

Reunião Exportação de Produtos Pesqueros al Brasil

Willian Bosco Oshiro

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Aspectos fundamentais a observarse en las solicitudes de registro de conservas



Aprobación

Aprobación con reservas

Reprobación

¿Cómo establecer la denominación de venta del producto?

■ Para productos en conserva



■ Imágen obtenida en internet

¿Cómo establecer la denominación de venta del producto?

▣ Para productos en conserva

**NOMBRE
COMÚN**

PRESENTACIÓN

**LIQUIDO DE
COBERTURA**

Atum **Ralado** em **Óleo Comestível**

Atum **Em Pedacos** em **Molho de Tomate**

¿Cómo establecer la denominación de venta del producto?

▣ Para productos en conserva

PRESENTACIÓN

**NOMBRE
COMÚN**

**LIQUIDO DE
COBERTURA**

Filé de Sardinha em Molho de Tomate

Ventresca de Atum em Azeite de Oliva

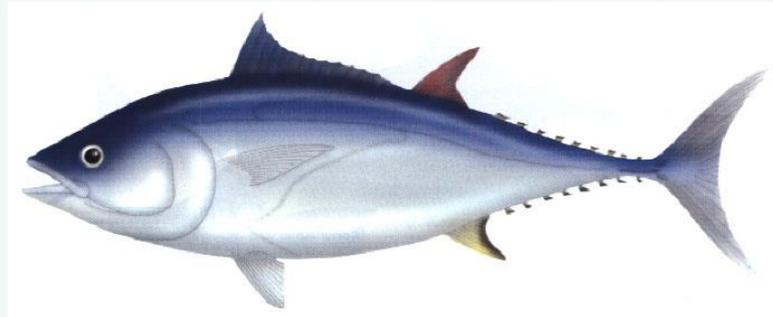
- ▣ * para el producto “ventresca”, la expresión “Pedaço abdominal de Atum” debe constar en el etiquetado para aclarar el consumidor brasileño sobre esta presentación.

Diagrama de fluxo - Sardina





Diagrama de fluxo - Atún





FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE RÓTULO

Ofício Circular DIPOA/SDA
Nº 42/2010



Microsoft Word
2007 - 2003 Document

Campo 10.1

Ingredientes

- **Especie: nombre común y nombre científico de la especie. El nombre común es fundamental, pues hace parte del nombre del producto.**
- **El nombre común de la especie de pescado debe tener respaldo en documentos oficialmente reconocidos, como los procedentes de la FAO.**

Campo 10.1

Ingredientes

- **Cantidades y porcentual de los ingredientes que hacen parte del producto.**
- **Si hicieren parte en la composición otros productos de origen animal, los mismos deberán ser oriundos de establecimientos habilitados a exportar para Brasil.**
- **Aditivos: informar cuál es la función y el número INS**

