

**PERÚ****Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo****OCEX Sao Paulo/BSB****NOTA INFORMATIVA Nº 12/2017/OCEX SP/Brasília****MAPA aprueba Reglamento Técnico para pescado Congelado**

El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento – MAPA de Brasil mediante Instrucción Normativa Nº 21/2017 ha aprobado el Reglamento Técnico que establece la identidad y características de calidad que debe presentar el pescado congelado.

La publicación del Reglamento Técnico servirá también para que los procesos de registro de productos de pescado congelado, que realizan los establecimientos habilitados para exportar al Brasil, ante el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal – DIPOA del MAPA, a través de la plataforma PGA-SIGSIF, la misma que fue implementada en enero del presente año, sea de tramitación automática, cumpliendo los requerimientos técnicos establecidos en dicha norma.

Se adjunta copia de la IN 21/2017 MAPA y su traducción al español.

Brasília, 2017 Julio 04



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Documento Traducido OCEX Sao Paulo/BSB

Publicado en Diario Oficial de la Unión

7.JUN.2017

Secretaría de Defensa Agropecuaria

Instrucción Normativa Nº 21, de 31 de mayo de 2017

EL MINISTRO DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUARIA Y ABASTECIMIENTO, en uso de la atribución que le confiere el art. 87, párrafo único, inciso II, de la Constitución Federal, teniendo en cuenta lo dispuesto en la Ley Nº 1283, de 18 de diciembre de 1950, en la Ley Nº 7880, de 23 de noviembre de 1989, en el Decreto Nº 9013, de 29 de marzo de 2017, y el que consta del proceso Nº 21000.007168/2010-04, resuelve:

Art. 1º Queda aprobado el Reglamento Técnico que fija la identidad y las características de calidad que debe presentar el pescado congelado, conforme esta Instrucción Normativa y su anexo.

Art.2º Para los fines de este Reglamento, pescado congelado es todo producto obtenido de materia prima fresca, refrigerada, descongelada o congelada, de especies de peces oriundas de la pesca o de la acuicultura, sometida a congelamiento rápido en su presentación final.

Párrafo único. El congelamiento rápido que trata este artículo debe considerar los límites de temperatura de cristalización máxima y no debe ser considerado concluido hasta que la temperatura del producto haya alcanzado -18 °C (menos dieciocho grados Celcius) en el centro geométrico del producto.

Art. 3º El pescado congelado, conforme a sus componentes anatómicos, se clasifica en las siguientes formas de presentación:

I – Aletas: aletas pectorales de las rayas o tiburones incluyendo la placa basal, sus rayos cartilaginosos y su musculatura;

II – cabeza: región formada por el cráneo y los huesos operculares.

III – Costilla: porción obtenida a partir del corte sagital de la posta desde la parte posterior a la cabeza hasta el final de la cavidad visceral;

IV – Espalmado: pescado eviscerado cortado longitudinalmente a la columna vertebral, manteniendo los dos flancos unidos, preservando el espinazo.

V – Espalmado sin cabeza: pescado eviscerado sin cabeza, cortado longitudinalmente a la columna vertebral, manteniendo los dos flancos unidos, preservando el espinazo.

VI – Espinazo: estructura restante de la extracción de los filetes del pescado, comprendiendo la columna vertebral, espinas y musculatura adherida.

VII – Eviscerado: pescado del cual fueron removidas las vísceras.

VIII – Eviscerado sin cabeza: pescado del cual fueron removidas las vísceras y la cabeza.

IX – Filete: producto obtenido a partir del corte único longitudinal de la porción muscular desde la parte inmediatamente posterior a la cabeza hasta el pedúnculo caudal, en sentido paralelo a la columna vertebral;

X – Filete en pedazos: producto obtenido a partir de cortes del filete;



XI – Filete extendido: producto constituido de filetes unidos por el dorso.

XII - Entero: pescado íntegro conteniendo vísceras y cabeza, con o sin aletas.

XIII – Lomo: porción dorsal del filete, removido el pedúnculo caudal.

XIV – Lomo en pedazos: producto obtenido a partir de cortes del lomo.

XV – Medallón: producto obtenido a partir del corte del filete o lomo del pescado en formato circular.

XVI – Pedazo: producto obtenido a partir de cortes variados del pescado.

