

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

## GABINETE DO MINISTRO

Portaria n.º 795 de 5 de novembro de 1979

O Ministro de Estado DA AGRICULTURA, no uso de suas atribuições, e tendo em vista o que dispõem os artigos 39, do Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967, e 1º, do Decreto nº 69.502, de 05 de novembro de 1971,

### R E S O L V E:

Art. 1º - Aprovar a classificação de pescado e seus produtos, em todo o Território Nacional, de acordo com as especificações a serem publicadas, para cada espécie, visando a atender à implantação da Política de Garantia de Preços Mínimos da Comissão de Financiamento da Produção - CFP.

Art. 2º - Esta Portaria será aplicada, em caráter provisório, até que sejam completados os padrões mais abrangentes para o enquadramento de cada espécie e seus produtos na presente classificação.

Parágrafo único - As espécies de pescado, de volume comercial significativo, que não foram enquadradas na classificação ora estabelecida, serão posteriormente incluídas, após a conclusão de estudos elaborados por Grupo de Trabalho constituído nesta data.

Art. 3º - Os padrões, e suas normas de aplicação, das espécies consideradas para esta classificação, serão publicados em separado.

ANGELO AMAURY STABILE

### PADRÃO PROVISÓRIO PARA PESCADA-OLHUDA E SEUS PRODUTOS

#### 1. OBJETIVO

- 1.1 Este Padrão tem por objetivo fixar, em caráter provisório, as condições exigidas para classificação e comercialização da Pescada - Olhuda e seus produtos no mercado interno.
- 1.2 Este Padrão visa atender, especificamente, as necessidades do amparo ao pescado na Política de Garantia de Preços Mínimos, estabelecida pelo Governo Federal através da Comissão de Financiamento da Produção (CFP-MA).

#### 2. Para a elaboração deste Padrão, foram observados:

- a. Decreto-Lei nº 200, de 25.02.67;
- b. Lei nº 5.066, de 11.12.73;
- c. Decreto nº 30.691, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº .... 1.255, de 25.06.62 (Regulamento de Inspeção e Sanitária de Produtos de Origem Animal).

#### 3. DEFINIÇÃO

Para os efeitos deste Padrão, o termo "PESCADA-OLHUDA" compreende os peixes do gênero Cynoscion Striatus explorados comercialmente no mercado interno.

4.

#### APRESENTAÇÃO

As principais formas de apresentação sob as quais a PESCADA-OLHUDA pode ser comercializada são as seguintes:

- a. Fresca
- b. Congelada
- c. Curada

5.

#### PESCADA-OLHUDA

5.1.

##### DEFINIÇÃO

Entende-se por PESCADA-OLHUDA FRESCA, a Pescada-Olhuda conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado). As denominações RESFRIADA e REFRIGERADA devem ser entendidas como sinônimo de FRESCA.

5.2.

##### APRESENTAÇÃO

Quanto a sua forma de apresentação, a Pescada-Olhuda Fresca será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada
- c. Em postas
- d. Em filês

5.2.1.

Entende-se por Pescada-Olhuda Fresca Inteira, a Pescada-Olhuda inteira, lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.2.

Entende-se por Pescada-Olhuda Fresca Eviscerada, o produto constituído pela Pescada-Olhuda eviscerada, com ou sem cabeça, lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.3.

Entende-se por Pescada-Olhuda Fresca em Postas, o produto constituído de porções de Pescada-Olhuda cortadas transversalmente à espinha dorsal, de espessura uniforme, lavadas, devidamente acondicionadas, conservadas em gelo e/ou pela refrigeração mecânica à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.4.

Entende-se por Filê de Pescada-Olhuda Fresca, o produto constituído de porções musculares longitudinais de Pescada-Olhuda, cortadas no sentido da espinha dorsal, com ou sem pele, com ou sem espinha, lavadas, devidamente acondicionadas, conservadas em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.4.1.

Quanto à presença de pele e espinha, o Filê de Pescada-Olhuda será classificado nos seguintes tipos:

- a. Com pele e com espinhas
- b. Com pele e sem espinhas
- c. Sem pele e com espinhas
- d. Sem pele e sem espinhas

5.3.

##### ESTADO DE CONSERVAÇÃO

5.3.1.

Quanto ao seu estado de conservação, a Pescada-Olhuda Fresca, classifica-se nos seguintes tipos:

- a. Primeira Qualidade
- b. Segunda Qualidade
- c. Terceira Qualidade

5.3.2.

A Pescada-Olhuda Fresca de Primeira Qualidade, deve possuir as seguintes características físicas:

- a. superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- b. olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c. guelras róseas ou avermelhadas, úmidas e brilhantes, com odor natural próprio e suave, lembrando algas marinhas;
- d. ventre roliço, firme, ânus fechado;
- e. escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne firme, consistência elástica, não deixando impressão de radoura à pressão dos dedos, de cor própria;
- g. vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, próprios da espécie, sem qualquer característica anormal.

A Pescada-Olhuda Fresca de Segunda Qualidade, deve possuir as seguintes características físicas:

- a. superfície do corpo pode apresentar-se revestida por muco transparente ou semi-leitoso, brilho superficial esmaecido;
- b. olhos perdendo a transparência e brilho, tendendo a côncavos;
- c. guelras róseas ou avermelhadas, com tendência a perda desta coloração ou seu escurecimento; presença de muco; perda do odor natural, aparecimento de odores de peixe, frutas e/ou iodofórmio;
- d. ventre frouxo, o ânus apresenta-se aberto, permitindo a saída parcial do intestino;
- e. escamas sem brilho, pouco aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne perdendo sua consistência firme e elástica, deixando a impressão dos dedos, coloração mais escura;
- g. vísceras íntegras, diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, com perda de suas propriedades naturais, porém, sem qualquer característica desagradável.

A Pescada-Olhuda Fresca de Terceira Qualidade é aquela que apresenta as seguintes condições:

- a. superfície do corpo com aspecto sujo, ressequida ou coberta de muco amarelo copioso, sem brilho;
- b. olhos opacos, sem brilho, leitosos, côncavos;
- c. guelras cinza-escuro ou acastanhado, cobertas de muco cinzento ou amarelado; cheiro forte e desagradável à peixe, amônia (urina), água estagnada, fezes ou podre;
- d. ventre inchado ou murcho, flácido, rompido, deixando ver as vísceras, ânus aberto dando passagem ao intestino;
- e. escamas sem brilho, soltando-se da pele com facilidade;
- f. carne frouxa, sem consistência, leitosa ou normalmente escurida, afunda facilmente à pressão dos dedos;
- g. vísceras liquefeitas, não diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, nitidamente desagradável, repugnantes, lembrando amônia (urina), água estagnada, fezes, podre.

## 5.4.

TAMANHO

A Pescada-Olhuda Fresca Inteira e Eviscerada (COM CABEÇA), será classificada, segundo seu tamanho (comprimento), em:

## 5.4.1.

- Tipo 1 - acima de 35 cm. de comprimento.  
Tipo 2 - até 35 cm. de comprimento.

## 6.

PESCADA-OLHUDA CONGELADA

## 6.1.

DEFINIÇÃO

Entende-se por Pescada-Olhuda Congelada a Pescada-Olhuda tratada por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida em câmara frigorífica a -20°C (menos vinte graus centígrados).

## 6.2.

APRESENTAÇÃO

Quanto a forma de apresentação, a Pescada-Olhuda Congelada será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada
- c. Em postas
- d. Em filés

## 6.2.1.

Entende-se por Pescada-Olhuda Congelada Inteira a Pescada - Olhuda inteira com cabeça e vísceras, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

## 6.2.2.

Entende-se por Pescada-Olhuda Congelada Eviscerada a Pescada- Olhuda eviscerada, descabeçada ou não, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

## 6.2.3.

Entende-se por Pescada-Olhuda Congelada em Postas o produto constituído de porções de Pescada-Olhuda cortadas transversalmente à espinha dorsal, de espessura uniforme, lavadas, congeladas e devidamente acondicionadas.

## 6.2.4.

Entende-se por Filé de Pescada-Olhuda Congelada o produto constituído de porções musculares longitudinais de Pescada-Olhuda cortadas

no sentido da espinha dorsal, com ou sem espinhas, lavadas, congeladas e devidamente acondicionadas.

- 6.2.4.1. Quanto à presença de pele e espinhas, o Filé de Pescada-Olhuda Congelada pode ser comercializado sob as seguintes formas:
  - a. Com pele e com espinhas
  - b. Com pele e sem espinhas
  - c. Sem pele e com espinhas
  - d. Sem pele e sem espinhas

7. PESCADA-OLHUDA CURADA

7.1. Entende-se por Pescada-Olhuda Curada o produto derivado da Pescada-Olhuda submetida à cura úmida ou seca pelo cloreto de sódio, por tempo variável, submetida ou não à prensagem posterior, dessecada ou não e devidamente acondicionada.

