



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
**Instituto Mineiro de Agropecuária**

**PORTARIA IMA Nº 1907, de 08 e abril de 2019.**

Estabelece o limite máximo de glaciamento em pescados congelados.

O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), no uso da atribuição que lhe confere o artigo 12, incisos I do regulamento a que se refere o Decreto nº 47.398, de 12 de abril de 2018, e:

Considerando a necessidade de delimitar o índice máximo de glaciamento aceitável na comercialização de pescados congelados, como forma de controle da inspeção de produtos de origem animal no Estado de Minas Gerais, e de garantir o direito de informação ao consumidor final, nos termos do que prevê o Código de Defesa do Consumidor, como bem do interesse social e da coletividade;

Considerando que compete ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) a elaboração de diretrizes de ação governamental para a inspeção e a fiscalização de produtos e derivados de origem animal aquícola e pesqueira, nos termos do Decreto nº 8.701, de 31 de março de 2016;

Considerando que compete ao IMA baixar normas no âmbito de suas atividades, visando disciplinar e regulamentar programas de inspeção e de processos de produção de produtos e subprodutos agropecuários e agroindustriais, nos termos do inciso II do art. 2º do Decreto Estadual nº 47.398 de 12 de abril de 2018;

Considerando que a Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017, que aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, estabelece o limite máximo de glaciamento em pescados congelados;

Considerando a Nota Técnica nº 19/2009 do Ministério da Justiça, que dispõe que o pescado congelado deverá ser comercializado sempre como pré-medido (indicação de sua quantidade líquida no rótulo) para garantir o direito de informação ao consumidor final;

Considerando também o Regulamento Técnico Metrológico a que se refere a Portaria INMETRO nº 38, de 11 de fevereiro de 2010, que estabelece a metodologia para determinação do peso líquido em pescados glaciados;

**RESOLVE:**

Art. 1º - O limite máximo de glaciamento para pescado congelado, quando utilizado, deverá ser de 12% do peso líquido declarado, conforme prevê o art. 4ª da Instrução Normativa MAPA 21/2017.

§1º - O glaciamento referido no caput consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do pescado congelado, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.



**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**  
**Instituto Mineiro de Agropecuária**

§ 2º - Entende-se por “pescado” os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada, destinados à alimentação humana, nos termos da denominação constante no item 2 da Nota Técnica 19/2009 do Ministério da Justiça.

Art. 2º - A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto, consoante estabelecido no §2º do art. 4º da Instrução Normativa MAPA 21/2017.

§ 1º Entende-se como peso líquido do produto final o peso efetivo do pescado congelado, excluindo-se o peso da embalagem e do glaciamento.

Art. 3º - A etapa de glaciamento deverá ser controlada pela indústria para que não haja a extrapolação do limite estabelecido no caput ou a incorporação do peso do gelo ao peso líquido do produto.

Art. 4º - O descumprimento das obrigações constantes nesta Portaria implica nas penalidades previstas no Capítulo XIII do Decreto Estadual 38.691, de 10 de março de 1997.

Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 08 de abril de 2019.

**THALES ALMEIDA PEREIRA FERNANDES**  
Diretor Geral

Publicada em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_