



## Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

## SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

## INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº 45, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o que consta do Processo nº 21000.008330/2010-01, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE PEIXES.

§ 1º Este Regulamento Técnico fixa a identidade e as características de qualidade e requisitos que devem apresentar as conservas de peixes para sua comercialização nacional e internacional.

§ 2º O disposto neste Regulamento Técnico não se aplica a sardinhas, atuns e bonitos ou outros produtos comercializados em regulamentos específicos.

Art. 2º A conserva de peixe deve conter, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de carne em relação ao peso líquido declarado.

Parágrafo único. Poderá ser utilizada numa conserva, matéria-prima de espécies diferentes, desde que de mesmo gênero e com propriedades sensoriais semelhantes, devendo ser identificadas corretamente na rotulagem.

Art. 3º Para fins deste regulamento consideram-se as seguintes definições:

I - conserva: entende-se por conserva o produto elaborado com pescado inteiro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados;

II - recipientes herméticos: aquele que tenha sido projetado para impedir a entrada de microrganismos durante e depois do tratamento térmico, com o objetivo de manter a esterilidade comercial;

III - esterilidade comercial: estado que se consegue aplicando calor suficiente, só ou em combinação com outros processos de conservação de alimentos, que assegure a destruição das formas viáveis de microrganismos patogênicos e de outros organismos capazes de alterar o produto e que possa multiplicar-se em condições normais de armazenamento e distribuição;

IV - pré-cozimento: processo de cocção a que se submete o peixe para extrair parte de seus líquidos, visando sua elaboração posterior.

V - salmoura fraca: solução de água potável com o máximo de 3% (três por cento) de sal de qualidade alimentar.

Art. 4º As conservas de peixes, de acordo com a forma de apresentação da matéria-prima, se classificam em:

I - descabeçada e eviscerada: sem cabeça, sem vísceras, com ou sem rins, gônadas, e nadadeiras;

II - filé: músculo obtido a partir do corte do peixe em sentido paralelo à coluna vertebral, desprovido de ossos da espinha dorsal, com ou sem pele;

III - posta: partes obtidas a partir do corte do peixe eviscerado em sentido perpendicular à sua coluna vertebral, com ou sem pele;

IV - pedaço: corte do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da carne fique retida em uma peneira com malha de 12 mm (doze milímetros);

V - ralado: partículas de carne de peixe não-aglutinadas.

Art. 5º São permitidas outras formas de apresentação, desde que previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 6º A denominação do produto deve ser composto do nome comum da espécie do peixe, da sua forma de apresentação e do meio de cobertura, quando utilizado, de maneira que não induza o consumidor a erros ou enganos.

§ 1º O nome comum da espécie do peixe é autorizado pelo órgão governamental competente, com base em recomendações de organismos internacionais de referência, de acordo com leis e costumes brasileiros, de maneira a não confundir o consumidor.

§ 2º Para essa autorização, o referido órgão poderá, a seu critério, consultar órgãos governamentais correlatos, instituições de pesquisa e da sociedade civil.

§ 3º O descabeçamento e a evisceração são etapas comuns a todas as conservas de peixes, sendo dispensada a citação desta forma de apresentação no nome do produto.

§ 4º O meio de cobertura pode ser:

I - ao natural: o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas;

II - ao próprio suco: o produto elaborado à base de peixe com o seu próprio líquido de constituição;

III - ao próprio suco com óleo(s) comestível(is): o produto elaborado à base de peixe com o seu próprio líquido de constituição, adicionado de óleo(s) comestível(is);

IV - ao próprio suco com molho: o produto elaborado à base de peixe com o seu próprio líquido de constituição, adicionado de molho;

V - em azeite ou óleo(s) comestível(is): o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo(s) comestível(is) adicionado ou não de substâncias aromáticas;

VI - em molho: o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso;

VII - em vinho branco: o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 5º O produto que tenha por líquido de cobertura o(s) óleo(s) comestível(is) poderá conter, no máximo, 12% (doze por cento) de água em relação ao peso líquido declarado.

