



Ex 001 - Tela de visualização, constituída de um painel de cristal líquido com matriz ativa de transistores de filme fino (Thin Film Transistor), circuitos eletrônicos de controle e acionamento dos transistores, dispositivo de retroiluminação ("backlight") e tampas frontal e traseira - ("módulo LCD-TFT")	0	8541.10.22	Outros, de intensidade de corrente inferior ou igual a 3A	0
Ex 002 - Tela de visualização de cristal líquido (LCD), composta por um painel de cristal líquido do tipo TFT (Thin Film Transistor), contendo em sua parte superior e laterais um conjunto de circuitos eletrônicos denominados de drivers source e gate responsáveis pela ativação das linhas e colunas de transistores do painel, utilizada como insumo na industrialização de módulos LCD - ("Painel LCD open cell - célula aberta")	0	8541.10.29	Outros	0
8532.30.10	Próprios para montagem em superfície (SMD - "Surface Mounted Device")	8541.10.92	Outros, de intensidade de corrente inferior ou igual a 3A	0
8533.21.20	Próprios para montagem em superfície (SMD - "Surface Mounted Device")	8541.21.20	Montados, próprios para montagem em superfície (SMD - "Surface Mounted Device")	0
8534.00.11	Com isolante de resina fenólica e papel celulósico	8541.21.99	Outros	0
8534.00.12	Com isolante de resina epóxida e papel celulósico	8541.40.19	Outros	0
8534.00.13	Com isolante de resina epóxida e tecido de fibra de vidro	8541.40.22	Outros diodos emissores de luz (LED), exceto diodos "laser"	0
8534.00.19	Outros	8541.40.24	Outros diodos "laser"	0
8534.00.31	Com isolante de resina fenólica e papel celulósico	8541.40.26	Fotorresistores	0
8534.00.32	Com isolante de resina epóxida e papel celulósico	8541.40.29	Outros	0
8534.00.33	Com isolante de resina epóxida e tecido de fibra de vidro	8541.40.31	Fotodiodos	0
8534.00.39	Outros	8541.50.10	Não montados	0
8534.00.51	Com isolante de resina epóxida e tecido de fibra de vidro	8541.50.20	Montados	0
8534.00.59	Outros	8542.33.90	Outros	0
8536.50.10	Unidade chaveadora de conversor de subida e descida para sistema de telecomunicações via satélite	8542.39.39	Outros	0
8536.50.20	Unidade chaveadora de amplificador de alta potência (HPA) para sistema de telecomunicações via satélite	8542.39.99	Outros	0
8537.10.11	Com processador e barramento de 32 bits ou superior, incorporando recursos gráficos e execução de macros, resolução inferior ou igual a 1micrometro e capacidade de conexão digital para servo-acionamento, com monitor policromático	8543.70.11	Para transmissão de sinais de microondas de alta potência (HPA), a válvula TWT do tipo "Phase Combiner", com potência de saída superior a 2,7kW	0
		8543.70.12	Para recepção de sinais de microondas de baixo ruído (LNA) na banda de 3.600 a 4.200MHz, com temperatura menor ou igual a 55 Kelvin, para telecomunicações via satélite	0
		8544.70.20	Com revestimento externo de aço, próprios para instalação submarina (cabo submarino)	0
		9030.20.10	Osciloscópios digitais	0
		9030.20.21	De frequência superior ou igual a 60MHz	0
		9030.20.22	Vetoscópios	0
		9030.84.10	De teste automático de circuito impresso montado (ATE)	0
		9030.84.20	De medidas de parâmetros característicos de sinais de televisão ou de vídeo	0
		9030.89.10	Analísadores lógicos de circuitos digitais	0
		9030.89.20	Analísadores de espectro de frequência	0

## Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

### SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

#### PORTARIA Nº 136, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2016

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8 852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto no art. 31 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e o que consta do Processo nº 21000.007168/2010-04, resolve:

Art. 1ª Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa anexa que estabelece o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade que deve atender o peixe congelado.

Art. 2ª O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3ª As sugestões de que trata o art. 2ª desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para o endereço eletrônico: cnt.dipoa@agricultura.gov.br ou para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação de Normas Técnicas da Coordenação-Geral de Programas Especiais, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária - CNT/CGPE/DIPOA, Esplanada dos Ministérios - Bloco D - Anexo A - Sala 414 A - CEP 70.043-900 - Brasília - DF.

§ 1ª Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§ 2ª As sugestões deverão ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica), prevendo as seguintes colunas:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1ª, § 1ª, inciso I, da proposta de instrução normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão;

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato; e

VI - as sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de utilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4ª A inobservância de qualquer inciso do art. 3ª desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5ª Findo o prazo estabelecido no art. 1ª desta Portaria, a Coordenação de Normas Técnicas deverá avaliar as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6ª Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

#### ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº  
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº....., DE.....  
DE.....DE 2016.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8 852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e suas alterações, a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o que consta do Processo nº 21000.007168/2010-04, resolve:

Art. 1ª Aprovar o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o peixe congelado.

Art. 2ª Peixe congelado é todo o produto obtido de matéria-prima fresca, descongelada ou congelada, de espécies da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento na sua preparação final.

Parágrafo único. O congelamento de que trata este artigo deve propiciar a passagem da temperatura de - 0,5°C (menos cinco décimos de grau celsius) a -5°C (menos cinco graus celsius) em tempo inferior a 2 (duas) horas.

Art. 3ª O peixe congelado em conformidade com seus componentes anatômicos classifica-se nas seguintes formas de apresentação:

I - abas: barbatanas peitorais das arraias incluindo a placa basal, seus raios cartilaginosos e sua musculatura;

II - cabeça: região formada pelo crânio e os ossos operculares;

III - costela: produto obtido a partir de corte sagital da posta desde a parte posterior à cabeça até o final da cavidade visceral;

IV - espalmado: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos;

V - espalmado sem cabeça: peixe eviscerado sem cabeça, cortado longitudinalmente a coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos;

VI - espinhaço: estrutura remanescente da extração dos filés do peixe, compreendendo a coluna vertebral, espinhos intermusculares e musculatura aderida;

VII - eviscerado: peixe do qual foram removidas as vísceras;

VIII - eviscerado sem cabeça: peixe do qual foram removidas as vísceras e a cabeça;

IX - filé: produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal do peixe, no sentido paralelo à coluna vertebral;

X - filé em pedaços: produto obtido a partir de cortes transversais do filé;

XI - inteiro: peixe íntegro contendo vísceras e cabeça;

XII - lombo: porção dorsal do filé, removido o pedúnculo caudal

XIII - medalhão: produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe em formato circular;

XIV - pedaço: produto obtido a partir de cortes variados do peixe;

XV - posta: produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal; e

XVI - ventre: porção ventral ao filé, correspondendo à parte inferior da cavidade celomática.

Art. 4ª É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12,0 % (doze vírgula zero por cento) do peso líquido.

Parágrafo único. O glaciamento referido neste artigo consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do peixe congelado, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.

Art. 5ª O peixe congelado apresenta como ingrediente obrigatório o peixe, não sendo permitida a utilização de ingredientes opcionais.

Art. 6ª O peixe congelado deve atender as seguintes características sensoriais:

I - superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;

II - musculatura firme e íntegra característica da espécie, com preservação da conformação dos miômeros e mioseptos;

III - ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;

IV - exsudação característica da espécie; e

V - não deve ter aspecto repugnante.

Parágrafo único. Para os elasmobrânquios permite-se odor ligeiramente amoniacal.

Art. 7ª O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - o pH da carne deve ser no máximo 7,0 (sete vírgula zero), excluídas as carnes das espécies das famílias Gadidae e Merluccidae cujo valor deve ser no máximo de 7,2 (sete vírgula dois décimos);

II - as bases voláteis totais (BVT) devem ser no máximo 30,0mg de N/100g (trinta miligramas de nitrogênio por cem gramas) de tecido muscular, exceto para:

a) *Salmo salar* e as espécies da família Gadidae e Merluccidae que devem ser no máximo 35 mg de N/100g (trinta e cinco miligramas de nitrogênio por cem miligramas); e

b) Elasmobrânquios que devem ser no máximo 40,0mg de N/100g (quarenta miligramas de nitrogênio por cem gramas) de tecido muscular;

III - o fósforo total deve ser no máximo 5,0g de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>/kg (cinco gramas de pentóxido de difósforo por quilograma) de tecido muscular;

IV - o sódio deve ser no máximo 134mg de Na/100g (cento e trinta e quatro miligramas por cem gramas) de tecido muscular;

V - o potássio deve ser no máximo 502mg de K/100g (quinhentos e duas miligramas por cem gramas) de tecido muscular;

VI - a relação entre o teor de umidade e de proteína na carne deve ser no máximo 6,0 (seis vírgula zero), exceto para:

a) *Oreochromis* sp.e as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae que deve ser no máximo 5,0 (cinco vírgula zero); e

b) as espécies das famílias Paralychthyidae, Ophidiidae, *Serranidae* e *Pleuronectidae* que deve ser no máximo 6,5 (seis vírgula cinco).

VII - o limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular para, as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombroideae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae.