



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Coordenação Geral de Inspeção
Divisão de Inspeção de Pescado e Derivados



OFÍCIO DIPES/CGI/DIPOA nº 027/2011

Brasília, 18 de abril de 2011

Do: Chefe Substituto da Divisão de Inspeção de Pescado – DIPES/CGI/DIPOA

Aos: SIPOAs; SISAs; SIFISAs

Assunto: Adequação Nomenclatura de Produto da Pesca e da Aquicultura

O DIPOA desde 2009 vem trabalhando com a revisão da Nomenclatura de Produtos de Origem Animal no SIGSIF (Sistema de Informações Gerenciais do SIF) por meio de Grupo de Trabalho (GT) responsável pela uniformização das nomenclaturas em cada área (carne, leite, mel e pescado). A DIPES/DIPOA desde novembro de 2010 coordena o trabalho do GT para revisão das nomenclaturas dos produtos da pesca e da aquicultura objetivando atingir a uniformização dos critérios no enquadramento da correta nomenclatura dos seus produtos quando da inserção da rotulagem no SIGSIF.

Durante o trabalho do GT estabeleceu-se a necessidade da correção imediata de algumas nomenclaturas evitando-se divergências ligadas a mais de uma identificação para mesmo tipo de produto.

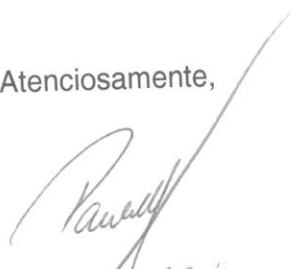
Face ao exposto, considerando o que ficou registrado na memória da 2ª Reunião do GT, torna-se imprescindível, independentemente da conclusão dos trabalhos do GT, estabelecer critério para adequação da nomenclatura do produto congelado obtido do peixe submetido ao processo de separação mecânica da parte comestível, gerando partículas de músculo esquelético isentas de vísceras, escamas, ossos.

1. na inserção no SIGSIF de novos registros do produto acima especificado deverá selecionar a seguinte opção de nomenclatura: **CMS de Peixe Congelada**. Portanto não caberá o seu enquadramento em “Polpa de Peixe Congelada” ou “Carne de Peixe Moída Congelada”;
2. as aprovações que estejam em desacordo com esta orientação deverão ser ajustadas junto a IF local, em tempo hábil, a fim de que seja obtida a uniformidade de nomenclatura especificada no item acima;

3. ressaltamos que no rótulo deverá constar um esclarecimento ao consumidor sobre o significado da sigla CMS. Para tal, anteposto à referida sigla deve constar um asterisco (*CMS de Peixe Congelada) que remeterá a uma nota explicativa a ser indicada em local próximo a relação de ingredientes *CMS: Carne Mecanicamente Separada;
4. quando se tratar do produto Carne de Peixe Moída Congelada, tal denominação permanece, desde que na tecnologia a carne moída seja obtido das partes comestíveis (músculo) passada em moedor.

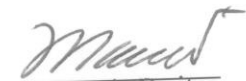
Solicitamos a notificação do teor deste documento às empresas processadoras de pescado de seu estado sob Inspeção Federal.

Atenciosamente,


Paulo Humberto Lima de Araújo
Fiscal Federal Agropecuário
Médico Veterinário CRMV-DF 0688
Chefe Substituto da DIPES/CGI/DIPO

De acordo,

18, 04, 2011


Marcius Ribeiro de Freitas
FISCAL FEDERAL AGROPECUARIO - CRMV-GO nº 973
Coordenador Geral de Inspeção
CGI/DIPOA/SDA/MAPA