7.1.1. A Pescada-Olhuda Curada será classificada nos seguintes tipos:

- a. Salgada
- b. Prensada
- c. Salgada-seca

7.1.2. Entende-se por Pescada-Olhuda Salgada a Pescada-Olhuda descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio e devidamente acondicionada.

7.1.3. Entende-se por Pescada-Olhuda Prensada a Pescada-Olhuda descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio, prensada e devidamente acondicionada. A Pescada-Olhuda Prensada não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

7.1.4. Entende-se por Pescada-Olhuda Salgada-Seca, a Pescada-Olhuda descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada, dessecada naturalmente ou artificialmente, e devidamente acondicionada. A Pescada-Olhuda Salgada-Seca não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

②

PADRÃO PROVISÓRIO PARA A ENCHOVA E SEUS PRODUTOS

1. OBJETIVO

- 1.1 - Este padrão tem por objetivo fixar, em caráter provisório, as condições exigíveis para a classificação e comercialização da ENCHOVA e seus produtos no mercado interno.
- 1.2 - Este padrão visa atender, especificamente, às necessidades do amparo ao pescado na Política de Garantia de Preços Mínimos, estabelecida pelo Governo Federal através da Comissão de Financiamento da Produção (CFP-MA).

2. REFERÊNCIAS

- 2.1 - Para a elaboração deste padrão, foram observados:
  - a. Decreto-lei nº 200, de 25.02.67;
  - b. Lei nº 5.966, de 11.12.73;
  - c. Decreto-lei nº 30.691, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62 (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal).

3. DEFINIÇÃO

Para os efeitos deste PADRÃO, o termo ENCHOVA compreende os peixes da espécie Pomatomus saltatrix.

4. APRESENTAÇÃO

As principais formas de apresentação sob as quais a ENCHOVA pode ser comercializada são as seguintes:

- a. Fresca
- b. Congelada
- c. Em conserva
- d. Curada

## 5. ENCHOVA FRESCA

### 5.1 - DEFINIÇÃO:

Entende-se por ENCHOVA FRESCA a Enchova conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado). As denominações RESFRIADA e REFRIGERADA devem ser entendidas como sinônimo de FRESCA.

### 5.2 - APRESENTAÇÃO

Quanto à forma de apresentação, a ENCHOVA FRESCA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada

5.2.1 - Entende-se por ENCHOVA FRESCA INTEIRA a Enchova inteira lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.2 - Entende-se por ENCHOVA FRESCA EVISCERADA o produto constituído pela Enchova eviscerada, com ou sem cabeça, lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura de 0°C (zero grau centígrado).

### 5.3 - ESTADO DE CONSERVAÇÃO

Quanto ao seu estado de conservação, a ENCHOVA FRESCA classifica-se nos seguintes tipos:

- a. Primeira Qualidade
- b. Segunda Qualidade
- c. Terceira Qualidade

5.3.2 - A ENCHOVA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- b. olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c. guelras róseas ao vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave, lembrando algas marinhas;
- d. ventre roliço, firme, ânus fechado;
- e. escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne firme, consistência elástica, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos, de cor própria;
- g. vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, próprios da espécie, sem qualquer característica anormal.

5.3.3 - A ENCHOVA FRESCA DE SEGUNDA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. a superfície do corpo pode apresentar-se revestida por muco transparente ou semi-leitoso, brilho superficial esmaecido;
- b. olhos perdendo a transparência e brilho, tendendo a côncavos;

- c. guelras róseas ou avermelhadas, com tendência a perda desta coloração ou seu escurecimento; presença de muco; perda do odor natural, aparecimento de odores a peixe, fruta e/ou ranço.
- d. ventre frouxo; o ânus pode apresentar-se aberto, permitindo a saída parcial do intestino;
- e. escamas sem brilho, pouco aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne perdendo sua consistência firme e elástica, deixando a impressão dos dedos, coloração mais escura;
- g. vísceras íntegras, diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, com perda de suas propriedades naturais, porém, sem qualquer característica desagradável.

5.3.4 - A ENCHOVA FRESCA DE TERCEIRA QUALIDADE é aquela que apresenta as seguintes condições:

- a. superfície do corpo com aspecto sujo, ressequido ou coberto de muco amarelo copioso; sem brilho;
- b. olhos opacos, sem brilho, leitosos, com cavos;
- c. guelras cinza-escuro ou acastanhado, cobertas de muco cinzento ou amarelado; cheiro forte e desagradável à peixe, amônia (urina), água estagnada, fezes, podre e/ou ranço intenso;
- d. ventre inchado ou murcho, flácido, rompido, deixando ver as vísceras; ânus aberto dando passagem ao intestino;
- e. escamas sem brilho, soltando-se da pele com facilidade;
- f. carne frouxa, sem consistência, leitosa, anormalmente escurecida, afunda facilmente à pressão dos dedos;
- g. vísceras liquefeitas, não diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, nitidamente desagradáveis, repugnantes, lembrando amônia (urina), água estagnada, fezes, podre e/ou ranço intenso.

#### 5.4 - TAMANHO

A ENCHOVA FRESCA INTEIRA E EVISCERADA (com cabeça) será classificada, segundo seu tamanho (comprimento), nos seguintes tipos:

- a. Pequena - entre 30 e 35 cm
- b. Grande - acima de 35 cm.

### 6. ENCHOVA CONGELADA

#### 6.1 - DEFINIÇÃO

Entende-se por ENCHOVA CONGELADA a Enchova tratada por processos adequados de congelamento, em temperaturas não superiores a -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida em câmara frigorífica a -20°C (menos vinte graus centígrados).

#### 6.2 - APRESENTAÇÃO:

Quanto à forma de apresentação, a Enchova Congelada será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada

- 8.2.1 - Entende-se por ENCHOVA CONGELADA INTEIRA a Enchova Inteira, com cabeça e vísceras, lavada, congelada e devidamente acondicionada.
- 8.2.2 - Entende-se por ENCHOVA CONGELADA EVISCERADA a Enchova eviscerada, ou não, lavada, conge congelada e devidamente acondicionada.

ENCHOVA EM CONSERVA

1 - DEFINIÇÃO

Entende-se por ENCHOVA EM CONSERVA o pescado elaborado a partir de porções de Enchova íntegra, prê-cozidas, acondicionadas em líquido de cobertura apropriado, envasadas em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados industrialmente.

2.2 - APRESENTAÇÃO

A ENCHOVA EM CONSERVA será classificada, segundo sua apresentação, em dois tipos:

- a. com pele e com espinhas
- b. sem pele e sem espinhas

ENCHOVA CURADA

8.1 - DEFINIÇÃO

Entende-se por ENCHOVA CURADA o produto derivado da Enchova submetida à cura úmida ou seca pelo cloreto de sódio, por tempo variável, submetida ou não à prensagem posterior, dessecada ou não e devidamente acondicionada.

8.2 - APRESENTAÇÃO

A ENCHOVA CURADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. algada
- b. Prensada
- c. Salgada-seca

8.2.1 - Entende-se por ENCHOVA SALGADA a Enchova descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sôsódio e devidamente acondicionado.

8.2.2 - Entende-se por ENCHOVA PRENSADA a Enchova descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio, prensada e devidamente acondicionada. A ENCHOVA PRENSADA não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

8.2.3 - Entende-se por ENCHOVA SALGADA-SECA a Enchova descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada e devidamente acondicionada. A ENCHOVA SALGADA-SECA não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

PADRÃO PROVISÓRIO PARA A CASTANHA E SEUS PRODUTOS  
OBJETIVO

Este padrão tem por objetivo fixar, em caráter provisório, as condições exigíveis para a classificação e co-

comercialização da castanha e seus produtos no mercado interno.

- 1.2. Este padrão visa atender, especificamente, às necessidades do amparo ao pescado na Política de Garantia de Preços Mínimos, estabelecida pelo Governo Federal através da Comissão de Financiamento da Produção (CFP-MA).

## 2. REFERÊNCIAS

- 2.1 Para a elaboração deste padrão foram observados:
- a. Decreto-lei nº 200, de 25.02.67.
  - b. Lei nº 5.966, de 11.12.73.
  - c. Decreto-lei nº 30.691, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62 (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal).

## 3. DEFINIÇÃO

Para os efeitos deste PADRÃO, o termo CASTANHA compreende os peixes do gênero Umbrina explorados comercialmente no mercado interno.