§ 6º Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza, deve fazer parte do nome do produto;

§ 7º Deve constar do nome do produto se a matéria-prima foi defumada ou em aposto explicativo se o produto foi aromatizado com sabor defumado.

§ 8º Outras conservas de peixe poderão ser elaboradas desde que atendido o disposto neste artigo e nos arts. 4º e 5º deste Regulamento Técnico, submetidas a outras preparações e embalagens diferentes das anteriores devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 7º A composição do produto compreende os seguintes ingredientes:

I - ingredientes obrigatórios: carne de peixe;

II - ingredientes opcionais:

a) sal;

b) água potável;

c) azeite de oliva;

d) outros óleos vegetais comestíveis;

e) condimentos, aromas e especiarias;

f) aditivos intencionais;

g) vinagre;

h) vinho;

i) hortaliças;

j) frutas;

k) legumes; e

l) outros previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 8º No processamento de conservas de peixes devem ser atendidos os seguintes requisitos:

I - características da matéria-prima: o peixe utilizado na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997, podendo ser semielaborada, fresca ou congelada;

II - características sensoriais: o produto deve apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie de peixe e do tipo de conserva, e caso o produto contenha coluna vertebral ou espinha, devem ser de consistência frável;

III - características físico-químicas: as análises de histamina deverão ser realizadas em caráter eventual, as amostras colhidas de forma aleatória de acordo com o plano de amostragem estabelecido em legislação específica e os resultados destas análises deverão obedecer aos seguintes critérios:

a) o nível de histamina no produto não deve ser superior a 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma), tomando como base a média das amostras analisadas; e

b) nenhuma unidade da amostra poderá apresentar resultado de histamina superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma);

Parágrafo único. O disposto no inciso III se aplica às espécies histaminogênicas tais como as espécies das famílias Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Scomberesocidae e Pomatomidae.

IV - acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado em recipientes adequados às condições de processamento e armazenagem e que lhe assegure proteção, com as seguintes características:

a) permitir o fechamento hermético que garanta a integridade do produto, até o prazo de validade estabelecido;

b) ser de material inócuo;

c) na inspeção visual não devem ser evidenciados defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto;

d) vácuo: nas conservas de peixes, se necessário o vácuo, deve ser detectável por ensaio qualitativo.

Art. 9º A utilização dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento de conservas de peixes deve estar de acordo com a legislação específica estabelecida pelo órgão competente.

Art. 10. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 11. As práticas de higiene para o processamento do produto devem estar de acordo com o estabelecido na legislação específica.

Art. 12. Os peixes utilizados na elaboração de conservas devem ser submetidos aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RISPAA.

Art. 13. Quanto aos critérios macroscópicos o produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

Art. 14. Quanto aos critérios microbiológicos aplica-se a legislação específica.

Parágrafo único. O produto não deve conter nenhuma substância, incluindo-se as derivadas de microrganismos, em quantidades que possam se constituir em perigo para a saúde do consumidor.

Art. 15. Quanto a pesos e medidas aplica-se a legislação específica.

Art. 16. Quanto à rotulagem aplica-se a legislação específica.

Art. 17. Quanto aos métodos de análises microbiológicas, físico-químicas e de contaminantes orgânicos e inorgânicos, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 18. A amostragem deve realizar-se de acordo com o Plano de Tomada de Amostra para Alimentos Pré-embalados (AQL-6.5), conforme o Anexo I.

Art. 19. No que se refere aos Planos de Tomada de Amostras para os Alimentos Pré-embalados, considera-se:

I - defeituosa: quando uma unidade de amostra apresentar qualquer destas características:

a) material estranho: qualquer material presente na unidade de amostra que não provenha do peixe ou do meio de cobertura, mesmo que não se constitua em perigo para a saúde humana, que possa ser detectado por observação direta (olho nu), sem auxílio de instrumentos óticos, ou se identifique por qualquer método, inclusive pelo uso de uma lente de aumento, onde se caracterize a não-conformidade com as boas práticas de fabricação e higiene;

b) odor e sabor: presença de odores ou sabores indesejáveis, persistentes e inconfundíveis, que indiquem sinais de decomposição ou rancificação;

c) textura: carne excessivamente mole ou excessivamente dura, não característica das espécies que compõem o produto;

d) cor: alterações de cor que indiquem facilmente sinais de decomposição ou rancificação;

e) embalagem: vazamento, estufamento.

