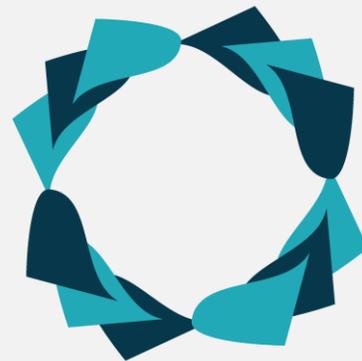


DESAFIOS REGULATÓRIOS NA IMPORTAÇÃO DE PEIXE SALGADO E PEIXE SALGADO SECO NORUEGUÊS

Por: MARIA STELA CONTE



VERUM
ASSUNTOS REGULATÓRIOS

ETAPAS DE VERIFICAÇÃO

- ☞ Consistência regulatória entre Noruega e Brasil
- ☞ Habilitação da planta produtora
- ☞ Certidão negativa junto a DIMP quanto a possíveis falhas de atendimento e demais pendências
- ☞ Lista RAI e produtos passíveis de embargos
- ☞ Rotulagem atualizada
- ☞ Padrão de identidade e qualidade compatíveis com a instrução normativa nº 1, de 15 de janeiro de 2019
- ☞ Identificação de categorização tributária
- ☞ Disponibilidade de matéria-prima
- ☞ Definição clara dos tempos de cura e metodologia



DEFINIÇÃO

O peixe salgado e o peixe salgado seco é o peixe curado, obtido do peixe fresco, congelado, resfriado ou descongelado, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, elaborado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça, nadadeiras ou escamas, com ou sem pele e tratado pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos.

Obtido por meio de salga úmida, seca ou mista.

É permitido o processo de injeção direta de salmoura na carne do peixe como uma etapa do processo de salga.





CONCEITOS

Peixe salgado: é aquele tratado pelo sal, com umidade mínima de 53% (cinquenta e três por cento) e máxima de 58% (cinquenta e oito por cento); e

Peixe salgado seco: é aquele tratado pelo sal e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, com umidade máxima de 52,9% (cinquenta e dois vírgula nove por cento).



PRINCIPAIS OCORRÊNCIAS DE RECHAÇOS

- 🍷 Proibição de plantas frente ao não atendimento de comunicações oficiais do MAPA
- 🍷 Indeferimento de registros em auditorias
- 🍷 Avaliação sensorial
- 🍷 Cumprir 12% de sal
- 🍷 Climatização 4°C e 7°C
- 🍷 Divergências em laudos laboratoriais em coletas oficiais
- 🍷 Sem direito a realizar contra-prova em casos de desvios MB
- 🍷 Relação umidade x proteína



Rechaços 2022 a 2023 segundo o MAPA

2.1. RECHAÇOS POR PAÍS

País	Número de rechaços
Argentina	100
Vietnã	69
Chile	24
Marrocos	10
Portugal	10
China	07
Uruguai	07
Noruega	06
Espanha	05
Outros	20

2.2. RECHAÇOS POR PRODUTO

Produto	Número de rechaços
Peixe Congelado	209
Peixe Resfriado	16
Peixe Curado	10
Lula/Polvo Congelado	05
Conservas	03
Peixe Dessalgado Congelado	03
Peixe Fresco	03
Outros	09

2.3. RECHAÇOS POR MOTIVAÇÃO

Motivo	Número de rechaços
Infestação maciça por parasitas	71
Violações microbiológicas	47
Incorporação de água	31
Violações físico-químicas	29
Irregularidades de Certificação Sanitária	25
Temperatura elevada	21
Problemas de registro/rotulagem/embalagem	17
Outros	17



PRINCIPAIS DESAFIOS

- 👤 ESTREITAR RELAÇÕES DIPLOMÁTICAS ENTRE AUTORIDADES
- 👤 ALINHAMENTO LEGAL E INTERPRETATIVO
- 👤 ATUALIZAÇÃO DE ROTULAGEM
- 👤 DINAMIZAR PROCESSOS DE INTERNALIZAÇÃO
- 👤 HARMONIZAR METODOLOGIAS LABORATORIAIS
- 👤 ACOMPANHAMENTO INTEGRAL POR TÉCNICOS CAPACITADOS EVITANDO COLETAS E RESULTADOS INCOMPATÍVEIS
- 👤 PARTICIPAÇÃO DE GTs DE DISCUSSÃO DE ALTERAÇÕES LEGAIS E CONDUÇÕES OFICIAIS
- 👤 EFETIVAÇÃO DE RODADAS TÉCNICAS COM TODOS OS ENVOLVIDOS NA CADEIA PRODUTIVA E COMERCIAL BRASIL X NORUEGA.



OBRIGADA!

