DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 24/11/2026 | Edição: 220 | Seção: 1 | Página: 7

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.712, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2026

Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Peixe Congelado, do Peixe Salmourado Congelado, do Peixe Salmourado Congelado para Conserva e do Filé de Peixe Congelado com Aditivos.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 23 e 48 do Anexo I ao Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.026341/2022-07, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Peixe Congelado, do Peixe Salmourado Congelado, do Peixe Salmourado Congelado para Conserva e do Filé de Peixe Congelado com Aditivos.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, peixe congelado é todo produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura e submetido ao congelamento rápido em sua apresentação final.

§ 1º A matéria-prima fresca ou congelada de que trata o caput pode ser conservada a bordo de embarcações, com uso de água do mar limpa, refrigerada ou na forma de salmoura.

§ 2º O peixe congelado, quando submetido à conservação a bordo da embarcação, com uso de salmoura, deve ser denominado peixe salmourado congelado para conserva.

§ 3º O peixe congelado, quando submetido à conservação na indústria, em equipamento salmourador, deve ser denominado peixe salmourado congelado.

§ 4º O filé de peixe congelado que tenha recebido, previamente ao congelamento, a adição de aditivos alimentares autorizados pela legislação sanitária específica será denominado filé de peixe congelado com aditivos.

Art. 3º O congelamento rápido é realizado em equipamento que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo de -0,5 ˚C (meio grau Celsius negativo) a -5 ˚C (cinco graus Celsius negativos) em um tempo inferior a duas horas.

§ 1º Para peixes com peso superior a 10 kg (dez quilogramas), nas formas de apresentação inteiro, eviscerado ou eviscerado sem cabeça, são admitidos outros binômios de tempo e temperatura para o congelamento, desde que tecnicamente fundamentados.

§ 2º O congelamento de que trata o caput será considerado concluído somente quando o produto atingir temperatura de -18 ˚C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior em seu centro térmico.

§ 3º Para os fins deste Regulamento, considera-se centro térmico de que trata o § 2º o ponto do produto que, ao final do processo de congelamento rápido e após a estabilização térmica, apresenta a maior temperatura dentre todas as regiões do alimento.

Art. 4º O descongelamento deve ser realizado em câmaras ou equipamentos apropriados, de forma a garantir a segurança e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco, não ultrapassando os limites de temperatura de -2 ˚C (dois graus Celsius negativos) a 4 ˚C (quatro graus Celsius) no tecido muscular.

§ 1º O descongelamento de que trata o caput deve atender ao seguinte:

I - a temperatura da água utilizada no descongelamento deve ser de até 18 ˚C (dezoito graus Celsius), admitindo-se variação transitória de até 2 ˚C (dois graus Celsius), desde que não ultrapasse 20 ˚C (vinte graus Celsius); e

II - a temperatura ambiente da câmara de descongelamento não pode exceder a 18 ˚C (dezoito graus Celsius), exceto quando aplicada ventilação forçada, caso em que é permitida a temperatura máxima do ar de 20 ˚C (vinte graus Celsius).

§ 2º É permitido o descongelamento do peixe inteiro, eviscerado e eviscerado sem cabeça, para ser posteriormente congelado nas formas de apresentação previstas no Anexo I.

§ 3º Não será permitido o disposto no § 2º para a forma de apresentação do item XVII do Anexo I.

Art. 5º As formas de apresentação para o peixe congelado, o peixe salmourado congelado, o peixe salmourado congelado para conserva e o filé de peixe congelado com aditivos constam do Anexo I.

Parágrafo único. As formas de apresentação do filé de peixe congelado com aditivos limitam-se às previstas nos itens XIII, XIV, XV, XVI, XVIII, XXI e XXV do Anexo I.

Art. 6º Para peixes congelados com formas de apresentação em bloco ou interfolhados em bloco, tais informações de apresentação não devem fazer parte da denominação de venda do produto.

Parágrafo único. É proibida a incorporação de água ou congelamento em meio líquido, que resulte na formação de blocos com gelo ou camadas de gelo recobrindo o produto.

Art. 7º É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, do peixe salmourado congelado e do filé de peixe congelado com aditivos até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

§ 1º O glaciamento referido no caput consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do peixe congelado, formando uma camada protetora de gelo para prevenir a oxidação e a desidratação.