## 4. APRESENTAÇÃO

As principais formas de apresentação sob as quais a CASTANHA pode ser comercializada são as seguintes:

- a. Fresca
- b. Congelada
- c. Em conserva
- d. Curada

## 5. CASTANHA FRESCA

### 5.1. Definição

Entende-se por CASTANHA FRESCA a castanha conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado). As denominações RESFRIADA e REFRIGERADA devem ser encendidas como sinônimo de FRESCA.

### 5.2. Apresentação

Quanto à forma de apresentação, a CASTANHA FRESCA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada
- c. Em postas
- d. Em filês

- 5.2.1. Entende-se por CASTANHA FRESCA INTEIRA a castanha inteira, lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

- 5.2.2. Entende-se por CASTANHA FRESCA EVISCERADA o produto constituído pela castanha eviscerada, com ou sem cabeça, lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura de 0°C (zero grau centígrado).

3.3.1. Quando se trata de CASTANHA FRESCA EM POSTAS o produto consiste em porções de porções de castanha cortadas transversalmente à espinha dorsal, de espessura uniforme, lavadas, devidamente acondicionadas, conservadas em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

3.3.2. Quando se trata de FILE DE CASTANHA FRESCA o produto consiste em porções musculares longitudinais de castanha cortadas no sentido da espinha dorsal, com ou sem pele, com ou sem espinhas, lavadas, devidamente acondicionadas, conservadas em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

3.3.2.1. Quanto à presença de pele e espinhas, o FILE DE CASTANHA FRESCA será classificado nos seguintes tipos:

- a. Com pele e com espinhas
- b. Com pele e sem espinhas
- c. Sem pele e com espinhas
- d. Sem pele e sem espinhas

### 3. ESTADO DE CONSERVAÇÃO

3.3.1. Quanto ao seu estado de conservação, a CASTANHA FRESCA classifica-se nos seguintes tipos:

- a. Primeira Qualidade
- b. Segunda Qualidade
- c. Terceira Qualidade

3.3.2. A CASTANHA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico.
- b. Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c. Gueiras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave, lembrando algas marinhas;
- d. Ventre roliço, firme, ânus fechado;
- e. Escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras;
- f. Carne firme, consistência elástica, não deixando impressão douradura à pressão dos dedos, de cor própria;
- g. Visceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h. Sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, próprios da espécie, sem qualquer característica anormal;

3.3.3. A CASTANHA FRESCA DE SEGUNDA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. Superfície do corpo pode apresentar-se revestida por muco transparente ou semi-leitoso, brilho superficial esmaecido;
- b. Olhos perdendo a transparência e brilho, tendendo a côncavos;
- c. Gueiras róseas ou avermelhadas, com tendência a perda desta coloração ou seu escurecimento; presença

de muco; perda do odor natural, aparecimento de odores a peixe, fruta e/ou iodoformio;

- d. Ventre frouxo; o ânus apresenta-se aberto, permitindo a saída parcial do intestino;
- e. Escamas sem brilho, pouco aderente à pele e nadadeiras;
- f. Carne perdendo sua consistência firme e elástica, deixando a impressão dos dedos, coloração mais escura;
- g. Vísceras íntegras, diferenciadas;
- h. Sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, com perda de suas propriedades naturais, porém, sem qualquer característica desagradável.

5.3.4. A CASTANHA FRESCA DE TERCEIRA QUALIDADE é aquela que apresenta as seguintes condições:

- a. Superfície do corpo com aspecto sujo, ressequido ou coberta de muco amarelo copioso, sem brilho;
- b. Olhos opacos, sem brilho, leitoso, côncavos;
- c. Guelras cinza-escuro ou acastanhado, cobertas de muco cinzento ou amarelado; cheiro forte e desagradável a peixe, amônia (urina) água estagnada, fezes ou podre;
- d. Ventre inchado ou murcho, flácido, rompido, deixando ver as vísceras, ânus aberto dando passagem ao intestino;
- e. Escamas sem brilho, soltando-se da pele com facilidade;
- f. Carne frouxa, sem consistência, leitosa ou anormalmente escurecida, afunda facilmente à pressão dos dedos;
- g. Vísceras liquefeitas, não diferenciadas;
- h. Sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, nitidamente desagradáveis, repugnantes, lembrando amônia (urina) água estagnada, fezes podre.

#### 5.4. Tamanho

A CASTANHA FRESCA INTEIRA e EVISCERADA (COM CABEÇA) será classificada, segundo seu tamanho (comprimento), nos seguintes tipos:-

- a. Pequena - entre 15 e 25 cm.
- b. Grande - acima de 25 cm.

#### 6. CASTANHA CONGELADA

##### 6.1. Definição

Entende-se por CASTANHA CONGELADA a castanha tratada por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-35^{\circ}\text{C}$  (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida em câmara frigorífica a  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos vinte graus centígrados).

##### 6.2. Apresentação

Quanto à forma de apresentação, a CASTANHA CONGELADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada

Entende-se por CASTANHA CONGELADA INTEIRA a castanha inteira, com cabeça e vísceras, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

Entende-se por CASTANHA CONGELADA EVISCERADA a castanha inteira, descabeçada ou não, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

Entende-se por CASTANHA CONGELADA EM POSTAS o produto constituído de porções de castanha cortadas transversalmente à espinha dorsal, de espessura uniforme, lavadas, congeladas e devidamente acondicionadas.

Entende-se por FILE DE CASTANHA CONGELADA o produto constituído de porções musculares longitudinais de castanha cortadas no sentido da espinha dorsal, com ou sem pele, com ou sem espinhas, lavadas, congeladas e devidamente acondicionadas.

4.1. Quanto à presença de pele e espinhas, o FILE DE CASTANHA CONGELADA pode ser comercializado sob as seguintes formas:

- a. Com pele e com espinhas
- b. Com pele e sem espinhas
- c. Sem pele e com espinhas
- d. Sem pele e sem espinhas

#### CASTANHA EM CONSERVA

Entende-se por CASTANHA EM CONSERVA o produto elaborado a partir de porções de castanha íntegra, pré-cozida, acondicionadas em líquido de cobertura apropriado, envasadas em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados industrialmente.

#### CASTANHA CURADA

Entende-se por CASTANHA CURADA o produto derivado da castanha submetida à cura úmida ou seca pelo cloreto de sódio, por tempo variável, submetida ou não à prensagem posterior, dessecada ou não e devidamente acondicionada.

5.1.1. A CASTANHA CURADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Salgada
- b. Prensada
- c. Salgada-seca

5.1.2. Entende-se por CASTANHA SALGADA a castanha descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio e devidamente acondicionada.

5.1.3. Entende-se por CASTANHA PRENSADA a castanha descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio, prensada e devidamente acondicionada. A CASTANHA PRENSADA não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

5.1.4. Entende-se por CASTANHA SALGADA-SECA a castanha descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada, dessecada naturalmente ou artificialmente, e devidamente acondicionada. A Castanha Salgada-Seca não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de

PADRÃO PROVISÓRIO PARA A CAVALINHA E SEUS PRODUTOS

1. OBJETIVO.

- 1.1. Este padrão tem por objetivo fixar, em caráter provisório, as condições exigíveis para classificação e comercialização da CAVALINHA e seus produtos no mercado interno.
- 1.2. Este padrão visa atender, especificamente, às necessidades de amparo ao pescador na Política de Garantia de Preços Mínimos, estabelecida pelo Governo Federal através da Comissão de Financiamento da Produção (CFP-MA).

2. REFERÊNCIAS.

- 2.1. Para a elaboração deste padrão, foram observados:
  - a. Decreto-lei nº 200, de 25.02.67.
  - b. Lei nº 5.966, de 11 de dezembro de 1973.
  - c. Decreto-lei nº 30.691, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62 (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal).

3. DEFINIÇÃO.

Para efeito deste padrão, o termo CAVALINHA compreende os peixes do gênero Scomber, explorados comercialmente no mercado interno.

4. APRESENTAÇÃO.

As principais formas de apresentação sob as quais a CAVALINHA pode ser comercializada são as seguintes:

- a. Fresca
- b. Congelada
- c. Em Conserva

5. CAVALINHA FRESCA.

5.1. Definição.

Entende-se por CAVALINHA FRESCA a cavalinha conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado). As denominações RESFRIADA e REFRIGERADA devem ser entendidas como sinônimo de FRESCA.

5.2. Apresentação.

Quanto à forma de apresentação, a CAVALINHA FRESCA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada

5.2.1. Entende-se por CAVALINHA FRESCA INTEIRA a cavalinha inteira, lavada, conservada em gelo e/ou refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.2. Entende-se por CAVALINHA FRESCA EVISCERADA a cavalinha eviscerada, descabeçada, lavada, conservada em gelo e/ou refrigeração mecânica, à temperatura de 0°C (zero grau centígrado).

