

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 406, DE 10 DE AGOSTO DE 2010

---

*Nota: Portaria em Consulta Pública*

---

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.003000/2010-11, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa, com seus anexos, que visa aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE SARDINHAS.

Art. 2º O objetivo da presente consulta pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa de que trata o art. 1º, visando receber sugestões de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As respostas da consulta pública de que trata o art. 1º, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por escrito para o seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Secretaria de Defesa Agropecuária / Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal / Coordenação-Geral de Programas Especiais / Divisão de Normas Técnicas (MAPA/SDA/DIPOA/CGPE/ DNT) - Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo, Ala A, 4º andar, sala nº 414 - CEP: 70.043-900 - Brasília-DF - Fax: (0XX61)3218-2672, ou para o endereço eletrônico: lucio.kikuchi@agricultura.gov.br.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

FRANCISCO SÉRGIO FERREIRA JARDIM

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº, DE DE DE 2010

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição 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 Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e suas alterações, a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e o que consta do Processo nº 21000.003000/2010-11, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE SARDINHAS, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

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

FRANCISCO SÉRGIO FERREIRA JARDIM

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE SARDINHAS

Art. 1º Este regulamento fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que devem apresentar

o produto conservas de sardinhas para a sua comercialização.

Art. 2º O presente regulamento aplica-se às conservas de sardinhas destinadas ao comércio nacional e internacional.

Parágrafo único. No produto final, ou seja, conservas de sardinha, a carne deve constituir, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) em relação ao peso líquido declarado.

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

I - conserva: entende-se por conservas de sardinhas os produtos elaborados a partir de matéria-prima fresca ou congelada, descabeçada, eviscerada (com exceção de gônadas e rins), acrescidos de meio de cobertura, acondicionados em um recipiente hermeticamente fechado e que tenham sido submetidos a um tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial. A matéria-prima deverá ser uma das espécies da família Clupeidae abaixo indicadas:

- a) *Sardinella janeiro* (= *S. brasiliensis*);
- b) *Sardinella aurita*;
- c) *Sardina pilchardus*;
- d) *Sardinops sagax* e suas linhagens (*S. melanostictus*, *S. neopilchardus* e *S. caeruleus*);
- e) *Opisthonema oglinum*; e
- f) *Opisthonema libertate*.

II - recipiente hermeticamente fechado: 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 possam multiplicar-se em condições normais de armazenamento e distribuição; e

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

Art. 4º As conservas de sardinhas, de acordo com a sua forma de apresentação, se classificam em:

I - descabeçada e eviscerada: com exceção de rins e gônadas;

II - filé: músculo desprovido de ossos da coluna vertebral, com ou sem pele;

III - pedaço: pedaços de sardinhas que tenham, no mínimo, 3 (três) cm de comprimento mantendo a estrutura original do músculo;

IV - ralada: pequenos pedaços de músculo de tamanho uniforme que não estão aglutinados; e

V - outras formas de apresentação: permitem-se outras formas de apresentação, desde que previamente aprovadas pelo órgão competente com base em legislação específica.

Art. 5º A designação de venda do produto quanto à espécie de pescado processada deverá atender às seguintes denominações:

I - Sardinha (reservado exclusivamente para as espécies *Sardinella janeiro*, *S. aurita* e *Sardina pilchardus*);

II - Sardinha do Pacífico (reservado para a espécie *Sardinops sagax* e suas linhagens: *S. melanostictus*, *S. neopilchardus* e *S. caeruleus*);e

III - Sardinha-laje (reservado exclusivamente para as espécies *Opisthonema oglinum* *O. libertate* ).

Parágrafo único. A inclusão de qualquer outra espécie da família Clupeidae neste regulamento técnico somente poderá ser admitida após parecer conclusivo do órgão competente.

Art. 6º O nome do produto deve ser composto da espécie, da sua forma de apresentação (exceto o caracterizado no inciso I do art. 5º quando se utilizará a denominação Sardinha ou Sardinha do Pacífico ou Sardinha Laje) e do meio de cobertura, quando utilizado.

§ 1º O meio de cobertura, quando utilizado, fará parte da denominação do produto, listando-se os seguintes exemplos:

I - ao natural: o produto que tenha por meio de cobertura uma salmoura fraca;

II - ao próprio suco: o produto elaborado com o próprio líquido de constituição da matéria-prima utilizada;

III - ao próprio suco com óleo(s): quando, além do líquido de constituição da matéria-prima, for(em) adicionado(s) no mínimo 6% (seis por cento) de óleo(s) comestível (eis);

IV - em óleo (s) comestível (eis): o produto que tenha por meio de cobertura óleo(s) comestível (eis), com no máximo 12% (doze por cento) de água em relação ao peso líquido declarado;

V - em molho: o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso, gorduroso ou aquoso e gorduroso. Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto;

VI - em escabeche: o produto que tenha por meio de cobertura vinagre, adicionado ou não de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto; e

VII - em vinho branco: o produto que tenha por meio de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§ 2º Deve constar do nome do produto se a matéria-prima tiver sido defumada ou em aposto explicativo se a matéria-prima tiver sido aromatizada com sabor de defumado.

