovada pelo órgão competente com base em legislação específica.

IV - em molho: o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso, gorduroso ou aquoso e gorduroso:

a) na composição dos diferentes molhos o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto;

b) poderão ser utilizados aditivos aprovados para molhos desde que dentro dos limites permitidos pelo órgão competente;

c) para os produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares, o meio de cobertura deve ser, no mínimo, 10% (dez por cento) e, no máximo, 46% (quarenta e seis por cento) do peso líquido declarado;

d) a verificação das tolerâncias deve ser realizada no produto por metodologia de avaliação do peso drenado aprovada pelo órgão competente com base em legislação específica.

V - em vinho branco: o produto que tenha por meio de cobertura principal o vinho branco adicionado ou

não de substâncias aromáticas; sendo que poderão ser utilizados aditivos aprovados para este produto desde que dentro dos limites permitidos pelo órgão competente.

§ 2º Deve constar do nome do produto se a matéria-prima foi defumada ou em aposto explicativo se o produto foi aromatizado com sabor defumado.

§ 3º No caso da apresentação sólida nos produtos acondicionados em recipientes de latas, vidros ou similares, o meio de cobertura deve cobrir totalmente o produto.

§ 4º Para as conservas de atuns ou de bonitos acondicionadas em embalagem metálica flexível (pouch), cujo meio de cobertura adicionado não se enquadra às especificações previstas neste Regulamento Técnico para os recipientes latas, vidros e similares, a denominação de venda deve conter o nome comum da espécie, seguida da preposição "com", para indicar o meio de cobertura que faz parte da sua composição.

§ 5º Outras conservas de atuns e de bonitos poderão ser elaboradas desde que atendido o disposto neste artigo e nos arts. 6° e 7° deste Regulamento Técnico, submetidas a outras preparações e embalagens diferentes das anteriores, devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 9º A composição do produto compreende os seguintes ingredientes:

I - ingredientes obrigatórios: carne de atum ou de bonito;

II - ingredientes opcionais:

a) azeite de oliva;

b) outros óleos vegetais comestíveis;

c) água potável;

d) sal;

e) condimentos, aromas e especiarias;

f) aditivos intencionais;

g) vinagre;

h) vinho;

i) hortaliças;

j) frutas;

k) legumes;

l) caldo vegetal; e

m) outros previamente aprovados pelo órgão competente.

Parágrafo único. O limite máximo de caldo vegetal, quando utilizado, deve ser de 5% (cinco por cento) da capacidade volumétrica do recipiente.

Art. 10. No processamento de atuns e de bonitos em conserva devem ser atendidos os seguintes requisitos:

I - características da matéria-prima: o atum e o bonito utilizados na elaboração de conservas devem atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997;

II - características sensoriais: o produto deve apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie de peixe e do tipo de conserva, e:

a) a aparência do produto ralado não deve apresentar partículas aglutinadas;

b) a aparência do produto sólido deve apresentar arrumação adequada de carne limpa, superfície plana, meio de cobertura límpido, quando aplicável, e recobrindo a carne;

c) não apresentar oxidação ou queima caracterizadas pela coloração amarela à marrom;

d) não apresentar falhas na limpeza tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele, sangacho e pínulas dorsais;

e) não apresentar alterações de cor não característica do produto, tais como: caramelização e esverdeamento (greening);

f) não apresentar descolorações ou enegrecimentos;

g) não apresentar tecido muscular favado (honeycomb) ou carne vermelha, denotando traumatismo;

h) não apresentar cristais de estruvita;

i) na avaliação da textura deve ser notada a firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos mas não desfazer-se, fácil de mastigar, não pastosa;

j) não apresentar odor e sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração.