5.3. Estado de Conservação.

Quanto ao seu estado de conservação, a CAVALINHA FRESCA classifica-se comercialmente nos seguintes tipos:

- a. Primeira Qualidade
- b. Segunda Qualidade

5.3.1. A CAVALINHA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. Superfície do corpo limpa, com brilho metálico;
- b. Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

- 1. Guelras róseas ou vermelhas, úmidas, brilhantes, com odor natural, grêso e suave, lembrando algas marinhas;
- 2. Ventre sólido, firme; ânus fechado;
- 3. Pele com brilho metálico, íntegra, bem aderente à carne;
- 4. Carne firme, consistência elástica, de cor própria, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- 5. Visceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- 6. Sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, próprios da espécie, sem qualquer característica anormal.

5. CAVALINHA FRESCA DE SEGUNDA QUALIDADE é aquela que apresenta as seguintes características físicas:

- a. Superfície do corpo com aspecto sujo, ressequida ou coberta de muco amarelado copioso, sem brilho;
- b. Olhos opacos, leitosos, côncavos, com mancha circular negra em torno das órbitas;
- c. Guelras cinza-escuro ou acastanhado, cobertas de muco cinzento ou amarelado, cheiro forte e desagradável a peixe, amônia (urina), água estagnada, fezes, podre e/ou ranço intenso;
- d. Ventre inchado ou murcho, flácido, rompido, deixando ver suas vísceras; ânus aberto dando passagem ao intestino;
- e. Pele sem brilho, opaca, com muco pegajoso;
- f. Carne frouxa, sem consistência, anormalmente escurecida, afunda facilmente à pressão dos dedos;
- g. Vísceras liquefeitas, não diferenciadas;
- h. Sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, nitidamente desagradáveis, repugnantes, lembrando amônia (urina), água estagnada, fezes, podre e/ou ranço acentuado.

6. CAVALINHA CONGELADA.

6.1. Definição.

Entende-se por CAVALINHA CONGELADA a cavalinha tratada por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida em câmara frigorífica a -20°C (menos vinte graus centígrados).

6.2. Apresentação.

Quanto à forma de apresentação, a CAVALINHA CONGELADA será classificada nos seguintes tipos:

- 1. Cavalinha Congelada Inteira
- 2. Cavalinha Congelada Eviscerada

1. Entende-se por CAVALINHA CONGELADA INTEIRA a cavalinha inteira, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

2. Entende-se por CAVALINHA CONGELADA EVISCERADA a cavalinha lavada, eviscerada, descabeçada, congelada e devidamente acondicionada.

7. CAVALINHA EM CONSERVA.

7.1. Definição.

Entende-se por CAVALINHA EM CONSERVA o produto elaborado a partir de Cavalinha íntegra, pré-cozida ou não, acondicionada em líquido de cobertura apropriado, envasada em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados industrialmente.

7.2. Apresentação.

7.2.1. Quanto à forma de apresentação, a CAVALINHA EM CONSERVA será classificada em dois tipos:

- a. Com pele e com espinhas
- b. Sem pele e sem espinhas

7.2.2. Quanto ao líquido de cobertura, a CAVALINHA EM CONSERVA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Ao Natural
- b. Em Óleo Comestível
- c. Em Molho de Tomate
- d. Produtos Especiais

- 7.2.2.1. Entende-se por CAVALINHA EM CONSERVA AO NATURAL o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.
- 7.2.2.2. Entende-se por CAVALINHA EM CONSERVA EM ÓLEO COMESTÍVEL o produto que tenha por líquido de cobertura um óleo comestível, ou a mistura de vários óleos comestíveis, adicionado ou não de substâncias aromáticas.
- 7.2.2.3. Entende-se por CAVALINHA EM CONSERVA EM MOLHO DE TOMATE o produto que tenha por líquido de cobertura molho de tomate com base em meio aquoso ou gorduroso, sendo que o molho de tomate deverá participar na proporção mínima de 30% (trinta por cento).
- 7.2.2.4. Entende-se por PRODUTO ESPECIAL PARA A CAVALINHA EM CONSERVA o produto que tenha como líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, vinho branco, vinagre ou qualquer outro ingrediente, adicionado de substâncias aromáticas e/ou condimentos, desde que aprovados pela legislação vigente.

5

#### PADRÃO PROVISÓRIO PARA A TAINHA E SEUS PRODUTOS

##### 1. OBJETIVO.

- 1.1. Este padrão tem por objetivo fixar, em caráter provisório, as condições exigíveis para a classificação da Tainha e seus produtos no mercado interno.
- 1.2. Este padrão visa a atender, especificamente, às necessidades do amparo ao pescado na política de garantia de Preços Mínimos estabelecida pelo Governo Federal através da Comissão de Financiamento da Produção (CFP-MA).

##### 2. REFERÊNCIAS.

- 2.1. Para a elaboração deste padrão, foram observados:
- a. Decreto-lei nº 200, de 25.02.67.
  - b. Lei nº 5.966, de 11.12.73.
  - c. Decreto-lei nº 30.691, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62 (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal).

##### 3. DEFINIÇÃO.

Para os efeitos deste padrão, o termo TAINHA compreende os peixes do gênero Mugil, explorados comercialmente no mercado interno.

##### 4. APRESENTAÇÃO.

As principais formas de apresentação sob as quais a tainha pode ser comercializada são as seguintes:

- a. Fresca;
- b. Congelada;
- c. Em conserva;
- d. Curada.

##### 5. TAINHA FRESCA.

###### 5.1. DEFINIÇÃO.

Entende-se por TAINHA FRESCA a Tainha conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado). As denominações RESFRIADA e REFRIGERADA devem ser entendidas como sinônimo de FRESCA.

###### 5.2. APRESENTAÇÃO.

Quanto à forma de apresentação, a TAINHA FRESCA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira;
- b. Eviscerada.

... e Tainha fresca é aquela que apresenta as seguintes características físicas:

... e produto contido pela Tainha encoberta, ou em sacos plásticos, lavada, conservada em gelo e/ou por refrigeração mecânica, à temperatura de 0°C a 4°C para conservação.

Quanto ao seu estado de conservação a TAINHA FRESCA clasifica-se em seguintes tipos:

- a. Primeira Qualidade;
- b. Segunda Qualidade;
- c. Terceira Qualidade.

5.3.3. A TAINHA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. superfície do corpo limpa, com brilho metálico;
- b. olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c. guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave, lembrando algas marinhas;
- d. ventre roliço, firme; ânus fechado;
- e. escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne firme, consistência elástica, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos, de cor própria;
- g. vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, próprios da espécie, sem qualquer característica anormal.

5.3.3. A TAINHA FRESCA DE SEGUNDA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. a superfície do corpo pode apresentar-se revestida por muco transparente ou semi-leitoso, brilho superficial esmaecido;
- b. olhos perdendo a transparência e brilho, tendendo a côncavos;
- c. guelras róseas ou avermelhadas, com tendência à perda desta coloração ou seu escurecimento; presença de muco; perda do odor natural, aparecimento de odores a peixe, fruta e/ou ranço;
- d. ventre frouxo; o ânus pode apresentar-se aberto, permitindo a saída parcial do intestino;
- e. escamas sem brilho, pouco aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne perdendo sua consistência firme e elástica, deixando a impressão dos dedos, coloração mais escura;
- g. vísceras íntegras, diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, com perda de suas propriedades naturais, porém, sem qualquer característica desagradável.

5.3.4. A TAINHA FRESCA DE TERCEIRA QUALIDADE é aquela que apresenta as seguintes condições:

- a. superfície do corpo com aspecto sujo, ressequido ou coberta de muco amarelado copioso, sem brilho;
- b. olhos opacos, sem brilho, leitosos, côncavos;
- c. guelras cinza-escuro ou acastanhado, cobertas de muco cinzento ou amarelado; cheiro forte e desagradável a peixe, amônia (urina), água estagnada, fezes, podre e/ou ranço intenso;
- d. ventre inchado ou murchado, flácido, rompido, deixando ver as vísceras; ânus aberto, dando passagem ao intestino;
- e. escamas sem brilho, soltando-se da pele com facilidade;

f. carne fraca, sem consistência, testada ou não, com te encurecida, afundando facilmente à pressão dos dedos;

g. vísceras liquefeitas, não diferenciadas;

h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, nitidamente desagradáveis, repugnantes, com brando amônia (urinal), água estagnada, fezes, pó de e/ou ranço intenso.