XVII – Posta: producto obtenido de cortes transversales a la columna vertebral del pescado eviscerado sin cabeza y removida la aleta caudal; y

XVIII – Vientre: porción ventral al filete, correspondiendo a la parte inferior de la cavidad celómica.

Art. 4º Es permitido el glaseado del pescado congelado, hasta el límite máximo de 12,0 % (doce por ciento) del peso neto declarado.

§1º El glaseado referido en este artículo consiste en la aplicación de agua, adicionada o no de aditivos, sobre la superficie del pescado congelado, formándose una cama protectora de hielo para evitar la oxidación y deshidratación.

§2º El agua incorporada en el proceso de glaseado no compone el peso neto declarado del producto.

Art. 5º El pescado congelado presenta como ingrediente obligatorio el pescado, no siendo permitida la utilización de ingredientes opcionales.

Art. 6º El pescado congelado debe atender a las siguientes características sensoriales:

I – superficie limpia, con pigmentación característica de la especie;

II – musculatura firme e íntegra característica de la especie, que no se desprenda fácilmente de las espinas y columna vertebral y preserve la conformación de los miómeros y mioseptos.

III – Ausencia de olor amoniacal, rancio o indicativo de putrefacción.

IV – Exudación característica de la especie;

V – No debe tener aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa o esponjosa; y

VI – Ausencia de señales de quema por frío, de deshidratación excesiva con coloración anormal amarillenta o blanquecina en la superficie.

Párrafo único. Se permite la cocción como apoyo en la evaluación de las características sensoriales establecidas.

Art. 7º El pescado congelado debe cumplir con los siguientes parámetros físico-químicos:



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Documento Traducido OCEX Sao Paulo/BSB

I – el pH de la porción muscular debe ser como máximo 7,0 (siete enteros) excluidas las especies de las familias Gadidae y Merluccidae cuyo valor debe ser como máximo 7,20 (siete enteros y veinte décimos);

II – Las bases volátiles totales inferiores (BVT) deben ser como máximo 30 mg (treinta miligramos) de nitrógeno/100g (cien gramos) de tejido muscular, excepto para:

- a) Las especies de las familias Salmonidae, Gadidae y Merluccidae que deben ser como máximo 35 mg (treinta y cinco miligramos) de nitrógeno/100g (cien gramos) de tejido muscular; y
- b) Elasmobranquios que deben ser como máximo 40 mg (cuarenta miligramos) de nitrógeno/100g (cien gramos) de tejido muscular;

III – el fósforo total debe ser como máximo 5 g (cinco gramos) de P₂O₅ (pentóxido de fósforo)/kg (kilogramo) de tejido muscular;

IV – el sodio debe ser como máximo 134 mg (ciento treinta y cuatro miligramos) de Na/100g (cien gramos) de tejido muscular.

V – el potasio debe ser como máximo 502 mg (quinientos y dos miligramos) de K/100g (cien gramos) de tejido muscular.

VI – La relación entre el contenido de humedad y de proteína en la porción muscular debe ser como máximo 6,00 (seis enteros), excepto para:

- a) *Oreochromis* sp. y las especies de las familias Salmonidae, Clupeidae y Scrombidae que debe ser como máximo 5,00 (cinco enteros); y
- b) Las especies de las familias Paralychthyidae, Ophidiidae, Serranidae y Pleuronectidae que debe ser como máximo 6,50 (seis enteros y cincuenta décimos).

VII – el límite máximo de histaminas debe ser 100 mg/kg (cien miligramos por kilogramo) de tejido muscular, tomando como base una muestra compuesta por 9 (nueve) unidades muestrales, para las especies de las familias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scrombridae, Scombrocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae y Pomatomidae, ninguna unidad muestral debe presentar un resultado superior a 200 mg/kg (doscientos miligramos por kilogramo).

Párrafo único. La relación entre el contenido de humedad y de proteína que trata el inciso VI de este artículo no se aplica a los elasmobranquios.

Art. 8º El pescado congelado debe atender a los criterios microbiológicos establecidos en el Anexo de esta Instrucción Normativa.