III - aplicando-se a Tabela de Defeitos (Anexo II), o número total de unidades defeituosas não pode ser superior ao número de amostras defeituosas toleráveis em um lote (c) do Plano de Tomada de Amostra para Alimentos Pré-embalados (AQL-6.5) (Anexo I);

IV - características físico-químicas: as análises de histamina deverão ser realizadas em caráter eventual, as amostras colhidas de forma aleatória de acordo com o Plano de Tomada de Amostra estabelecido em legislação específica e os resultados destas análises deverão obedecer aos seguintes critérios:

a) o nível de histamina no produto não deve ser superior a 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma), tomando como base a média das amostras analisadas, e;

b) nenhuma unidade da amostra pode apresentar resultado de histamina superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

V - acondicionamento: o produto deve ser acondicionado em recipientes adequados às condições de processamento e armazenagem e que lhe assegure proteção com as seguintes características:

a) permitir o fechamento hermético que garanta a integridade do produto, até o prazo de validade estabelecido;

b) ser de material inócuo;

c) na inspeção visual não devem ser evidenciados defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto, conforme especificados na Tabela de Defeitos (Anexo II);

d) nas conservas de atuns e bonitos o vácuo deve ser detectável, pelo menos, por ensaio qualitativo.

Art. 11. A utilização dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento de conservas de atum e bonito deve estar de acordo com a legislação específica estabelecida pelo órgão competente.

Art. 12. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes.

Art. 13. As práticas de higiene para o processamento do produto devem estar de acordo com o estabelecido na legislação específica.

Art. 14. Os atuns e bonitos utilizados na elaboração de conservas devem ser submetidos aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 15. Quanto aos critérios macroscópicos o produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

Art. 16. Quanto aos critérios microbiológicos, aplica-se a legislação específica.

Parágrafo único. O produto deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolver nas condições normais de armazenagem, distribuição e comercialização e não deve conter nenhuma outra substância, incluindo-se as derivadas de microrganismos, em quantidades que possam se constituir em perigo para a saúde do consumidor.

Art. 17. Quanto a pesos e medidas, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 18. Quanto a rotulagem, aplica-se a regulamentação específica:

I - nas conservas elaboradas com a espécie Thunnus alalunga é opcional a indicação da coloração "branco";

II - nas conservas elaboradas com carne vermelha (sangacho), o termo sangacho deve fazer parte da denominação de venda do produto;

III - na utilização do caldo vegetal, esta condição deve fazer parte da denominação de venda do produto e os constituintes do referido caldo devem constar na lista de ingredientes da rotulagem.

Art. 19. Quanto aos métodos de análises microbiológicas, físico-químicas e de contaminantes orgânicos e inorgânicos, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 20. A amostragem deve realizar-se de acordo com o Plano de Tomada de Amostra para Alimentos Pré-embalados (AQL- 6.5) (Anexo I).

Art. 21. Nos Planos de Tomada de Amostras para os Alimentos Pré-embalados considera-se:

I - defeituosa: qualquer unidade que não esteja de acordo com os limites fixados pela Tabela de Defeitos para Conservas de Atuns e de Bonitos (Anexo II);

II - aceito o lote quando:

a) o número total de unidades defeituosas, classificadas de acordo com os limites fixados pela Tabela de Defeitos para Conservas de Atuns e de Bonitos (Anexo II), não for superior ao número de aceitação (c) do Plano de Tomada de Amostra especificado no art. 20, deste Regulamento Técnico;

b) o número total de unidades de amostra que não se ajustar ao especificado nos arts. 6° e 7° não for superior ao número de aceitação (c) do Plano de Tomada de Amostra, especificado no art. 20 deste Regulamento Técnico;

c) cumprir com os requisitos especificados nos arts. 6°, 7°, 8° e 10, deste Regulamento Técnico;

III - rejeitado o lote que não cumprir com os requisitos indicados no art. 10, inciso IV, e no art. 21, inciso I, deste Regulamento Técnico.

