



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUARIA
DEPARTAMENTO DE INSPECÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
COORDENACAO GERAL DE INSPECÃO
COORDENACAO DE SUPORTE A INSPECÃO
DIVISAO DE INSPECÃO
1º SERVICO DE INSPECÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

OFÍCIO-CIRCULAR Nº 22/2019/1ºSIPOA/DINSP/CSI/CGI/DIPOA/SDA/MAPA

Várzea Grande, 01 de outubro de 2019.

Aos estabelecimentos de pescado sob SIF.

Assunto: Esclarecimentos sobre registro de CMS, Carne Moída de Peixe e Surimi.

Como orientação, esclarecimento e harmonização, informamos que em resposta ao questionamento apresentado pelo 1º SIPOA, o DIPOA esclarece que o Ofício Circular 225/2015/DIPES/CGI/DIPOA de 30 de junho de 2015 revogou o Memorando Circular 17/2011-DIPES/CGI/DIPOA que restringia a comercialização de carne mecanicamente separada congelada de peixe e carne moída congelada de peixe como matéria prima para industrialização.

O Ofício 225/2015 estabelece as seguintes diretrizes para a produção e comercialização desses produtos para o consumidor final ou para matéria prima para industrialização:

- a) a matéria-prima deverá ser apta para o consumo humano;
- b) o produto deverá ser composto exclusivamente pela musculatura do peixe;
- c) os parâmetros microbiológicos devem ser correspondentes a de produtos a base de pescado (hambúrgueres e similares) refrigerados ou congelados, da RDC nº 12/2001;
- d) os programas de autocontrole das empresas devem englobar esses produtos, incluindo a frequência de análises microbiológicas;
- e) os rótulos e processos serão submetidos a análise pelo DIPOA.

O Ofício DIPES/CGI/DIPOA nº 027/2011 de 18 de abril de 2011 apresentou esclarecimentos sobre a nomenclatura do produto congelado obtido do peixe submetido ao processo de separação mecânica da parte comestível, gerando partículas de músculo esquelético isentas de vísceras, escamas e ossos. Ou seja, o produto "Carne mecanicamente separada de peixe" é composto exclusivamente de músculo. Ficou estabelecido que para este produto, a denominação de venda deverá ser "CMS de

peixe congelada", não cabendo a denominação de "Polpa de peixe congelada" ou "Carne de peixe moída congelada". Ressalte-se que no rótulo deve constar esclarecimento ao consumidor sobre o significado da sigla CMS. Caso esta CMS de peixe seja submetida a sucessivas lavagens e adição de aditivos, o produto será denominado "Surimi".

Quando se tratar do produto "Carne de peixe moída congelada", tal denominação permanece, desde que na tecnologia o produto seja obtido das partes comestíveis (músculo) passadas em moedor.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANO PESTRE COUTINHO, Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Substituto) (a)**, em 01/10/2019, às 17:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **8654785** e o código CRC **190FEDE8**.

Alameda Anníbal Molina, s/nº, - Bairro Ponte Nova – Telefone: (065) 3688-6701
CEP 78.115-90 Várzea Grande/MT - <http://www.agricultura.gov.br>