§ 2º A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

§ 3º O glaciamento de peixes em blocos pode ser aplicado somente para arenques, cavalinhas, sardinhas e outras espécies de peixes de carne escura destinadas exclusivamente ao processamento industrial na forma de conserva, defumação, salga ou cozimento, sendo proibido em peixes de carne branca.

Art. 8º O peixe congelado apresenta como único ingrediente obrigatório o peixe.

§ 1º O sal é permitido como ingrediente do peixe salmourado congelado e do peixe salmourado congelado para conserva.

§ 2º O filé de peixe congelado com aditivos apresenta como únicos ingredientes o peixe e os aditivos alimentares autorizados pela legislação sanitária específica utilizados em sua elaboração.

Art. 9º O peixe congelado, o peixe salmourado congelado, o peixe salmourado congelado para conserva e o filé de peixe congelado com aditivos devem atender às seguintes características sensoriais:

I - superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;

II - musculatura firme e íntegra, característica da espécie, que não se desprende facilmente das espinhas e da coluna vertebral, quando presentes, preservando a conformação dos miômeros e miosseptos;

III - ausência de odor amoniacal, de ranço ou indicativo de putrefação;

IV - exsudação característica da espécie;

V - ausência de aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa;

VI - ausência de sinais de queima pelo frio e de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície;

VII - ausência de sabor salgado, exceto para o peixe salmourado congelado e o peixe salmourado congelado para conserva;

VIII - ausência de infecção muscular maciça por parasitas, com aspecto repugnante;

IX - ausência de lesões infecciosas; e

X - odor próprio, característico da espécie.

§ 1º É permitida a realização de cocção para auxiliar a avaliação das características sensoriais estabelecidas.

§ 2º Para fins de avaliação das características sensoriais de que trata o caput e aceitação de lote, o plano amostral é considerado aceito quando o número total de unidades defeituosas não for superior ao número de aceitação, na forma do disposto no Quadro 1 do Anexo II.

Art. 10. É proibido destinar ao consumo o peixe congelado, o peixe salmourado congelado, o peixe salmourado congelado para conserva e o filé de peixe congelado com aditivos que não atendam às características sensoriais estabelecidas nesta Portaria.

Art. 11. O peixe congelado, o peixe salmourado congelado, o peixe salmourado congelado para conserva e o filé de peixe congelado com aditivos devem atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - o pH da porção muscular deve ser, no máximo, 7,00 (sete inteiros), exceto para as espécies das famílias Gadidae e Merlucciidae, cujo valor deve ser, no máximo, 7,20 (sete inteiros e vinte centésimos);

II - as Bases Voláteis Totais (BVT) devem ser, no máximo, 30 mg N/100 g (trinta miligramas de nitrogênio por cem gramas) de tecido muscular, exceto para:

a) as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae e Merlucciidae, para as quais o limite máximo é de 35 mg N/100 g (trinta e cinco miligramas de nitrogênio por cem gramas) de tecido muscular; e

b) os elasmobrânquios, para os quais o limite máximo é de 60 mg N/100 g (sessenta miligramas de nitrogênio por cem gramas) de tecido muscular;

III - ausência de fosfatos e polifosfatos adicionados;

IV - o teor de fósforo total deve ser, no máximo, 2.200 mg/kg (dois mil e duzentos miligramas por quilograma), expresso como fósforo, no tecido muscular;

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

VI - o teor de sódio deve ser, no máximo, 240 mg Na/100 g (duzentos e quarenta miligramas de sódio por cem gramas) de tecido muscular para peixes oriundos da pesca extrativa conservados a bordo em água do mar limpa refrigerada;

VII - a relação entre o teor de umidade e o de proteína, na porção muscular, deve ser, no máximo:

a) 6,00 (seis inteiros), para as espécies não contempladas nas alíneas "b" e "c";

b) 5,00 (cinco inteiros), para Oreochromis sp. e para as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae; e

c) 6,50 (seis inteiros e cinquenta centésimos), para as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae e Pleuronectidae; e

VIII - o teor de proteína na porção muscular deve ser, no mínimo:

a) 16% (dezesseis por cento), para Oreochromis sp.;

b) 17% (dezessete por cento), para as espécies da família Salmonidae; e

c) 15% (quinze por cento), para as demais espécies.

