

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 185, DE 13 DE MAIO DE 1997

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 87, Parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e

Considerando a Resolução Mercosul GMC nº 40/94, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado);

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração dos produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º Aprovar o **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado)**, em anexo.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

ARLINDO PORTO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PEIXE FRESCO (INTEIRO E EVISCERADO).

I. ALCANCE

1.1. Objetivo:

O presente regulamento fixa as condições mínimas exigíveis para a elaboração e embalagem do produto denominado Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado) destinado ao comércio nacional ou internacional.

1.2. âmbito de aplicações: Aplica-se a todas as espécies de peixe destinadas ao consumo humano.

2. DESCRIÇÃO.

2.1. Definição

2.1.1. Peixes.

Entende-se por peixes os animais aquáticos de sangue frio. Excluem-se os mamíferos aquáticos, os animais invertebrados e os anfíbios.

2.1.2. Peixe Fresco:

Entende-se por peixe fresco, o produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano, convenientemente lavado e que seja conservado somente pelo resfriamento a uma temperatura próxima a do ponto de fusão do gelo.

2.2. Classificação.

O peixe fresco de acordo com os seus componentes anatômicos, classificam-se em :

2.2.1. Inteiro: É o peixe inteiro e lavado.

2.2.2. Eviscerado: É o produto do peixe fresco, após a remoção das vísceras, podendo ser apresentado com ou sem cabeça, nadadeiras e/ou escamas.

2.2.3. Outros: Permite-se qualquer outra forma de apresentação do produto sempre que:

a) Distingam-se nitidamente as formas de apresentação antes descritas

b) Cumpram-se todos os demais requisitos do presente regulamento:

c) Que esteja nitidamente identificado na embalagem para evitar erros, confusões ou fraudes.

2.3. Designação (denominação de venda):

O produto deverá ser denominado "Peixe Fresco" ou "Peixe Eviscerado Fresco" com indicação da espécie a que pertence.

3. REFERÊNCIAS

3.1. CODEX ALIMENTARIUS

3.2. Código Internacional Recomendado de Práticas para o Peixe Fresco (CAC/RCP 9/1976).

3.3 Código Internacional Recomendado de Práticas-Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos. (CAC/VOL. A- 1985).

3.4. A Collection of Analytical Methods and Testing Procedures for the Assessment of Fish and Shellfish. CIDA/FAO/CECAF Training Programme TF INT 180 (CAN).

3.5 AOAC (Association of Official Analytical Chemists), 18th Edition, 1990, 977.93. Fluorimetric Method for determination of Histamina.

3.6. J.F. Uthe, F.A. Armstrong, M.P. Stainton " Mercury Determination in Fish Samples by Wet Digestion and Flameless A.A.S° ., J.Fish.Res.Bd.Canada 27, 805-811 (1970).

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

Peixe fresco inteiro ou Peixe eviscerado fresco, apto para consumo humano.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Caracteres sensoriais: Deverá apresentar os seguintes caracteres organolépticos:

4.2.1.1. Aparência: Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à norma para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas.

4.2.1.2. Escamas: unidas entre si e fortemente aderidas à pele. Devem ser translúcidas e com brilho metálico. Não devem ser viscosas.

4.2.1.3. Pele: úmida, tensa e bem aderida.

4.2.1.4. Mucosidade: Em espécies que a possuem, deve ser aquosa e transparente.

4.2.1.5. Olhos: Devem ocupar a cavidade orbitária e ser brilhantes e salientes.

4.2.1.6. Opérculo: Rígido, deve oferecer resistência à sua abertura. A face interna deve ser nacarada, os vasos sanguíneos cheios e fixos.

4.2.1.7. Brânquias: De cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes, ausência ou discreta presença de muco.

4.2.1.8. Abdome: Tenso, sem diferença externa com a linha ventral. A sua evisceração, o peritônio deverá apresentar-se muito bem aderido às paredes, as vísceras inteiras, bem diferenciadas, brilhantes e sem dano aparente.

4.2.1.9. Músculos: Aderidos aos ossos fortemente e de elasticidade marcante.

4.2.1.10. Odor, Sabor, Cor: Característicos da espécie que se trate.

4.2.1.11. Prova de cocção: Após o cozimento, realizado como indica-se no item 1 do ANEXO, deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou despreendimento do cheiro estranho ou desagradável.

4.2.2. Parâmetros físico-químico:

4.2.2.1. Bases voláteis totais: Inferior a 30mg de Nitrogênio/100g de carne, excluídos os Elasmobrânquios.

4.2.2.2. Histamina: nível máximo por 100ppm no músculo nas espécies pertencentes às famílias Scombridae, Scombroidea, Clupeidae, Coryphaenidae, Pomatomidae.

4.2.3. Acondicionamento:

4.2.3.1. É a operação destinada a proteger os produtos pesqueiros mediante o acondicionamento em embalagens aprovado pelo Mercosul para tal fim.

4.2.3.2. Os materiais que se empregam para acondicionar esse produtos deverão ser armazenados em adequadas condições higiênico-sanitárias e não deverão transmitir ao produto substâncias que alterem suas características próprias.

4.2.3.3. No acondicionamento do peixe, deverá empregar-se quantidade de gelo finamente triturado, suficiente para assegurar temperatura próxima ao ponto de fusão do gelo na parte mais interna do músculo.

4.2.3.4. No caso de empregar-se outro método de refrigeração aprovado pelo MERCOSUR distinto do gelo, as condições de temperaturas serão as mesmas.

5. CONTAMINANTES

Mercúrio: cumprirá com a norma do MERCOSUR correspondentes a contaminantes metálicos em alimentos.

6. HIGIENE

6.1. As praticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo as que se estabelece no CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICA PARA O PEIXE FRESCO (CAC/RCP9-1976).

6.2. Quando examinado segundo os métodos adequados de colheita de amostras e análise, o produto deverá estar:

- a). Isento de microorganismos patogênicos e parasitas que possam representar perigo para a saúde do consumidor.
- b). Isento de substâncias que derivem de microorganismos em quantidades que possam apresentar perigo para a saúde do consumidor.

7. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o regulamento do MERCOSUR correspondente.

8. ROTULAGEM

Serão seguidos os regulamentos de rotulagem aprovados pelo MERCOSUR.

8.1. O rótulo obrigatoriamente deverá conter impresso na língua do país onde o rótulo será comercializado, as seguintes indicações:

8.1.1. O nome do produto, conforme a forma de apresentação descrita no item 2.2 do presente regulamento, será:

- a). Peixe fresco, quando se apresenta inteiro.
- b). Peixe eviscerado fresco, quando sejam tirados os órgãos internos.

Os caracteres usados para a impressão do nome do produto deverão ser destacados e uniformes em corpo e cor sem intercalação de outros dizeres ou desenhos. A designação reconhecidamente aceita para a espécie deverá apresentar-se abaixo do nome do produto ou em substituição do termo "Peixe".

8.1.2. Se o produto foi preparado segundo o descrito no item 2.2 do presente regulamento, o rótulo deverá conter muito próximo do nome do produto as indicações adicionais necessárias para evitar induzir o consumidor a enganos.

8.1.3. A identificação do estabelecimento habilitado e registrado, de acordo com o regulamento do MERCOSUL, incluindo sua razão social e endereço.

8.2. São facultativas as seguintes indicações ou formas de indicação no rótulo:

8.2.1. A substituição do nome do produto conforme se descreve no item anterior do presente regulamento, pela indicação genérica de "Peixe Fresco" acompanhada do nome da espécie, e, muito próximo deste, se devem indicar também, no sistema " em quadrículas, as formas de apresentação: COM CABEÇA, SEM CABEÇA, COM BARBATANAS, SEM BARBATANAS, COM CAUDA, SEM CAUDA, e outras especificações.

8.2.2. No caso de peixe fresco não acondicionado, não haverá rótulo.

9. MÉTODOS ANALITICOS

9.1. Bases nitrogenadas voláteis totais: determinadas segundo o método cuja referência figura no item 3.4.

9.2. Istamina: determinado segundo o método cuja referência figura no item 3.5.

9.3. Mercúrio: determinado segundo o método cuja referência figura no item 3.6.

10 AMOSTRAGEM

O plano de amostragem dos rótulos dos lotes para exames do produto poderá estar em caráter de referência em conformidade com os planos do CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS para a tomada de amostras dos alimentos pré-embalados (AQL 6.5) CAC/RA4 42;1972 ou segundo normas oficiais de amostragem.

ANEXO II

MÉTODOS DE ANÁLISE

1. PREPARAÇÃO DA AMOSTRA

Cocção do produto: Os procedimentos a seguir descritos baseiam-se no cozimento de um ou dois pedaços de músculos do produto, com ou sem pele, de acordo a sua forma de apresentação, pesando pelo menos 100g cada um, até uma temperatura interna igual ou maior que 70°C. Para espécie de tamanho pequeno, cozinhar um ou mais peixes eviscerados

1.1. Cocção em Forno: Envolver amostras em folhas de papel alumínio e distribuir uniformemente em uma chapa plana ou um molde pouco profundo. Aquecer em um forno ventilado pré-aquecido a 200/204° C, até que a temperatura interna do produto alcance 70°C.

1.2. Cocção em Saco Plástico: Colocar o produto em um saco plástico resistente à água fervente. Fechar a abertura do saco, submergi-lo em água fervendo e manter a cocção até que o produto chegue a 70°C em seu interior.

1.3. Cocção ao vapor: Envolver o produto em folhas de papel alumínio e colocá-lo sobre uma grelha metálica suspensa sobre a água fervente, em recipiente tampado, até que a temperatura interna do produto alcance os 70°C.

1.4 Cocção em Forno de Microondas: Colocar o produto em um recipiente apropriado para a cocção no microondas, até que a temperatura interna do produto alcance 70°C.

2. EXAME DO PRODUTO

Exame de Defeitos Físicos: A amostra do produto fresco será examinada e seus defeitos serão avaliados de acordo com as definições contidas no item 4.2.1. do presente regulamento no item 2.2 do presente ANEXO.

2.2. Defeitos e tolerâncias:

2.2.1. Matéria estranha: qualquer elemento que não proceda da matéria-prima, não faça parte do material de embalagem ou não esteja permitido neste regulamento.

2.2.2. Sujidades: qualquer matéria estranha cuja presença demonstre descuido na adoção de Práticas Corretas de Elaboração, inclusive insetos ou fragmentos destes.

2.2.3. Vísceras: porção de órgãos internos, presente nas formas de apresentação "eviscerado" ou presença de vísceras rompidas no "peixe inteiro".

2.2.4. Coloração e Hematomas:

a) Toda coloração disseminada no produto, nitidamente distinta das características para a espécie considerada.

b) Toda a alteração notável da cor.

2.2.5. Uniformidade de tamanho:

- a) Cada peça inteira com peso inferior a metade do peso médio das peças contidas na amostra, para o produto sem identificação de classificação: ou
- b) Cada peça inteira com peso menor ou maior que os limites de peso para a classificação que se indique na rotulagem.

2.2.6. Odor: Todo odor estranho, que seja claramente indesejável.

2.2.7. Odor e Sabor, do produto Cozido: Todo cheiro e sabor presente no produto logo após a cocção realizada por um dos métodos descritos no item 1, do Anexo do presente regulamento, que seja nitidamente indesejável.

2.2.8. Textura: Toda textura verificada na superfície ou na profundidade do músculo do produto cru ou cozido, que não seja característica da espécie.

2.3. Avaliação Sensorial: A avaliação sensorial deverá ser realizada sobre o produto fresco, e logo após a cocção realizada por algum dos métodos descritos no item 1, do Anexo do presente regulamento. A avaliação será realizada de acordo com as definições contidas no item 4.2.1., do presente regulamento.

2.4. Determinação do peso líquido: O produto será imerso em água a uma temperatura de 21°C, o tempo estritamente necessário para a fusão das partículas de gelo que permanecem entre as escamas. Será eliminada a água superficial com uma toalha de papel, pesando-se o produto em um recipiente tarado.

3. ACEITAÇÃO DO LOTE

Considera-se que um lote está APROVADO segundo os requisitos desta forma quando:

- a) Atenda os requisitos descritos do item 4.2. do presente regulamento.
- b) Foi elaborado de acordo com o disposto no item 6, do presente regulamento.
- c) Esteja corretamente identificado conforme o disposto no item 8 do presente regulamento. (of. n° 82/97)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº 45, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o que consta do Processo nº 21000.008330/2010-01, resolve:

Art. 1º Aprovar o **REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE PEIXES.**

§ 1º Este Regulamento Técnico fixa a identidade e as características de qualidade e requisitos que devem apresentar as conservas de peixes para sua comercialização nacional e internacional.

§ 2º O disposto neste Regulamento Técnico não se aplica a sardinhas, atuns e bonitos ou outros produtos contemplados em regulamentos específicos.

Art. 2º A conserva de peixe deve conter, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de carne em relação ao peso líquido declarado.

Parágrafo único. Poderá ser utilizada numa conserva, matéria-prima de espécies diferentes, desde que de mesmo gênero e com propriedades sensoriais semelhantes, devendo ser identificadas corretamente na rotulagem.

Art. 3º Para fins deste regulamento consideram-se as seguintes definições:

I - conserva: entende-se por conserva o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados;

II - recipientes herméticos: aquele que tenha sido projetado para impedir a entrada de microrganismos durante e depois do tratamento térmico, com o objetivo de manter a esterilidade comercial;

III - esterilidade comercial: estado que se consegue aplicando calor suficiente, só ou em combinação com outros processos de conservação de alimentos, que assegure a destruição das formas viáveis de microrganismos patogênicos e de outros organismos capazes de alterar o produto e que possa multiplicar-se em condições normais de armazenamento e distribuição;

IV - pré-cozimento: processo de cocção a que se submete o peixe para extrair parte de seus líquidos, visando sua elaboração posterior.

V - salmoura fraca: solução de água potável com o máximo de 3% (três por cento) de sal de qualidade alimentar.

Art. 4º As conservas de peixes, de acordo com a forma de apresentação da matériaprima, se classificam em:

I - descabeçada e eviscerada: sem cabeça, sem vísceras, com ou sem rins, gônadas, e nadadeiras;

II - filé: músculo obtido a partir do corte do peixe em sentido paralelo à coluna vertebral, desprovido de ossos da espinha dorsal, com ou sem pele;

III - posta: partes obtidas a partir do corte do peixe eviscerado em sentido perpendicular à sua coluna vertebral, com ou sem pele;

IV - pedaço: corte do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da carne fique retida em uma peneira com malha de 12 mm (doze milímetros);

V - ralado: partículas de carne de peixe não-aglutinadas.

Art. 5º São permitidas outras formas de apresentação, desde que previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 6º A denominação do produto deve ser composto do nome comum da espécie do peixe, da sua forma de apresentação e do meio de cobertura, quando utilizado, de maneira que não induza o consumidor a erros ou enganos.

§ 1º O nome comum da espécie do peixe é autorizado pelo órgão governamental competente, com base em recomendações de organismos internacionais de referência, de acordo com leis e costumes brasileiros, de maneira a não confundir o consumidor.

§ 2º Para essa autorização, o referido órgão poderá, a seu critério, consultar órgãos governamentais correlatos, instituições de pesquisa e da sociedade civil.

§ 3º O descabeçamento e a evisceração são etapas comuns a todas as conservas de peixes, sendo dispensada a citação desta forma de apresentação no nome do produto.

§ 4º O meio de cobertura pode ser:

I - ao natural: o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas;

II - ao próprio suco: o produto elaborado à base de peixe com o seu próprio líquido de constituição;

III - ao próprio suco com óleo(s) comestível(eis): o produto elaborado à base de peixe com o seu próprio líquido de constituição, adicionado de óleo(s) comestível(eis);

IV - ao próprio suco com molho: o produto elaborado à base de peixe com o seu próprio líquido de constituição, adicionado de molho;

V - em azeite ou óleo(s) comestível(eis): o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo(s) comestível(eis) adicionado ou não de substâncias aromáticas;

VI - em molho: o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso;

VII - em vinho branco: o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 5º O produto que tenha por líquido de cobertura o(s) óleo(s) comestível(is) poderá conter, no máximo, 12% (doze por cento) de água em relação ao peso líquido declarado.

§ 6º Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza, deve fazer parte do nome do produto;

§ 7º Deve constar do nome do produto se a matéria-prima foi defumada ou em aposto explicativo se o produto foi aromatizado com sabor defumado.

§ 8º Outras conservas de peixe poderão ser elaboradas desde que atendido o disposto neste artigo e nos arts. 4º e 5º deste Regulamento Técnico, submetidas a outras preparações e embalagens diferentes das anteriores devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 7º A composição do produto compreende os seguintes ingredientes:

I - ingredientes obrigatórios: carne de peixe;

II - ingredientes opcionais:

a) sal;

b) água potável;

c) azeite de oliva;

d) outros óleos vegetais comestíveis;

e) condimentos, aromas e especiarias;

f) aditivos intencionais;

g) vinagre;

h) vinho;

i) hortaliças;

j) frutas;

k) legumes; e

l) outros previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 8º No processamento de conservas de peixes devem ser atendidos os seguintes requisitos:

I - características da matéria-prima: o peixe utilizado na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe a Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997, podendo ser semielaborada, fresca ou congelada;

II - características sensoriais: o produto deve apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie de peixe e do tipo de conserva, e caso o produto contenha coluna vertebral ou espinha, devem ser de consistência friável;

III - características físico-químicas: as análises de histamina deverão ser realizadas em caráter eventual, as amostras colhidas de forma aleatória de acordo com o plano de amostragem estabelecido em legislação específica e os resultados destas análises deverão obedecer aos seguintes critérios:

a) o nível de histamina no produto não deve ser superior a 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma), tomando como base a média das amostras analisadas; e

b) nenhuma unidade da amostra poderá apresentar resultado de histamina superior a 200mg/kg (duzentos miligramas por quilograma);

Parágrafo único. O disposto no inciso III se aplica às espécies histaminogênicas tais como as espécies das famílias Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Scomberesocidae e Pomatomidae.

IV - acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado em recipientes adequados às condições de processamento e armazenagem e que lhe assegure proteção, com as seguintes características:

a) permitir o fechamento hermético que garanta a integridade do produto, até o prazo de validade estabelecido;

b) ser de material inócuo;

c) na inspeção visual não devem ser evidenciados defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto;

d) vácuo: nas conservas de peixes, se necessário o vácuo, deve ser detectável por ensaio qualitativo.

Art. 9º A utilização dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento de conservas de peixes deve estar de acordo com a legislação específica estabelecida pelo órgão competente.

Art. 10. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 11. As práticas de higiene para o processamento do produto devem estar de acordo com o estabelecido na legislação específica.

Art. 12. Os peixes utilizados na elaboração de conservas devem ser submetidos aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 13. Quanto aos critérios macroscópicos o produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

Art. 14. Quanto aos critérios microbiológicos aplica-se a legislação específica.

Parágrafo único. O produto não deve conter nenhuma substância, incluindo-se as derivadas de microrganismos, em quantidades que possam se constituir em perigo para a saúde do consumidor.

Art. 15. Quanto a pesos e medidas aplica-se a legislação específica.

Art. 16. Quanto à rotulagem aplica-se a legislação específica.

Art. 17. Quanto aos métodos de análises microbiológicas, físico-químicas e de contaminantes orgânicos e inorgânicos, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 18. A amostragem deve realizar-se de acordo com o Plano de Tomada de Amostra para Alimentos Pré-embalados (AQL-6.5), conforme o Anexo I.

Art. 19. No que se refere aos Planos de Tomada de Amostras para os Alimentos Pré-embalados, considera-se:

I - defeituosa: quando uma unidade de amostra apresentar qualquer destas características:

a) material estranho: qualquer material presente na unidade de amostra que não provenha do peixe ou do meio de cobertura, mesmo que não se constitua em perigo para a saúde humana, que possa ser detectado por observação direta (olho nu), sem auxílio de instrumentos óticos, ou se identifique por qualquer método, inclusive pelo uso de uma lente de aumento, onde se caracterize a não-conformidade com as boas práticas de fabricação e higiene;

b) odor e sabor: presença de odores ou sabores indesejáveis, persistentes e inconfundíveis, que indiquem sinais de decomposição ou rancificação;

c) textura: carne excessivamente mole ou excessivamente dura, não característica das espécies que compõem o produto;

d) cor: alterações de cor que indiquem facilmente sinais de decomposição ou rancificação;

e) embalagem: vazamento, estufamento.

II - aceita quando:

a) o número total de unidades defeituosas classificadas de acordo com o art. 19, inciso I, não for superior ao número de aceitação (c) do Plano de Tomada de Amostra especificado no art. 18, deste Regulamento Técnico;

b) o número total de unidades de amostra que não se ajustar ao especificado no art. 6º, não for superior ao número de aceitação (c) do Plano de Tomada de Amostra especificado no art. 18, deste Regulamento Técnico; e

c) cumprir com os requisitos especificados nos arts. 9º, 10 e 16, deste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. O lote será rejeitado quando não cumprir os requisitos exigidos no art. 8º, inciso III, ou no art. 19, inciso II, deste Regulamento Técnico.

Art. 20. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ENIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

ANEXO I

PLANOS DE TOMADA DE AMOSTRAS PARA OS ALIMENTOS PRÉ-EMBALADOS

* n = número de amostras

** c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

D.O.U., 14/12/2011 - Seção 1

INSTRUÇÃO NORMATIVA No-29, DE 23 DE SETEMBRO DE 2015

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, Inciso II, da Constituição Federal, tendo em vista o disposto na Lei no 10.683, de 28 de maio de 2003, no Decreto no 30.691, de 29 de março de 1952, no Decreto no 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo no 21000.008570/2014-21, resolve:

Art. 1o Estabelecer, para as principais espécies de peixes de interesse comercial, a correlação entre os seus nomes comuns e respectivos nomes científicos a ser adotada em produtos inspecionados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e destinados ao comércio nacional.

Art. 2o A rotulagem de peixes e derivados deve conter o nome comum da espécie, conforme estabelecido na lista anexa à presente Instrução Normativa.

Parágrafo único. Para espécies das famílias Salmonidae e Gadidae, além do nome comum, deve ser incluído o nome científico da espécie.

Art. 3o Periodicamente, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento atualizará a lista anexa podendo incluir novas espécies ou realizar alterações nas já contempladas.

Art. 4o As dúvidas na aplicação desta Instrução Normativa serão dirimidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 5o O prazo para promover as adequações necessárias na rotulagem dos produtos abrangidos por esta Instrução Normativa é de 90 dias, contados a partir da data de sua publicação.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 6o Essa Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

KÁTIA ABREU

ANEXO

LISTA DE ESPÉCIES

NOME CIENTÍFICO	DENOMINAÇÃO COMUM
<i>Acanthistius brasilianus</i>	Garoupa, Garoupa-Senhor-de-Engenho
<i>Acanthocybium solandri</i>	Cavala, Cavala-Empinge, Cavala-Aipim
<i>Acanthurus chirurgus</i>	Caraúna
<i>Acanthurus bahianus</i>	Caraúna
<i>Acanthurus coeruleus</i>	Caraúna
<i>Acestrorhynchus falcirostris</i>	Dente-de-Cão
<i>Aetobatus narinari</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Pintada, Raia-Pintada
<i>Ageneiosus inermis</i>	Mandubé, Fidalgo, Palmito
<i>Alectis ciliaris</i>	Peixe-Galo-do-Alto, Xaréu-Branco, Aracanguira
<i>Alopias vulpinus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Raposa, Tubarão-Raposa
<i>Alopias superciliosus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Raposa, Tubarão-Raposa

<i>Alosa fallax</i>	Savelha
<i>Aluterus</i> spp.	Peixe-Porco, Peroá, Porquinho
<i>Anchoviella lepidentostole</i>	Manjuba
<i>Anchoa</i> spp.	Manjuba
<i>Anisotremus surinamensis</i>	Sargo, Sargo-de-Beicho, Pirambú
<i>Anisotremus virginicus</i>	Salema, Mercador
<i>Anodus elongatus</i>	Cubiu
<i>Anoplopoma fimbria</i>	Peixe-Carvão-do-Pacífico, Gindara
<i>Arapaima gigas</i>	Pirarucu
<i>Archosargus probatocephalus</i>	Sargo, Sargo-de-Dente
<i>Archosargus rhomboidalis</i>	Sargo, Sargo-de-Dente
<i>Aristichthys nobilis</i>	Carpa-Cabeça-Grande
<i>Arius</i> spp.	Bagre
<i>Arius couma</i>	Bagre, Bagre-Catinga, Bagre-Cuma
<i>Arius grandicassis</i>	Bagre, Bagre-Branco, Bagre-Cambeba, Cambeba, Bagre-Cambéu, Cambéu, Bagre-Cambéua, Cambéua, Bagre-Cambeua,ambeua
<i>Arius parkeri</i>	Bagre, Bagre-Gurijuba, Gurijuba
<i>Arius proops</i>	Bagre, Bagre-Uritinga, Uritinga, Bagre-Uritinga, Uritinga
<i>Arius rugispinis</i>	Bagre, Bagre-Jurupiranga, Jurupiranga
<i>Aspistor quadriscutis</i>	Bagre, Bagre-Cangatá, Cangatá, Bagre-Cangatã, Cangatã
<i>Astronotus ocellatus</i>	Apaiari, Acará-Açu, Cará-Açu
<i>Astroscopus sexspinosus</i>	Miracéu
<i>Astyanax</i> spp.	Lambari
<i>Atheresthes stomias</i>	Alabote-Dente-Curvo
<i>Atherinella brasiliensis</i>	Peixe-Rei
<i>Atlantoraja</i> spp.	Arraia, Raia, Emplastro
<i>Atlantoraja castelnaui</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Chita, Raia-Chita
<i>Atlantoraja cyclophora</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Carimbada, Raia-Carimbada
<i>Auxis thazard</i>	Bonito, Bonito-Cachorro
<i>Bagre</i> spp.	Bagre
<i>Bagre bagre</i>	Bagre, Bagre-de-Penacho, Bagre-Bandeirado, Bandeirado
<i>Bagre marinus</i>	Bagre, Bagre-de-Fita
<i>Balistes</i> spp.	Peixe-Porco, Porquinho, Peroá, Cangulo
<i>Boreogadus saída</i>	Bacalhau-Polar
<i>Boridia grossidens</i>	Cocoroca
<i>Brachyplatystoma filamentosum</i>	Filhote, Piraíba
<i>Brachyplatystoma flavicans</i>	Dourada
<i>Brachyplatystoma platynemum</i>	Barbado
<i>Brachyplatystoma rousseauxii</i>	Dourada
<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>	Piramutaba
<i>Brachyplatystoma juruense</i>	Dourada-Zebra
<i>Brevoortia</i> spp.	Savelha
<i>Breviraja spinosa</i>	Arraia, Raia, Emplastro
<i>Brosmius brosme</i>	Zarbo
<i>Brycon</i> spp.	Matrinxã
<i>Brycon amazonicus</i>	Matrinxã
<i>Brycon hilarii</i>	Piraputanga
<i>Brycon orthotaenia</i>	Matrinxã-do-São-Francisco
<i>Brycon melanopterus</i>	Jatuarana
<i>Brycon orbignyanus</i>	Piracanjuba
<i>Brycon gouldingi</i>	Piabanha
<i>Calamus</i> spp.	Peixe-Pena
<i>Callichthys</i> spp.	Tamboatá, Tamoatá, Tamoatã, Cascudo
<i>Calophysus macropterus</i>	Piracatinga
<i>Caranx</i> spp.	Xaréu, Xarelete, Xerelete, Carapau
<i>Caranx bartholomaei</i>	Xaréu, Xarelete, Xerelete, Carapau, Xaréu-Amarelo, Xerelete-Amarelo, Xarelete-Amarelo
<i>Caranx crysus</i>	Xaréu, Xarelete, Xerelete, Carapau, Garajuba

<i>Caranx latus</i>	Xaréu, Xarelete, Xerelete, Carapau, Xaréu-Olhudo, Xerelete-Olhudo, Xarelete-Olhudo, Garacimbora
<i>Caranx lugubris</i>	Xaréu, Xarelete, Xerelete, Carapau, Xaréu-Preto, Xarelete-Preto, Xerelete-Preto
<i>Caranx hippos</i>	Xaréu, Xarelete, Xerelete, Carapau, Xaréu-Cabeçudo, Xerelete-Cabeçudo, Xarelete-Cabeçudo
<i>Caranx ruber</i>	Xaréu, Xarelete, Xerelete, Carapau, Xaréu-Azul, Xerelete-Azul, Xarelete-Azul
<i>Carcharhinus</i> spp.	Cação, Tubarão
<i>Carcharhinus falciformis</i>	Cação, Tubarão, Cação Lombo-Preto, Tubarão Lombo-Preto
<i>Carcharhinus signatus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Noturno, Tubarão-Noturno
<i>Carcharias taurus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Mangona, Tubarão-Mangona
<i>Carcharodon carcharias</i>	Cação, Tubarão, Cação-Anequim, Tubarão-Anequim, Tubarão-Branco
<i>Cathorops spixii</i>	Bagre, Bagre-Amarelo, Bagre-Uricica, Uricica
<i>Caulolatilus chrysops</i>	Batata, Batata-de-Pedra
<i>Centropomus</i> spp.	Robalo, Camurim, Camorim
<i>Centropomus parallelus</i>	Robalo, Robalo-Peva, Camurim, Camorim
<i>Centropomus undecimalis</i>	Robalo, Robalo-Flecha, Camurim, Camorim
<i>Cephalopholis fulva</i>	Piraúna, Catuá
<i>Cetengraulis edentulus</i>	Manjuba-Boca-Torta, Boca-Torta
<i>Cetorhinus maximus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Peregrino, Tubarão-Peregrino
<i>Chaetodipterus faber</i>	Paru, Paru-Branco, Enchada
<i>Chalceus erythrurus</i>	Arari
<i>Cheilopogon cyanopterus</i>	Peixe-Voador, Peixe-Voador-Holandês
<i>Chloroscombrus chrysurus</i>	Palombeta
<i>Cichla</i> spp.	Tucunaré
<i>Cichlasoma</i> spp.	Acará, Cará
<i>Cichlaurus</i> spp.	Acará, Cará
<i>Cilus Gilberti</i>	Corvina-Pampera
<i>Clarias gariepinus</i>	Bagre-africano
<i>Clupea bentincki</i>	Sardinha
<i>Clupea harengus</i>	Arenque
<i>Clupea pallasii</i>	Arenque-do-Pacífico
<i>Colossoma macropomum</i>	Tambaqui
<i>Conger</i> spp.	Congro
<i>Conodon nobilis</i>	Roncador, Coró, Coró-Roncador
<i>Coryphaena hippurus</i>	Dourado, Dourado-do-Mar
<i>Ctenopharyngodon idella</i>	Carpa-Capim
<i>Crenicichla</i> spp.	Jacundá
<i>Cyclopterus lumpus</i>	Peixe-Lapa
<i>Cynoscion</i> spp.	Pescada
<i>Cynoscion acoupa</i>	Pescada, Pescada-Amarela, Pescada-Jaguara
<i>Cynoscion guatucupa</i>	Pescada, Pescada-Olhuda, Pescada-Maria-Mole
<i>Cynoscion jamaicensis</i>	Pescada, Goete, Pescada-Goete
<i>Cynoscion leiarchus</i>	Pescada, Pescada-Branca
<i>Cynoscion microlepidotus</i>	Pescada, Pescada-Dentão, Pescada-Bicuda
<i>Cynoscion steindachneri</i>	Pescada, Pescada-Verdadeira
<i>Cynoscion virescens</i>	Pescada, Pescada-Cambuçu, Pescada-Cambuçu, Pescada-Cambuci, Pescada-Corvina
<i>Cyprinus carpio</i>	Carpa-Comum
<i>Dasyatis</i> spp.	Arraia, Raia, Emplastro
<i>Dasyatis americana</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Prego, Raia-Prego
<i>Dasyatis centroura</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Prego-Lixa, Raia-Prego-Lixa
<i>Dasyatis geijskesi</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Bicuda, Raia-Bicuda
<i>Dasyatis guttata</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Lixa, Raia-Lixa
<i>Dasyatis hypostigma</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Mijona- Raia-Mijona
<i>Dasyatis say</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Amarela, Raia-Amarela
<i>Diapterus auratus</i>	Carapeba
<i>Diapterus rhombeus</i>	Carapeba

<i>Diplodus</i> spp.	Sargo, Sargo-Marimbá, Sargo-Marimbau, Marimbá, Marimbau, Pargo-Branco
<i>Dissostichus eleginoides</i>	Merluza-Negra
<i>Elagatis bipinnulata</i>	Olhete, Arabaiana, Arabaiana-do-Norte, Arabaiana-Azul,
Arabaiana-Rei	
<i>Elops saurus</i>	Ubarana, Albarana
<i>Engraulis anchoita</i>	Anchoíta
<i>Engraulis ringens</i>	Anchoveta
<i>Engraulis encrasicolus</i>	Biqueirão
<i>Hyporthodus flavolimbatus</i>	Cherne, Chernes-Amarelo
<i>Epinephelus adscensionis</i>	Garoupa, Garoupa-Gato, Garoupa-Pintada
<i>Epinephelus itajara</i>	Mero
<i>Epinephelus guttatus</i>	Garoupa, Garoupa-Pintada
<i>Epinephelus marginatus</i>	Garoupa, Garoupa-Verdadeira
<i>Epinephelus morio</i>	Garoupa, Garoupa-Vermelha, Garoupa-de-São-Tomé, Garoupa-Vermelha- de- Abrolhos
<i>Hyporthodus mystacinus</i>	Cherne, Chernes-Listrado
<i>Hyporthodus niveatus</i>	Cherne, Chernes-Verdadeiro, Chernes-Pintado
<i>Hyporthodus nigritus</i>	Cherne, Chernes-Queimado
<i>Epinephelus striatus</i>	Garoupa, Garoupa-de-Trindade
<i>Etelis oculatus</i>	Olhão, Vermelho-Olhão, Olho-de-Vidro
<i>Euthynnus alletteratus</i>	Bonito, Bonito-Pintado
<i>Eugerres brasiliensis</i>	Carapeba-Listrada
<i>Exocoetus volitans</i>	Peixe-Voador, Coió
<i>Gadus macrocephalus</i>	Bacalhau, Bacalhau-Pacífico
<i>Gadus morhua</i>	Bacalhau, Bacalhau-do-Porto, Cod
<i>Gadus ogac</i>	Bacalhau, Bacalhau-da-Groenlândia
<i>Galeocerdo cuvieri</i>	Cação, Tubarão, Cação-Tintureiro, Tubarão-Tintureiro, Cação-Tigre, Tubarão-Tigre
<i>Galeorhinus galeus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Bico-Doce, Tubarão-Bico-Doce
<i>Genidens</i> spp.	Bagre
<i>Genidens genidens</i>	Bagre, Bagre-Rosado
<i>Genidens barbatus</i>	Bagre, Bagre-Rosado
<i>Genypterus luteus</i>	Coró, Peixe-Pedra, Golosa
<i>Genypterus</i> spp.	Congro, Abadejo
<i>Genypterus blacodes</i>	Congro, Abadejo, Congro-Rosa
<i>Genypterus brasiliensis</i>	Congro, Abadejo, Congro-Rosa
<i>Genypterus chilensis</i>	Congro, Abadejo, Congro-Vermelho
<i>Genypterus maculatus</i>	Congro, Abadejo, Congro-Negro
<i>Ginglymostoma cirratum</i>	Cação, Tubarão, Cação-Lixa, Tubarão-Lixa, Tubarão-Enfermeiro, Tubarão-Pajem, Cação-Lambaru, Tubarão-Lambaru
<i>Geophagus</i> spp.	Acará, Cará
<i>Goslinia platynema</i>	Bagre, Babão
<i>Gymnothorax</i> spp.	Moréia, Enguia
<i>Gymnura altavela</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Manteiga, Raia-Manteiga
<i>Gymnura micrura</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Borboleta-Lisa, Raia-Borboleta-Lisa
<i>Gymnura hirundo</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Borboleta, Raia-Borboleta
<i>Haemulon</i> spp.	Cocoroca, Xira, Cambuba, Sapuruna, Biquara
<i>Haemulon chrysargyreum</i>	Xira-Amarela, Cocoroca-Boquinha
<i>Haemulon album</i>	Cocoroca-Branca
<i>Haemulon bonariense</i>	Cocoroca-Negra
<i>Haemulon flavolineatum</i>	Cambuba
<i>Haemulon macrostomum</i>	Xirão, Cocoroca-Espanhola
<i>Haemulon squamipinna</i>	Xira-Amarela
<i>Haemulon steindachneri</i>	Cocoroca- Boca- Larga
<i>Haemulon striatum</i>	Cocoroca-Listrada
<i>Haemulon aurolineatum</i>	Xira-Branca, Sapuruna, Cotinga
<i>Haemulon carbonarium</i>	Xira

<i>Haemulon sciurus</i>	Cocoroca-Boca-de-Fogo
<i>Haemulon parrai</i>	Cambuba, Xira, Biquara
<i>Haemulon plumierii</i>	Biquara
<i>Haemulon melanurum</i>	Sapuruna-de-Listra
<i>Harengula clupeola</i>	Sardinha-Cascuda
<i>Helicolenus dactylopterus</i>	Sarrão
<i>Helicolenus lahileii</i>	Sarrão
<i>Hemiodus</i> spp.	Orana, Jatuarana-Escama-Grossa, Piau-Escama-Fina, Piau-Voador
<i>Hemiramphus</i> spp.	Agulha, Agulhinha
<i>Hemisorubim platyrhynchos</i>	Braço-de-Moça, Jurupoca, Jeripoca, Liro
<i>Hexanematichthys bonillai</i>	Bagre, Bagre-Uricica
<i>Hexanchus griseus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Bruxa, Tubarão-Bruxa
<i>Hippoglossoides elassodon</i>	Solha-Japonesa
<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	Alabote-do-Atlântico
<i>Hippoglossus stenolepis</i>	Alabote-do-Pacífico
<i>Hirundichthys affinis</i>	Peixe-Voador, Coió
<i>Holacanthus ciliaris</i>	Paru, Paru-Verde
<i>Holocentrus ascensionis</i>	Mariquita, Jaguariçá
<i>Hoplerythrinus unitaeniatus</i>	Jeju
<i>Hoplias malabaricus</i>	Traíra
<i>Hoplias lacerdae</i>	Trairão
<i>Hoplosternum</i> spp.	Tamuatá, Tamoatá, Tamboatá, Cascudo
<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	Carpa-Prateada
<i>Hyporhamphus</i> spp.	Agulhinha, Agulha
<i>Hypophthalmus</i> sp.	Mapará
<i>Hypophthalmus marginatus</i>	Mapará
<i>Hypophthalmus edentatus</i>	Mapará
<i>Hypophthalmus fimbriatus</i>	Mapará, Mapará-Bico-de-Pena
<i>Hypostomus</i> spp.	Cascudo, Acari
<i>Ictalurus punctatus</i>	Catfish-Americano, Bagre-do-Canal
<i>Ilisha amazonica</i>	Sarda, Apapá
<i>Istiophorus albicans</i>	Agulhão-Vela, Agulhão-Bandeira
<i>Isogomphodon oxyrhynchus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Bicudo, Tubarão-Bicudo, Cação-Espátula, Tubarão-Espátula, Cação-Quati, Tubarão-Quati
<i>Isurus oxyrhynchus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Anequim, Tubarão-Anequim, Cação-Mako, Tubarão-Mako
<i>Katsuwonus pelamis</i>	Bonito-Listrado, Bonito-Barriga-Listrada, Gaiado
<i>Kyphosus incisor</i>	Piranjica, Pijirica, Pirajica
<i>Lamna nasus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Moka, Tubarão-Moka, Cação-Sardo, Tubarão-Sardo
<i>Larimus breviceps</i>	Oveva, Boca-Mole
<i>Leiairius marmoratus</i>	Jundiá
<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>	Peixe Prego, Escolar, Escolar-Preto
<i>Lepidopsetta bilineata</i>	Solha-da-Rocha
<i>Leporinus</i> spp.	Piau, Piava, Piaçu, Piavuçu, Piapara, Aracu
<i>Limanda</i> spp.	Solha
<i>Lithodoras dorsalis</i>	Bacu, Bacu-Pedra
<i>Lobotes surinamensis</i>	Prejereba, Xancarrona, Chancarana
<i>Lophius gastrophysus</i>	Peixe-Sapo, Tamboril
<i>Lopholatilus villarii</i>	Batata, Batata-do-Alto, Peixe-Batata
<i>Loricariichthys</i> spp.	Cascudo
<i>Luciopimelodus pati</i>	Pati
<i>Lutjanus</i> spp.	Vermelho
<i>Lutjanus analis</i>	Vermelho, Cioba, Siriúba ou Sirioba
<i>Lutjanus apodus</i>	Vermelho, Caranha, Caranha-Baúna
<i>Lutjanus buccanella</i>	Vermelho, Saçupema, Saçupema-Boca-Preta, Vermelho-de-Fundo
<i>Lutjanus campechanus</i>	Vermelho, Pargo
<i>Lutjanus cyanopterus</i>	Vermelho, Caranha, Caranha-de-Fundo

<i>Lutjanus griseus</i>	Vermelho, Caranha, Caranha-do-Mangue
<i>Lutjanus purpureus</i>	Vermelho, Pargo, Pargo-Vermelho
<i>Lutjanus jocu</i>	Vermelho, Dentão
<i>Lutjanus synagris</i>	Vermelho, Ariocó, Ariocó
<i>Lutjanus vivanus</i>	Vermelho, Dentão, Carapitanga, Vermelho-de-Olho-Amarelo
<i>Lycengraulis grossidens</i>	Manjuba
<i>Macrodon ancylodon</i>	Pescadinha, Pescadinha-Real, Pescada-Gó, Pescada-Foguete
<i>Macruronus magellanicus</i>	Merluza-de-Cauda
<i>Macruronus novaezelandiae</i>	Merluza-Granadeiro-Azul
<i>Makaira nigricans</i>	Agulhão-Preto, Agulhão-Negro, Marlim-Azul
<i>Malacanthus plumieri</i>	Pirá
<i>Manta birostris</i>	Arraia, Raia, Arraia-Jamanta, Raia-Jamanta, Manta, Arraia-
Manta,	
	Raia-Manta
<i>Masturus lanceolatus</i>	Peixe-Lua
<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	Lubina, Haddock
<i>Menticirrhus</i> spp.	Papa-Terra, Betara
<i>Megalops atlanticus</i>	Tarpon, Tarpão, Camurupim, Pema, Pirapema
<i>Merluccius</i> spp.	Merluza
<i>Merodontotus tigrinus</i>	Zebra, Zebrinha
<i>Micromesistius australis</i>	Polaca
<i>Micromesistius poutassou</i>	Verdinho
<i>Micropogonias furnieri</i>	Corvina, Curuca, Cascote, Cururuca
<i>Micropogonias undulatus</i>	Corvina, Curuca, Cascote, Cururuca
<i>Myripristis jacobus</i>	Fogueira, Piranema, Soldado
<i>Mola mola</i>	Peixe-Lua
<i>Molva dypterygia</i>	Ling-Azul
<i>Monacanthus</i> spp.	Peixe Porco, Peroá, Porquinho
<i>Mugil platanus</i>	Tainha
<i>Mugil liza</i>	Tainha
<i>Mugil cephalus</i>	Tainha
<i>Mugil curema</i>	Parati, Saúna, Pratiqueira, Parati-Cara-Amarela
<i>Mulloidichthys martinicus</i>	Saramunete-Guaiúba
<i>Mullus argentinae</i>	Trilha, Salmonete
<i>Mustelus canis</i>	Cação, Tubarão, Cação-Cachorro, Tubarão-Cachorro, Cação-
	Fiusa, Tubarão-Fiusa
<i>Mustelus fasciatus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Malhado, Tubarão-Malhado
<i>Mustelus schimitti</i>	Cação, Tubarão, Cação-Cola-Fina, Tubarão-Cola-Fina,
Caçonete	
<i>Mycteroperca</i> spp.	Badejo, Sirigado, Serigado
<i>Mycteroperca bonaci</i>	Badejo, Badejo-Quadrado
<i>Mycteroperca acutirostris</i>	Badejo, Badejo-Mira
<i>Mycteroperca microlepis</i>	Badejo, Badejo-da-Areia
<i>Myliobatis goodei</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Sapo, Raia-Sapo
<i>Myliobatis narinari</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Pintada, Raia-Pintada,
<i>Myliobatis freminvillei</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Touro, Raia-Touro
<i>Narcini brasiliensis</i>	Arraia-Elétrica, Raia-Elétrica, Arraia-Treme-Treme, Raia-
Treme-	
	Treme
<i>Nebris microps</i>	Pescada-Banana
<i>Negaprion brevirostris</i>	Cação, Tubarão, Cação-Limão, Tubarão-Limão, Cação-
	Papa-Areia, Tubarão-Papa-Areia
<i>Nemadactylus bergi</i>	Besugo, Pontudo, Papa-Moscas
<i>Nemadactylus macropterus</i>	Peixe- Bobo- Taraki
<i>Netuma planifrons</i>	Bagre
<i>Notarius</i> spp.	Bagre
<i>Nothorhynchus</i> spp.	Cação, Tubarão, Cação-Bruxa-Pintado, Tubarão-Bruxa-
Pintado	
<i>Ocyurus chrysurus</i>	Vermelho, Guaiúba, Cioba
<i>Odonthestes</i> spp.	Peixe-Rei

<i>Oligoplites</i> spp.	Timbiro, Timbira, Tibiro, Guaivira
<i>Oncorhynchus gorboscha</i>	Salmão, Salmão-Pink, Salmão-Rosa
<i>Oncorhynchus keta</i>	Salmão, Salmão-Chum, Salmão-Cão
<i>Oncorhynchus kisutch</i>	Salmão, Salmão-Coho, Salmão-Prateado
<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Truta, Truta-Arco-Íris
<i>Oncorhynchus nerka</i>	Salmão, Salmão-Sockeye, Salmão-Vermelho
<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	Salmão, Salmão-King, Salmão-Real
<i>Ophiodon elongatus</i>	Ling
<i>Opisthonema libertate</i>	Sardinha-Laje
<i>Opisthonema oglinum</i>	Sardinha-Laje
<i>Oreochromis niloticus</i>	Tilápia, Tilápia-do-Nilo
<i>Oxydoras kneri</i>	Armado
<i>Oxydoras niger</i>	Cuiú, Cuiú-Cuiú, Cujuba, Cujubim
<i>Osteoglossum bicirrhosum</i>	Aruanã
<i>Orthopristis ruber</i>	Cocoroça, Cocoroça-Jurumin
<i>Pagrus pagrus</i>	Pargo- Rosa
<i>Pangasius</i> spp.	Panga, Pangasius
<i>Paralichthys</i> spp.	Linguado
<i>Paralonchurus brasiliensis</i>	Maria-Luiza
<i>Parapimelodus valenciennis</i>	Mandi
<i>Parona signata</i>	Parona, Pampo, Viúva, Peixe Tábua
<i>Pellona harroweri</i>	Sardinha-Mole, Sardinha-Isopor
<i>Pellona castelnaeana</i>	Apapá, Apapá-Amarelo
<i>Pellona flavipinnis</i>	Apapá, Apapá-Branco
<i>Peprilus paru</i>	Gordinho, Canguiro
<i>Percophis brasiliensis</i>	Tira-Vira, Vira-Vira
<i>Phractocephalus hemiliopterus</i>	Pirarara
<i>Piaractus brachypomum</i>	Pirapitinga
<i>Piaractus mesopotamicus</i>	Pacu, Pacu-Caranha
<i>Pimelodella</i> spp.	Mandi
<i>Pimelodus</i> spp.	Pintadinho, Mandi
<i>Pinguipes</i> spp.	Quatis
<i>Pinirampus pirinampu</i>	Piranambú,
<i>Plagioscion squamosissimus</i>	Pescada-Branca, Pescada-do-Piauí
<i>Platynemichthys notatus</i>	Cara-de-Gato
<i>Plecostomus</i> spp.	Cascudo, Acari
<i>Pleuronectes bilineatus</i>	Solha-da-Rocha
<i>Pleuronectes quadrituberculatus</i>	Solha-do-Alasca
<i>Pogonias cromis</i>	Miragaia, Miraguaia
<i>Pollachius virens</i>	Saithe
<i>Pomacanthus</i> spp.	Parú, Parú-Preto, Frade
<i>Polyprion americanus</i>	Cherne-Poveiro
<i>Pomadasy</i> spp.	Cocoroça
<i>Pomatomus saltatrix</i>	Enchova, Anchova
<i>Potamotrygon</i> spp.	Arraia, Raia, Arraia-de-Água-Doce
<i>Potamorhina</i> spp.	Branquinha
<i>Porichthys porosissimus</i>	Cabosa, Mangangá
<i>Pimelodina flavipinnis</i>	Mandi-Moela , Mandirá
<i>Platydoras costatus</i>	Bacu
<i>Priacanthus arenatus</i>	Olho-de-Cão
<i>Prionace glauca</i>	Cação, Tubarão, Cação-Azul, Tubarão-Azul
<i>Prionotus</i> spp.	Cabrinha, Cabra, Peixe-Cabra, Cascudinho-do-mar,
Cascudodo-mar	
<i>Pristis pectinata</i>	Peixe-Serra
<i>Pristis perotteti</i>	Peixe-Serra
<i>Prochilodus</i> spp.	Curimba, Curimbatá, Curimatã
<i>Pseudopeneus maculatus</i>	Saramonete
<i>Psammobatis</i> spp.	Arraia, Raia, Emplastro
<i>Pseudopercis numida</i>	Namorado
<i>Pseudopercis semifasciata</i>	Namorado

<i>Pseudophycis bachus</i>	Abrótea-da-Nova-Zelândia
<i>Pseudoplatystoma</i> spp.	Surubim
<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>	Surubim, Surubim-Pintado, Pintado
<i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>	Surubim, Surubim-Cachara, Cachara
<i>Pseudoplatystoma reticulatum</i>	Surubim, Surubim-Cachara, Cachara
<i>Pseudoplatystoma punctifer</i>	Surubim, Surubim-Cachara, Cachara
<i>Pterodoras granulosus</i>	Abotoado, Bacu
<i>Pseudopleuronectes americanus</i>	Solha-de-Inverno
<i>Pterygoplichthys pardalis</i>	Acarí, Acarí-Bodó, Cascudo
<i>Pygocentrus</i> spp.	Piranha
<i>Rachycentrun canadum</i>	Bejupirá, Bijupirá, Beijupirá
<i>Rajella</i> spp.	Arraia, Raia, Emplastro
<i>Rajella purpuriventralis</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Roxa, Raia-Roxa
<i>Rioraja agassizii</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Santa-do-Rio, Raia-Santa-do-Rio
Rio	
<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Alabote-da-Groenlândia
<i>Rhamdia</i> spp.	Jundiá
<i>Rhinobatos</i> spp.	Viola, Arraia-Viola, Raia-Viola
<i>Rhincodon typus</i>	Tubarão- Baleia
<i>Rhinoptera</i> spp.	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Ticonha, Raia-Ticonha
<i>Rhytiodus</i> spp.	Aracu
<i>Rhizoprionodon lalandii</i>	Cação, Tubarão, Cação-Frango, Tubarão-Frango
<i>Rhizoprionodon porosus</i>	Cação, Tubarão, Cação-Frango, Tubarão-Frango
<i>Rhizoprionodon terraenovae</i>	Cação, Tubarão, Cação-Rabo-Seco, Tubarão-Rabo-Seco
<i>Rhomboplites aurorubens</i>	Vermelho, Piranga, Paramirim, Realito, Vermelhinho
<i>Ruvettus pretiosus</i>	Peixe-Prego, Escolar
<i>Salminus franciscanus</i>	Dourado, Dourado-do-São-Francisco
<i>Salminus brasiliensis</i>	Dourado
<i>Salmo salar</i>	Salmão, Salmão-do-Atlântico
<i>Sarda sarda</i>	Bonito, Bonito-do-Atlântico, Sarda
<i>Sardina pilchardus</i>	Sardinha
<i>Sardinella aurita</i>	Sardinha
<i>Sardinella gibbosa</i>	Sardinha
<i>Sardinella brasiliensis</i>	Sardinha, Sardinha Verdadeira
<i>Sardinella longiceps</i>	Sardinha
<i>Sardinops caeruleus</i>	Sardinha-do-Pacífico
<i>Sardinops melanostrictus</i>	Sardinha-do-Pacífico
<i>Sardinops neopilchardus</i>	Sardinha-do-Pacífico
<i>Sardinops sagax</i>	Sardinha-do-Pacífico
<i>Scarus</i> spp.	Budião, Bico-Verde
<i>Sciades</i> spp.	Bagre
<i>Scomber japonicus</i>	Cavalinha
<i>Scomber colias</i>	Cavalinha
<i>Scomberomorus</i> spp.	Cavala
<i>Scomberomorus brasiliensis</i>	Cavala, Serra, Sororoca
<i>Scomberomorus cavalla</i>	Cavala, Cavala-Verdadeira
<i>Scomberomorus maculatus</i>	Cavala, Cavala-Pintada, Serrinha
<i>Scomberomorus regalis</i>	Cavala, Cavala-Branca, Serra-Pininga
<i>Schizodon</i> spp.	Aracu, Araçu
<i>Sebastes</i> spp.	Cantarilho
<i>Selar crumenophthalmus</i>	Garapau, Carapau
<i>Selene</i> spp.	Peixe-Galo, Galo
<i>Selene vomer</i>	Peixe-Galo-de-Penacho
<i>Semaprochilodus</i> spp.	Jaraqui
<i>Seriola</i> spp.	Olhete, Arabaiana, Olho-de-Boi
<i>Serrasalmus</i> spp.	Piranha, Piranha Preta
<i>Syacium</i> spp.	Linguado
<i>Syacium papillosum</i>	Linguado, Linguado-de-Areia
<i>Syacium micrurumm</i>	Linguado, Linguado-do-Canal
<i>Symphurus</i> spp.	Peixe-Língua, Língua-de-Mulata

<i>Sorubim lima</i>	Bico-de-Pato
<i>Sparisoma</i> spp.	Budião
<i>Sphyrna</i> spp.	Barracuda, Bicuda
<i>Sphyrna</i> spp.	Cação, Tubarão, Cação-Martelo, Tubarão-Martelo, Cação-Cambeva, Tubarão-Cambeva
<i>Squalus cubensis</i>	Cação, Cação-Bagre
<i>Squalus acanthias</i>	Cação, Cação-Bagre, Cação-Prego
<i>Squalus blainville</i>	Cação, Cação-Espinho, Cação Bagre-Galhudo
<i>Squalus megalops</i>	Cação, Cação Bagre-Chato
<i>Squalus mitsukurii</i>	Cação, Cação Bagre-de-Espinho
<i>Squalus fernandinus</i>	Cação, Cação-Bagre
<i>Squatina</i> spp.	Cação-Anjo
<i>Squatina guggenheim</i>	Cação-Anjo-Espinhoso
<i>Squatina occulta</i>	Cação-Anjo-Liso
<i>Stellifer</i> spp.	Cabeçudo, Cangoá
<i>Sympterygia acuta</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Santa-Bicuda, Raia-Santa-Bicuda
<i>Sympterygia bonapartii</i>	Arraia, Raia, Emplastro, Arraia-Santa-Mármore, Raia-Santa-Mármore
<i>Synbranchus marmoratus</i>	Mussum, Muçum
<i>Tachysurus</i> spp.	Bagre
<i>Tarpon atlanticus</i>	Tarpon, Camurupim, Pema, Pirapema
<i>Tetrapturus albidus</i>	Agulhão-Branco, Agulhão-Prata, Marlim-Branco
<i>Tetrapturus pfluegeri</i>	Agulhão-Verde, Aspinosa, Agulhão-Estilete
<i>Theragra chalcogramma</i>	Polaca-do-Alasca
<i>Thunnus</i> spp.	Atum
<i>Thunnus alalunga</i>	Atum, Albacora-Branca, Atum-Voador
<i>Thunnus albacares</i>	Atum, Albacora-de-Lage, Atum-Galha-Amarela
<i>Thunnus atlanticus</i>	Atum, Albacorinha
<i>Thunnus obesus</i>	Atum, Albacora-Bandolim
<i>Thunnus thynnus</i>	Atum, Atum-Azul, Albacora-Azul
<i>Thyrsitops lepidopodea</i>	Cavalinha-do-Norte
<i>Thyrsites atun</i>	Senuca
<i>Trachinotus</i> spp.	Pampo, Canguira
<i>Trachinotus marginatus</i>	Pampo, Canguira, Pampo-Malhado
<i>Trachinotus goodei</i>	Pampo, Canguira, Pampo-Listrado
<i>Trachurus</i> spp.	Chicharro, Xixarro
<i>Trachurus picturatus</i>	Surel
<i>Trichiurus lepturus</i>	Peixe-Espada, Espada
<i>Triporthus</i> spp.	Sardinha-Comprida, Sardinha-Papuda
<i>Tylosurus acus</i>	Agulhão
<i>Umbrina</i> spp.	Castanha, Chora-Chora
<i>Urophycis</i> spp.	Abrótea
<i>Xiphias gladius</i>	Espadarte, Meka, Meca
<i>Zapteryx brevirostris</i>	Viola, Cação-Viola, Banjo
<i>Zungaro zungaro</i>	Jaú
<i>Zungaro jahu</i>	Jaú

Peixes Híbridos

ESPÉCIES ENVOLVIDAS

<i>Colossoma macropomum</i> x <i>Piaractus mesopotamicus</i>	DENOMINAÇÃO COMUM
<i>Colossoma macropomum</i> x <i>Piaractus brachypomus</i>	Tambacu
<i>O. aureus</i> x <i>O. mossambicus</i> x <i>Sarotherodon galilaeus</i> x <i>O. niloticus</i>	Tambatinga
<i>Pseudoplatystoma</i> spp x <i>Leiarius marmoratus</i>	Tilápia- Saint- Peter
<i>Piaractus mesopotamicus</i> x <i>Piaractus brachypomus</i>	Pintado da Amazônia
<i>Pseudoplatystoma reticulatum</i> x <i>Leiarius marmoratus</i>	Patinga
<i>Pseudoplatystoma corruscans</i> x <i>Pseudoplatystomareticulatum</i>	Pintado da Amazônia, Jundiara
<i>Pseudoplatystoma reticulatum</i> x <i>Pseudoplatystomacorruscans</i>	Surubim, Pintachara
<i>Pseudoplatystoma reticulatum</i> x <i>Phractocephalus hemiliopterus</i>	Surubim, Cachapinta