#### 5.4. TAMANHO.

A Tainha Fresca Inteira e Eviscerada (com cabeça) será classificada, segundo seu tamanho (comprimento) em:

5.4.1. Tipo 1 - acima de 35 cm de comprimento.

5.4.2. Tipo 2 - até 35 cm de comprimento.

### 6. TAINHA CONGELADA.

#### 6.1. DEFINIÇÃO.

Entende-se por TAINHA CONGELADA a Tainha tratada por processos adequados de conservação, em temperatura não superior a  $-35^{\circ}\text{C}$  (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida em câmaras frigoríficas a  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos vinte graus centígrados).

#### 6.2. APRESENTAÇÃO.

Quanto à forma de apresentação, a TAINHA CONGELADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira;
- b. Eviscerada.

6.2.1. Entende-se por TAINHA CONGELADA INTEIRA o produto inteiro, lavado, congelado e devidamente acondicionado.

6.2.2. Entende-se por TAINHA CONGELADA EVISCERADA a Tainha eviscerada, descabeçada ou não, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

### 7. TAINHA EM CONSERVA.

#### 7.1. DEFINIÇÃO.

Entende-se por TAINHA EM CONSERVA o pescado elaborado a partir de porções de Tainha Inteira, pré-cozidas, acondicionadas em líquido de cobertura apropriado, envasadas em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados industrialmente.

7.2. A TAINHA EM CONSERVA será classificada, segundo sua apresentação em dois tipos:

- a. Com pele e com espinhas;
- b. Sem pele e sem espinhas.

### 8. TAINHA CURADA.

#### 8.1. DEFINIÇÃO.

Entende-se por TAINHA CURADA o produto derivado da Tainha submetida à cura úmida ou seca pelo cloreto de sódio, por tempo variável, submetida ou não a prensagem posterior, descabeçada ou não e devidamente acondicionada.

#### 8.1.1. APRESENTAÇÃO.

A TAINHA CURADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Salgada;
- b. Prensada;
- c. Salgada-seca.

8.1.2. Entende-se por TAINHA SALGADA a Tainha descabeçada, eviscerada, com ou sem pele, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio e devidamente acondicionada.

8.1.3. Entende-se por TAINHA PRENSADA a Tainha descabeçada, eviscerada, com ou sem pele, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio, prensada e devidamente acondicionada. A TAINHA PRENSADA não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

Entende-se por TAINHA SALGADA-SECA a Tainha descabeçada, eviscerada, com ou sem pele, espolpada, dessecada naturalmente ou artificialmente e devidamente acondicionada. A TAINHA SALGADA-SECA não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

## PROJETO PROVISÓRIO PARA A PESCADINHA E SEUS PRODUTOS

### 1. OBJETIVO.

- 1.1. Este padrão tem por objetivo fixar, em caráter provisório, as condições exigíveis para a classificação e comercialização da pescadinha e seus produtos no mercado interno.
- 1.2. Este padrão visa a atender, especificamente, às necessidades do amparo ao pescado na Política de Garantia de Preços Mínimos, estabelecida pelo Governo Federal através da Comissão de Financiamento da Produção (CFP-MA).

### 2. REFERÊNCIAS.

- 2.1. Para a elaboração deste padrão, foram observados:
  - a. Decreto-lei nº 200, de 25.02.67.
  - b. Lei nº 5.966, de 11.12.73.
  - c. Decreto nº 30.691, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62 (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal).

### 3. DEFINIÇÃO.

Para os efeitos deste PADRÃO, o termo PESCADINHA compreende os peixes do gênero Macrodon explorados comercialmente no mercado interno.

### 4. APRESENTAÇÃO.

As principais formas de apresentação sob as quais a PESCADINHA pode ser comercializada são as seguintes:

- a. Fresca;
- b. Congelada;
- c. Em conserva;
- d. Curada.

### 5. PESCADINHA FRESCA.

#### 5.1. DEFINIÇÃO.

Entende-se por PESCADINHA FRESCA a Pescadinha conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado). As denominações RESFRIADA e REFRIGERADA devem ser entendidas como sinônimo de FRESCA.

#### 5.2. APRESENTAÇÃO.

Quanto à forma de apresentação, a PESCADINHA FRESCA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira;
- b. Eviscerada;
- c. Em postas;
- d. Em filês.

5.2.1. Entende-se por PESCADINHA FRESCA INTEIRA a Pescadinha inteira, lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.2. Entende-se por PESCADINHA FRESCA EVISCERADA o produto constituído pela Pescadinha eviscerada, com ou sem cabeça, lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.3. Entende-se por PESCADINHA FRESCA EM POSTAS o produto constituído de porções de Pescadinha cortadas transversalmente à espinha dorsal, de espessura uniforme, lavadas, devidamente acondicionadas, conservadas em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.4. Entende-se por FILE DE PESCADINHA FRESCA o produto constituído de porções musculares longitudinais de Pescadinha, cortadas no sentido da espinha dorsal, com ou sem pele, com ou sem espinhas, lavadas, devidamente acondicionadas, conservadas em gelo e/ou pela refrigeração regular, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.4.1. Quanto à presença de pele e espinhas, o FILE DE PESCADINHA FRESCA será classificado nos seguintes tipos:

- a. Com pele e com espinhas;
- b. Com pele e sem espinhas;
- c. Sem pele e com espinhas;
- d. Sem pele e sem espinhas.

5.3. ESTADO DE CONSERVAÇÃO.

5.3.1. Quanto ao seu estado de conservação, a PESCADINHA FRESCA classifica-se nos seguintes tipos:

- a. Primeira Qualidade;
- b. Segunda Qualidade;
- c. Terceira Qualidade.

5.3.2. A PESCADINHA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- b. olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c. guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave, lembrando algas marinhas;
- d. ventre roliço, firme, ânus fechado;
- e. escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne firme, consistência elástica, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos, de cor própria;
- g. vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, próprios da espécie, sem qualquer característica anormal.

5.3.3. A PESCADINHA FRESCA DE SEGUNDA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. a superfície do corpo pode apresentar-se revestida por muco transparente ou semi-leitoso, brilho superficial esmaecido;
- b. olhos perdendo a transparência e brilho, tendendo a côncavos;
- c. guelras róseas ou avermelhadas, com tendência a perda desta coloração ou seu escurecimento; presença de muco; perda do odor natural, aparecimento de odores a peixe, fruta e/ou iodoformio;
- d. ventre frouxo, o ânus apresenta-se aberto, permitindo a saída parcial do intestino;
- e. escamas sem brilho, pouco aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne perdendo sua consistência firme e elástica, deixando a impressão dos dedos, coloração mais escura;
- g. vísceras íntegras, diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, com perda de suas propriedades naturais, porém, sem qualquer característica desagradável.

5.3.4. A PESCADINHA FRESCA DE TERCEIRA QUALIDADE é aquela que apresenta as seguintes condições:

- a. superfície do corpo com aspecto sujo, ressequido ou coberto de muco amarelo copioso, sem brilho;
- b. olhos opacos, sem brilho, leitosos, côncavos;
- c. guelras cinza-escuro ou acastanhado, cobertas de muco cinzento ou amarelado; cheiro forte e desagradável a peixe, amônia (urina) água estagnada, fezes, podre;
- d. ventre inchado ou murcho, flácido, rompidão, descolado

em um recipiente limpo aberto dando passagem ao ar livre;

a. escama-se facilmente, saltando-se da pele com facilidade;

b. carne branca, sem consistência, leitosa ou anormalmente esverdeada, afunda facilmente à pressão dos dedos;

c. visceras importantes, não diferenciadas;

d. sangue, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, notavelmente desagradáveis, repugnantes, lenhosa e/ou curial, água estagnada, fezes, podre.

#### 4. TAMBÉM.

A PESCADINHA FRESCA INTEIRA e EVISCERADA (com cabeça) será classificada, segundo seu tamanho (comprimento) em um tipo único devendo, no entanto, apresentar um mínimo de 20 cm de comprimento.

#### 5. PESCADINHA CONGELADA.

##### 5.1. DEFINIÇÃO.

Entende-se por PESCADINHA CONGELADA, a Pescadinha tratada por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-35^{\circ}\text{C}$  (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida em câmara frigorífica a  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos vinte graus centígrados).

##### 5.2. APRESENTAÇÃO.

Quanto à forma de apresentação, a PESCADINHA CONGELADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira;
- b. Eviscerada;
- c. Em postas;
- d. Em filês.

6.2.1. Entende-se por PESCADINHA CONGELADA INTEIRA a Pescadinha inteira, com cabeça e vísceras, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

6.2.2. Entende-se por PESCADINHA CONGELADA EVISCERADA a Pescadinha eviscerada, descabeçada ou não, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

6.2.3. Entende-se por PESCADINHA CONGELADA EM POSTAS o produto constituído de porções de pescadinha cortadas transversalmente à espinha dorsal, de espessura uniforme, lavadas, congeladas e devidamente acondicionadas.