§ 1º Os parâmetros de que tratam os incisos I, V, VI, VII e VIII do caput não se aplicam aos elasmobrânquios.

§ 2º Os parâmetros de que tratam os incisos I, IV, V, VI, VII e VIII do caput não se aplicam ao peixe salmourado congelado e ao peixe salmourado congelado para conserva.

§ 3º Os parâmetros de que tratam os incisos I, III, IV, V e VI do caput não se aplicam ao filé de peixe congelado com aditivos, sem prejuízo dos limites de uso de aditivos alimentares estabelecidos pela legislação sanitária específica.

§ 4º A incorporação dos aditivos alimentares no filé de peixe congelado com aditivos somente poderá ser realizada por imersão ou aspersão.

§ 5º O percentual de solução de tratamento incorporada ao filé de peixe congelado com aditivos não poderá exceder 5% (cinco por cento), calculado em relação à massa do filé imediatamente antes da incorporação da solução de tratamento.

§ 6º É vedada a utilização de processos tecnológicos distintos daqueles previstos no § 4º para a incorporação dos aditivos alimentares no filé de peixe congelado com aditivos.

§ 7º A interpretação do parâmetro de pH previsto no inciso I do caput deve ser realizada de forma conjunta com os demais critérios físico-químicos e de avaliação tecnológica aplicáveis, especialmente Bases Voláteis Totais e histamina, quando pertinente, não devendo sua análise ocorrer de forma isolada para caracterização de alteração ou impropriedade do produto.

§ 8º Os parâmetros previstos nos incisos VII e VIII do caput serão avaliados de forma conjunta, observado o seguinte:

I - a relação entre o teor de umidade e o de proteína superior ao limite previsto no inciso VII do caput caracteriza não conformidade;

II - o teor de proteína inferior ao mínimo previsto no inciso VIII do caput, com relação entre o teor de umidade e o de proteína conforme, ensejará avaliação complementar dos parâmetros previstos nos incisos III a VI do caput, quando aplicáveis, e, quando disponíveis, dos registros de processo do estabelecimento, caracterizando-se não conformidade quando evidenciada incorporação de água ou de aditivos em desacordo com este Regulamento; e

III - a avaliação conjunta de que trata este parágrafo não afasta a não conformidade decorrente do descumprimento autônomo dos demais incisos do caput.

§ 9º Ao filé de peixe congelado com aditivos aplicam-se, em substituição aos limites previstos nos incisos VII e VIII do caput, os limites corrigidos estabelecidos no Anexo III, observado o disposto no § 8º.

Art. 12. Os produtos de que trata este Regulamento devem atender aos padrões microbiológicos, aos limites de toxinas, metabólitos e contaminantes, e aos demais critérios de segurança dos alimentos estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária são responsáveis por assegurar que os produtos atendam, durante todo o prazo de validade, aos padrões microbiológicos, aos limites de toxinas, metabólitos e contaminantes, e aos demais critérios de segurança dos alimentos estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 13. O peixe congelado, o peixe salmourado congelado, o peixe salmourado congelado para conserva e o filé de peixe congelado com aditivos devem ser mantidos às seguintes temperaturas:

I - o peixe congelado, o peixe salmourado congelado e o filé de peixe congelado com aditivos devem ser mantidos à temperatura não superior a -18 ˚C (dezoito graus Celsius negativos); e

II - o peixe salmourado congelado para conserva deve ser mantido à temperatura não superior a -9 ˚C (nove graus Celsius negativos).

Art. 14. O peixe congelado, o peixe salmourado congelado, o peixe salmourado congelado para conserva e o filé de peixe congelado com aditivos não devem apresentar infecção muscular maciça por parasitas, aspecto repugnante, lesões infecciosas ou ectoparasitas, nem conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

§ 1º Para fins deste artigo, caracteriza aspecto repugnante decorrente da presença de parasitas a ocorrência, na musculatura, de parasitas visíveis ou de lesões inflamatórias a eles associadas, observáveis sem auxílio de iluminação ou de método invasivo, que comprometam a integridade do tecido

muscular do produto.

§ 2º Os estabelecimentos que realizem operações de evisceração, filetagem, corte, toalete ou outras etapas em que seja possível a detecção de parasitas devem prever em seu programa de autocontrole, de forma a assegurar que o produto final atenda aos requisitos estabelecidos neste Regulamento:

I - a execução de procedimentos destinados à identificação e à remoção de parasitas; e

II - quando necessário, a remoção das porções de tecido afetadas por parasitas, com destinação adequada.

