

NOTÍCIAS ZECA DIRCEU

Novas regras para conservas de peixes

15/12/2011

Foi decidido um novo regulamento técnico que determina a identidade e as características de qualidade e requisitos que devem apresentar as conservas de peixes para a comercialização nacional e internacional. O regulamento foi definido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e está descrito na Instrução Normativa (IN) nº 45, publicada nesta quarta-feira (14), no Diário Oficial da União (DOU).

Apesar de já serem registrados no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), alimentos como salmão, chicharro, cavallinha e bacalhau em conserva não contavam com uma norma específica. Uma das exigências definidas pelo regulamento é que a conserva de peixe deve conter, no mínimo, 50% de carne em relação ao peso líquido declarado, a IN classifica os tipos de conservas (descabeçada e eviscerada, filé, posta, pedaço e ralado).

Além disso, especifica os meios de cobertura permitidos (ao natural, ao próprio suco, com molho, em azeite ou óleo, em vinho branco, e outros). O texto também explica os requisitos que precisam ser atendidos no processamento dos produtos. A regra não se aplica a sardinhas, atuns e bonitos ou outros produtos contemplados em regulamentos específicos.

www.agricultura.gov.br