6.2.4. Entende-se por FILE DE PESCADINHA CONGELADA o produto constituído de porções musculares, longitudinais de pescadinha cortadas no sentido da espinha dorsal, com ou sem pele, com ou sem espinhas, lavadas, congeladas e devidamente acondicionadas.

6.2.4.1. Quanto à presença de pele e espinhas, o FILE DE PESCADINHA CONGELADA pode ser comercializado sob as seguintes formas:

- a. Com pele e com espinhas;
- b. Com pele e sem espinhas;
- c. Sem pele e com espinhas;
- d. Sem pele e sem espinhas.

#### 7. PESCADINHA EM CONSERVA.

7.1. Entende-se por PESCADINHA EM CONSERVA o produto elaborado a partir de porções de Pescadinha Inteira, pré-cozidas, acondicionadas em líquido de cobertura apropriado, envasadas em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados industrialmente.

#### 8. PESCADINHA CURADA.

8.1. Entende-se por PESCADINHA CURADA o produto derivado da Pescadinha submetida à cura úmida ou seca pelo cloreto de sódio, por tempo variável, submetido ou não à prensagem posterior, dessecado ou não e devidamente acondicionado.

8.1.1. A PESCADINHA CURADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Salgada;
- b. Prensada;
- c. Salgada-seca.

8.1.2. Entende-se por PESCADINHA SALGADA a Pescadinha descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio e devidamente acondicionada.

8.1.3. Entende-se por PESCADINHA PREENSADA a Pescadinha descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio, prensada e devidamente acondicionada. A PESCADINHA PREENSADA não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

8.1.4. Entende-se por PESCADINHA SALGADA-SECA a Pescadinha descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada, dessecada naturalmente ou artificialmente e devidamente acondicionada. A Pescadinha Salgada-seca não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

7

## PADRÃO PROVISÓRIO PARA A SARDINHA E SEUS PRODUTOS

### 1. OBJETIVO

1.1. Este padrão tem por objetivo fixar, em caráter provisório, as condições exigíveis para a classificação e comercialização da Sardinha e seus produtos no mercado interno.

1.2. Este padrão visa atender, especificamente, às necessidades de amparo ao pescado na Política de Garantia de Preços Mínimos, estabelecida pelo Governo Federal através da Comissão de Financiamento da Produção (CPF-MA).

### 2. REFERÊNCIAS

2.1. Para a elaboração deste padrão, foram observados:

- a. Decreto-lei nº 200, de 25.02.67;
- b. Lei nº 5.966, de 11.12.73;
- c. Decreto-lei nº 30.691, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62 (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitário de Produtos de Origem Animal).

### 3. DEFINIÇÃO

Para os efeitos deste padrão, o termo SARDINHA compreende os peixes do gênero Sardinella explorados comercialmente no mercado interno.

A denominação Sardinha Lage é aplicada às espécies do gênero Opisthonema.

### 4. APRESENTAÇÃO

As principais formas de apresentação sob as quais a SARDINHA pode ser comercializada são as seguintes:

- a. Fresca
- b. Congelada
- c. Em Conserva
- d. Em Semi-Conserva
- e. Curada

### 5. SARDINHA FRESCA

#### 5.1. Definição:

Entende-se por SARDINHA FRESCA a sardinha conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado). As denominações RESFRIADAS e REFRIGERADA devem ser entendidas como sinônimos de FRESCA.

Quanto à forma de apresentação, a SARDINHA FRESCA será classifi-  
cada nas seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada

Entende-se por SARDINHA FRESCA INTEIRA a sardinha inteira  
lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica,  
à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

Entende-se por SARDINHA FRESCA EVISCERADA o produto consti-  
tuído pela sardinha eviscerada, sem cabeça, lavada, à tem-  
peratura de 0°C (zero grau centígrado).

#### Estado de conservação

Quanto ao seu estado de conservação, a SARDINHA FRESCA  
classifica-se nos seguintes tipos:

- a. Primeira Qualidade
- b. Segunda Qualidade

A SARDINHA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE deve possuir  
as seguintes características físicas:

- a. superfície do corpo limpa, com brilho metálico;
- b. olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocu-  
pando completamente as órbitas;
- c. guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes,  
com odor natural, próprio e suave, lembrando  
do algas marinhas;
- d. ventre roliço, firme; ânus fechados;
- e. escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne firme, consistência elástica, não deixando  
impressão duradoura à pressão dos dedos,  
de cor própria;
- g. vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após  
o cozimento, próprios da espécie, sem qualquer  
característica anormal.

A SARDINHA FRESCA DE SEGUNDA QUALIDADE deve possuir  
as seguintes características físicas:

- a. superfície do corpo com aspecto sujo, ressequido  
ou coberto de muco amarelo opaco, sem  
brilho;
- b. derrame sanguíneo ocupando praticamente a cabeça;
- c. olhos opacos, sem brilho, leitosos, côncavos;
- d. guelras cinza-escuro ou acastanhado, cobertas de  
muco cinzento ou amarelado, cheiro forte e desagradável  
à peixe, amônia (urina), água estagnada,  
fezes, odore e/ou ranço intenso;
- e. ventre inchado ou murcho, flácido, rompido, deixando  
ver as vísceras; ânus aberto dando passagem  
ao intestino;
- f. escamas sem brilho, soltando-se da pele com facilidade;
- g. carne frouxa, sem consistência, leitosa, anormalmente  
escurecida, afunda facilmente à pressão dos  
dedos;
- h. vísceras liquefeitas, não diferenciadas;
- i. sabor, odor, coloração e textura da carne, após  
o cozimento, nitidamente desagradáveis, reo-  
gnantes, lembrando amônia (urina), água estagnada,  
fezes, odore e/ou ranço intenso.

#### Tamanho

Será desclassificado o lote que apresentar mais de 50%  
(cinquenta por cento) de sardinha abaixo de 17 cm (dezes-

te centímetros) de comprimento, conforme prescritas a legislação vigente.

## 6. SARDINHA CONGELADA

### 6.1. Definição:

Entende-se por SARDINHA CONGELADA a sardinha tratada por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida em câmara frigorífica a -20°C (menos vinte graus centígrados).

superior a -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantida em câmara frigorífica a -20°C (menos vinte graus centígrados).

### 6.2. Apresentação:

Quanto a sua forma de apresentação, a SARDINHA CONGELADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada

6.2.1. Entende-se por SARDINHA CONGELADA INTEIRA, a sardinha inteira, com cabeça e vísceras, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

6.2.2. Entende-se por SARDINHA CONGELADA EVISCERADA, a sardinha descabeçada, eviscerada, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

## 7. SARDINHA EM CONSERVA

### 7.1. Definição:

Entende-se por SARDINHA EM CONSERVA, o produto elaborado a partir de sardinha íntegra, pré-cozida, acondicionada em líquido de cobertura apropriado, envasada em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados industrialmente.

### 7.2. Apresentação:

7.2.1. Quanto a forma de apresentação, a SARDINHA EM CONSERVA será classificada em duas classes:

- a. Com Pele e com Espinhas
- b. Sem Pele e sem Espinhas.

7.2.2. Quanto ao líquido de cobertura, a SARDINHA EM CONSERVA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Ao Natural
- b. Em Óleo Comestível
- c. Em Molho de Tomate
- d. Produtos Especiais

7.2.2.1. Entende-se por SARDINHA AO NATURAL o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

7.2.2.2. Entende-se por SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL o produto que tenha por líquido de cobertura um óleo comestível ou a mistura de vários óleos comestíveis, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

7.2.2.3. Entende-se por SARDINHA EM MOLHO DE TOMATE o produto que tenha por líquido de cobertura molho de tomate, com base em meio ou gorduroso, sendo que o molho de tomate deverá participar na proporção mínima de 30% (trinta por cento).

7.2.2.4. Entende-se por PRODUTO ESPECIAL DE SARDINHA EM CONSERVA o produto que tenha como líquido de cobertura molho com base em meio aguoso ou gorduroso, vinho branco, vinagre e/ou qualquer outro ingrediente, adicionado de substân-

cias aromáticas, condimentos, desde que aprovados pela legislação vigente.

#### SARDINHA EM SEMI-CONSERVA

##### Definição

Entende-se por SEMI-CONSERVA DE SARDINHA, o produto constituído por sardinhas que foram submetidas a um tratamento preservador e envasadas em recipientes hermeticamente fechados, cuja estabilidade de conservação está limitada pelos fatores temperatura e temperatura.

##### Apresentação

Quanto à forma de apresentação, a SARDINHA EM SEMI CONSERVA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Filé de Sardinha Anchovado.
- b. Pasta de Sardinha Anchovada

Entende-se por FILE DE SARDINHA ANCHOVADO o produto constituído por porções musculares longitudinais de sardinha, cortada no sentido da espinha dorsal, sem escamas, sem pele, sem espinha, submetida a uma cura longa de 2 (dois) a 8 (oito) meses, condimentadas e envasadas em recipientes hermeticamente fechados, com um líquido de cobertura geralmente oleoso.

Entende-se por PASTA DE SARDINHA ANCHOVADA o produto constituído por sardinha eviscerada, sem cabeça, moída, sem espinhas, sem escamas e sem pele, que foi previamente submetida a uma cura longa de 2 (dois) a 8 (oito) meses, condimentada e envasada em recipientes hermeticamente fechados, geralmente tubos metálicos (bisnagas).

#### SARDINHA CURADA

##### Definição

Entende-se por SARDINHA CURADA o produto derivado da sardinha submetida à cura úmida pelo cloreto de sódio, por tempo variável, submetida ou não à prensagem posterior, dessecada ou não e devidamente acondicionada.

##### Apresentação

Quanto à forma de apresentação, a SARDINHA CURADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Salgada
- b. Em Salmoura
- c. Prensada

Entende-se por SARDINHA SALGADA o produto constituído por sardinhas evisceradas, sem cabeça, lavadas, curadas e devidamente acondicionadas.

Entende-se por SARDINHA EM SALMOURA o produto constituído por sardinhas evisceradas, descabeçadas, lavadas, curadas e envasadas em salmoura, em recipientes hermeticamente fechados.

Entende-se por SARDINHA PRENSADA o produto constituído por sardinhas evisceradas, sem cabeça, lavadas, curadas e devidamente acondicionadas. As sardinhas prensadas não devem conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

#### PADRÃO PROVISÓRIO PARA A CORVINA E SEUS PRODUTOS

##### OBJETIVO.

1. Este padrão tem por objetivo fixar, em caráter provisório, as condições exigíveis para a classificação e comercialização da corvina e seus produtos no mercado interno.
2. Este padrão visa a atender, especificamente, às necessidades do amparo ao pescado na Política de Garantia de Preços

Mínimos, estabelecida pelo Governo Federal através da Comissão de Financiamento da Produção (CFP-MA).

**2. REFERÊNCIAS,**

2.1. Para a elaboração deste padrão, foram observados:

- a. Decreto-lei nº 200, de 25.02.67.
- b. Lei nº 5.966, de 11.12.73.
- c. Decreto-lei nº 30.691, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62 (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal).

**3. DEFINIÇÃO.**

Para os efeitos deste PADRÃO, o termo CORVINA compreende os peixes do gênero Micropogon explorados comercialmente no mercado interno.

**4. APRESENTAÇÃO.**

As principais formas de apresentação sob as quais a CORVINA pode ser comercializada são as seguintes:

- a. Fresca;
- b. Congelada
- c. Em conserva
- d. Curada

**5. CORVINA FRESCA**

**5.1. DEFINIÇÃO**

Entende-se por CORVINA FRESCA a Corvina conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado). As denominações RESFRIADA e REFRIGERADA devem ser entendidas como sinônimo de FRESCA.

**5.2. APRESENTAÇÃO**

Quanto a forma de apresentação, a CORVINA FRESCA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada
- c. Em postas
- d. Em filés

5.2.1. Entende-se por CORVINA FRESCA INTEIRA, a Corvina inteira, lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.2. Entende-se por CORVINA FRESCA EVISCERADA, o produto constituído pela Corvina eviscerada, com ou sem cabeça, lavada, conservada em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.3. Entende-se por CORVINA FRESCA EM POSTAS, o produto constituído de porções de Corvina cortadas transversalmente à espinha dorsal, de espessura uniforme, lavadas, devidamente acondicionadas, conservadas em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.4. Entende-se por FILE DE CORVINA FRESCA o produto constituído de porções musculares longitudinais de corvina, cortadas no sentido da espinha dorsal, com ou sem pele, com ou sem espinhas, lavadas, devidamente acondicionadas, conservadas em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.2.4.1. Quanto à presença de pele e espinhas, o FILE DE CORVINA FRESCA será classificado nos seguintes tipos:

- a. Com pele e com espinhas
- b. Com pele e sem espinhas
- c. Sem pele e com espinhas
- d. Sem pele e sem espinhas

## 5.2. ESTADO DE CONSERVAÇÃO

5.2.1. Quanto ao seu estado de conservação, a CORVINA FRESCA clas-  
sifica-se nos seguintes tipos:

- a. Primeira Qualidade
- b. Segunda Qualidade
- c. Terceira Qualidade

5.2.2. A CORVINA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE deve possuir as  
seguintes características físicas:

- a. superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- b. olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c. guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave, lembrando algas marinhas;
- d. ventre roliço, firme, ânus fechado;
- e. escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne firme, consistência elástica, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos, de cor própria;
- g. vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, próprios da espécie, sem qualquer característica anormal.

5.3.3. A CORVINA FRESCA DE SEGUNDA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. a superfície do corpo pode apresentar-se revestida por muco transparente ou semi-leitoso, brilho superficial esmaecido;
- b. olhos perdendo a transparência e brilho, tendendo a côncavos;
- c. guelras róseas ou avermelhadas, com tendência a perda desta coloração ou seu escurecimento; presença de muco; perda do odor natural, aparecimento de odores a peixe, fruta e/ou iodofórmio;
- d. ventre frouxo, o ânus apresenta-se aberto, permitindo a saída parcial do intestino;
- e. escamas sem brilho, pouco aderentes à pele e nadadeiras;
- f. carne perdendo sua consistência firme e elástica, deixando a impressão dos dedos, coloração mais escura;
- g. vísceras íntegras, diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, com perda de suas propriedades naturais, porém, sem qualquer característica desagradável.

5.3.4. A CORVINA FRESCA DE TERCEIRA QUALIDADE é aquela que apresenta as seguintes condições:

- a. superfície do corpo com aspecto sujo, ressequido ou coberto de muco amarelo copioso, sem brilho;
- b. olhos opacos, sem brilho, leitosos, côncavos;
- c. guelras cinza-escuro ou acastanhado, cobertas de muco zimento ou amarelado; cheiro forte e desagradável à peixe, amônea (urina), água estagnada, fezes ou podre;
- d. ventre inchado ou murcho, flácido, rompido, deixando ver as vísceras, ânus aberto dando passagem ao intestino;
- e. escamas sem brilho, soltando-se da pele com facilidade;
- f. carne frouxa, sem consistência, leitosa ou anormalmente escurecida, afunda facilmente à pressão dos dedos;
- g. vísceras liquefeitas, não diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, nitidamente desagradáveis, repugnantes, lembrando amônea (urina), água estagnada, fezes, podre.

## 5.4. TAMANHO.

5.4.1. A CORVINA FRESCA INTEIRA E EVISCERADA (COM CABEÇA) será classificada, segundo seu tamanho (comprimento), nos seguintes tipos:

- a. Pequena - entre 18 e 25 cm
- b. Média - acima de 25 até 35 cm
- c. Grande - acima de 35 cm

## 6. CORVINA CONGELADA

### 6.1. DEFINIÇÃO.

Entende-se por CORVINA CONGELADA a Corvina tratada por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-35^{\circ}\text{C}$  (menos trinta e cinco graus centígrados), e mantida em câmara frigorífica a  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos vinte graus centígrados).

### 6.2. APRESENTAÇÃO.

Quanto a forma de apresentação, a CORVINA CONGELADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Inteira
- b. Eviscerada
- c. Em postas
- d. Em filés

6.2.1. Entende-se por CORVINA CONGELADA INTEIRA a Corvina Inteira, com cabeça e vísceras, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

6.2.2. Entende-se por CORVINA CONGELADA EVISCERADA a Corvina Eviscerada, descabeçada ou não, lavada, congelada e devidamente acondicionada.

6.2.3. Entende-se por CORVINA CONGELADA EM POSTAS o produto constituído de porções de corvina cortadas transversalmente à espinha dorsal, de espessura uniforme, lavadas, congeladas e devidamente acondicionadas.

6.2.4. Entende-se por FILE DE CORVINA CONGELADA o produto constituído de porções musculares longitudinais de corvina cortadas no sentido da espinha dorsal, com ou sem pele, com ou sem espinhas, lavadas, congeladas e devidamente acondicionadas.

6.2.4.1. Quanto à presença de pele e espinhas, o FILE DE CORVINA CONGELADA pode ser comercializado sob as seguintes formas:

- a. Com pele e com espinhas
- b. Com pele e sem espinhas
- c. Sem pele e com espinhas
- d. Sem pele e sem espinhas

## 7. CORVINA EM CONSERVA

7.1. Entende-se por CORVINA EM CONSERVA o produto elaborado a partir de porções de Corvina íntegra, pré-cozidas, acondicionadas em líquido de cobertura apropriado, envasadas em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados industrialmente.