§ 3º Os critérios para avaliação de defeitos decorrentes da presença de parasitas previstos nos §§ 4º a 6º aplicam-se exclusivamente aos produtos nas formas de apresentação filé, filé com ventrecha/filé com ventresca e filé espalmado, definidas no Anexo I.

§ 4º Considera-se unidade defeituosa, quanto à presença de parasitas, a unidade amostral em que se constate, por quilograma de produto, mediante o método de transiluminação estabelecido no item 6 do Anexo II, a presença de:

I - dois ou mais parasitas encapsulados com mais de 3 mm (três milímetros) de diâmetro da cápsula; ou

II - um ou mais parasitas não encapsulados com mais de 10 mm (dez milímetros) de comprimento.

§ 5º A avaliação da conformidade do lote quanto aos defeitos decorrentes da presença de parasitas será realizada de acordo com o plano amostral e o nível de inspeção aplicável estabelecidos no Quadro 2 do Anexo II.

§ 6º Considera-se conforme, quanto aos defeitos decorrentes da presença de parasitas, o lote cujo número de unidades defeituosas não exceda o número de aceitação estabelecido no Quadro 2 do Anexo II.

§ 7º As espécies de peixes suscetíveis à presença de parasitas potencialmente prejudiciais à saúde humana devem ser submetidas ao tratamento pelo frio, conforme a legislação específica, ou a outro método com eficácia técnico-cientificamente comprovada para a inativação das formas viáveis.

§ 8º O lote cujo número de unidades defeituosas exceda o número de aceitação estabelecido no Quadro 2 do Anexo II será considerado não conforme quanto aos defeitos decorrentes da presença de parasitas, devendo sua destinação observar o disposto no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 15. É permitida a comercialização, sem embalagem, do peixe congelado nas formas de apresentação inteiro, eviscerado e eviscerado sem cabeça, com peso superior a 10 kg (dez quilogramas), sem prejuízo do cumprimento da legislação específica de rotulagem.

Art. 16. A denominação de venda do produto é peixe congelado, peixe salmourado congelado, peixe salmourado congelado para conserva ou filé de peixe congelado com aditivos, conforme o caso, acrescida da forma de apresentação e do nome comum da espécie, em caracteres uniformes em corpo e cor, independentemente da ordem.

§ 1º A rotulagem do produto deve, ainda, atender ao seguinte:

I - no caso de embalagem contendo mais de uma espécie de peixe, deve ser acrescida à denominação de venda, independentemente da ordem, a expressão "mistura de espécies" e a forma de apresentação, em caracteres uniformes em corpo e cor;

II - para as espécies das famílias Salmonidae e Gadidae, assim como para peixes elasmobrânquios, além do nome comum, deve ser incluído o nome científico da espécie que compõe o produto;

III - para os produtos nas formas de apresentação dos itens XIII, XIV, XV, XVI, XVIII, XIX, XX e XXV do Anexo I, deve constar na rotulagem a expressão "com pele" ou "sem pele", conforme o caso;

IV - para os produtos nas formas de apresentação dos itens II, III e IX do Anexo I, deve constar na rotulagem a expressão "sem cabeça";

V - para os produtos nas formas de apresentação dos itens XXII e XXIV do Anexo I, é permitido o uso complementar de aposto explicativo ou de dizeres comerciais que representem a forma do corte;

VI - no caso de utilização de aditivos na água de glaciamento, deve constar na rotulagem a expressão: "contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e código INS do aditivo - Sistema Internacional de Numeração) na água de glaciamento";

VII - no caso de produto obtido das espécies Ruvettus pretiosus e Lepidocybium flavobrunneum, deve constar na rotulagem a seguinte expressão: "o consumo excessivo desta espécie pode causar efeito laxativo"; e

VIII - quando a coloração da carne do peixe for resultante do uso de corantes na ração, deve constar na rotulagem a expressão: "peixe de cultivo: coloração resultante do corante utilizado na ração".

§ 2º Quanto ao disposto no inciso I do § 1º, é proibida a referência ao nome comum ou ao nome científico das espécies que compõem a mistura.

Art. 17. É proibido o beneficiamento e a comercialização de produtos da pesca obtidos de peixes venenosos das seguintes famílias:

I - Tetraodontidae;

II - Molidae;

III - Diodontidae; e

IV - Canthigasteridae.

Art. 18. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária dispõem dos seguintes prazos, contados da data de publicação desta Portaria:

I - um ano, para as adequações da rotulagem dos produtos; e

II - cento e oitenta dias, para as adequações de processo e dos programas de autocontrole necessárias ao atendimento do disposto no caput e nos §§ 2º e 3º do art. 3º, no art. 4º, no parágrafo único do art. 6º, no § 3º do art. 7º e no § 2º do art. 14.

§ 1º Os produtos fabricados durante os prazos de que trata o caput poderão ser comercializados até o final de seus prazos de validade, observado o disposto no § 2º.

§ 2º Ressalvado o disposto neste artigo, as disposições desta Portaria aplicam-se a partir de sua entrada em vigor, inclusive os parâmetros do art. 11 e as condições do filé de peixe congelado com aditivos previstas nos §§ 4º a 6º do art. 11.

Art. 19. Fica revogada a Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017.

Art. 20. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS GOULART

ANEXO I

FORMAS DE APRESENTAÇÃO PARA PEIXE CONGELADO, PEIXE SALMOURADO CONGELADO, PEIXE SALMOURADO CONGELADO PARA CONSERVA E FILÉ DE PEIXE CONGELADO COM ADITIVOS

Item	Forma de apresentação	Descrição
I	Aba ou barbatana	Barbatana de arraia ou cação, incluindo a placa basal, seus raios cartilaginosos e sua musculatura.
II	Banda	Corte único longitudinal da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, obtido a partir do peixe eviscerado.
III	Meia banda	Corte da banda perpendicular ou transversal à coluna vertebral.
IV	Bochecha	Produto obtido a partir da musculatura lateral da maxila superior ou inferior do peixe.
V	Cabeça	Região formada pelo crânio e os ossos operculares.
VI	Colar	Corte imediatamente posterior à cabeça, que compreende o osso opercular, a nadadeira peitoral e as musculaturas adjacentes.
VII	Costela	Porção obtida a partir de corte sagital da posta, desde a parte posterior à cabeça até o final da cavidade visceral, podendo ser costelas individualizadas ou não.

VIII	Costela com ventrecha/costela com ventresca	Produto obtido a partir da costela, mantendo-se a ventrecha (ventresca).
IX	Espalmado	Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço.
X	Espinhaço	Estrutura remanescente da extração dos filés do peixe, compreendendo a coluna vertebral, as espinhas e a musculatura aderida.
XI	Eviscerado	Peixe do qual foram removidas as vísceras.
XII	Eviscerado sem cabeça	Peixe do qual foram removidas as vísceras e a cabeça.
XIII	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.
XIV	Filé com ventrecha/filé com ventresca	Produto obtido a partir do filé, mantida a ventrecha.
XV	Filé em pedaços	Produto obtido a partir de cortes do filé.
XVI	Filé espalmado	Produto constituído por dois filés unidos pelo dorso.
XVII	Inteiro	Peixe íntegro contendo vísceras e cabeça, com ou sem nadadeiras.
XVIII	Lombo	Porção dorsal do filé, podendo estender-se, nas espécies de peixes cilíndricos, à porção ventral, considerando a espessura equivalente e removido o pedúnculo caudal.
XIX	Lombo com osso	Porção dorsal do filé de peixes teleósteos, mantendo parte da coluna vertebral e removido o pedúnculo caudal.
XX	Lombo com cartilagem	Porção dorsal do filé de peixes cartilaginosos, mantendo parte da coluna vertebral e removido o pedúnculo caudal.
XXI	Medalhão	Produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe, em formato circular.
XXII	Pedaço	Produto obtido a partir de cortes variados do peixe.
XXIII	Posta	Produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado, sem cabeça e removida a nadadeira caudal.
XXIV	Ventrecha/ventresca	Porção ventral ao filé, correspondendo à parte inferior da cavidade celômica.
XXV	Lombo em pedaços	Produto obtido a partir de cortes do lombo.
XXVI	Manta	Produto obtido por corte longitudinal do esqueleto cartilaginoso ou coluna vertebral, podendo manter os dois flancos unidos, sem cabeça, cartilagem ou espinhaço.

