

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA)  
Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA)

Thursday, 14/09/2023

Com referência à consulta pública:

## PORTARIA SDA/MAPA Nº 832, DE 29 DE JUNHO DE 2023

O Conselho Norueguês da Pesca (CNP) apresenta seus cumprimentos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil (MAPA).

### A base jurídica da nossa entrega

Com referência ao Art. Nº 1 da PORTARIA SDA/MAPA Nº 832, DE 29 DE JUNHO DE 2023, submetido do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que apresenta a proposta de *Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, para o peixe congelado, peixe salmourado congelado e peixe salmourado congelado para conserva*.

O Art. Nº 1 convida aos organismos que têm interes na portaria de entregar suas sugestões técnicas ao MAPA no prazo de 75 dias. O prazo final será o dia 17 de setembro de 2024.

### Sugestões para a Portaria Nº 832, de 29 de junho de 2023

O Conselho Norueguês da Pesca quer apresentar respeitosamente as seguintes sugestões para a consulta publica da Portaria Nº 832, de 29 de junho de 2023.

#### A base universal dos regulamentos veterinários, sanitários e requisitos técnicos

Principalmente, os regulamentos veterinários e sanitários como também os requisitos técnicos devem seguir e ficar em concordância com o Codex Alimentarius da Organização Mundial do Comércio, sob o qual os regulamentos do SPS e TBT constituem a base regulatória.

#### Parasitas com aspecto repugnante

Com referência ao Art. 8º, VIII,:

- “ausência de infecção muscular por parasitas, com aspecto repugnante;”,

, também ao Art. 13:

“...não devem apresentar infecção muscular por parasitas com aspecto repugnante,..”,

, além disso ao Art. 13, § 2:

“A situação em que a musculatura do peixe apresente parasitas visíveis, [...] observados sem o auxílio de iluminação ou método invasivo, caracteriza aspecto repugnante”.

Para ser capaz de avaliar numa maneira homogênea a qualidade de um peixe congelado, peixe salmourado congelado e peixe salmourado congelado para conserva, a avaliação deve seguir os parâmetros determinados no Art. 13, § 1, os quais são conformes com os parâmetros no Codex STAN 190-1991, Art. 8.3.

Parâmetros que depende de um juízo particular sensorial referente à qualidade do produto: “...aspecto repugnante...”, sem especificar a quantidade das parasitas conforme ao Art. 13, § 2, ou se as parasitas estão vivas ou mortas conforme ao Codex STAN CXS 244-2004, pode causar divergência na fiscalização dependendo do fiscal responsável do relatório de verificação agropecuária.

Os requerimentos para produtos congelados no Codex STAN 190-1991 e no Codex STAN 165-1989 não incluem parâmetros à base de juízos particulares sensoriais, nem para o peixe inteiro congelado, eviscerado ou não eviscerado, no Codex STAN 36-1981.

### O teor de sódio

Com referência ao Art. 10, IV:

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

Nós queremos referir ao relatório científico do Nofima: *O teor de sal em arenques* (ISBN 978-82-8296-751-8), que apresenta resultados sobre como o teor de sal em arenques se altera durante a captura e o manuseio do pescado.

Conforme à figura N°3, página 10, aproximadamente 80% do arenque norueguês congelado apresentado como produto natural, ficariam excluídos por meter um limite máximo do teor de sódio no 188mg (cento e oitenta e oito miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular.

A variação do teor de sódio no arenque norueguês deve-se na estação do ano, na maneira de pescar, no manuseio do pescado, no carregamento e descarregamento das capturas, e também no fator fundamental pro impacto do teor do sal: o resfriamento RSW (água do mar refrigerada).

O Conselho Norueguês da Pesca pede com gentileza que o MAPA leva em consideração os fatores que o Nofima apresenta no seu relatório, uma vez que o arenque norueguês congelado natural será um produto que pertence baixo os requisitos da Portaria 832/2023.

### Conclusão

O Conselho Norueguês da Pesca agradece ao MAPA pela oportunidade de compartilhar nossas sugestões referente ao Portaria 832/2023.

Antes de concluir, nós queremos fazer referência às sugestões entregadas pela Autoridade Norueguesa de Alimentação, pelo Ministério de Comercio, Indústria e Pesca da Noruega, e, pela Federação Norueguesa de Pesca, que suportam nossos comentários.

O Conselho Norueguês da Pesca está sempre à disposição de vocês para qualquer consulta. Muito obrigado.

---

#### Øystein Valanes

Departamento do Acesso do mercado

+47 918 20 659

[seafood.no](http://seafood.no)

**NORWEGIAN  
SEAFOOD COUNCIL**

Proudly representing  
Seafood from Norway



