



Nº 108, quarta-feira, 7 de junho de 2017

Diário Oficial da União - Seção 1

ISSN 1677-7042

5



II. designar gestores de contratos firmados pelo órgão com empresas fornecedoras de material ou prestadoras de serviços.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

W. MOREIRA FRANCO

PORTARIA Nº 13, DE 6 DE JUNHO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO CHEFE DA SECRETARIA-GERAL DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, incisos I e II, da Constituição Federal, os incisos I e II, § 1º, do art. 3º-A da Lei nº 10.683, de 28 de maio de 2003, e os incisos I e II do art. 1º do Anexo V do Decreto nº 9.038, de 26 de abril de 2017, e considerando o disposto no art. 23 da Instrução Normativa Conjunta MP/CGU nº 01, de 10 de maio de 2016, resolve:

Art. 1º Instituir o Comitê de Governança, Riscos e Controles, com o objetivo de adotar medidas para a sistematização de práticas relacionadas à gestão de riscos, controles internos e governança no âmbito da Secretaria-Geral da Presidência da República.

§ 1º O Comitê de Governança, Riscos e Controles será presidido pelo Ministro de Estado Chefe da Secretaria-Geral da Presidência da República e será composto pelos titulares das seguintes Unidades:

- I - Secretaria-Executiva;
- II - Secretaria de Administração;
- III - Secretaria Especial do Programa de Parcerias de Investimentos;
- IV - Secretaria Especial de Assuntos Estratégicos;
- V - Secretaria Especial de Comunicação Social;
- VI - Secretaria de Controle Interno; e
- VII - Cerimonial

§ 2º Em seus impedimentos e nos afastamentos legais, os titulares das Secretarias serão representados por seus substitutos eventuais formalmente designados.

Art. 2º Compete ao Comitê de Governança, Riscos e Controles:

I - promover condutas e padrões de comportamentos alinhados às melhores práticas de ética e integridade aplicáveis ao setor público;

II - institucionalizar estruturas adequadas de governança, gestão de riscos e controles internos;

III - promover o desenvolvimento contínuo dos agentes públicos e incentivar a adoção de boas práticas de governança, integridade, gestão de riscos e controles internos;

IV - garantir a aderência a regulamentações, leis, códigos, normas e padrões, com vistas à condução das políticas e à prestação de serviços de interesse público;

V - promover a integração dos agentes responsáveis pela governança, pela gestão de riscos e pelos controles internos;

VI - promover a adoção de práticas que institucionalizem a responsabilidade dos agentes públicos na prestação de contas, na transparência e na efetividade das informações;

VII - aprovar políticas, diretrizes, metodologias e mecanismos para comunicação e institucionalização da gestão de riscos e dos controles internos;

VIII - supervisionar o mapeamento e a avaliação dos riscos chave que podem comprometer a prestação de serviços de interesse público;

IX - liderar e supervisionar a institucionalização da gestão de riscos e dos controles internos, oferecendo suporte necessário para sua efetiva implementação no âmbito da Secretaria-Geral da Presidência da República;

X - estabelecer limites de exposição a riscos globais do Ministério, bem como os limites de alçada ao nível de unidade, política pública, ou atividade;

XI - aprovar e supervisionar método de priorização de temas e macroprocessos para gerenciamento de riscos e implementação dos controles internos da gestão;

XII - emitir recomendação para o aprimoramento da governança, da gestão de riscos e dos controles internos; e

XIII - monitorar as recomendações e orientações deliberadas pelo Comitê.

Art. 3º O Comitê de Governança, Riscos e Controles terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da publicação desta Portaria, para analisar e aprovar a Política de Gestão de Riscos da Secretaria-Geral da Presidência da República.

§ 1º Cada risco mapeado deverá estar associado a um gestor responsável, com capacidade suficiente para avaliar a tomada de decisão sobre o tratamento adequado da situação de risco.

§ 2º São responsabilidades do gestor de riscos em sua área de atuação:

I - mapear os riscos inerentes às atividades sob sua responsabilidade;

II - garantir que o risco será gerenciado em conformidade com a Política de Gestão de Riscos da Secretaria-Geral da Presidência da República;

III - monitorar o risco e seu comportamento ao longo do tempo, avaliando se as medidas de resposta adotadas foram efetivas e se resultam na manutenção do risco em níveis adequados.

§ 3º A Política de Gestão de Riscos será revisada anualmente a fim de promover a reavaliação dos riscos identificados e o resultado das respostas definidas para cada um deles.

§ 4º A Política de Gestão de Riscos poderá ser revista a qualquer tempo, sempre que identificado um novo risco, por proposição de qualquer dos membros do comitê.

Art. 4º A Secretaria de Administração e a Secretaria de Controle Interno proverão os subsídios e orientações técnicas necessárias ao pleno desempenho das atividades do Comitê de Governança, Riscos e Controles.

Art. 5º O Comitê poderá criar grupos de trabalho para subsidiar seus trabalhos e deliberações, os quais serão designados pelo Secretário-Executivo da Secretaria-Geral da Presidência da República.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

W. MOREIRA FRANCO

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017

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:

Art. 1º. 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.

Art. 2º. 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.

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 alcançado - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico do produto.

Art. 3º. O peixe congelado, em conformidade com seus componentes anatómicos, classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

I - abas ou barbatanas: barbatanas das arraias ou tubarões incluindo a placa basal, seus raios cartilaginosa e sua musculatura;

II - cabeça: região formada pelo crânio e os ossos operculares;

III - costela: porção obtida a partir de corte sagital da posta desde a parte posterior à cabeça até o final da cavidade visceral;

IV - espalmado: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;

V - espalmado sem cabeça: peixe eviscerado sem cabeça, cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço;

VI - espinhaço: estrutura remanescente da extração dos filés do peixe, compreendendo a coluna vertebral, espinhas e musculatura aderida;

VII - eviscerado: peixe do qual foram removidas as vísceras;

VIII - eviscerado sem cabeça: peixe do qual foram removidas as vísceras e a cabeça;

IX - filé: produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral;

X - filé em pedaços: produto obtido a partir de cortes do filé;

XI - filé espalmado: produto constituído de filés unidos pelo dorso;

XII - inteiro: peixe inteiro contendo vísceras e cabeça, com ou sem nadadeiras;

XIII - lombo: porção dorsal do filé, removido o pedúnculo caudal;

XIV - lombo em pedaços: produto obtido a partir de cortes do lombo;

XV - medalhão: produto obtido a partir de corte do filé ou lombo do peixe em formato circular;

XVI - pedaço: produto obtido a partir de cortes variados do peixe;

XVII - posta: produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal; e

XVIII - ventrecha: porção ventral ao filé, correspondendo à parte inferior da cavidade celômica.

Art. 4º. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

§ 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 camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.

§ 2º A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

Art. 5º. O peixe congelado apresenta como ingrediente obrigatório o peixe, não sendo permitida a utilização de ingredientes opcionais.

Art. 6º. O peixe congelado deve atender as seguintes características sensoriais:

I - superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;

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;

III - ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;

IV - exsudação característica da espécie;

V - não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e

VI - ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

Parágrafo único. É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

Art. 7º. O peixe congelado deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

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);

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:

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

b) elasmobrânquios que devem ser no máximo 40 mg (quarenta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular;

III - o fósforo total deve ser no máximo 5 g (cinco gramas) de P₂O₅ (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular;

IV - o sódio deve ser no máximo 134 mg (cento e trinta e quatro miligramas) de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular;

V - o potássio deve ser no máximo 502 mg (quinhentos e dois miligramas) de K/100g (cem gramas) de tecido muscular;

VI - a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser no máximo 6,00 (seis inteiros), exceto para:

a) Oreochromis sp. e as espécies das famílias Salmonidae, Clupeidae e Scombridae que deve ser no máximo 5,00 (cinco inteiros); e

b) as espécies das famílias Parichthyidae, Ophidiidae, Serenidae e Pleurocentridae que deve ser no máximo de 6,50 (seis inteiros e cinquenta décimos);

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, Scombroideidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

Parágrafo único. A relação entre o teor de umidade e de proteína de que trata o inciso VI não se aplica aos elasmobrânquios.

Art. 8º. O peixe congelado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art. 9º. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 10. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.