§ 3º Outras conservas de sardinhas poderão ser elaboradas desde que atendido o disposto nos arts. 5º e 6º deste regulamento, submetidas a outras preparações diferentes das anteriores, devidamente aprovadas pelo órgão competente com base em legislação específica.

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

I - ingrediente obrigatório: sardinhas;

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.

Parágrafo único. Não é permitida a utilização de proteínas hidrolisadas.

Art. 8º No processamento de sardinhas em conserva, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

I - características da matéria-prima: a sardinha utilizada na elaboração de conservas deve atender ao que dispõe o RTIQ para Peixe Fresco, sendo limpa, lavada, sem cabeça, sem vísceras (com exceção de rins e gônadas);

II - características sensoriais do produto: aparência, cor, odor, sabor e textura devem apresentar características próprias;

III - aplicando-se a Tabela de Defeitos (Anexo III), o número total de unidades defeituosas não pode ser superior ao número de amostras defeituosas toleráveis em um lote (c) do Plano de Amostragem para Alimentos Pré-Embalados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969);

IV - características físico-químicas: as análises de histamina deverão ser realizadas em caráter eventual e as amostras colhidas de forma aleatória de acordo com o plano de amostragem estabelecido em legislação específica. O nível de histamina no produto final não deve ser superior a 100 mg/kg, tomando como base a média das amostras analisadas. Nenhuma unidade da amostra pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg;

V - acondicionamento: o produto deve ser acondicionado em recipientes adequados às condições de processamento e armazenagem e que lhe assegure proteção; estes recipientes devem reunir as seguintes características:

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

b) ser de material inócuo; e

c) na inspeção visual não devem ser evidenciados defeitos que comprometam a integridade e a validade do produto final, conforme especificados na tabela de defeitos (Anexo III).

Art. 9º Os aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados no processamento de conservas de sardinhas devem estar de acordo com a legislação nacional, bem como as regulamentações estabelecidas pelo órgão competente da saúde.

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

Art. 11. É obrigatória a implementação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC nas indústrias onde são elaboradas conservas de sardinhas, de acordo com a legislação específica.

Art. 12. As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o estabelecido na legislação específica.

Art. 13. As sardinhas utilizadas na elaboração de conservas devem ser submetidas aos métodos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 14. Quanto aos critérios macroscópicos, o produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

Art. 15. Quanto aos critérios microbiológicos, aplica-se a legislação específica.

Parágrafo único. O produto final deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolver nas condições normais de armazenagem, distribuição e comercialização e não deve conter nenhuma outra substância, incluindo-se as derivadas de microrganismos, em quantidades que possam se constituir em perigo para a saúde do consumidor.

Art. 16. Quanto a pesos e medidas, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 17. Quanto a rotulagem, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 18. Quanto aos métodos de análise, aplica-se a regulamentação específica.

Art. 19. A amostragem deve realizar-se de acordo com a Norma do Codex Alimentarius CAC/RM 42-1969, conforme Anexo II.

Art. 20. No que se refere aos Planos de tomada de amostras para os alimentos pré-embalados, considera-se:

I - defeituosa qualquer unidade que não esteja de acordo com os limites fixados pela Tabela de Defeitos para Conservas de Sardinhas (Anexo III);

II - aceito o lote quando o número total de unidades defeituosas classificadas de acordo com os limites fixados pela Tabela de Defeitos para Conservas de Sardinhas (Anexo III) não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem especificado no art. 19 do presente regulamento;

III - o número total de unidades de amostra que não se ajusta ao especificado nos artigos 5º e 6º deste regulamento não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem especificado no art. 19;

IV - o cumprimento dos requisitos especificados nos arts. 5º, 6º, 7º e 9º; e

V - rejeitado o lote que não cumpra com os requisitos indicados neste Regulamento nos art. 8º, inciso IV, art. 19 e inciso I deste artigo.

Art. 21. Na elaboração deste regulamento, foram consultadas as seguintes referências bibliográficas:

I - ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de Amostragem e Procedimento na Inspeção por Atributos - 03.011, NBR 5426, NBR 5427 jan/1985.

II - AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC International., 42.1.03, 1995.

III - BRASIL. Limites Máximos de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos nos Alimentos. Decreto

nº 55.871, de 28/03/65. Brasília, 1965.

IV - BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria nº 368, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

V - BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

VI - BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Reconhecimento de sistemas de inspeção sanitária e habilitação de estabelecimentos estrangeiros, licenças de importações, reinspeção, controles e trânsito de produtos de origem animal importados. Portaria nº 183, de 09/10/98. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998;

VII - BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro ou Eviscerado). Portaria nº 185, de 13/05/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997;

VIII - BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997;

IX - BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instruções para a Autorização de Uso de Produtos. Instrução Normativa nº 8, de 16/01/02. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2002;

X - BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) - Manual Genérico de Procedimentos. Portaria nº 46, de 10/02/98. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998;

XI - BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952;

XII - BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Regulamento Técnico Metrológico - Forma de Expressar Conteúdo Líquido a ser Utilizado nos Produtos Pré-Medidos. Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02. Brasília: INMETRO, 2002;

XIII - BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Regulamento Técnico Metrológico - Critérios sobre Controle de Produtos Pré-Medidos Comercializados em Unidade de Massa e Volume de Conteúdo Nominal Igual. Portaria INMETRO nº 96, de 07/04/00. Brasília: INMETRO, 2000;

XIV - BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Regulamento Técnico Metrológico - Metodologia para Determinação do Peso Drenado para os Produtos Pré-Medidos. Portaria INMETRO nº 231, de 19/09/00. Brasília: INMETRO, 2000;

XV - BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Regulamento Técnico Metrológico - Sistema Internacional de Unidades. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995;

XVI - BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Indicações Quantitativas Referentes ao Peso Líquido e Peso Drenado. Portaria INMETRO nº 10, de 25/01/00. Brasília: INMETRO, 2000;

XVII - BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1998 (Ed. rev.);

XVIII - BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico: Princípios Gerais para o Estabelecimento

de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos. Portaria nº 685, de 27/08/1998. Brasília: Ministério da Saúde, 1998;

XIX - BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001. Brasília: ANVISA, 2001;

XX - BRASIL. Ministério da Saúde. Tabela de Valores Referenciais para Porções de Alimentos. Resolução RDC nº 39, de 21/03/2001 Brasília: ANVISA, 2001;

XXI - BRASIL. Ministério da Saúde. Rotulagem Nutricional obrigatória de Alimentos e Bebidas embalados. Resolução RDC nº 40, de 21/03/2001 Brasília: ANVISA, 2001;

XXII - BRASIL. Ministério da Agricultura e da Reforma Agrária. Sistema de Análise de Riscos e Pontos Críticos da Indústria da Pesca: manual de procedimentos. Versão preliminar. SENAI/ DN/DEET, 1995;

XXIII - BRASIL. Ministério da Agricultura e da Reforma Agrária. Sistema de Análise de Riscos e Pontos Críticos da Indústria da Pesca: manual de auditoria. Versão preliminar. SENAI/DN/DEET, 1995;

XXIV - Food And Drug Administration (FDA) Fish definitions and standard under the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, part 37, tit 21, Code of Federal Regulations, 1962 (Amendments published April 16, 1964; June 10, 1967);

XXV - Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene nos Alimentos (CAC/VOL A- 1985);

XXVI - Código Internacional Recomendado de Práticas para o Pescado em Conserva (CAC/RCP 10-1976);

XXVII - Código Internacional Recomendado de Práticas para o Pescado Defumado (CAC/RCP 25-1979);

XXVIII - Código de práticas de higiene para alimentos de baixa acidez e alimentos de baixa acidez acidificados envasados (CAC/RCP 23 - 1979);

XXIX - Código Internacional Recomendado de Práticas - Planos de Tomadas de Amostras para os Alimentos Pré-Embalados. Plano de Amostragem do Codex- AQL-6,5 (CAC/RM 42-1969);

XXX - Norma do CODEX para as Sardinhas e Produtos Análogos em Conserva (CODEX STAN 94-1981);

XXXI - Norma do CODEX para Peixes em Conservas (CODEX STAN 119-1981, Rev. 1-1995);

XXXII - MERCOSUL/GMC/RES n. 21/94. Declaração dos Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes;

XXXIII - MERCOSUL/GMC/RES n. 18/93. Coadjuvante de Tecnologia;

XXXIV - Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) e Diretrizes para sua Aplicação - Anexo CAC/RPC-1 (1969), Rev. 3 (1997);

XXXV - Nossos Peixes Marinhos (Vida e costumes dos peixes do Brasil). Zoologia Brasilica. Rio de Janeiro (1952);

XXXVI - Aqualung Guide to Fishes. A Practical Guide to the Identification of Brazilian Coastal Fishes. (1992);

XXXVII - Manual de Peixes Marinhos do Sudeste do Brasil. Museu de Zoologia. II Teleostei (1).

Universidade de São Paulo. São Paulo (1978);

XXXVIII - ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (OECD/OCDE). Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products. Fishing News Books. Fourth Edition. Paris, 1995.

## ANEXO II

### Anexo II

Planos de tomada de amostras para os Alimentos Pré-Embalados.

TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO			
	I		II	
	PESO LÍQUIDO IGUAL OU MENOR QUE 1kg			
	n*	c**	n	c
4.800 ou menos	6	1	13	2
4.801 a 24.000	13	2	21	3
24.001 a 48.000	21	3	29	4
48.001 a 84.000	29	4	48	6
84.001 a 144.000	48	6	84	9
144.001 a 240.000	84	9	126	13
mais de 240.000	126	13	200	19
TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 1kg E INFERIOR A 4,5kg			
	n	c	n	c
2.400 ou menos	6	1	13	2
2.401 - 15.000	13	2	21	3
15.001 - 24.000	21	3	29	4
24.001 - 42.000	29	4	48	6
42.001 - 72.000	48	6	84	9
72.001 - 120.000	84	9	126	13
mais do que 120.000	126	13	200	19
TAMANHO DO LOTE (UNIDADE)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO			
	I		II	
	PESO LÍQUIDO MAIOR QUE 4,5kg			
	n	c	n	c
600 ou menos	6	1	13	2
601 - 2.000	13	2	21	3
2.001 - 7.200	21	3	29	4
7.201 - 15.000	29	4	48	6
15.001 - 24.000	48	6	84	9
24.001 - 42.000	84	9	126	13
mais do que 42.000	126	13	200	19

\* n = número de amostras

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

Plano de Amostragem do Codex - AQL - 6,5

## ANEXO III



## ANEXO III

TABELA DE DEFEITOS PARA CONSERVAS DE SARDINHAS

DEFINIÇÃO DO DEFEITO	CLASSIFICAÇÃO		
	SÉRIO	MAIOR	MENOR
<b>1. Exterior da Lata</b>			
a) estufada ou com vazamento	8		
b) suja			1
c) com ferrugem, amassada ou com defeito de recravação de forma que possa comprometer a integridade do produto	8		
d) com ferrugem, amassada ou com defeito de recravação de forma que não comprometa a integridade do produto			2
e) com defeito de verniz ou litografia		2	
f) utilização de rotulagem não aprovada	8		
<b>2. Interior da Lata</b>			
a) espécie em desacordo com a rotulagem	8		
b) meio de cobertura em desacordo com a rotulagem*	8		
c) aparência do produto: regular			1
ruim		4	
d) número de sardinhas por lata (mais de cinco) para cada 135 g de peso líquido declarado (menos de duas) por lata	4		
e) tamanho não uniforme	8		1
f) excesso de escamas soltas ou resíduos no fundo da lata		2	
g) material estranho	8		
h) verniz interno: desprendendo	8		
atacado		4	
i) (%) de ventre rompido:			
mais do que 60% das sardinhas atingindo metade ou mais da cavidade abdominal.	4		
30 a 60% das sardinhas		2	
j) (%) de carne mutilada:			
mais de 60% das sardinhas apresentando mutilações maiores que a metade de sua largura	4		
31 a 60% das sardinhas.		2	
20 a 30% das sardinhas			1
k) (%) de sardinhas não evisceradas:**			
mais de 60% das sardinhas		4	
20 a 60% das sardinhas		2	
l) alteração da cor:			
em mais de 60% das sardinhas	2		
em 30 a 60% das sardinhas		2	
m) textura:			

m1) musculatura:			
Excessivamente flácida – a sardinha não mantém sua forma após ser virada na peneira.	6		
Excessivamente dura ou fibrosa	4		
m2) Espinha não friável		4	
n) odor ou sabor desagradáveis ou não característicos	8		
o) cor do meio ou meio de cobertura alterado			
muito		4	
ligeiramente		2	

Unidade defeituosa:  
Igual ou maior que 8 pontos Sérios ou Maior que 10 pontos Maiores ou quando o somatório do total (Sério + Maior + Menor) ultrapassar 12 pontos

\*Notas

1. Sardinha em óleo(s) comestível(eis): será considerado defeituoso o produto que apresente mais do que 12% (doze por cento) de água em relação ao peso líquido declarado.
2. Sardinha ao próprio suco com óleo(s) comestível(eis): será considerado defeituoso o produto que apresente menos do que 6% (seis por cento) de óleo comestível(eis) em relação ao peso líquido declarado.

\*\* Considera-se sardinha não eviscerada aquela que apresentar todas as vísceras.

D.O.U., 12/08/2010 - Seção 1