## 8. CORVINA CURADA

8.1. Entende-se por CORVINA CURADA o produto derivado da Corvina submetida à cura úmida ou seca pelo cloreto de sódio, por tempo variável, submetido ou não à prensagem posterior, dessecado ou não e devidamente acondicionado.

8.1.1. A CORVINA CURADA será classificada nos seguintes tipos:

- a. Salgada
- b. Prensada
- c. Salgada-seca

8.1.2. Entende-se por CORVINA SALGADA a Corvina descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio e devidamente acondicionada.

8.1.3. Entende-se por CORVINA PRENSADA a Corvina descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada ou não, curada pelo cloreto de sódio, prensada e devidamente acondicionada.

... A COMISSÃO PRECATORIA não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de unidade e 8% (oito por cento) de gordura.

Entende-se por COMISSÃO SALGADA-SECA a Corvina descabeçada, eviscerada, com ou sem escamas, espalmada, dessecada naturalmente ou artificialmente e devidamente acondicionada. A Corvina Salgada-seca não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de unidade, nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

#### REQUISITOS PARA O ROSADO (BAGRE) E SEUS PRODUTOS

Este padrão tem por objetivo fixar, em caráter provisório, as condições exigíveis para a classificação do ROSADO (BAGRE) e seus produtos no mercado interno.

Este padrão visa atender, especificamente, às necessidades do amparo ao pescado na Política de Garantia de Preços Mínimos, estabelecida pelo Governo Federal através da Comissão de Financiamento da Produção (CFP-MR).

#### REFERÊNCIAS

Para a elaboração deste padrão, foram observados:

- a. Decreto-lei nº 200, de 25/02/67;
- b. Lei nº 5.966, de 11/12/73;
- c. Decreto nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25/06/62 (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal).

#### DEFINIÇÃO

Para os efeitos deste PADRÃO, o termo ROSADO compreende os peixes marinhos da família Ariidae explorados no mercado interno. A denominação BAGRE é também comumente empregada para identificar os peixes da família Ariidae.

#### APRESENTAÇÃO

As principais formas de apresentação sob as quais o ROSADO será comercializado são as seguintes:

- a. Fresca
- b. Congelada
- c. Em conserva
- d. Curada

#### ROSADO FRESCO

##### DEFINIÇÃO:

Entende-se por ROSADO FRESCO, o rosado conservado em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado). As denominações RESFRIADO e REFRIGERADO devem ser entendidas como sinônimos de fresco.

##### 5.1 - APRESENTAÇÃO:

Quanto à forma de apresentação, o ROSADO FRESCO será classificado nos seguintes tipos:

- a. Inteiro
- b. Eviscerado

5.1.1 - Entende-se por ROSADO FRESCO INTEIRO o rosado inteiro, conservado em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura em torno de 0°C (zero grau centígrado).

5.1.2 - Entende-se por ROSADO FRESCO EVISCERADO o produto constituído pelo ROSADO EVISCERADO,

com ou sem cabeça, lavado, conservado em gelo e/ou pela refrigeração mecânica, à temperatura de 0°C (zero grau centígrado).

### 5.3 - ESTADO DE CONSERVAÇÃO

5.3.1 - Quanto ao seu estado de conservação, o ROSADO FRESCO classifica-se nos seguintes tipos:

- a. Primeira Qualidade
- b. Segunda Qualidade
- c. Terceira Qualidade

5.3.2 - O ROSADO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- b. olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c. guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave, lembrando algas marinhas;
- d. ventre roliço, firme; ânus fechado;
- e. pele brilhante e íntegra, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- f. carne firme, consistência elástica, de cor própria;
- g. vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, próprios da espécie, sem qualquer característica anormal.

5.3.3 - O ROSADO FRESCO DE SEGUNDA QUALIDADE deve possuir as seguintes características físicas:

- a. a superfície do corpo pode apresentar-se revestida por muco transparente ou semi-leitoso, brilho superficial esmaecido;
- b. olhos perdendo a transparência e brilho, tendendo a côncavos;
- c. guelras róseas ou avermelhadas, com tendência a perda desta coloração ou seu escurecimento; presença de muco; perda do odor natural, aparecimento de odores a peixe, fruta e/ou ranço;
- d. ventre frouxo, o ânus pode apresentar-se aberto, permitindo a saída parcial do intestino;
- e. pele perdendo o brilho, com manchas esbranquecidas;
- f. carne perdendo sua consistência firme e elástica, deixando a impressão dos dedos, coloração mais escura;
- g. vísceras íntegras, diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura de carne, após o cozimento, com perda de suas propriedades naturais, porém, sem qualquer característica desagradável.

5.3.4 - O ROSADO FRESCO DE TERCEIRA QUALIDADE é aquele que apresenta as seguintes condições:

- a. superfície do corpo com aspecto sujo, ressequido ou coberto de muco amarelado copioso, sem brilho;
- b. olhos opacos, sem brilho, leitosos, côncavos;

- c. guelras cinza-escuro ou acastanhado, cobertas de muco cinzento ou amarelado; cheiro forte e desagradável à peixe, amônia (urina), água estagnada, fezes podre e/ou ranço intenso;
- d. ventre inchado ou murcho, flácido, rompido, deixando ver as vísceras, ânus aberto dando passagem ao intestino;
- e. sem brilho, com aumento de intensidade das manchas esbranquecidas;
- f. carne frouxa, sem consistência, leitosa ou anormalmente escurecida, afunda facilmente à pressão dos dedos;
- g. vísceras liquefeitas, não diferenciadas;
- h. sabor, odor, coloração e textura da carne, após o cozimento, nitidamente desagradáveis, repugnantes, lembrando amônia (urina) água estagnada, fezes, podre e/ou ranço intenso.

#### 5.4 - TAMANHO

O ROSADO FRESCO INTEIRO E EVISCERADO (com cabeça) será classificado, segundo seu tamanho (cumprimento), nos seguintes tipos:

- a. Pequeno - entre 20 e 26 cm
- b. Médio - acima de 26 até 32 cm
- c. Grande - acima de 32 cm

### 6. ROSADO CONGELADO

#### 6.1 - DEFINIÇÃO

Entende-se por ROSADO CONGELADO o rosado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-35^{\circ}\text{C}$  (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido em câmara frigorífica a  $-20^{\circ}\text{C}$  (me nos vinte graus centígrados).

#### 6.2 - APRESENTAÇÃO

Quanto a forma de apresentação o ROSADO CONGELADO será classificado nos seguintes tipos:

- a. Inteiro
- b. Eviscerado

6.2.1 - Entende-se por ROSADO CONGELADO INTEIRO o rosado inteiro, com cabeça e vísceras, lavado, congelado e devidamente acondicionado.

6.2.2 - Entende-se por ROSADO CONGELADO EVISCERADO o rosado eviscerado, descabeçado ou não, retirado o esporão, lavado, congelado e devidamente acondicionado.

### 7. ROSADO EM CONSERVA

#### 7.1 - DEFINIÇÃO

Entende-se por ROSADO EM CONSERVA o rosado elaborado a partir de porções de rosado íntegro, pré-cozido, acondicionadas em líquido de cobertura apropriado, envasadas em recipientes hermeticamente fechados e esterelizados industrialmente.

7.2 - O ROSADO EM CONSERVA será classificado, segundo sua apresentação, em dois tipos:

- a. com pele e com espinhas
- b. sem pele e sem espinhas

## 8. ROSADO CURADO

### 8.1 - DEFINIÇÃO

Entende-se por ROSADO CURADO o produto derivado do rosado submetido à cura úmida ou seca pelo cloreto de sódio, por tempo variável, submetido ou não à prensagem posterior, descabeçado ou não e devidamente acondicionado.

### 8.2 - APRESENTAÇÃO

O ROSADO CURADO será classificado nos seguintes tipos:

- a. Salgado
- b. Prensado
- c. Salgado-seco

8.2.1 - Entende-se por ROSADO SALGADO o rosado descabeçado, eviscerado, com ou sem pele, es palmado ou não, curado pelo cloreto de sódio (NaCl) e devidamente acondicionado.

8.2.2 - Entende-se por ROSADO PRENSADO o rosado descabeçado, eviscerado, com ou sem pele, es palmado ou não, curado pelo cloreto de sódio (NaCl), prensado e devidamente acondicionado. O ROSADO PRENSADO não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

8.2.3 - Entende-se por ROSADO SALGADO-SECO o rosado descabeçado, eviscerado, com ou sem pele, es palmado, dessecado naturalmente ou artificialmente e devidamente acondicionado. O ROSADO SALGADO SECO não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.