II - aceita quando:

a) o número total de unidades defeituosas classificadas de acordo com o art. 19, inciso I, não for superior ao número de aceitação (c) do Plano de Tomada de Amostra especificado no art. 18, deste Regulamento Técnico;

b) o número total de unidades de amostra que não se ajustam ao especificado no art. 6º, não for superior ao número de aceitação (c) do Plano de Tomada de Amostra especificado no art. 18, deste Regulamento Técnico; e

c) cumprir com os requisitos especificados nos arts. 9º, 10 e 16, deste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. O lote será rejeitado quando não cumprir os requisitos exigidos no art. 8º, inciso III, ou no art. 19, inciso II, deste Regulamento Técnico.

Art. 20. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ENIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

## ANEXO I

## PLANOS DE TOMADA DE AMOSTRAS PARA OS ALIMENTOS PRÉ-EMBALADOS

TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEL DE INSPEÇÃO			
	I II			
	PESO LÍQUIDO IGUAL OU MENOR QUE 1kg			
4.800 ou menos 4.801 a 24.000 24.001 a 48.000 48.001 a 84.000 84.001 a 144.000 144.001 a 240.000 mais do que 240.000	n° c** 6 : 1 21 : 3 29 : 4 48 : 6 84 : 9 126 : 13	n c 21 : 3 29 : 4 48 : 6 84 : 9 126 : 13 200 : 19	13 : 2	
	PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 1kg E INFERIOR A 4,5kg			
2.400 ou menos 2.401 a 15.000 15.001 a 24.000 24.001 a 42.000 42.001 a 72.000 72.001 a 120.000 mais do que 120.000	n c 6 : 1 13 : 2 21 : 3 29 : 4 48 : 6 84 : 9 126 : 13	n : c 13 : 2 21 : 3 29 : 4 48 : 6 84 : 9 126 : 13 200 : 19	13 : 2	





TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO I II		PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 4,5kg
	n c	n : c	
600 ou menos	6 : 1	13 : 2	
601 a 2.000	13 : 2	21 : 3	
2.001 a 7.200	21 : 3	29 : 4	
7.201 a 15.000	29 : 4	48 : 6	
15.001 a 24.000	48 : 6	84 : 9	
24.001 a 42.000	84 : 9	126 : 13	
mais de que 42.000	126 : 13	200 : 19	

\* n = número de amostras

\*\* c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

#### PORTARIA SDA Nº 219, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 1, de 16 de janeiro de 2007, e o que consta do Processo nº 21000.001784/2011-24, resolve:

Art. 1º Credenciar o Laboratório de Análise Química de Fertilizantes e Resíduos, do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de Solos e Recursos Agroambientais, do Instituto Agronômico, da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, CNPJ nº 46.384.400/0023-54, situado na Avenida Barão de Itapura, nº 1481, Centro, CEP: 13.020-902, Campinas/SP, para realizar Análises Físico-Químicas de Fertilizantes, Corretivos, Substratos e Afins em amostras oriundas do controle oficial e programas específicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, com atualizações periódicas a cada avaliação ou solicitação de ampliação de escopo, mantendo disponíveis os arquivos anteriores.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ÊNIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

#### PORTARIA SDA Nº 220, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

O Secretário Substituto de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no uso das atribuições que lhe confere o Artigo 10, Seção II, Capítulo III, aprovado pelo Decreto Presidencial nº 7.127, de 04 de março de 2010, publicado no Diário Oficial da União, em 05 de março de 2010, e tendo em vista o disposto no Capítulo XII, artigo 69 da Instrução Normativa Ministerial Nº 17/2006 e o que consta do Processo MAPA, 21034.001873/2010-01, resolve:

Art. 1º Suspender pelo tempo requerido para a solução do problema a entidade Certificadora INSTITUTO OMEGA, CNPJ 06.048.270/0001-59 -, estabelecida à Rua Sergipe nº 1451 - sala 3 - Bairro Centro - Londrina/PR em razão das não conformidades encontradas no processo 21034.001873/2010-01.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ÊNIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

## Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação

### GABINETE DO MINISTRO

#### PORTARIA Nº 947, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

O MINISTRO DE ESTADO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 8º do Decreto nº 98.830, de 15 de janeiro de 1990, e os itens 35 e 36 da Portaria MCT nº 55, de 14 de março de 1990, bem como no art. 12 c/c o caput do art. 16 da Medida Provisória nº 2.186-16, de 23 de agosto de 2001, resolve:

Art. 1º. Prorrogar, por mais um ano, contado a partir 14 de março de 2012, a autorização concedida pela Portaria/MCT nº 133, de 14 de março de 2011, ao representante da contraparte brasileira, Dra. FLÁVIA REGINA CAPELOTTI COSTA, da Coordenação de Pesquisas em Ecologia do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), para dar continuidade à coleta de dados no âmbito do processo de pesquisa científica intitulada "Diversidade e abundância de Lianas em 10 parcelas de meio hectare nos sítios de pesquisa do PPBio e PDBFF próximos a Manaus, Brasil", (Processo CNPq nº 002378/2010-8), em cooperação com a Dra. ROBYN JEANETTE BURNHAM, representante do Museu de Paleontology da University of Michigan University, EUA, contraparte estrangeira.

Art. 2º. Conceder autorização à Dra. ROBYN JEANETTE BURNHAM, bem como ao Dr. DAVID CHRISTOPHER MARVIN, ambos naturais dos Estados Unidos da América, para, sob a responsabilidade do representante da contraparte brasileira, dar continuidade aos trabalhos de campo no âmbito do Projeto de que trata o artigo anterior.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ALOIZIO MERCADANTE OLIVA

### AGÊNCIA ESPACIAL BRASILEIRA

#### PORTARIA Nº 97, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA ESPACIAL BRASILEIRA, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e tendo em vista a delegação de competência outorgada pela Portaria GM/MCT nº 473, de 28 de julho de 2008, e o que consta do Processo Administrativo nº 01350.000183/2011-17, resolve:

Art. 1º. Autorizar a descentralização de crédito e o repasse de recursos para a Fundação Universidade de Brasília - UNB, UG 154040, Gestão 15257, no valor de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), na Ação 20CB - Capacitação de Especialistas do Sistema Nacional de Desenvolvimento das Atividades Espaciais, segundo o que consta do Processo Administrativo supra versado.

Art. 2º. A Diretoria de Política Espacial e Investimentos Estratégicos - DPEI, com o apoio da Diretoria de Planejamento, Orçamento e Administração - DPOA, exercerá o acompanhamento da execução do objeto da presente descentralização, de modo a evidenciar a boa e regular aplicação dos recursos transferidos.

Art. 3º. O órgão executor beneficiário expressamente submeteu-se aos ditames normativos em vigor, e, em especial, ao teor da Portaria Normativa PRE/AEB nº 9, de 29 de janeiro de 2010 e deverá restituir à AEB, até o final do exercício de 2011, os créditos não empenhados e os saldos financeiros.

MARCO ANTONIO RAUPP

## SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

#### PORTARIA Nº 132, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

O SUBSECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO DO MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, no uso da delegação de competência conferida pelo art. 1º, da Portaria MCT nº 67, de 16 de fevereiro de 2011, observando o disposto no art. 55, inc. II, da Lei nº 12.309, de 09 de agosto de 2010, Lei de Diretrizes Orçamentárias - LDO/2011, e considerando a necessidade de ajustar o detalhamento da despesa de dotação orçamentária consignada à Administração Direta por meio de emenda parlamentar, a fim de disponibilizar recursos para transferência a Consórcios Públicos, resolve:

Art. 1º - Promover, na forma do anexo a esta Portaria, alteração da modalidade de aplicação de dotação orçamentária consignada pela Lei nº 12.381, de 09 de fevereiro de 2011, Lei Orçamentária Anual, LOA/2011, e em seus créditos adicionais.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GERSON GALVÃO

#### ANEXO

Fiscal R\$ 1,00

Código/Especificação	Fonte	Redução		Acréscimo	
		Modalidade	Valor	Modalidade	Valor
24.101 Ministério da Ciência e Tecnologia					
19.126.1008.6492.0001					
Fomento à Elaboração e Implantação de Projetos de Inclusão Digital - Nacional (FPIRES 004759)	0.100	4.4.90	4.192.736,00	4.4.71	4.192.736,00
TOTAL			4.192.736,00		4.192.736,00

## Ministério da Cultura

### GABINETE DA MINISTRA

#### PORTARIA Nº 123, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

Estabelece as metas do Plano Nacional de Cultura - PNC.

A MINISTRA DE ESTADO DA CULTURA, no uso da competência prevista no inciso II do parágrafo único do art. 87 da Constituição Federal, em observância ao disposto no § 6º do art. 3º da Lei nº 12.343, de 2 de dezembro de 2010, e tendo consultado a sociedade por meio de um processo de recebimento de contribuições conduzido pela Coordenação Executiva do Plano Nacional de Cultura, bem como recebido recomendações do Conselho Nacional de Política Cultural, aprovadas na sessão de 29 de novembro de 2011, resolve:

Art. 1º Aprovar as metas do Plano Nacional de Cultura - PNC para os dez anos de sua vigência, na forma do Anexo a esta Portaria.

Art. 2º As metas do PNC estão sujeitas a monitoramento e revisão na forma dos arts. 11 e 12 da Lei nº 12.343, de 2 de dezembro de 2010, assegurada a participação do Conselho Nacional de Política Cultural - CNPC.

Parágrafo único. Cederá à Coordenação Executiva do PNC, instituída pela Portaria MinC nº 120, de 5 de dezembro de 2011, propor ao Comitê Executivo do PNC metodologias de revisão das metas do PNC.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANNA MARIA BUARQUE DE HOLLANDA

#### ANEXO

#### METAS DO PLANO NACIONAL DE CULTURA 2011-2020

Meta 1) Sistema Nacional de Cultura institucionalizado e implementado, com 100% das Unidades da Federação (UF) e 60% dos municípios com sistemas de cultura institucionalizados e implementados:

Esta meta refere-se à implementação e institucionalização do Sistema Nacional de Cultura (SNC) e abarca, ao mesmo tempo, a adesão e participação dos entes federados. Além da formalização do acordo de adesão ao SNC, a meta engloba a constituição e institucionalização nos estados e municípios dos seguintes elementos: secretaria de cultura ou órgão equivalente, conselho de política cultural, conferência de cultura, plano de cultura, sistema de financiamento à cultura com existência obrigatória do fundo de cultura e, para o caso dos Estados e do Distrito Federal, comissão intergovernos bipartite. Ademais, para a institucionalização do SNC torna-se imprescindível a aprovação de seu marco legal pelo Poder Legislativo.

O SNC é um marco institucional de suma importância para o desenvolvimento das políticas culturais no Brasil. Por ser um sistema de articulação, gestão, informação e formação de políticas de cultura pactuado entre os entes federados, com a participação da sociedade civil, poderá efetivar o Plano Nacional de Cultura, promovendo o pleno exercício dos direitos culturais e o acesso às fontes de cultura nacional.

A meta proposta está fundamentada na evolução da atuação do próprio SNC e na intenção de que este se torne o principal instrumento de informação, articulação e pactuação entre os atores responsáveis pela cultura no Brasil.

Situação atual: Em 2010 havia uma unidade da federação (3,7%) e 94 municípios (1,7%) com acordos de cooperação federativa para o desenvolvimento do Sistema Nacional de Cultura publicado.