

e no art. 65 do Decreto Estadual nº 2.135/2010, a RETIFICAÇÃO no TÍTULO DE PROPRIEDADE SOB CONDIÇÃO RESOLUTIVA Nº 023, expedido favor de JAILA NEVES FIGUEIREDO, em 14 de novembro de 2015, extraído do Livro 009, no Município de Castanhal, com uma área de 03ha.51a.24ca. (três hectares, cinquenta e um ares e vinte e quatro centiares), com a consequente lavratura do TERMO DE RETIFICAÇÃO do nome da beneficiária: de JAILA NEVES FIGUEIREDO, para: JAILA NEVES DE ALMEIDA e do seu estado civil: de solteira, para: casada.

Publique-se.

Belém(PA), 21 de dezembro de 2018.

Max André Brandão da Costa

Presidente

* Republicado por ter saído com incorreções no Diário Oficial do Estado nº 33.768, de 27.12.2018.

Protocolo: 396480

NÚCLEO DE GERENCIAMENTO DO PARÁ RURAL

TORNAR SEM EFEITO

PORTARIA Nº. 355/2018-NGPR Belém, 26 de dezembro de 2018.

O GERENTE EXECUTIVO DO NÚCLEO DE GERENCIAMENTO DO PARÁ RURAL - NGPR, no exercício de suas atribuições legais, estabelecida na Lei Estadual nº 6.797, de 16 de novembro de 2005 e de acordo com o processo nº2018/543825.

RESOLVE: TORNAR SEM EFEITO a Portaria de nº 354/2018 de 05/12/2018 e publicado no DOE Nº 33.754, referente a viagem ao município de Primavera/PA no dia 19/12/2018.

DÊ-SE CIÊNCIA, REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

Valdo Luiz dos Santos Gaspar

Gerente Executivo do Núcleo de Gerenciamento Pará Rural

Protocolo: 396313

PORTARIA Nº. 356/2018-NGPR Belém, 26 de dezembro de 2018.

O GERENTE EXECUTIVO DO NÚCLEO DE GERENCIAMENTO DO PARÁ RURAL - NGPR, no exercício de suas atribuições legais, estabelecida na Lei Estadual nº 6.797, de 16 de novembro de 2005 e de acordo com o processo nº2018/544050.

RESOLVE: TORNAR SEM EFEITO a Portaria de nº 353/2018 de 05/12/2018 e publicado no DOE Nº 33.754, referente a viagem ao município de Primavera/PA no dia 19/12/2018.

DÊ-SE CIÊNCIA, REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

Valdo Luiz dos Santos Gaspar

Gerente Executivo do Núcleo de Gerenciamento Pará Rural

Protocolo: 396316

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ

PORTARIA

PORTARIA Nº 4202/2018 – ADEPARÁ, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2018.

Estabelece o Regulamento Técnico de Produção da Farinha de Pescado Tipo Piracuí e dá outras providências.

O Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo o artigo 22, da Lei Estadual nº 6.482, de 17 de Setembro de 2003.

Considerando a necessidade de caracterizar o processo de produção da Farinha de Pescado Tipo Piracuí;

Considerando o imperativo de se estabelecer normas higiênico-sanitárias e boas práticas de produção da Farinha de Pescado Tipo Piracuí.

Resolve:

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Aprovar o Regulamento Técnico para a produção da Farinha de Pescado Tipo Piracuí e seu Anexo I.

Art. 2º. O presente regulamento refere-se ao produto Farinha de Pescado Tipo Piracuí destinado ao comércio Intraestadual.

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

I - Farinha de Pescado Tipo Piracuí: o produto obtido de matéria prima fresca ou congelada, convenientemente lavada com água hipoclorada, cozido ou assado a uma temperatura e tempo ideal

para a obtenção do produto desejado, resfriado e a sua carne separada da carcaça e da espinha, posteriormente, o produto é disposto a secagem sobre temperatura e tempo apropriado para a obtenção do produto final desejado e conservado sob temperatura ambiente e que atenda a todos os padrões microbiológicos;

II - Lavagem com água hipoclorada: pré-lavagem do peixe antes do cozimento ou assamento com água a uma concentração de 5 ppm de cloro;

III - Cozimento ou Assamento: processo a que se submete o peixe utilizando-se de equipamento com fonte de calor indireta, que propicie uma cocção uniforme da matéria prima, sob condições de tempo e temperatura compatíveis com o tipo de produto a ser obtido;

Art. 4º. A matéria-prima deverá ser procedente da pesca ou da aquicultura, provenientes das seguintes famílias:

I - Loricariidae;

II - Megalopidae;

III - Callichthyidae;

IV - Prochilodontidae;

V - Pimelodidae;

VI - Hipoftalmídeo.

Parágrafo Único. O produto final não deve conter uma mistura de gêneros, porém, pode conter uma mistura de espécies do mesmo gênero que possuam propriedades sensoriais similares.

Art. 5º. O produto de acordo com as suas formas de apresentação se classifica em:

I - Farinha de Piracuí: trata-se do peixe sem cabeça e sem casco ou sem pele, cozido ou assado, triturado e com o mínimo desejável de ossos e de espinhas;

II - Permite-se outras formas de apresentação do produto desde que aprovadas pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

Art. 6º. A composição do produto compreende ingrediente obrigatório a matéria-prima peixe fresco ou congelado sem cabeça e sem couro ou sem pele;

Parágrafo Único - Ingredientes opcionais poderão ser inseridos na fórmula do produto mediante aprovação da ADEPARÁ.

Art. 7º. A utilização de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia no processamento da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverá estar de acordo com as regulamentações estabelecidas pelo órgão competente de saúde.

Art. 8º. No processamento da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverão ser atendidos os seguintes requisitos:

I - Quanto às características sensoriais:

a) Aspecto geral brilhante, úmido e tonalidade típica da espécie de peixe utilizada na matéria prima do produto, sem qualquer pigmentação estranha;

b) Odor próprio da Farinha de Pescado Tipo Piracuí;

c) Ausência de odor e sabor desagradáveis quando submetido a prova de cocção, que consiste no cozimento de uma amostra de pelo menos 100 gramas até atingir uma temperatura interna igual ou maior que 70°C (setenta graus Celsius), evitando-se o cozimento ou assamento em excesso.

II - Quanto ao acondicionamento:

a) Deverá ser acondicionado em embalagem de material inócuo, devidamente aprovado pela ADEPARÁ e que assegure as condições necessárias para a proteção e a conservação do produto final;

b) A Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverá ser armazenada e transportada a temperatura ambiente;

III - Quanto às características macroscópicas:

a) A Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverá apresentar-se triturada e com máximo de 0,5% de espinhas e de ossos.

b) A Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverá conter no painel principal da embalagem os dizeres: contém 0,5% de espinhas e de ossos.

Art. 9º. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes.

Art. 10. As práticas de higiene para a elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido na PORTARIA Nº 368 de 04 de Setembro de 1997 - Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaborados/Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 11. Aplica-se para pesos e medidas o Regulamento Específico em vigor.

Art. 12. O produto não deverá conter materiais estranhos a sua composição.

Art. 13. Quanto à rotulagem, aplica-se a regulamentação específica, deverão considerar, ainda, os seguintes requisitos:

I - O nome do produto deverá ser composto da espécie e das suas formas de apresentação e de conservação:

a) Permite-se a indicação do nome comum da espécie, em substituição ao termo "peixe" ou a sua indicação por meio de termos explicativos, logo abaixo da denominação de venda do produto;

b) O nome comum da espécie deverá ter referência em literatura técnica reconhecidamente aceita, a exemplo do Catálogo da INFOPESCA;

II - O nome do produto deverá constar no painel principal da embalagem, com a denominação de venda de: "Farinha de Piracuí" e suas variações.

Art. 14. Quanto aos critérios microbiológicos do produto, deverá atender os seguintes padrões:

I - Presença de Staphylococcus sp em coagulase positiva com valores abaixo de 1x10 Unidade Formadora de Colônias - UFC;

II - Presença de Coliformes a 45°C, tolere a valores abaixo de 5x10 UFC/g;

III - Ausência de Salmonella sp.

Art. 15. É proibido conceder Registro, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente auditado.

Art. 16. Nos casos de cancelamento do Registro a pedido dos interessados, bem como nos casos de cassação, serão apreendidos e inutilizados os carimbos, os rótulos e as respectivas matrizes.

Art. 17. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Belém (PA), 27 de dezembro de 2018.

LUIZ PINTO DE OLIVEIRA

Diretor-Geral

ANEXO I

PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) APLICADAS ÀS UNIDADES DE PROCESSAMENTO DE FARINHA DE PESCADO TIPO PIRACUÍ.

1. OBJETIVO

Estabelecer requisitos de Boas Práticas de Fabricação para produção da Farinha de Pescado Tipo Piracuí, com apelo tradicional do comércio Paraense, a fim de garantir as condições mínimas higiênico-sanitárias, de segurança e de controle de fabricação para obtenção de um produto de qualidade e seguro para consumo humano.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Protocolo aplicam-se aos processadores da Farinha de Pescado Tipo Piracuí, estabelecidos no território do estado do Pará.

3. TERMOS, DEFINIÇÕES E SIGLAS

- COLIFORMES TERMOTOLERANTES: são definidos como microrganismos do grupo coliforme capazes de fermentar a lactose a 44 - 45º Celsius, sendo representados principalmente pela Escherichia coli, também por algumas bactérias dos gêneros Klebsiella sp., Enterobacter sp. e Citrobacter sp.

- DETERGENTES: substâncias como sabões e similares, que emulsificam as gorduras ou as matérias orgânicas devido à propriedade de suas moléculas possuírem uma parte hidrófila (que atrai moléculas de água) e uma parte lipófila (que é hidrófoba).

- HIGIENIZAÇÃO: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

- INSALUBRIDADE: ambiente hostil ao processamento de produtos animais, pela presença de possível agente contaminante, acima dos limites de tolerância permitidos pelas legislações e pelas normas técnicas.

- IMPERMEÁVEL: corpos que não se deixam atravessar pela água, que não se deixa impregnar.

- LAYOUT: ou leiaute é um esboço mostrando a distribuição física das áreas.

- LIMPEZA: retirada de sujidades.

- PRODUTOS ACABADOS: produto final do processo produtivo.

- POTÁVEL: diz-se da água própria para ser bebida.

- SANIFICANTES: agentes químicos que eliminam os microrganismos.

- SUMIDOUROS: local por onde se escoar a água.

- BPF: Boas Práticas de Fabricação.

- ADEPARA: Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará.

- MO: microrganismo.

- PH: potencial hidrogeniônico.

- PIQ: Padrão de Identidade e de Qualidade.

4. REQUISITOS

4.1. LOCALIZAÇÃO

4.1.1. As unidades de fabricação deverão estar afastadas de possíveis fontes de poluição, de contaminação e de mau cheiro (fossas sumidouros, chiqueiros e depósitos de lixo, etc), que possam afetar a qualidade higiênico-sanitária da Farinha de Pescado Tipo Piracuí;

4.1.2. As unidades de fabricação deverão estar localizadas e construídas de forma que não sejam afetadas por inundações e alagamentos;

4.1.3. As unidades de fabricação deverão possuir barreiras físicas (cercas ou outra forma) que impeçam a entrada de animais (domésticos e não domésticos) em seus arredores;

4.1.4. Os acessos às instalações internas das unidades de fabricação, bem como de sua área externa (pátio), deverão estar independentes do acesso a outras instalações no entorno (por exemplo: depósito, residência, etc.);

4.2. INSTALAÇÕES

4.2.1. A unidade processadora deverá estar construída de alvenaria ou de qualquer outro material desde que seja revestido de material liso, impermeabilizado e de fácil limpeza, previamente aprovado pela ADEPARA.

4.2.2. Não sendo permitido residir ou dormir nas instalações da unidade processadora;