Art. 9º El pescado congelado debe ser mantenido bajo temperatura no superior a -18 °C (menos dieciocho grados Celsius)

Art. 10º El pescado congelado no debe contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

Art. 11º Para especímenes de pescado, en las formas de presentación entero y eviscerado, encima de 20 kg (veinte kilogramos) se permite la comercialización sin embalaje, sin perjuicio del cumplimiento de la legislación sobre rotulado.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Documento Traducido OCEX Sao Paulo/BSB

Art. 12º La denominación de venta del producto es Pescado Congelado, adicionado, independientemente del orden, de la forma de presentación y nombre común de la especie en caracteres uniformes en cuerpo y color.

§1º En el caso de embalaje conteniendo más de una especie de pescado deben ser adicionadas a la denominación de venta, independientemente del orden, la expresión “mixtura de especies” y la forma de presentación, en caracteres uniformes en cuerpo y color, siendo prohibida la referencia al nombre común o nombre científico de las especies.

§2º Para los productos los productos cuyas formas de presentación sean aquellas descritas en los incisos IX, X, XIII y XIV, del art. 3º de esta Instrucción Normativa debe constar en la etiqueta la expresión “con piel” o “sin piel”, según el caso.

§ 3º Cuando se trate de pescados congelados con uso de aditivos en el agua de glaseado debe constar en la etiqueta la expresión: “contiene (función principal y nombre completo del aditivo o función principal y número de INS del aditivo) en el agua de glaseado”.

§ 4º En el caso de producto obtenido de las especies *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, debe constar la siguiente expresión: “El consumo excesivo de esta especie puede provocar efecto laxativo”.

Art. 13º Los establecimientos tienen plazo de 180 (ciento ochenta) días, contados a partir de la fecha de publicación de esta Instrucción Normativa, para realizar las adecuaciones necesarias en el etiquetado de los productos.

Párrafo único. Los productos fabricados hasta el final del plazo de adecuación a que se refiere este artículo pueden ser comercializados hasta el fin de su plazo de vencimiento.

Art. 14º Los establecimientos tienen plazo de 90 (noventa) días, para realizar las adecuaciones necesarias para el cumplimiento de los requisitos establecidos en esta Instrucción Normativa, contados a partir de la fecha de publicación.

Art. 15º Esta Instrucción Normativa entra en vigor en la fecha de su publicación.

ANEXO

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PESCADO CONGELADO

REQUISITO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN			
	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia en 25 g	-
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i>	5	2	5×10^2	10^3
<i>E. coli</i>	5	2	11	500



II. designar gestores de contratos firmados pelo órgão com empresas fornecedoras de material ou prestadoras de serviços.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

W. MOREIRA FRANCO

PORTARIA Nº 13, DE 6 DE JUNHO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO CHEFE DA SECRETARIA-GERAL DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, incisos I e II, da Constituição Federal, os incisos I e II, § 1º, do art. 3º-A da Lei nº 10.683, de 28 de maio de 2003, e os incisos I e II do art. 1º do Anexo V do Decreto nº 9.038, de 26 de abril de 2017, e considerando o disposto no art. 23 da Instrução Normativa Conjunta MP/CGU nº 01, de 10 de maio de 2016, resolve:

Art. 1º Instituir o Comitê de Governança, Riscos e Controles, com o objetivo de adotar medidas para a sistematização de práticas relacionadas à gestão de riscos, controles internos e governança no âmbito da Secretaria-Geral da Presidência da República.

§ 1º O Comitê de Governança, Riscos e Controles será presidido pelo Ministro de Estado Chefe da Secretaria-Geral da Presidência da República e será composto pelos titulares das seguintes Unidades:

I - Secretaria-Executiva;

II - Secretaria de Administração;

III - Secretaria Especial do Programa de Parcerias de Investimentos;

IV - Secretaria Especial de Assuntos Estratégicos;

V - Secretaria Especial de Comunicação Social;

VI - Secretaria de Controle Interno; e

VII - Cerimonial

§ 2º Em seus impedimentos e nos afastamentos legais, os titulares das Secretarias serão representados por seus substitutos eventuais formalmente designados.

Art. 2º Compete ao Comitê de Governança, Riscos e Controles:

I - promover condutas e padrões de comportamentos alinhados às melhores práticas de ética e integridade aplicáveis ao setor público;

II - institucionalizar estruturas adequadas de governança, gestão de riscos e controles internos;

III - promover o desenvolvimento contínuo dos agentes públicos e incentivar a adoção de boas práticas de governança, integridade, gestão de riscos e controles internos;

IV - garantir a aderência a regulamentações, leis, códigos, normas e padrões, com vistas à condução das políticas e à prestação de serviços de interesse público;

V - promover a integração dos agentes responsáveis pela governança, pela gestão de riscos e pelos controles internos;

VI - promover a adoção de práticas que institucionalizem a responsabilidade dos agentes públicos na prestação de contas, na transparência e na efetividade das informações;

VII - aprovar políticas, diretrizes, metodologias e mecanismos para comunicação e institucionalização da gestão de riscos e dos controles internos;

VIII - supervisionar o mapeamento e a avaliação dos riscos chave que podem comprometer a prestação de serviços de interesse público;

IX - liderar e supervisionar a institucionalização da gestão de riscos e dos controles internos, oferecendo suporte necessário para sua efetiva implementação no âmbito da Secretaria-Geral da Presidência da República;

X - estabelecer limites de exposição a riscos globais do Ministério, bem com os limites de alçada ao nível de unidade, política pública, ou atividade;

XI - aprovar e supervisionar método de priorização de temas e macroprocessos para gerenciamento de riscos e implementação dos controles internos da gestão;

XII - emitir recomendação para o aprimoramento da governança, da gestão de riscos e dos controles internos; e

XIII - monitorar as recomendações e orientações deliberadas pelo Comitê.

Art. 3º O Comitê de Governança, Riscos e Controles terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da publicação desta Portaria, para analisar e aprovar a Política de Gestão de Riscos da Secretaria-Geral da Presidência da República.

§ 1º Cada risco mapeado deverá estar associado a um gestor responsável, com capacidade suficiente para avaliar a tomada de decisão sobre o tratamento adequado da situação de risco.

§ 2º São responsabilidades do gestor de riscos em sua área de atuação:

I - mapear os riscos inerentes às atividades sob sua responsabilidade;

II - garantir que o risco será gerenciado em conformidade com a Política de Gestão de Riscos da Secretaria-Geral da Presidência da República;

III - monitorar o risco e seu comportamento ao longo do tempo, avaliando se as medidas de resposta adotadas foram efetivas e se resultam na manutenção do risco em níveis adequados.

§ 3º A Política de Gestão de Riscos será revisada anualmente a fim de promover a reavaliação dos riscos identificados e o resultado das respostas definidas para cada um deles.

§ 4º A Política de Gestão de Riscos poderá ser revista a qualquer tempo, sempre que identificado um novo risco, por proposição de qualquer dos membros do comitê.

Art. 4º A Secretaria de Administração e a Secretaria de Controle Interno proverão os subsídios e orientações técnicas necessárias ao pleno desempenho das atividades do Comitê de Governança, Riscos e Controles.

Art. 5º O Comitê poderá criar grupos de trabalho para subsidiar seus trabalhos e deliberações, os quais serão designados pelo Secretário-Executivo da Secretaria-Geral da Presidência da República.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

W. MOREIRA FRANCO

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, 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 21000.007168/2010-04, resolve:

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

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

Parágrafo único. O congelamento rápido de que trata o caput deve observar os limites de temperatura de cristalização máxima e não deve ser considerado concluído até que a temperatura do produto tenha alcançado - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico do produto.

Art. 3º. O peixe congelado, em conformidade com seus componentes anatômicos, 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: 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 dorsal 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.

Art. 4º. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, 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-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.

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

Art. 5º. O peixe congelado apresenta como ingrediente obrigatório o peixe, não sendo permitida a utilização de ingredientes opcionais.

Art. 6º. O peixe congelado 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.

Parágrafo único. É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

Art. 7º. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - o pH da porção muscular deve ser no máximo de 7,00 (sete inteiros), excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae cujo valor deve ser no máximo de 7,20 (sete inteiros e vinte décimos);

II - 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;

III - o fósforo total deve ser no máximo 5 g (cinco gramas) de P₂O₅ (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular;

IV - o sódio deve ser no máximo 134 mg (cento e trinta e quatro miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;

V - o potássio deve ser no máximo 502 mg (quinhentos e dois miligramas) de K/100g (cem gramas) de tecido muscular;

VI - 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, Seranidae e Pleuronectidae que deve ser no máximo de 6,50 (seis inteiros e cinquenta décimos);

VII - 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).