Campo 10.1

Ingredientes

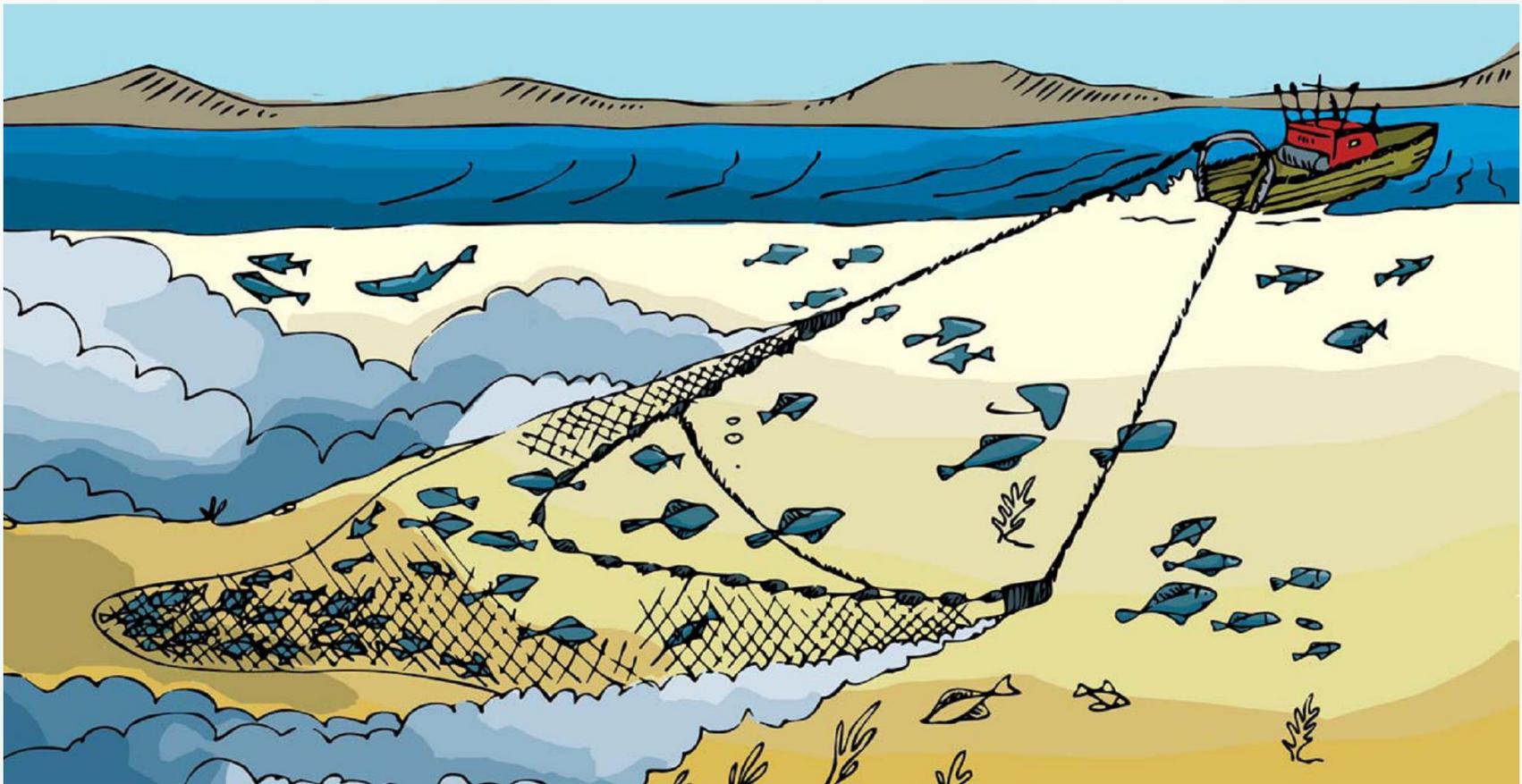
- **El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, caldos u otros similares.**

Campo 11

Processo de fabricação:



1. Origen de la materia prima



1. Origen de la materia prima

- ▣ Pesca extractiva;
- ▣ Barcos – sujetos a la inspección sanitaria del órgano peruano;
- ▣ Establecimiento habilitado a exportar para Brasil;
- ▣ Cultivo – solamente con análisis del riesgo por el MPA.

2. Forma de apresentação de la materia prima:

- ▣ *Viva,*
- ▣ *Fresca,*
- ▣ *Congelada,*
- ▣ *Entera,*
- ▣ *Eviscerada,*
- ▣ *Filete,*
- ▣ *Otras.*

3. Temperatura del pescado recibido:

- **Debe ser compatible con el medio refrigerante a ejemplo del hielo y congelamiento en salmuera.**
- **Citar los límites, principalmente en las especies susceptibles a la formación de histamina – límite de 4,4°C.**
- **Control de histamina aleatorio (testes rápidos).**

4. Almacenamiento de la materia prima tras la recepción:

- ▣ Respetando las temperaturas de conservación, de acuerdo con la forma de presentación.**

5. Descongelamiento (para la materia prima congelada):

- ▣ Método utilizado, temperatura del agua, tiempo.**
- ▣ El método de descongelamiento recomendado por la DIPES es en agua corriente, con temperatura máxima de 21°C, aunque sean aceptos otros, desde que sea preservada la condición de calidad del producto durante esta fase.**
- ▣ Informar la temperatura al final del descongelamiento.**

6. Lavaje de la materia prima:

- ▣ **Detalhar como será realizada a lavagem e tipo de equipamento.**
- ▣ **Lavaje de la materia prima tras el descongelamiento.**
- ▣ **Evaluación sensorial en esa etapa para las recibidas frescas y las congeladas (tras descongelamiento).**

7. Evisceración:

- ▣ **Descripción detallada:**
- ▣ **Manual**
- ▣ **Mecánica**

8. Formas de presentación solicitadas

- ▣ **Descripción detallada de la obtención de las formas de presentación solicitadas en el campo 4.1 del formulario.**
- ▣ **Importante: describir solamente las pertinentes al producto solicitado.**

9. Inmersión en salmuera :

- ▣ **Para algunos tipos de conservas.**
- ▣ **Finalidad: remoción de moco, sangre y mejorar la textura del producto.**
- ▣ **Informar el tiempo y la concentración de la salmuera.**

10. Para productos cocidos antes de ser envasados (a ejemplo de atunes y afines):

- ▣ **Describir cómo será realizado el cocimiento (tiempo/temperatura, tipo de equipamiento),**
- ▣ **Describir cómo será realizado el enfriamiento,**
- ▣ **Informar la temperatura del producto y la conservación mientras aguarda la continuidad del proceso.**

11. Envasado:

- ▣ **Describir como es realizado (manual o mecánico).**
- ▣ **Describir como es realizada la adición del liquido de cobertura y temperatura.**
- ▣ **Importante el lavaje de las latas interna y externamente – Art. 381 del RIISPOA – agua con temperatura no inferior a 80°C.**

12. Pre cocimiento:

- ▣ **Finalidad: eliminar agua de constitución.**
- ▣ **Describir como es realizado, informar el tipo de equipamiento, tiempo y temperatura.**
- ▣ **Si no se realiza esa etapa, es considerado producto AL PROPIO JUGO.**
- ▣ **En relación de ingredientes, en el rótulo, indicar, por ejemplo: SARDINA AL PROPIO JUGO CON ACEITE (Sardinha ao próprio suco com óleo).**

13. Obtenção do vácuo parcial:

- ▣ **Descrever como será obtido (agotamento, adição do líquido de cobertura, em a máquina fechadora, etc.)**
- ▣ **Qual a temperatura?**

14. Sellado (cierre hermético):

- ▣ **Describir cómo serán realizados los controles para garantizar la hermeticidad de las latas y a cuál intervalo de tiempo.**

15. Esterilização:

- **Informar el valor del F0, el tiempo y temperatura del procesamiento, conforme el cálculo del procesamiento térmico.**
- **Anexar el informe técnico del cálculo de penetración térmica y determinación del valor esterilizante (F0), con la firma e identificación del técnico responsable.**

15. Esterilización:

- ▣ Informar cómo se registrará el procesamiento térmico (Art. 384 del RIISPOA).



- ▣ Como seguridad, es importante identificar con cinta adhesiva termo sensible los cestos con las latas.

16. Enfriamiento:

- ▣ **Finalidad – inhibir el crecimiento de bacterias termófilas y evitar posibles alteraciones en la textura del producto.**
- ▣ **Informar cómo será realizado - con agua fría, es importante la calidad de agua (con Cloro).**
- ▣ **Informar la temperatura del producto final (no deberá ser superior a 40°C).**

17. Prueba de estufa:

- **Art. 385 del RIISPOA – muestras representativas del lote (en mínimo 1%) sometidas a teste de esterilización de 10 (diez) días en sala-estufa a 37°C antes de la liberación.**

Usar como base los RTIQs:

- **REGULAMIENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CONSERVAS DE SARDINAS – INSTRUCCIÓN NORMATIVA SDA N° 22, DE 11 DE JULIO DE 2011.**
- **REGULAMIENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CONSERVAS DE PESCADOS – INSTRUCCIÓN NORMATIVA SDA N° 45, DE 13 DE DICIEMBRE DE 2011.**
- **REGULAMIENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CONSERVAS DE ATUNES Y AFINES – INSTRUCCIÓN NORMATIVA SDA N° 46, DE 15 DE DICIEMBRE DE 2011.**

Campo 12

Sistema de Embalagem

- ▣ **Indicar el material del envase.**
- ▣ **Describir los procedimientos del envase primario y secundario**

Campo 13

Armazenamento

- **Describir cómo y dónde el producto será almacenando, en condiciones ambientales que no alteren el envase, controlando temperatura, humedad y suciedad.**

Campo 14

Controle de qualidade



Imágen obtenida en internet

- **Describir las acciones de control de calidad que garantizan que el producto final cumple con los parámetros establecidos, de forma que el producto se mantenga en condiciones adecuadas para el consumo humano.**

Campo 14

Controle de qualidade

- **Es importante detallar los procedimientos del control de calidad en las diversas etapas de elaboración, a ejemplo de la recepción de la materia prima, sellado (cierre hermético), esterilización y del producto final.**

Campo 14

Controle de qualidade

- **Es importante detallar los procedimientos del control de calidad en la recepción y almacenamiento de los ingredientes.**

Campo 15

Transporte do produto

- ▣ **Describir la temperatura del vehículo transportador y demás cuidados con el transporte.**

Campo 16

Informações sobre o importador

- **En este campo deberá ser informado dónde y cómo (impresión o otro) serán escritos los datos del importador en el rótulo.**
- **Los datos del importador podrán ser escritos en el rótulo tras la llegada del producto a Brasil y antes de su internalización y entrega al consumo.**

Campo 17

Documentos anexados

- **De acuerdo con el tipo de producto, anexar documentos como:**
 - **estudios de penetración térmica;**
 - **literatura científica y técnica para justificar nuevos procesos o productos solicitados por la empresa.**

VENTRESCA DE ATUM EM AZEITE (Pedaço abdominal de Atum)

*Marca
comercial*

Produzido por:
Razão Social
Endereço

Importador:
Razão Social
Endereço



Foto meramente ilustrativa

Data de fabricação/Validade: vide
tampa
Lote: xxxx

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 60g *** (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	79 kcal = 330 kJ	4
Carboidratos	1,4 g	0
Proteínas	10 g	15
Gorduras totais	3,6 g das quais:	7
Gorduras saturadas	0,9 g	3
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,7 g	**
Gorduras poliinsaturadas	1,8 g	**
Ômega 3	0,7 g	**
Colesterol	37 mg	12
Fibra Alimentar	0,7g	3
Sódio	418 mg	17

(*) Valores diários de referência, com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 Kj.
(**) Valor não estabelecido

Ingredientes: Pedaço abdominal de Atum,
azeite de oliva e sal

Não contém glúten

**Mantenha em local seco e arejado.
Após aberta, retirar o produto da
lata e conservar sob refrigeração em
recipiente fechado por no máximo
72 horas.**

PRODUTO DO PERU

Peso líquido: 160g Peso drenado: 120g

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº xxxx/xxxx

ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL

Marca comercial

Produzido por:
Razão Social
Endereço

Importador:
Razão Social
Endereço



Data de fabricação/Validade: vide tampa
Lote: xxxx

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 60g *** (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	79 kcal = 330 kJ	4
Carboidratos	1,4 g	0
Proteínas	10 g	15
Gorduras totais	3,6 g das quais:	7
Gorduras saturadas	0,9 g	3
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,7 g	**
Gorduras poliinsaturadas	1,8 g	**
Ômega 3	0,7 g	**
Colesterol	37 mg	12
Fibra Alimentar	0,7 g	3
Sódio	418 mg	17

(*) Valores diários de referência, com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 KJ.