ANEXO II

PLANO AMOSTRAL

1. Disposições gerais

1.1. O presente Anexo estabelece os planos amostrais aplicáveis à avaliação das características sensoriais e da presença de parasitas dos produtos abrangidos por este Regulamento, bem como os respectivos critérios para aceitação de lote.

2. Unidade amostral

2.1. Para fins de aplicação deste Anexo, considera-se unidade amostral a unidade submetida à inspeção, classificada nas faixas de peso previstas nos Quadros 1 e 2, de acordo com o seu peso líquido.

3. Avaliação do lote

3.1. A conformidade do lote será determinada mediante aplicação do plano amostral correspondente ao parâmetro avaliado.

3.2. Considera-se conforme o lote cujo número de unidades defeituosas não exceda o número de aceitação estabelecido no respectivo quadro deste Anexo.

4. Níveis de inspeção

4.1. O Nível de Inspeção I aplica-se às avaliações de rotina.

4.2. O Nível de Inspeção II aplica-se aos casos de:

4.2.1. Regime de Alerta de Importação;

4.2.2. reincidência de não conformidades;

4.2.3. denúncias; ou

4.2.4. outros casos de risco aumentado, mediante decisão fundamentada do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

5. Limite de qualidade aceitável para avaliação de lote

5.1. O plano de amostragem NCA de 6,5% (AQL - 6,5), que indica o número de unidades amostrais (n) e o número de unidades defeituosas toleráveis (c) quanto às características sensoriais estabelecidas neste Regulamento, em um lote, de acordo com o peso líquido da unidade amostral, nos níveis de inspeção I e II, está previsto no Quadro 1.

Quadro 1 - Limite de Qualidade Aceitável (AQL) 6,5 para avaliação das características sensoriais e aceitação de lote

Peso líquido da unidade amostral	Tamanho do lote (nº de unidades amostrais)	Nível I - n	Nível I - c	Nível II - n	Nível II - c
Menor ou igual a 1 kg	Até 4.800	6	1	13	2
Menor ou igual a 1 kg	4.801 a 24.000	13	2	21	3
Menor ou igual a 1 kg	24.001 a 48.000	21	3	29	4
Menor ou igual a 1 kg	48.001 a 84.000	29	4	48	6
Menor ou igual a 1 kg	84.001 a 144.000	48	6	84	9
Menor ou igual a 1 kg	144.001 a 240.000	84	9	126	13
Menor ou igual a 1 kg	Mais de 240.000	126	13	200	19
Acima de 1 kg até 4,5 kg	Até 2.400	6	1	13	2
Acima de 1 kg até 4,5 kg	2.401 a 15.000	13	2	21	3
Acima de 1 kg até 4,5 kg	15.001 a 24.000	21	3	29	4
Acima de 1 kg até 4,5 kg	24.001 a 42.000	29	4	48	6
Acima de 1 kg até 4,5 kg	42.001 a 72.000	48	6	84	9
Acima de 1 kg até 4,5 kg	72.001 a 120.000	84	9	126	13
Acima de 1 kg até 4,5 kg	Mais de 120.000	126	13	200	19
Acima de 4,5 kg	Até 600	6	1	13	2
Acima de 4,5 kg	601 a 2.000	13	2	21	3
Acima de 4,5 kg	2.001 a 7.200	21	3	29	4
Acima de 4,5 kg	7.201 a 15.000	29	4	48	6
Acima de 4,5 kg	15.001 a 24.000	48	6	84	9
Acima de 4,5 kg	24.001 a 42.000	84	9	126	13
Acima de 4,5 kg	Mais de 42.000	126	13	200	19

Legenda: n = número de unidades amostrais; c = número máximo de unidades defeituosas toleradas.

5.2. O plano de amostragem NCA de 15% (AQL - 15), que indica o número de unidades amostrais (n) e o número máximo de unidades defeituosas toleradas (c) para avaliação dos defeitos decorrentes da presença de parasitas, de acordo com o peso líquido da unidade amostral, nos níveis de inspeção I e II, está previsto no Quadro 2.

Quadro 2 - Limite de Qualidade Aceitável (AQL) 15 para avaliação dos defeitos decorrentes da presença de parasitas e aceitação de lote

Peso líquido da unidade amostral	Tamanho do lote (nº de unidades amostrais)	Nível I - n	Nível I - c	Nível II - n	Nível II - c
Menor ou igual a 1 kg	Até 4.800	6	2	13	4
Menor ou igual a 1 kg	4.801 a 24.000	13	4	21	6
Menor ou igual a 1 kg	24.001 a 48.000	21	6	29	8
Menor ou igual a 1 kg	48.001 a 84.000	29	8	48	12

Menor ou igual a 1 kg	84.001 a 144.000	48	12	84	18
Menor ou igual a 1 kg	144.001 a 240.000	84	18	126	26
Menor ou igual a 1 kg	Mais de 240.000	126	26	200	38
Acima de 1 kg até 4,5 kg	Até 2.400	6	2	13	4
Acima de 1 kg até 4,5 kg	2.401 a 15.000	13	4	21	6
Acima de 1 kg até 4,5 kg	15.001 a 24.000	21	6	29	8
Acima de 1 kg até 4,5 kg	24.001 a 42.000	29	8	48	12
Acima de 1 kg até 4,5 kg	42.001 a 72.000	48	12	84	18
Acima de 1 kg até 4,5 kg	72.001 a 120.000	84	18	126	26
Acima de 1 kg até 4,5 kg	Mais de 120.000	126	26	200	38
Acima de 4,5 kg	Até 600	6	2	13	4
Acima de 4,5 kg	601 a 2.000	13	4	21	6
Acima de 4,5 kg	2.001 a 7.200	21	6	29	8
Acima de 4,5 kg	7.201 a 15.000	29	8	48	12
Acima de 4,5 kg	15.001 a 24.000	48	12	84	18
Acima de 4,5 kg	24.001 a 42.000	84	18	126	26
Acima de 4,5 kg	Mais de 42.000	126	26	200	38

Legenda: n = número de unidades amostrais; c = número máximo de unidades defeituosas toleradas.

6. Método de avaliação da presença de parasitas

6.1. A avaliação dos defeitos decorrentes da presença de parasitas de que tratam os §§ 4º a 6º do art. 14 será realizada por transiluminação, mediante exame integral e não destrutivo da unidade amostral descongelada, removida a pele quando presente, cujas porções serão dispostas sobre placa acrílica de 5 mm (cinco milímetros) de espessura e 45% (quarenta e cinco por cento) de translucidez, iluminada por fonte luminosa de 1.500 lux (mil e quinhentos lux) situada a 30 cm (trinta centímetros) acima da placa.

6.2. Os parasitas detectados serão contados e medidos, e o resultado será expresso por quilograma da unidade amostral.

ANEXO III

LIMITES CORRIGIDOS DA RELAÇÃO ENTRE O TEOR DE UMIDADE E O DE PROTEÍNA E DO TEOR MÍNIMO DE PROTEÍNA APLICÁVEIS AO FILÉ DE PEIXE CONGELADO COM ADITIVOS

1) Os limites de que trata o § 9º do art. 11 consideram o percentual máximo de 5% (cinco por cento) de incorporação de solução de tratamento previsto no § 5º do art. 11 e estão expressos no quadro a seguir.

Espécie ou grupo	Relação umidade/proteína máxima corrigida	Teor mínimo de proteína corrigido (%)
Oreochromis sp.	5,3	15,2
Família Salmonidae	5,3	16,2
Famílias Clupeidae e Scombridae	5,3	14,3
Famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae e Pleuronectidae	6,8	14,3
Demais espécies	6,3	14,3

2) Os valores do quadro foram obtidos pelas fórmulas abaixo, em que RUP0 e P0 são, respectivamente, os limites previstos nos incisos VII e VIII do caput do art. 11, e I é o percentual máximo de incorporação previsto no § 5º do art. 11, considerando-se que a solução incorporada corresponde integralmente à fração aquosa adicionada, sem contribuição para o teor de proteína, com arredondamento matemático para uma casa decimal:

Pc = P0 / (1 + I/100) e RUPc = RUP0 + I/P0, em que Pc é o teor mínimo de proteína corrigido e RUPc é a relação máxima corrigida entre o teor de umidade e o de proteína.

3) A interpretação dos resultados observará o disposto no § 8º do art. 11.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.