Parágrafo único. A relação entre o teor de umidade e de proteína de que trata o inciso VI não se aplica aos elasmobrânquios.

Art. 8º. O peixe congelado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art. 9º. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 10. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 11. 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. 12. A denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor.

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

§3º Quando se tratar de peixes congelados com uso de aditivos na água de glaciamento deve constar na rotulagem a expressão: "contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo) na água de glaciamento".

§4º 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".

Art. 13. Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da publicação desta Instrução Normativa, para promoverem as adequações necessárias na rotulagem dos produtos.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 14. Os estabelecimentos têm o prazo de 90 (noventa) dias para promoverem as adequações necessárias para o atendimento aos requisitos estabelecidos nesta Instrução Normativa, contados da data de sua publicação.

Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

ANEXO

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PEIXE CONGELADO

REQUISITO	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO			
	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i>	5	2	5 x10 ²	10 ³
<i>E. coli</i>	5	2	11	500

PORTARIA Nº 1.175, DE 26 DE MAIO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e tendo em vista o disposto no Decreto nº 7.689, de 2 de março de 2012, na Portaria nº 249, de 13 de junho de 2012, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - MP e no Processo SEI nº 21000.020239/2017-22, resolve:

Art. 1º Delegar competência para autorizarem, em suas respectivas áreas de atuação, a celebração de novos contratos administrativos ou as prorrogações de contratos em vigor, relativos a atividades de custeio, com valores inferiores a R\$ 10.000.000,00 (dez milhões de reais), ao:

I - Secretário-Executivo;

II - Secretário de Defesa Agropecuária;

III - Secretário de Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo;

IV - Secretário de Política Agrícola;

V - Secretário de Relações Internacionais do Agronegócio;

VI - Diretor do Instituto Nacional de Meteorologia - INMET;

VII - Presidente da Companhia Nacional de Abastecimento - Conab; e

VIII - Diretor-Presidente da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa.

Art. 2º As autoridades de que trata o art. 1º desta Portaria poderão subdelegar competência, em suas áreas de atuação, na forma e limites definidos no § 2º, do art. 2º, do Decreto nº 7.689/2012.

Art. 3º Fica revogada a Portaria Ministerial nº 334, de 24 de maio de 2013.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

PORTARIA Nº 1.176, DE 26 DE MAIO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, e tendo em vista o disposto no art. 38, caput, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, no art. 8º, III, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, e no Processo Administrativo nº 21000.020239/2017-22, resolve:

Art. 1º Os processos licitatórios, de qualquer natureza, inclusive nas hipóteses de dispensa e inexigibilidade, a cargo dos órgãos da Administração Direta do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, somente poderão ser iniciados após autorização:

I - dos titulares de órgãos específicos singulares, independente de valor; ou

II - no âmbito da Secretaria-Executiva:

a)do Secretário-Executivo, nos processos que indiquem valores iguais ou superiores a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);
b)do Secretário-Executivo Adjunto, nos processos que indiquem valores inferiores a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais) e iguais ou superiores a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais);

c)do Coordenador-Geral de Recursos Logísticos e Serviços Gerais, nos processos que indiquem valores abaixo de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais); e

d)do Coordenador-Geral de Apoio às Superintendências, nos processos relativos à área de atuação das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que indiquem valores abaixo de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

§ 1º Os processos licitatórios que se refiram a obras, reformas e serviços de engenharia, de qualquer valor, serão iniciados após autorização do Secretário-Executivo.

§ 2º Não se submetem aos ditames desta Portaria os processos licitatórios que se refiram a:

a) despesas com fornecimento de água e esgoto, energia elétrica, telefonia, correios e publicações; ou

b)processos licitatórios que indiquem montante anual igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Art. 3º As solicitações de autorização prévia aos processos licitatórios, oriundas das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, deverão ser submetidas à análise preliminar da Coordenação-Geral de Apoio às Superintendências - CGAS, independentemente das instâncias fixadas no artigo 1º.

Art. 4º As solicitações de autorização prévia para licitação de bens e serviços de tecnologia da informação deverão seguir o disposto na Portaria Ministerial nº 139, de 26 de julho de 2016.

Parágrafo único. Somente após o cumprimento da condição estabelecida no caput, as solicitações serão submetidas a autorização, nos termos e limites definidos no artigo 1º desta Portaria.

Art. 5º A Secretaria-Executiva enviará às unidades da Administração Direta as informações, documentos e procedimentos necessários para as autorizações de que trata esta Portaria.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação

BLAIRO MAGGI

PORTARIA Nº 1.211, DE 26 DE MAIO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe é conferida pelo art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista a necessidade do atendimento a projetos governamentais sob a responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e o que consta do Processo SEI nº 21000.015025/2017-34, resolve:

Art. 1º Homologar, nos termos do Anexo da presente Portaria, os bens e objetos passíveis de apoio através da transferência de recursos, via contrato de repasse, operacionalizada pela Caixa Econômica Federal (CEF).

Art. 2º Para os efeitos desta Portaria, considera-se:

I - objeto: produto do contrato de repasse, observados o plano de trabalho e as suas finalidades;

II - obra de engenharia civil: construções e edificações de interesse coletivo destinadas às atividades agropecuárias, ampliações e reformas de edificações existentes, obras de estradas vicinais e obras de irrigação agrícola, destinadas a beneficiar a população rural de forma a permitir a melhoria da qualidade dos produtos ou a sua transformação, comercialização e distribuição;

III - agroindustrialização: atividade de transformação e beneficiamento de produtos agropecuários (de origem animal ou vegetal), realizada em instalação existente ou a ser construída, devendo destinar-se a apoiar o beneficiamento e a transformação da produção agropecuária e a sua comercialização de modo a agregar valor, gerar renda e oportunidades de trabalho, permitindo a aquisição de equipamentos para agroindústrias comunitárias;

IV - mecanização agrícola: atividade executada por uma ou um conjunto de máquinas, equipamentos e implementos utilizados para atenderem serviços de recuperação de solos, preparos de áreas para plantio, terraços, tratos culturais, colheita e beneficiamento de produtos agropecuários, construção, recuperação e conservação de estradas vicinais, dragagem, obras de drenagem e irrigação, permitindo a aquisição das seguintes máquinas e equipamentos agrícolas; e

V - patrulha mecanizada: composição de uma ou mais máquinas, agrícolas ou de recuperação de estradas, as quais podem ser acompanhadas de um ou mais implementos/equipamentos compatíveis com seu uso.

Art. 3º Para aprovação dos Planos de Trabalho dos Projetos Governamentais selecionados pelo MAPA, cada SFA/MAPA deverá observar a compatibilidade dos objetos propostos pelos proponentes com a relação de bens e objetos constante do anexo desta Portaria.

§ 1º Os Planos de Trabalho devem vir acompanhados de declaração do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural ou órgão municipal assemelhado, justificando a necessidade do objeto proposto.

§ 2º Os objetos devem ter sua descrição formulada de forma sucinta e objetiva.

§ 3º Em caso de obras, o objeto do contrato de repasse deverá descrever apenas um objeto, sendo admitido no projeto a existência de múltiplas unidades, desde que semelhantes entre si na sua execução e finalidade.

§ 4º Em caso de aquisição de máquinas agrícolas é permitida a aquisição de múltiplos objetos, desde que compatíveis entre si, caracterizando a formação de uma patrulha mecanizada.

Art. 4º A Secretaria de Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo - SMC, responsável pela gestão do contrato com a CEF, ficará encarregada de coletar as sugestões de inclusão ou exclusão dos bens e objetos constantes no Anexo desta Portaria e propor à Secretaria Executiva sua revisão anualmente.

Art. 5º A Secretaria Executiva, ouvidas as SFAs/MAPA, designará Grupo de Trabalho para aprovação técnica, ou não, das sugestões coletadas pela SMC.

Parágrafo único. O Grupo de Trabalho de que trata este artigo será presidido por representante da unidade central do MAPA, mediante designação da Secretaria Executiva.

Art. 6º Ficam revogadas as Portarias MAPA nº 168, de 20 de agosto de 2015, e nº 415, de 16 de fevereiro de 2017.

Art. 7º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

ANEXO

BENS E OBJETOS COMPATÍVEIS COM PROJETOS DE INFRAESTRUTURA PÚBLICA PARA O SETOR AGROPECUÁRIO

1. AÇÕES ORÇAMENTARIAS DOS PROGRAMAS 2077 e 2042 (Agropecuária Sustentável e Pesquisa e Inovações para a Agropecuária)

1.1. Aquisição de máquinas e equipamentos agrícolas

1.1.1. Tratores: de pneu, de esteira;

1.1.2. Caminhão: prancha; comboio (melosa, pipa, munck), basculante; para transporte de produtos agropecuários (carroceria baú, isotérmico e refrigerado);

1.1.3. Máquinas autopropulsadas: motoniveladora, pá carregadeira, retroescavadeira, rolo compactador, escavadeira hidráulica;

1.1.3.1. Máquinas e implementos de uso agrícola: semeadora, plantadora, transplantadora, semeador-adubador, caçamba raspadora, distribuidor de calcário, fertilizantes e sementes, espalhador de esterco, encanteirador, guincho agrícola, roçadeira, trincha agrícola.

1.1.4. Máquinas e implementos para preparo de solo: aerador, arado, cultivador, escarificador, grade, plaina agrícola, sub-solador, sulcador, terraceador.

1.1.5. Máquinas e implementos para colheita e/ou debulha de produtos agrícolas: batedora de cereais, ceifadora, colhedora, enfiadora, segadora.

1.1.6. Máquinas para pulverização agrícola: atomizador e pulverizador.

1.1.7. Reboques para uso agrícola: carreta agrícola e carreta tanque;

1.1.8. Reboques auxiliares na comercialização: trailers;

1.1.9. Máquinas e equipamentos para poda: podador, serra, tesoura hidráulica.

1.1.10. Embarcações (pequeno ou médio porte, exclusivamente para transporte de produtos agropecuários em áreas alagadas das regiões Norte e Centro-Oeste);

1.2. Construção de agroindústria e de estruturas para beneficiamento e conservação de produtos agropecuários (requer análise prévia da defesa agropecuária)

1.2.1. Construção e/ou adequação de laticínios, casa do mel, casa de farinha, entreposto de pescado, abatedouros, fábrica de sucos, polpas, conservas e doces, produção de bebidas, destilarias de etanol, usinas de biodiesel, biodigestores, processadoras de frutas e produtos do extrativismo, armazéns, silos, equipamentos para usina de produção de nitrogênio líquido.

1.3. Aquisição de máquinas e equipamentos para a agroindústria e beneficiamento de produtos agropecuários:

1.3.1. Mesa: de processamento, de classificação, de seleção;

1.3.2. Amassador, bateadeira, desintegrador, despulpadora, extrator, liquidificador, moinho, prensa;

1.3.3. Agitador, centrífuga, decantador, dosador, misturador;

1.3.4. Cortador, descascador, polidor;

1.3.5. Câmara fria, freezer, refrigerador, resfriador, tanque isotérmico, tanque de refrigeração;

1.3.6. Agitador, caldeira, centrífuga, dosador, decantador, tanque, tanques diversos, trocador de calor;

1.3.7. Resfriador, tanque isotérmico;

1.3.8. Evaporador, ventilador;

1.3.9. Embaladora, empacotadora, seladora;

1.3.10. Elevador, empilhadeira, paleteira, plataforma;

1.3.11. Esteira, transportador helicoidal;

1.3.12. Balanças industrial ou analítica;

1.3.13. Autoclave, estufa;

1.3.14. Refratômetro;

1.3.15. Gerador;

1.3.16. Pasteurizador;

1.3.17. Reservatório de água.

1.4. Adequação ou readequação de estradas vicinais

1.4.1. Implantação de obra de arte;

1.4.2. Construção, readequação e/ou recuperação de mata-burros, pontes, pavimentação (asfáltica ou polidétrica), passagem molhada e bueiros;

1.4.3. Obras de contenção de erosão;

1.4.4. Terraplanagem e cascalhamento.

1.5. Construção de laboratórios agropecuários (requer análise prévia da defesa agropecuária)

1.5.1. Construção de laboratórios de análises para fins agropecuários;

1.5.2. Aquisição e instalação de equipamentos para análises laboratoriais.