Art. 22. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ENIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

ANEXO I

PLANOS DE TOMADA DE AMOSTRAS PARA OS ALIMENTOS PRÉ-EMBALADOS

TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO I II	
	PESO LÍQUIDO IGUAL OU MENOR QUE 1kg	
4.800 ou menos	n* c**	n c
4.801 a 24.000	6 : 1	13 : 2
24.001 a 48.000	13 : 2	21 : 3
48.001 a 84.000	21 : 3	29 : 4
	29 : 4	48 : 6
84.001 a 144.000	48 : 6	84 : 9
144.001 a 240.000	84 : 9	126 : 13
mais do que 240.000	126 : 13	200 : 19
TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 1kg E INFERIOR A 4,5kg	
2.400 ou menos	n c	n : c
2.401 a 15.000	6 : 1	13 : 2
15.001 a 24.000	13 : 2	21 : 3
24.001 a 42.000	21 : 3	29 : 4
	29 : 4	48 : 6
42.001 a 72.000	48 : 6	84 : 9
72.001 a 120.000	84 : 9	126 : 13
mais do que 120.000	126 : 13	200 : 19
TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO I II	
	PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 4,5kg	
600 ou menos	n c	n : c
601 a 2.000	6 : 1	13 : 2
2.001 a 7.200	13 : 2	21 : 3
7.201 a 15.000	21 : 3	29 : 4
	29 : 4	48 : 6
15.001 a 24.000	48 : 6	84 : 9
24.001 a 42.000	84 : 9	126 : 13
mais do que 42.000	126 : 13	200 : 19

* n = número de amostras

** c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

ANEXO II

TABELA DE DEFEITOS PARA CONSERVAS DE ATUNS E DE BONITOS EMBALADOS EM

RECIPIENTES DE VIDRO, LATA OU SIMILAR

Definição do Defeito no Produto	Classificação		
	Sério	Maior	Menor
1. Exterior da Embalagem			
a) estufada ou com vazamento	8		
b) suja			1
c) amassada ou com defeito no fechamento de forma que possa comprometer a integridade do produto	8		
d) amassada ou com defeito no fechamento, mas que não comprometa a integridade do produto			2
e) com defeito no verniz na litografia ou na impressão		2	
f) utilização de rotulagem não aprovada	8		
2. Interior da Embalagem			
a) ausência de vácuo			
- recipientes com altura igual ou superior a 115mm de altura		4	
- recipientes com altura inferior a 115 mm de altura		2	
b) espécie em desacordo com a rotulagem	8		
c) aparência do produto: - regular			1
- ruim		4	
d) meio de cobertura não cobrindo o produto em forma sólida		2	
e) quantidade de carne abaixo de 54% do peso líquido declarado (peso drenado)	8		
f) verniz interno: - perda da aderência	8		
- marmorização			1
g) (%) flocos livres (pedaços soltos para atum em forma sólida): acima de 25%	8		
h) oxidação ou queima:			
- de 30% a 60% do produto			1
- mais de 60% do produto		2	
i) material estranho	8		
j) presença de cristais de estruvita		2	
k) limpeza deficiente:			2
- até dois tipos de deficiências			
- de três a cinco tipos de deficiências		2	
- acima de cinco tipos de deficiências		4	
- presença de espinhas e ossos duros, não friáveis	8		
l) alteração de cor do produto		4	
m) alteração do tecido muscular (favado ou honeycomb)	8		
n) textura - dura fibrosa		2	
o) excessivamente mole - pastosa	4		
p) odor e sabor desagradáveis	8		
q) volume de água: ralado - acima de 20 % do peso líquido declarado		2	
r) volume de água: pedaço/sólido - acima de 10% do peso declarado		2	
3. Total de Defeitos			

Interpretação da Tabela de defeitos:

A unidade será considerada como defeituosa ou reprovada, quando:
Sólido e Pedaços:
Igual ou maior que 8 pontos sérios (S)
Maior que 10 pontos maiores (M)
Maior que 12 pontos sérios (S) + maiores (M) + menores (m)
Ralado:
Igual ou maior que 6 pontos sérios (S)
Maior que 8 pontos maiores (M)
Maior que10 pontos sérios (S) + maiores (M) + menores (m)

Notas:

1. Aparência Produto ralado: Regular - partículas parcialmente aglutinadas Ruim - partículas totalmente aglutinadas Produto sólido: Regular - superfície não-plana e parcialmente coberta Ruim - superfície totalmente descoberta

D.O.U., 16/12/2011 - Seção 1