(**) Valor não estabelecido

Peso líquido: 160g Peso drenado: 120g

Ingredientes: Atum, óleo de soja e sal

Não contém glúten

PRODUTO DO PERU

**Mantenha em local seco e arejado.
Após aberta, retirar o produto da
lata e conservar sob refrigeração em
recipiente fechado por no máximo
72 horas.**



**Contém óleo de soja
transgênico**

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº xxxx/xxxx

- **Cuando entran en la composición del producto ingredientes transgénicos, en la proporción más de 1%, se torna una condición obligatoria la indicación, en destaque, en el painel principal y en conjunto con el símbolo definido en la Portaria nº 2658/2003, del Ministerio de la Justicia, de los decires: “Contiene (nombre del ingrediente) transgénico – Contém (nome do ingrediente) transgênico” (Decreto N.º 4.680/2003 y Portaria nº 2658/2003, del Ministerio de la Justicia).**

Ômega 3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quant. por porção***	60 g (3 colheres de sopa)	%VD*	Porção 100 g
Valor Energético	88 kcal = 369 kJ	4	146 kcal = 615 kJ
Carboidratos	0 g	0	0 g
Proteínas	16 g	21	27 g
Gorduras Totais	2,4 g das quais:	4	4,0 g
Gorduras Saturadas	0,8 g	4	1,3 g
Gorduras Trans	0 g	**	0 g
Gorduras Monoinsaturadas	0,6 g	**	0,9 g
Gorduras Poliinsaturadas	0,8 g	**	1,4 g
Omega 3	0,2 g	**	0,3 g
EPA	0,1 g	**	0,1 g
DHA	0,1 g	**	0,2 g
Colesterol	46 mg	**	77 mg
Fibra Alimentar	0 g	0	0 g
Sódio	372 mg	15	620 mg

*VD - % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido. ***Valores referentes a fase drenada.

SARDINHA LAJE EM MOLHO DE TOMATE COM AZEITONAS

Marca
comercial

Foto meramente ilustrativa



Produzido por:
Razão Social
Endereço

Importador:
Razão Social
Endereço

Peso líquido: 160g Peso drenado: 120g

Ingredientes: Sardinha laje, molho de tomate (água, polpa de tomate, vinagre, óleo de soja, sal, açúcar, amido, tomate em pó, cebola em pó, realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631), Acidulante Ácido Cítrico (INS 330), Espessante Goma guar (INS 412), Corante Páprica (INS 160c)), azeitonas

Não contém glúten

PRODUTO DO PERU

Data de fabricação/Validade: vide tampa

Lote: xxxx

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 60g *** (3 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	79 kcal = 330 kJ	4
Carboidratos	1,4 g	0
Proteínas	10 g	15
Gorduras totais	3,6 g das quais:	7
Gorduras saturadas	0,9 g	3
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,7 g	**
Gorduras poliinsaturadas	1,8 g	**
Ômega 3	0,7 g	**
Colesterol	37 mg	12
Fibra Alimentar	0,7g	3
Sódio	418 mg	17

(*) Valores diários de referência, com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 KJ.
(**) Valor não estabelecido

Mantenha em local seco e arejado. Após aberta, retirar o produto da lata e conservar sob refrigeração em recipiente fechado por no máximo 72 horas.



Contém óleo de soja transgênico

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº xxxx/xxxx

Lista de ingredientes - precedida de la expresión: “ingredientes:” o “ingr.:”

Sardinha laje em molho de tomate com azeitonas

▣ Ingredientes: **Sardinha laje, molho de tomate (água, polpa de tomate, vinagre, óleo de soja, sal, açúcar, amido, tomate em pó, cebola em pó, realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631), Acidulante Ácido Cítrico (INS 330), Espessante Goma guar (INS 412), corante páprica (INS 160c)), azeitonas**

- ▣ Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes y constará la función del aditivo en el alimento y su nombre completo o su número INS (o ambos).

