

ERRATA

PUBLICAÇÃO Nº 956618, DE 03/05/2016

PORTARIA Nº 7297/2016

SERVIDOR: 572016112/GERLAN MATOS DE ALVARENGA (MÉDICO VETERINÁRIO).

Onde se lê: "REALIZAR PALESTRA EDUCATIVA AOS PRODUTOS RURAIS SOBRE O PNEFFA E PNCRH."

Leia-se "REALIZAR FISCALIZAÇÃO NO TRÂNSITO DE ANIMAIS, PRODUTOS, SUBPRODUTOS NA BR 316 KM 130, LOCALIZADO

NO MUNICÍPIO DE BONITO/PA"

Protocolo 959688

OUTRAS MATÉRIAS

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº, 001 DE 06 DE MAIO 2016

Dispõe sobre o regulamento técnico de produção da maniva cozida e dá outras providências.

O Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 7º, inciso XXI do Decreto n.º 0393, de 11 de setembro de 2003, e

Considerando a Lei nº. 6.482, de 17 de setembro de 2002, que dispõe sobre a criação da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ e sua competência conforme art. 2º, inciso II "proceder o controle de qualidade, de classificação, de inspeção, de padronização e do armazenamento de produtos e subprodutos de origem vegetal";

Considerando a Lei Estadual nº 7.392, de 07 de abril de 2010 que dispõe sobre a Defesa Sanitária Vegetal, no seu Capítulo VII, art. 24 e art. 29, regulamentada através do Decreto nº 106, de 20 de junho de 2011, atribuindo-lhe a competência sobre a criação de padrões de qualidade e identidade para produtos vegetais produzidos no Estado do Pará.

Considerando a importância socioeconômica, as características históricas e culturais da utilização da maniva cozida na culinária paraense;

Considerando a necessidade de caracterizar o processo de produção da Maniva Cozida como produto Artesanal Regional e Industrial;

Considerando o imperativo de se estabelecer normas higiênico-sanitárias as boas práticas de produção e as especificações para a padronização da maniva cozida, no Estado do Pará, produto extraído da Mandioca (*Manihot esculenta* Cratz, 1766) e suas variedades;

Considerando as decisões da Comissão Estadual de Padronização de Produtos de Origem Vegetal - CEPOV, oficializada pela RESOLUÇÃO N.º 002, de 22 de abril de 2005, composta por: ADEPARÁ; ANVISA; AEAPA; CEPLAC; SFA/PA; EMATER/PA; EMBRAPA/Amazônia Oriental; FAEPA; FETAGRI; FIEPA; SAGRI; SEMA; SESPA; SESMA; SINDFRUTAS; SEBRAE/PA; UFRA; UEPA; UF PA/POEMA/FADESP; PAS/SENAI e ADA, estabeleceu regulamento técnico, criando o Padrão de Identidade e Qualidade da Maniva Cozida para comercialização no Estado do Pará.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar este regulamento técnico, criando o Padrão de Identidade e Qualidade da Maniva Cozida para produção e comercialização no Estado do Pará, e os anexos I e II para Norma de Identidade, Qualidade, Acondicionamento e Rotulagem da maniva cozida, além de exigências básicas para a Construção e Funcionamento de Estabelecimentos Produtores, para fins de comercialização.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRASE,

Luciano Guedes

Diretor Geral

ANEXO I

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM DA MANIVA COZIDA.

1. OBJETIVO

1.1 O presente regulamento técnico tem por objetivo estabelecer os padrões de identidade e as características mínimas de qualidade, gerais a que deverá obedecer ao produto "MANIVA COZIDA", produto extraído da Mandioca (*Manihot esculenta* Cratz, 1766) e suas variedades, destinado ao consumo como alimento.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

2.1.1 MANIVA é o produto obtido da folha da mandioca do gênero *Manioto*, especificamente da moagem das folhas, através de processo tecnológico adequado.

2.1.2 MANIVA COZIDA é o produto obtido através do cozimento da maniva, com uso predominantemente na culinária paraense.

2.1.3 MANIÇOBA é o prato típico da culinária paraense obtido a partir da maniva cozida acrescida dos ingredientes de origem animal, condimentos e sal.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1. Matéria prima de origem vegetal.

4. COMPOSIÇÃO

A Maniva cozida deverá obedecer às características e composição abaixo;

4.1. Organoléptica

Cor: verde característico do processo tecnológico.

Sabor: levemente amargo característico de folhas verdes.

Aroma: próprio de folhas verdes trituradas.

Aspecto: característico de folhas verdes cozidas.

4.2. Características físico-químicas

- Maniva Cozida

DETERMINAÇÃO	Mín.	Máx.
Sólidos totais (g/100g)	8 %	12 %
PH (Na/K/Ca/H)	5,5	7
Acidez total expressa em ácido acético (g ácido/100mL)	0,02	0,04
Ácido Cianídrico	0,0 mg/Kg	0,5 mg/kg
Cinza (g/L)	6	8
Densidade a 20° C (depende da água)		
Carboidrato		
Proteína	20,47 %	27,75 %
Lipídeos	18 %	22 %
Umidade	8 %	12%

Para a obtenção de um produto com tal composição físico-química este deve ser cozido por um tempo mínimo de 50 horas, a uma temperatura de 100 graus Celsius.

5. MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO

5.1 TEMPERATURA:

Resfriado: até 10°C (dez graus centígrados);

Congelados: até -8°C (menos oito graus centígrados).

6. INGREDIENTES OPCIONAIS

Apenas adição de água tratada.

7. ADITIVO E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORAÇÃO

7.1 Corantes

Sem adição de corantes.

7.2 conservantes

Sem adição de conservantes

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E SENSORIAIS.

8.1. As características físicas, químicas e sensoriais deverão ser as provenientes da folha da mandioca do gênero *Manihot*, observando-se os limites mínimos e máximos fixados no item 4.

8.2. A maniva cozida não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal.

8.3. Os limites de tolerância relacionados com as características microscópicas da maniva cozida serão definidos em atos complementares.

8.4. A maniva cozida não deverá ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas pelos equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens utilizados durante o seu processamento e comercialização.

9. RESÍDUOS E CONTAMINANTES

9.1. Resíduos de agrotóxicos e outros agentes utilizados no tratamento, deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

9.2. Contaminantes inorgânicos deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

10. PROIBIÇÕES

10.1 - Não deverá conter Ácido Cianídrico acima do estabelecido neste regulamento.

10.2 - Fica proibido o uso de Corante Artificial.

10.3 - Fica proibido o uso de Emulsificantes para diminuir a tensão interfacial.

10.4 - Fica proibido o uso de Espessantes e outros Aditivos não permitidos em legislação de alimentos que causem alterações na estrutura química original do produto.

10.5 - A empresa envasilhadora fica proibida de adquirir maniva cozida de fabricantes artesanais e industriais que não estejam devidamente registradas na ADEPARÁ.

11. HIGIENE

11.1. A maniva cozida deverá observar os limites máximos microbiológicos abaixo fixados:

- Salmonella sp: ausente em 25 mL

- Coliformes Fecais: NMP < 3/ mL

- Est. Colli. Pos.: < 10² UFC/ mL- B. cereus: < 10² UFC/ mL

11.2. Os limites acima poderão ser alterados, conforme as suas características peculiares.

12. PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica obedecendo às exigências do INMETRO.

13. ROTULAGEM

13.1. Será aplicada a legislação específica, obedecendo às exigências da vigilância sanitária.

13.2. O rótulo da maniva cozida não poderá apresentar desenho ou figura que induza ao erro ou confusão em relação ao produto em apresentação.

13.3. A maniva cozida produzido no estado deverá conter em seu rótulo "Produzido no Estado do Pará, emprego e renda para os paraenses".

14. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

14.1. Os métodos de amostragem e métodos de análise são aqueles aprovados em legislação específica.

14.2. Deve-se especificar o método de análise sensorial

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. A presente norma aplica-se, no que couber, a maniva cozida.

15.2. Os casos omissos ou complementares serão resolvidos por Atos Administrativos da Agência de Defesa Agropecuária do Pará.

ANEXO II

EXIGÊNCIAS PARA A CONSTRUÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE MANIVA COZIDA

1- **Introdução:** A qualidade da MANIVA COZIDA inicia-se ao se definir o local a ser implantado a unidade de produção, os tipos de equipamentos, instalações, fluxo de produção, qualidade da matéria prima, os procedimentos de seleção, limpeza, lavagem, trituração, fervura das folhas e embalagem do produto final. Esses itens, quando determinados, proporcionam características próprias e permanentes ao produto.2 - **Objetivo:** estas exigências têm como objetivo preservar a qualidade e integridade da maniva cozida, produzida no Estado do Pará, evitando a contaminação direta, cruzada ou até mesmo a adulteração do produto por meio das superfícies dos equipamentos, utensílios, instrumentos de processo e manipuladores. Visa também assegurar que a maniva cozida produzida seja elaborada sem perigo para a saúde pública.3 - **Localização dos estabelecimentos**

- O estabelecimento deverá estar longe de áreas sujeitas a odores indesejáveis e que não estejam expostas a inundações;

- Dispor de área suficiente para construção do prédio e demais dependências;

- Dispor de fonte de energia compatível com a demanda da atividade;

- Deve estar situado longe de quaisquer criações de animais domésticos, podendo ser área urbana ou rural, desde que tenha esgoto coberto e água potável;

- A área onde se localiza o prédio deve estar isolada por cercas, muros ou outro recurso similar.

- As vias de trânsito que se encontrarem dentro do seu limite de área, deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, estando apta para o tráfego de veículos.

3.1 - **Prédio**

O prédio deverá ser construído em alvenaria e ter as seguintes características:

- As instalações devem ser de tal maneira que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores, pragas e animais domésticos;

- Os prédios e as instalações devem ser de alvenaria e sanitariamente adequadas. Todos os materiais utilizados na construção e manutenção devem ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao Produto e que sejam próprios para a finalidade;

A aprovação do projeto deve estar condicionada à disponibilidade de espaço nas instalações, suficiente para a realização de todas as operações.

As instalações devem ser projetadas de forma a permitir a separação por dependência, através de divisória em alvenaria e outros meios eficazes que visem o cancelamento de operações que possam causar contaminação cruzada;

- Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológicas correspondentes;

- O fluxograma de produção deve permitir a limpeza fácil, adequada e funcional, que facilite a inspeção sanitária da maniva cozida produzida;

- As aberturas, como portas e janelas, localizadas na área de manipulação do produto, devem estar dotadas de telas de proteção que não permitam a entrada de insetos;

- As portas e janelas deverão, de preferência, ser de material metálico para facilitar a higienização;

- Os cantos de paredes deverão ser de preferência arredondados para evitar o acúmulo de resíduos e sujeiras, bem como facilitar a limpeza;

- Deve dispor de local apropriado para a deposição de resíduos industriais, de forma que não atraia insetos, roedores, pássaros, etc. e que preserve o meio ambiente;

- Se o estabelecimento trabalhar com caldeiras de vapor, esta deverá estar em área própria e isolada, atendendo as normas de segurança;

- Uma vez registrado o estabelecimento, só poderá ocorrer modificação em sua instalação e/ou equipamento mediante autorização prévia da ADEPARÁ, sob pena de infração.

3.2 - **Instalações exigidas para o prédio**

O prédio deverá ser construído em alvenaria, com áreas de acordo com as etapas do processamento (recepção, seleção, descascamento, lavagem, trituração, cozimento e armazenamento), com cobertura em telha de fibrocimento ou