IV – Palaemonidade.
Parágrafo Único: O produto final não deve conter uma mistura de gêneros, porém, pode conter uma mistura de espécies do mesmo gênero que possuam propriedades sensoriais similares.
Art. 5º - O produto de acordo com as suas formas de apresentação se classifica em:
I – camarão inteiro: trata-se do camarão pré-cozido e salgado não submetido ao descabeçamento, descasque e evisceração;
II – camarão sem cabeça: trata-se do camarão pré-cozido e salgado desprovido do cefalotórax;
III – camarão descascado (com ou sem telson): trata-se do camarão pré-cozido e salgado, desprovido do cefalotórax e da carapaça;
IV – camarão descascado e eviscerado (com ou sem telson): trata-se do camarão pré-cozido e salgado, desprovido de cefalotórax, carapaça e eviscerado;
V – permitem-se outras formas de apresentação do produto desde que aprovadas pela Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará.
Art. 6º - A composição do produto compreende ingrediente obrigatório a matéria-prima camarão fresco ou congelado e cloreto de sódio;
I – O sal utilizado para a produção deverá ser de qualidade alimentícia, possuir uma composição apropriada, com ausência de material estranho, sem sinais visíveis de contaminação por sujidade, resíduos de óleos e sem microrganismos que possam prejudicar a qualidade do produto final;
II – Não será permitida a reutilização do sal;
III - Ingredientes opcionais poderão inseridos na fórmula do produto mediante aprovação da ADEPARÁ.
Art. 7º - A utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento do camarão pré-cozido e salgado deve estar de acordo com as regulamentações estabelecidas pelo órgão competente de saúde.
Art. 8º - No processamento do camarão pré-cozido e salgado devem ser atendidos os seguintes requisitos:
I – Quanto as características sensoriais:
a) Aspecto geral brilhante, úmido e tonalidade alaranjada, sem qualquer pigmentação estranha;
b) Corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
c) Carapaça aderente ao corpo;
d) Olhos proeminentes;
e) Odor próprio do camarão pré-cozido e salgado;
f) Ausência de odor e sabor desagradáveis quando submetido a prova de cocção, que consiste no cozimento de uma amostra de pelo menos 100 gramas até atingir uma temperatura interna igual ou maior que 70ºC (setenta graus Celsius), evitando-se o cozimento em excesso.
II - Quanto aos parâmetros físico-químicos quando da utilização do conservante metabissulfito de sódio, deve ser respeitado o limite de dióxido de enxofre residual estabelecido pelo órgão competente de saúde, realizando-se a verificação na matéria-prima de produtos congelados;
III – Quanto ao acondicionamento:
a) Deve ser acondicionado em embalagem de material inócuo, devidamente aprovado pela ADEPARÁ e que assegure as condições necessárias para a proteção e conservação do produto final;
b) O camarão pré-cozido e salgado deverão ser armazenados e transportados a uma temperatura máxima de 7ºC (sete graus Celsius);
Art. 9º - Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes.
Art. 10 - As práticas de higiene para a elaboração do produto devem estar de acordo com o estabelecido na Portaria n° 368 de 04 de Setembro de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaborados/Industrializadores de Alimentos – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
Art. 11 - Aplica-se para pesos e medidas o Regulamento Específico em vigor.
Art. 12 - O produto não deverá conter materiais estranhos a sua composição.
Art. 13 - Quanto a rotulagem, aplica-se a regulamentação específica, devendo-se considerar, ainda, os seguintes requisitos:
I – o nome do produto deve ser composto da espécie e das suas formas de apresentação e conservação:
a) permite-se a indicação do nome comum da espécie, em substituição ao termo "camarão" ou sua indicação como aposto explicativo, logo abaixo da denominação de venda do produto;
b) o nome comum da espécie deve ter referência em literatura técnica reconhecidamente aceita, a exemplo do Catalógo da INFOPESCA;
II – Quando utilizado o conservante metabissulfito de sódio deve constar na rotulagem uma expressão que declare o emprego deste aditivo para orientação ao consumidor;
III – A classificação dos camarões, quando indicada na rotulagem, deve atender o Anexo I da Portaria SDA/MAPA n°457/2010.
Art. 14 - Quanto aos critérios microbiológicos do produto, deverá atender os seguintes padrões:
I – Presença de Staphylococcus sp em coagulase positiva com valores abaixo de 1x10 Unidade Formadora de Colônias – UFC;
II – Presença de Coliformes a 45ºC, tolares a valores abaixo de 5x10 UFC/g;
III – Ausência de Salmonella sp.

DAS PENALIDADES E INFRAÇÕES:

Art. 15 - O não cumprimento do disposto neste Regulamento e nas portarias baixadas pela ADEPARÁ implicará em:
I- advertência por escrito quando o dano possa ser reparado;
II- apreensão e destruição dos produtos inadequados;
III- cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.
Art. 16 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis.
Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da ADEPARÁ no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à segurança da produção do camarão pré-cozido e salgado.
Art.17 - As penalidades a serem aplicadas por servidores da ADEPARÁ constarão de advertência, apreensão e destruição das matérias-primas e produtos, com a cassação do registro do estabelecimento.
Art. 18 - A pena de advertência será dada ao infrator primário que:
I- desobedecer a quaisquer das exigências higiênico-sanitárias;
II- permitir a permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
III- acondicionar ou embalar produtos em recipientes não permitidos;
IV- não colocar em destaque o número do registro fornecido pela ADEPARÁ, nos rótulos ou em produtos;
V- não exibir data de fabricação e prazo de validade legíveis;
VI- embaraçar ou burlar a ação dos servidores da ADEPARÁ no exercício das suas funções;
VII- deixar de apresentar a planilha de rastreabilidade da comercialização do camarão pré-cozido salgado.
Art. 19 - Para efeito de apreensão e destruição, previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo os produtos:
I- Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, contendo sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento ou transporte;
II- Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
III- Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
IV- Que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.
Art. 20 - Serão considerados motivos para cancelamento do registro a reincidência do previsto no caput dos artigos 6º e 7º deste regulamento, bem como as não conformidades, inclusive dos padrões físico-químicos e/ou microbiológicos, detectadas por ocasião das auditorias de manutenção ou monitoramento além das adulterações, fraudes ou falsificações conforme descrito abaixo:
a) Adulterações
I- Quando o produto não atenda as especificações e determinações fixadas;
II- Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
III- Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da ADEPARÁ;
IV- Quando mascarar a data de fabricação.
b) Fraudes
I- Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos pela ADEPARÁ;
II- Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;
III- Supressão de um ou mais elementos e/ou substituição em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
IV- Conservação com substâncias proibidas;
V- Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;
VI – Utilização de matéria prima ou produto de terceiros sem atender as Boas Práticas de Fabricação.
c) Falsificações
I- Quando os produtos forem elaborados, preparados e comercializados com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade do produtor cadastrado;
II- Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento.
Art. 21 - Será lavrado o auto de infração em três vias que deverá ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representantes.
Parágrafo único - Sempre que o infrator se recusar a assinar, será feita declaração a respeito no próprio auto, solicitando-se a assinatura de duas testemunhas, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário do estabelecimento, por correspondência registrada com aviso de recebimento.
Art. 22 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas, responsável ou proprietário do estabelecimento.
Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a produção.
Art. 23 - É proibido conceder Registro, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente auditado.
Art. 24 - Nos casos de cancelamento do Registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação, serão apreendidos e inutilizados carimbos, rótulos e respectivas matrizes.

DO ARBITRAMENTO

Art. 25 - Na hipótese de divergência entre o resultado das análises fisico-químicas e/ou microbiológicas apresentado pelo produtor e o resultado apresentado pelo laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ o produtor poderá solicitar a arbitragem de nova amostra conforme normas regulamentares.
Parágrafo único - As partes interessadas submeterão a solução de seus litígios ao juízo arbitral mediante convenção de arbitragem, assim entendida a cláusula compromissária e o compromisso arbitral.
Art. 26 - Arbitramento é a análise laboratorial, de nova amostra do produto objeto da reclamação, apelação e disputa que será realizada por laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ.
Art. 27 - O arbitramento deverá ser concluído no prazo máximo de trinta dias, contados da data da recepção do material pelo laboratório.
Art. 28 - A decisão do arbitramento será final, contra a qual não caberá recurso.
Art. 29 - Concluído o arbitramento será emitido um laudo, cujo Parecer Técnico determinará a validação ou não do Cadastramento do produtor Artesanal.
Art. 30 – Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.
Belém – Pará, 14 de junho de 2013.
Mário Aparecido Moreira
Diretor-Geral

ANEXO I

PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS (BPA) APLICADAS PÓS PESCA DO CAMARÃO COM SEGURANÇA E QUALIDADE PARA FABRICAÇÃO DO CAMARÃO PRÉ-COZIDO E SALGADO.

1. OBJETIVO

Estabelecer requisitos de Boas Práticas Agropecuárias para processamento de camarão oriundo da pesca extrativista, destinado como matéria prima para fabricação do camarão pré-cozido salgado, a fim de garantir as condições mínimas de segurança e qualidade.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplicável aos pescadores fornecedores de matéria-prima ou organização produtora de camarão estabelecidos no Estado do Pará, como também aos fornecedores oriundos de outros Estados (art. 08° da Lei n° 7.565/11).

3. REQUISITOS

3.1- UTENSÍLIOS USADOS APÓS A PESCA

3.1.1. Os materiais devem ser lisos, sem ranhuras e porosidade, bem conservados e resistentes aos produtos de limpeza, não devem acumular resíduos e não devem transmitir componentes ao camarão;
3.1.2. Os utensílios usados na retirada do camarão fresco da embarcação de pesca devem ser de uso exclusivo para este fim;
3.1.3. Recipientes para armazenamento e transporte de camarão até a unidade de processamento devem ser de material de fácil higienização e características de fabricação sanitária, tais como: Vasilhas de plástico, alumínio, ferro, estanhado ou de aço inox, confeccionados de forma que facilitem a higienização e outros aprovados pela ADEPARÁ;
3.1.4. É proibido o aproveitamento de vasilhames já utilizados para outros fins para armazenamento e transporte do camarão;
3.1.5. É proibido utilizar cestos, vasilhas e outros utensílios confeccionados com talas, palhas, madeira e outros materiais rústicos.

3.2- HIGIENE E MANUTENÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

3.2.1. Os utensílios usados devem ser higienizados imediatamente após a pesca e armazenados em local vedado contra pragas;
3.2.2. Deve ser utilizada água sanitária para a higienização;
3.2.3. Os utensílios higienizados devem ser guardados em local limpo e seco, destinado para esse fim.
3.2.4. Nos barcos de pesca do camarão deve-se realizar manutenção periódica do equipamento de pesca, das câmaras isotérmicas (se for o caso) e limpeza das redes e matapis.

Imprensa Oficial do Estado
Secretaria Especial de Estado de Gestão
GOVERNO DO PARÁ
DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE