

葡文	英文	中文
<p><b>Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</b></p> <p>GABINETE DO MINISTRO</p> <p><b>INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017</b></p>	<p><b>Ministry of Agriculture, Livestock and Supply</b></p> <p>MINISTER'S OFFICE</p> <p><b>NORMATIVE INSTRUCTION No. 21, of May 31, 2017</b></p>	<p><b>農業、畜牧和供應部 (MAPA)</b></p> <p>部長辦公室</p> <p><b>2017 年 5 月 31 日第 21 號規範性指令</b></p>
<p>O MINISTRO 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 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.007168/2010-04, resolve:</p>	<p>THE MINISTER OF STATE OF AGRICULTURE, LIVESTOCK AND SUPPLY, in the use of the attribution conferred by art. 87, sole paragraph, item II, of the Federal Constitution, in view of the provisions of Law No. 1,283 of December 18, 1950, Law No. 7,889, dated November 23, 1989, Decree No. 9,013, of March 29 Of 2017, and that of Process nº 21000.007168/2010-04, resolves:</p>	<p>MAPA 國務大臣行使聯邦憲法第 87 條第 1 段第 2 項所賦予權力，鑑於 1950 年 12 月 18 日第 1283 號法律、1989 年 11 月 23 日第 7889 號法律、2017 年 3 月 29 日第 9013 號法令，以及第 21000.007168/ 2010-04 號程序內容之規定，制訂：</p>
<p>Art. 1°. Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.</p>	<p>Art. 1. It is approved the Technical Regulation that establishes the identity and the quality characteristics that the frozen fish must present, in the form of this Normative Instruction and its Annex.</p>	<p>第 1 條 以本規範性指令及附件的形式，特此核准建立有關冷凍魚識別和品質特徵之技術規章。</p>
<p>Art. 2°. Para os fins deste Regulamento, peixe congelado é todo o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.</p> <p>Parágrafo único. O congelamento rápido de que trata o caput deve observar os limites de temperatura de cristalização máxima e não deve ser considerado concluído até que a temperatura do produto tenha</p>	<p>Art. 2. For the purposes of this Regulation, frozen fish is any product obtained from fresh, chilled, thawed or frozen raw material of fish species from fishery or aquaculture subjected to rapid freezing in its final presentation.</p> <p>Single paragraph. The fast freeze treated in the caput should observe the maximum crystallization temperature limits and should not be considered complete until the product temperature has reached -18°C (eighteen</p>	<p>第 2 條 本規章所規範之冷凍魚，係指從新鮮、冷藏、解凍或冷凍之養殖或捕撈魚種原料所產製的任何產品，並於最終狀態下進行迅速冷凍。</p> <p>獨立項次。快速冷凍處理應觀察最大冰晶形成之凍結溫度限制，並應當產品中心溫度達到 -18°C 以下</p>

葡文	英文	中文
alcançado - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico do produto.	degrees Celsius negative) at the geometric center of the product.	時，才被認為完成凍結。
<p>Art. 3°. O peixe congelado, em conformidade com seus componentes anatômicos, classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:</p> <p>I - abas ou barbatanas: barbatanas das arraias ou tubarões incluindo a placa basal, seus raios cartilagosos e sua musculatura;</p> <p>II - cabeça: região formada pelo crânio e os ossos operculares;</p> <p>III - costela: porção obtida a partir de corte sagital da posta desde a parte posterior à cabeça até o final da cavidade visceral;</p> <p>IV - espalmado: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;</p> <p>V - espalmado sem cabeça: peixe eviscerado sem cabeça, cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;</p> <p>VI - espinhaço: estrutura remanescente da extração dos filés do peixe, compreendendo a coluna vertebral, espinhas e musculatura aderida;</p> <p>VII - eviscerado: peixe do qual foram removidas as vísceras;</p> <p>VIII - eviscerado sem cabeça: peixe do qual foram removidas as vísceras e a cabeça;</p> <p>IX - filé: produto obtido a partir de corte único</p>	<p>Art. 3. Frozen fish, according to anatomical components, is classified according to the following presentation forms:</p> <p>I - flaps or fins: fins of the rays or sharks including the basal plate, their cartilaginous rays and their musculature;</p> <p>II - head: region formed by the skull and the opercular bones;</p> <p>III - rib: portion obtained from the sagittal cut of the post from the posterior to the head to the end of the visceral cavity;</p> <p>IV - flattened: eviscerated fish cut longitudinally to the vertebral column, keeping the two flanks together, preserving the spine;</p> <p>V - flattened without head: eviscerated fish without head, cut longitudinally to the vertebral column, keeping the two flanks together, preserving the spine;</p> <p>VI - spine: structure remaining from the extraction of fish fillets, comprising the vertebral column, spines and adhered musculature;</p> <p>VII - gutted: fish from which the viscera were removed;</p> <p>VIII - gutted without head: fish from which the viscera and head were removed;</p> <p>IX - fillet: product obtained from single longitudinal</p>	<p>第3條 冷凍魚分類形式如下：</p> <p>I-翼或鰭：魚鰭或鯊魚的背鰭，包括基板、軟骨和肌肉組織；</p> <p>II -頭部：由顱骨和鰓骨形成的區域；</p> <p>III -肋：從頭部後方到內臟腔末端的柱形矢狀切面部分；</p> <p>IV-帶骨魚片：將去內臟的魚縱向切割到脊柱，保持兩側面保持在一起，保留脊柱；</p> <p>V-去頭帶骨魚片：將去頭去內臟的魚縱向切割到脊柱，保持兩側面保持在一起，保留脊柱；</p> <p>VI-脊柱：從魚片中提取之殘餘結構，包括脊柱、刺和粘附的肌肉組織；</p> <p>VII-去內臟：去除內臟的魚；</p> <p>VIII -去頭去內臟：去除頭部和內臟的魚；</p> <p>IX -魚片(菲力)：從頭部後方到</p>

葡文	英文	中文
<p>longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral;</p> <p>X - filé em pedaços: produto obtido a partir de cortes do filé;</p> <p>XI - filé espalmado: produto constituído de filés unidos pelo dorso;</p> <p>XII - inteiro: peixe íntegro contendo vísceras e cabeça, com ou sem nadadeiras;</p> <p>XIII - lombo: porção dorsal do filé, removido o pedúnculo caudal;</p> <p>XIV - lombo em pedaços: produto obtido a partir de cortes do lombo;</p> <p>XV - medalhão: produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe em formato circular;</p> <p>XVI - pedaço: produto obtido a partir de cortes variados do peixe;</p> <p>XVII - posta: produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal; e</p> <p>XVIII - ventrecha: porção ventral ao filé, correspondendo à parte inferior da cavidade celomática.</p>	<p>sectioning of the muscular portion from the immediately posterior part of the head to the caudal peduncle, parallel to the vertebral column;</p> <p>X - fillet in pieces: product obtained from fillet cuts;</p> <p>XI - flattened fillet: product consisting of fillets joined by the back;</p> <p>XII - whole: whole fish containing viscera and head, with or without fins;</p> <p>XIII - loin: dorsal portion of fillet, removed caudal peduncle;</p> <p>XIV - loin in pieces: product obtained from cuts of the loin;</p> <p>XV - medallion: product obtained from cutting the fillet or loin of the fish in a circular format;</p> <p>XVI - piece: product obtained from various cuts of the fish;</p> <p>XVII - posta: product obtained from cuts crosswise to the vertebral column of eviscerated fish without head and removed caudal fin; and</p> <p>XVIII - belly: ventral portion to fillet, corresponding to the lower part of the celoma cavity.</p>	<p>尾部的肌肉部分，藉由單向縱切獲得之產品，平行於脊柱；</p> <p>X-魚片(菲力)切片：自魚片削切之產品；</p> <p>XI-含魚背魚片：由背部連接的魚片所組成之產品；</p> <p>XII-全魚：整條魚，含有內臟和頭部，無論有鰭或無鰭；</p> <p>XIII-腰脊肉：背部的魚肉去除尾端；</p> <p>XIV-腰脊肉切片：從腰脊部切割獲得之產品；</p> <p>XV-小菲力：將魚片或腰脊肉切成圓盤狀之產品；</p> <p>XVI-魚塊：從魚類中任何切法所獲得之產品；</p> <p>XVII-輪切：已去頭去內臟去尾鰭的魚體脊柱橫向切片之產品；以及</p> <p>XVIII-腹肉：腹側魚肉的部分，對應於氣體腔的下方部位。</p>
<p>Art. 4º. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.</p> <p>§1º O glaciamento referido no caput consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do peixe congelado, formando-se uma</p>	<p>Art. 4. Frozen fish may be glazed up to a maximum of 12% (twelve percent) of the declared net weight.</p> <p>§1º The glaciation referred to in the caput consists of the application of water, with or without additives, on the surface of the frozen fish, forming a protective layer of</p>	<p>第4條-冷凍魚之包冰最高上限為淨重的12%。</p> <p>§1 前述包冰係指包括於冷凍魚的體表上覆加水(含或不含添加物)，形</p>

葡文	英文	中文
<p>camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.</p> <p>§2° A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.</p>	<p>ice to avoid oxidation and dehydration.</p> <p>§2° The water incorporated in the glaciation process does not comprise the declared net weight of the product.</p>	<p>成保護冰層以避免氧化或脫水。</p> <p>§2 因結冰過程所增加的水，不可納入產品的淨重聲明。</p>
<p>Art. 5°. O peixe congelado apresenta como ingrediente obrigatório o peixe, não sendo permitida a utilização de ingredientes opcionais.</p>	<p>Art. 5. Frozen fish is a mandatory ingredient for fish, and no optional ingredients are allowed.</p>	<p>第5條 冷凍魚是以魚為必要的成分，因此不允許使用替代成分。</p>
<p>Art. 6°. O peixe congelado deve atender as seguintes características sensoriais:</p> <p>I - superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;</p> <p>II - musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos;</p> <p>III - ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;</p> <p>IV - exsudação característica da espécie;</p> <p>V - não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e</p> <p>VI - ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.</p> <p>Parágrafo único. É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características</p>	<p>Art. 6. Frozen fish should meet the following sensory characteristics:</p> <p>I - clean surface, with characteristic pigmentation of the species;</p> <p>II - strong and characteristic musculature characteristic of the species, which does not easily detach from the spines and vertebral column and preserves the conformation of the myomers and myosepts;</p> <p>III - absence of ammoniacal odor, rancid or indicative of putrefaction;</p> <p>IV - characteristic exudation of the species;</p> <p>V - should not have disgusting appearance, abnormalities, gelatinous texture, pasty or spongy; and</p> <p>VI - absence of signs of cold burning, excessive dehydration with abnormal yellowish or whitish coloration on the surface.</p> <p>Single paragraph. Cooking is allowed to aid in the evaluation of established sensory characteristics.</p>	<p>第6條 冷凍魚須符合以下官能特徵：</p> <p>I-體表清潔，並具備該物種之特色澤；</p> <p>II -強壯且具該魚種之肌肉組織特性，不易自脊椎分離，並具備肌節和肌細胞之代表性型態；</p> <p>III -無氨臭味、腐臭或腐敗之徵狀；</p> <p>IV -具該魚種特有之黏液分泌；</p> <p>V -沒有噁心的外表、不正常型態、膠狀質地、糊狀或海綿狀(備考:板鰓類(elasmobranchs)具輕微的氨臭味是可允許的)；</p> <p>VI -體表不可出現凍傷、過度脫水造成異常發黃或發白。</p> <p>獨立項次。允許烹飪以幫助評估已建立的感官特徵。</p>

葡文	英文	中文
sensoriais estabelecidas.		
<p>Art. 7°. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:</p> <p>I - o pH da porção muscular deve ser no máximo de 7,00 (sete inteiros), excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae cujo valor deve ser no máximo de 7,20 (sete inteiros e vinte décimos);</p> <p>II - as bases voláteis totais inferiores - BVT devem ser no máximo 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular, exceto para:</p> <p>a) as espécies das famílias Salmonidae, Gadidae e Merluccidae que devem ser no máximo 35 mg (trinta e cinco miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular; e</p> <p>b) elasmobrânquios que devem ser no máximo 40 mg (quarenta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular;</p> <p>III - o fósforo total deve ser no máximo 5 g (cinco gramas) de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular;</p> <p>IV - o sódio deve ser no máximo 134 mg (cento e trinta e quatro miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;</p> <p>V - o potássio deve ser no máximo 502 mg (quinhentos e dois miligramas) de K/100g (cem gramas) de tecido muscular;</p> <p>VI - a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser no máximo 6,00</p>	<p>Art. 7. Frozen fish must comply with the following physicochemical parameters:</p> <p>I - the pH of the muscular portion should be a maximum of 7.00 (seven integers), excluding the species of the families <i>Gadidae</i> and <i>Merluccidae</i>, whose value should be a maximum of 7.20 (seven and twenty tenths);</p> <p>II - lower total volatile bases - BVT should be no more than 30 mg (thirty milligrams) of nitrogen / 100g (one hundred grams) of muscle tissue except for:</p> <p>a) species of the <i>Salmonidae</i>, <i>Gadidae</i> and <i>Merluccidae</i> families which shall be no more than 35 mg of nitrogen / 100g (one hundred grams) of muscle tissue; and</p> <p>b) <i>elasmobranchs</i> that should be at most 40 mg (forty milligrams) of nitrogen / 100g (one hundred grams) of muscle tissue;</p> <p>III - total phosphorus must be at most 5 g (five grams) of P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> (phosphorus pentoxide) / kg (kilogram) of muscle tissue;</p> <p>IV - sodium should be no more than 134 mg (one hundred and thirty-four milligrams) of Na / 100 g (one hundred grams) of muscle tissue;</p> <p>V - potassium should be no more than 502 mg (one hundred and two milligrams) K / 100g (one hundred grams) of muscle tissue;</p> <p>VI - the ratio between the moisture and protein content in the muscle portion should be maximum 6.00 (six</p>	<p>第7條 冷凍魚須符合以下理化參數：</p> <p>I -除鱈科和梭鱈科魚種的魚肉 pH 值應不大於 7.20 外，其他魚種的魚肉 pH 值不可大於 7.00；</p> <p>II -總揮發性鹽類(BVT)之限量標準為每 100 克肌肉組織的氮含量不大於 30 毫克，除了：</p> <p>a) 鮭科、鱈科及無鬚鱈科魚種，其限量標準為每 100 克肌肉組織氮含量不大於 35 毫克；和</p> <p>b) 板鰓類之限量標準為每 100 克肌肉組織氮含量最多 40 毫克；</p> <p>III -總磷限量標準為每公斤肌肉組織五氧化二磷(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)含量不大於 5 克；</p> <p>IV -鈉含量限量標準為每 100 克肌肉組織的鈉不可超過 134 毫克；</p> <p>V -鉀含量限量標準為每 100 克肌肉組織的鉀不可超過 502 毫克；</p> <p>VI -魚肉中水分與蛋白質的比例不可大於 6.00，除了：</p>

葡文	英文	中文
<p>(seis inteiros), exceto para:</p> <p>a) <i>Oreochromis</i> sp. e as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae que deve ser no máximo 5,00 (cinco inteiros); e</p> <p>b) as espécies das famílias Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae e Pleuronectidae que deve ser no máximo de 6,50 (seis inteiros e cinquenta décimos);</p> <p>VII - o limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).</p> <p>Parágrafo único. A relação entre o teor de umidade e de proteína de que trata o inciso VI não se aplica aos elasmobrânquios.</p>	<p>integers), except for:</p> <p>a) <i>Oreochromis</i> sp. and the species of the families <i>Salmonidae</i>, <i>Clupeidae</i> and <i>Scombridae</i> that must be maximum 5,00 (five integers); and</p> <p>b) the species of the families <i>Paralichthyidae</i>, <i>Ophidiidae</i>, <i>Serranidae</i> and <i>Pleuronectidae</i>, which shall not exceed 6.50 (six and fifty tenths);</p> <p>VII - the maximum histamine limit should be 100 mg / kg (one hundred milligrams per kilogram) of muscle tissue, based on a sample composed of 9 (nine) sample units, for the species of the families <i>Carangidae</i>, <i>Gempylidae</i>, <i>Istiophoridae</i>, <i>Scombridae</i>, <i>Scombresocidae</i>, <i>Engraulidae</i>, <i>Clupeidae</i>, <i>Coryphaenidae</i> and <i>Pomatomidae</i>, and no sample unit may present a result greater than 200 mg / kg (two hundred milligrams per kilogram).</p> <p>Single paragraph. The relationship between the moisture and protein content dealt with in section VI does not apply to elasmobranchs.</p>	<p>a) 口孵非鯽屬和鮭科、鯡科、鯖科之水分與蛋白質的比例上限為 5.00；以及</p> <p>b) 牙鯡科、鮡鰈科、鮫科和鱈科之水分與蛋白質的比例上限為 6.50；</p> <p>VII- 鱒科、蛇鯖科、旗魚科、鯖科、秋刀魚科、鯊科、鯡科、鱈科和扁鱒科，其組織胺之限量標準為每公斤肌肉組織的組織胺含量不大於 100 毫克，取樣方式為每 9 個樣品單位組成一個樣本，且每個樣品單位的檢驗結果不可超過每公斤 200 毫克。</p> <p>獨立項次。第 VI 項的水分和蛋白質含量比值不適用於板鰐魚類。</p>
<p>Art. 8°. O peixe congelado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.</p>	<p>Art. 8. Frozen fish must comply with the microbiological criteria established in the Single Annex of this Normative Instruction.</p>	<p>第 8 條 冷凍魚須符合本指令附件中規定的微生物標準。</p>
<p>Art. 9°. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).</p>	<p>Art. 9. Frozen fish should be kept at a temperature not higher than -18 ° C (eighteen degrees Celsius negative).</p>	<p>第 9 條 冷凍魚須保持在不高於 -18°C 之溫度。</p>
<p>Art. 10. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.</p>	<p>Art. 10. Frozen fish shall not contain impurities or foreign substances of any kind.</p>	<p>第 10 條 冷凍魚不得含有雜質或任何的外來物質。</p>
<p>Art. 11. Para espécimes de peixes, nas formas de</p>	<p>Art. 11. For fish specimens, in the form of whole and</p>	<p>第 11 條 魚類樣品在全魚和去</p>

葡文	英文	中文
<p>apresentação inteiro e eviscerado, acima de 20 kg (vinte quilogramas) é permitida a comercialização sem embalagem, sem prejuízo do cumprimento da legislação sobre rotulagem.</p>	<p>eviscerated presentation, over 20 kg (twenty kilograms) is allowed to be marketed without packaging, without prejudice to compliance with the legislation on labeling.</p>	<p>內臟的形式下，若超過 20 公斤，允許在沒有包裝的情況下進行營銷，但須遵守標示法規。</p>
<p>Art. 12. A denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor.</p> <p>§1° No caso de embalagem contendo mais de uma espécie de peixe devem ser acrescentadas à denominação de venda, independentemente da ordem, a expressão "mistura de espécies" e a forma de apresentação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sendo vedada a referência ao nome comum ou nome científico das espécies.</p> <p>§2° Para os produtos cujas formas de apresentação sejam aquelas descritas nos incisos IX, X, XIII e XIV, do art.3° desta Instrução Normativa deve constar na rotulagem a expressão "com pele" ou "sem pele", conforme o caso.</p> <p>§3° Quando se tratar de peixes congelados com uso de aditivos na água de glaciamento deve constar na rotulagem a expressão: "contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo) na água de glaciamento".</p> <p>§4° No caso de produto obtido das espécies <i>Ruvettus pretiosus</i> e <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, deve constar a seguinte expressão: "O consumo excessivo desta espécie pode causar efeito laxativo".</p>	<p>Art. 12. The sales name of the product is Frozen Fish, added, regardless of the order, of the presentation form and common name of the species in uniform characters in body and color.</p> <p>§1° In the case of packaging containing more than one species of fish, the term "mixture of species" and the presentation form must be added to the sales description, irrespective of the order, in uniform characters in body and color, To the common name or scientific name of the species.</p> <p>§2° For products whose forms of presentation are those described in items IX, X, XIII and XIV, of article 3 of this Normative Instruction, the words "with skin" or "without skin", as the case may be, must appear on the labeling.</p> <p>§3° In the case of frozen fish using additives in the glacial water, the words "contains (main function and full name of the additive or main function and INS number of the additive) in the glacial water" shall appear on the labeling.</p> <p>§4° In the case of a product obtained from the species <i>Ruvettus pretiosus</i> and <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, the following expression shall be stated: "Excessive consumption of this species may cause a laxative</p>	<p>第 12 條 該產品的銷售名稱為「冷凍魚」，不論其排列順序、呈現形式和物種的通用名稱，包裝上字體和顏色上應統一呈現。</p> <p>§1 若含有一種以上魚種的產品，應在銷售的包裝上加上「混合物種(mistura de espécies)」等字樣，以及物種的俗名或學名(前後順序不拘)，字體和顏色上應統一呈現。</p> <p>§2 對於本指令第 3 條第 IX、X、XIII 和 XIV 項所述呈現形式的產品，標示上必須標上「帶皮(com pele)」或「不帶皮(sem pele)」字樣，可視具體情況而定。</p> <p>§3 如冷凍魚包冰的水中含有添加劑，應於標示上標明所使用添加劑之「主要功能加上完整名稱」，或「主要功能加上 INS 編號」。</p> <p>§4 如產品來自薔薇帶鱈/棘鱈蛇鱈或鱗網帶鱈/異鱈蛇鱈，應於標示上加註「過量食用可能導致胃腸道疾病(O consumo excessivo desta espécie</p>

葡文	英文	中文																																																																								
	effect".	pode causar efeito laxativo)」之警語。																																																																								
<p>Art. 13. Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da publicação desta Instrução Normativa, para promoverem as adequações necessárias na rotulagem dos produtos.</p> <p>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.</p>	<p>Art. 13. The establishments have a period of 180 (one hundred and eighty) days, from the date of publication of this Normative Instruction, to promote the necessary adjustments in the labeling of the products.</p> <p>Single paragraph. Products manufactured up to the end of the adjustment period referred to in the caput may be marketed until the end of their shelf-life.</p>	<p>第 13 條 自本指令發布日起，廠商有 180 天過渡期進行相關產品標識之必要調整。</p> <p>獨立項次。在按此條款所述的過渡期結束前所製造之產品，可銷售至有效期限結束為止。</p>																																																																								
<p>Art. 14. Os estabelecimentos têm o prazo de 90 (noventa) dias para promoverem as adequações necessárias para o atendimento aos requisitos estabelecidos nesta Instrução Normativa, contados da data de sua publicação.</p>	<p>Art. 14. Establishments have a term of 90 (ninety) days to promote the adjustments necessary to meet the requirements established in this Normative Instruction, counted from the date of its publication.</p>	<p>第 14 條 自本指令發布日起，廠商有 90 天期間進行必要調整，以符合本指令相關規定。</p>																																																																								
<p>Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.</p> <p><i>BLAIRO MAGGI</i></p>	<p>Art. 15. This Normative Instruction shall come into force on the date of its publication.</p> <p><i>BLAIRO MAGGI</i></p>	<p>第 15 條 本指令自公布日(2017 年 5 月 31 日)起生效。</p> <p><i>瑪格麗 (BLAIRO MAGGI)</i></p>																																																																								
<p>ANEXO</p> <p>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PEIXE CONGELADO</p> <table border="1" data-bbox="103 1046 822 1310"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="4">CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausência em 25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus coagulase positivo</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 x10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>11</td> <td>500</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO				n	c	m	M	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-	<i>Staphylococcus coagulase positivo</i>	5	2	5 x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	<i>E. coli</i>	5	2	11	500	<p>ANNEX</p> <p>MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FROZEN FISH</p> <table border="1" data-bbox="893 1046 1570 1310"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUIREMENT</th> <th colspan="4">ACCEPTANCE CRITERIA</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Absence in 25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus coagulase positivo</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 x10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>11</td> <td>500</td> </tr> </tbody> </table>	REQUIREMENT	ACCEPTANCE CRITERIA				n	c	m	M	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Absence in 25g	-	<i>Staphylococcus coagulase positivo</i>	5	2	5 x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	<i>E. coli</i>	5	2	11	500	<p>附件</p> <p>冷凍魚之微生物限量標準</p> <table border="1" data-bbox="1639 1046 2148 1310"> <thead> <tr> <th rowspan="2">要求項目</th> <th colspan="4">允收標準</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>沙門氏菌</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>25克樣品中不得檢出</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>金黃色葡萄球菌(+)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 x10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>大腸桿菌</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>11</td> <td>500</td> </tr> </tbody> </table>	要求項目	允收標準				n	c	m	M	沙門氏菌	5	0	25克樣品中不得檢出	-	金黃色葡萄球菌(+)	5	2	5 x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	大腸桿菌	5	2	11	500
REQUISITO		CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO																																																																								
	n	c	m	M																																																																						
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-																																																																						
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i>	5	2	5 x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>																																																																						
<i>E. coli</i>	5	2	11	500																																																																						
REQUIREMENT	ACCEPTANCE CRITERIA																																																																									
	n	c	m	M																																																																						
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Absence in 25g	-																																																																						
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i>	5	2	5 x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>																																																																						
<i>E. coli</i>	5	2	11	500																																																																						
要求項目	允收標準																																																																									
	n	c	m	M																																																																						
沙門氏菌	5	0	25克樣品中不得檢出	-																																																																						
金黃色葡萄球菌(+)	5	2	5 x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>																																																																						
大腸桿菌	5	2	11	500																																																																						