

Portaria n.º 335/91  
de 12 de Abril

Pelo artigo 12.º-A do Decreto-Lei n.º 230/90, de 11 de Julho, com a redacção que lhe foi dada pelo artigo único do Decreto-Lei n.º 144/91, de 12 de Abril, foi contemplada a possibilidade de as normas técnicas de execução regulamentar do referido diploma, que estabeleceu os princípios a observar na produção, comercialização, conservação, embalagem e rotulagem do pescado congelado e ultracongelado, serem aprovadas por portaria conjunta do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação e do membro do governo competente em razão da matéria.

Estão nesse caso o conceito de distribuição local e os aspectos relativos à quantidade líquida, complementando estes últimos com o processo a utilizar para a respectiva determinação e com os elementos referentes aos erros admissíveis.

Nestes termos e ao abrigo do artigo 12.º-A do Decreto-Lei n.º 230/90, de 11 de Julho, com a redacção que lhe foi dada pelo artigo único do Decreto-Lei n.º 144/91, de 12 de Abril:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º Para efeitos do disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 230/90, de 11 de Julho, entende-se por distribuição local todo o percurso que é efectuada após a primeira entrega de pescado congelado ou ultracongelado constante do programa de distribuição da viatura.

2.º A comprovação de que uma viatura se encontra na situação de distribuição local definida no número anterior faz-se pela exibição, perante a entidade fiscalizadora competente, do programa de distribuição da viatura para essa viagem e da cópia da guia de remessa ou de entrega, ou de outro documento similar, carimbada e assinada pelo destinatário da primeira entrega de pescado congelado ou ultracongelado efectuada pela viatura nessa mesma viagem.

3.º O erro máximo admissível para menos relativo ao conteúdo (quantidade líquida) de uma embalagem de produtos da pesca congelados/ultracongelados, vidrados, é fixado em conformidade com o previsto na epígrafe «quantidade líquida» da NP-1979, sem prejuízo dos limites que venham a ser definidos na transposição para a ordem jurídica interna de directivas comunitárias aplicáveis a este tipo de produtos.

4.º Os valores calculados em unidades de massa dos erros máximos admissíveis referidos no número anterior são arredondados por excesso à décima de grama.

5.º O processo de determinação do teor de água de vidragem e da quantidade líquida dos produtos da pesca congelados/ultracongelados, vidrados, é o constante em anexo, o qual vigorará enquanto não for publicada norma portuguesa para o efeito.

6.º A presente portaria entra em vigor à data da sua publicação.

Assinada em 12 de Abril de 1991.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, Arlindo Marques da Cunha. - O Ministro do Comércio e Turismo, Fernando Manuel Barbosa Faria de Oliveira.

## ANEXO

Processo de determinação do teor de água de vidragem e da quantidade líquida dos produtos da pesca congelados/ultracongelados, vidrados.

1 - Objectivo e campo de aplicação. - Este processo tem por base determinar:

- a) A quantidade de água de vidragem utilizada para proteger o pescado de desidratação superficial e da oxidação, evitando uma deterioração rápida da qualidade;
- b) A quantidade líquida do produto congelado/ultracongelado, excluída a água de vidragem.

Aplica-se aos produtos da pesca congelados/ultracongelados, vidrados, quer estejam inteiros, eviscerados ou não, em filetes ou em postas ou sob qualquer outra forma.

2 - Princípio e referência. - Este processo consiste em fazer fundir a camada de gelo envolvente por imersão em água, seguida de eliminação do excesso de água com material absorvente e da pesagem do conteúdo ainda congelado.

Este processo não permite determinar a quantidade líquida dos blocos contendo gelo no interior.

Este processo é preconizado por Mr. Han Ching, do IFREMER.

3 - Aparelhos e utensílios:

Balança sensível ao décimo do grama;

Tina de água (com capacidade para conter um volume de água igual a 10 vezes ou mais a massa da toma);

Cesto metálico (para unidades de pequeno tamanho e de peso inferior a 100 g);

Espátula.

4 - Modo operativo. - É necessário assegurar que o produto se encontra a temperatura suficientemente baixa (igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ). Caso contrário, deve proceder-se de modo que o produto atinja aquela temperatura, pelo menos, antes do ensaio.

A amostra de ensaio é constituída por uma unidade (peixe inteiro, filete, posta, bocado, etc.), se esta pesar mais de 100 g. Caso contrário, colhem-se tantas unidades quantas as necessárias para perfazer 100 g.

A determinação deve ser efectuada em 10 amostras para unidades com peso compreendido entre 100 g e 500 g ou em 5 amostras para unidades com peso superior a 500 g.

Retire a embalagem e pese o mais rapidamente possível o conteúdo congelado/ultracongelado, vidrado, de cada uma das unidades constituintes da amostra de ensaio, com o rigor de (mais ou menos) 0,1 g M (índice 0)).

Coloque imediatamente a amostra numa tina com um volume de água 10 vezes superior à massa da amostra e à temperatura de  $20^{\circ}\text{C}$  mantendo-a constantemente imersa com o auxílio de uma espátula.

Para filetes, postas e peixes inteiros

Depois de assegurar que toda a camada de gelo desapareceu, retire o produto da água e seque-o rapidamente com papel ou outro material próprio, absorvente, tendo o cuidado de secar igualmente o interior das cavidades, eventualmente presentes.

Assegurar, ao tocar, que todo o gelo desapareceu da superfície do pescado.

O tempo necessário é de cerca de um minuto.

Pese imediatamente (M(índice1)).

Para peixes eviscerados

Proceder de modo idêntico ao indicado para filetes, postas e peixes inteiros, assegurando que os dois lados da parede abdominal ficam flexíveis, antes de se efectuar a pesagem.

Pese imediatamente (M(índice1)).

Para miolo de bivalves

Assegurar que todo o gelo desapareceu do miolo.

O tempo necessário é de 25 a 30 segundos.

Pese imediatamente (M(índice1)).

5 - Resultados:

5.1 - Cálculo e expressão:

5.1.1 - Teor de água de vidragem:

O teor de água de vidragem é expresso em gramas por 100 g de produto congelado/ultracongelado, vidrado, e é igual a:

(ver documento original)

5.1.2 - Quantidade líquida do produto congelado/ultracongelado, vidrado.

A quantidade líquida do produto congelado/ultracongelado, vidrado, é igual a:

(ver documento original)

A quantidade líquida de um produto congelado/ultracongelado com exclusão da camada de gelo envolvente (vidrado), é igual a quantidade líquida nominal, do que resulta que a quantidade líquida nominal não deve incluir a água de vidragem.

5.2 - Apresentação dos resultados. - Toma-se como resultado a média aritmética das determinações efectuadas pelo mesmo operador, com arredondamento às décimas.

6 - Bibliografia:

HANG-CHING, Luçay (IFREMER, Nantes) - «Une enigme en partie résolue. Le poid net des produits de la mer congelés et glazurés», La Surgelation, Março de 1985, pp. 13 a 16.

NOIX DE SAINT-JACQUES - «Congélées - Teneur en eau de glaçage ou glazurage», La Surgelation, n.º 268, Maio de 1988, p. 59.