Ejemplos de omisiones en las solicitudes de registro de conservas, que ocasionan reprobación



- **1. No atendimento de las correcciones y orientaciones en el análisis anterior.**
- **2. Ausencia de identificación y firma del representante legal y responsable técnico de la industria; ausencia de identificación y firma de la autoridad sanitaria.**
- **3. No presentación de dos vías originales del proceso.**

- **4. Marcación de más de un tipo de envase, a exemplo de PLÁSTICO y CARTÓN.**
- **5. Errores en la traducción, que dificultan o imposibilitan el entendimiento del proceso de fabricación.**

- **6. Ausencia de información da origen de la materia prima, se:**
- **Pesca extractiva o cultivo;**
- **Establecimiento habilitado a exportar para Brasil;**
- **Barcos – sujetos a la inspección sanitaria del órgano peruano;**

- **7. Cuando proveniente de cultivo – no son informados cuáles los controles y etapas realizados en la hacienda de cultivo o en la propia empresa, tales como:**
 - - **Control de antibióticos y residuos**
 - - **Depuración**
 - - **Insensibilización**
 - - **Sangría**

- **8. La descripción del proceso de fabricación no contempla todas las formas de presentación que hacen parte del solicitado en el campo 4.1 del formulario.**
- **9. Inclusión en la descripción del proceso de fabricación, formas de presentación no pertinentes al producto solicitado.**

- **10. Formas de apresentação no claramente descritas quanto a su obtenção.**
 - **Ejemplo: filetes, postas, trozos, desmenuzado**



- **Imágen obtenida en internet**

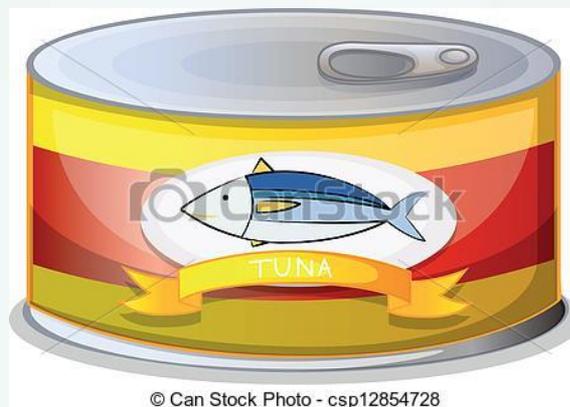
- **I 1. Falta de información del binomio tiempo/temperatura en las diversas etapas tecnológicas, a ejemplo del descongelamiento, congelamiento, cocimiento, esterilización, enfriamiento.**
- **I 2. El cálculo de penetración térmica no corresponde al producto que la empresa pretende registrar.**

- **13. El cálculo de penetración térmica no posee la identificación y firma del técnico que realizó el estudio. También no posee el aval (de acuerdo) de la autoridad sanitaria.**

- **14. La relación de ingredientes informada en el campo 10.1 difiere de la relación de ingredientes en el rótulo.**
- **15. Presentación de procesos de fabricación iguales para empresas distintas, sin considerar las peculiaridades de cada una.**

- **16. El nombre de venta en el croquis no corresponde al solicitado en el campo 4.1 del formulario de registro.**
- **17. No constan los colores de impresión del rótulo y, en el caso de etiquetas, las dimensiones no son informadas.**

- **18. Croquis con dimensiones reducidas o impresión de mala calidad, impidiendo la lectura de todos los caracteres.**



- **19. Ausencia de croquis del envase original, cuando el rótulo será etiqueta adhesiva.**

- **20. Ausencia de la marca comercial en el formulario y croquis.**



Imágen obtenida en internet

- 21. Utilização de frases ou expressões no permitidas, que possam causar falsa impressão ou enaltecer o produto.



Imágenes obtenidas en internet

- **22. En el campo 14 – Control de calidad/conservación del producto no son citados, por ejemplo:**
 - los programas de autocontrol, tales como **BPF, PPHO y APPCC**, ejecutados por el control de calidad.
 - el control de histamina aleatorio (testes rápidos).

- **22. En el campo 14 – Control de calidad/conservación del producto no son citados:**
 - **los procedimientos del control de calidad en la recepción y almacenamiento de los ingredientes y la preparación del liquido de cobertura.**
 - **el control de sellado (cierre hermético), esterilización y otros.**

***Muchas gracias
por su atención***

Willian Bosco Oshiro

***Divisão de Inspeção de Pescado e Derivados - DIPES
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA
E-mail: willian.oshiro@agricultura.gov.br
Tel: + 55 61 3218-2775 +55 61 3218-2778***

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA