

Projeto de Norma Portuguesa

prNP 4598
2025

Critérios de aceitação de lotes de produtos da pesca congelados não transformados

Critères d'acceptation/de rejet des produits de la pêche congelés non transformés

Acceptance/rejection criteria for unprocessed frozen fishery products

INQUÉRITO PÚBLICO

Este projeto de documento normativo está sujeito a inquérito público durante o prazo de 30 dias conforme indicado na publicação do Instituto Português da Qualidade "Publicação Oficial do IPQ". Eventuais críticas ou sugestões devem ser enviadas ao Instituto Português da Qualidade, Departamento de Normalização

ICS
67.120.30

APROVAÇÃO
2025-04-09

CORRESPONDÊNCIA

ELABORAÇÃO
CT 25 (ALIF)

CÓDIGO DE PREÇO
X008

EDIÇÃO
2025-04-15

© IPQ reprodução proibida

Instituto Português da Qualidade

Rua António Gião, 2
2829-513 CAPARICA PORTUGAL

Tel. + 351-212 948 100
E-mail: ipq@ipq.pt Internet: www.ipq.pt

Preâmbulo

O presente documento foi elaborado pela Comissão Técnica de Normalização CT-25 «Produtos da pesca e aquicultura», cuja coordenação é assegurada pelo Organismo de Normalização Setorial, Associação Nacional da Indústria pelo Frio e Comércio de Produtos Alimentares (ONS/ALIF).



Aviso: Documento com direitos de propriedade

© IPQ reprodução proibida

As normas e os documentos normativos são documentos abrangidos por direitos de Propriedade Intelectual a qual inclui a Propriedade Industrial, Direitos de Autor e Direitos Conexos. É proibida e punida, nos termos da legislação aplicável, a sua reprodução, utilização, distribuição ou divulgação pública, de qualquer parte deste documento, em qualquer formato, eletrónico ou mecânico, incluindo fotocópia ou colocação na internet ou numa intranet, sem autorização prévia escrita. A autorização deve ser requerida ao Instituto Português da Qualidade enquanto Organismo Nacional de Normalização.

Sumário	Página
Introdução	4
1 Objetivo e campo de aplicação	5
2 Referências normativas	5
3 Termos e definições	5
4 Secções	6
4.1 Generalidades	6
4.2 Critérios de amostragem	8
Anexo	9
Bibliografia	30

Introdução

A presente norma visa estabelecer diretrizes atualizadas para a avaliação de lotes de produtos da pesca congelados, especialmente no que concerne aos critérios de aceitação ou rejeição, derivando da norma IPCP n.º 4 "Análise físico-sensorial de produtos da pesca" do Instituto Português de Conserva e Pescado (IPCP), de 1992. A evolução significativa no setor da pesca desde então, aliada aos avanços tecnológicos e às novas exigências de mercado, torna imperativo rever e adaptar as práticas de avaliação de qualidade sensorial desses produtos.

Pretende-se com esta norma estabelecer critérios claros e objetivos para a avaliação físico-sensorial de características organoléticas, como a cor, textura e odor, aplicada na rotina de inspeção de produtos congelados na indústria pesqueira para a aceitação ou rejeição de lotes, assegurando a conformidade com a regulamentação vigente e garantindo a qualidade e segurança dos produtos destinados ao consumidor final.

1 Objetivo e campo de aplicação

A presente norma descreve um método para a avaliação de lotes de produtos da pesca congelados não transformados, baseado nos seguintes critérios:

- informação relativa ao produto;
- acondicionamento/embalagem;
- estado físico-sensorial.

Os critérios a aplicar terão por base:

- características morfológicas e sensoriais de cada espécie dos produtos da pesca a que se aplica a presente norma;
- as respetivas regras específicas de higiene e segurança destes e;
- defesa dos interesses dos consumidores nos termos da legislação em vigor.

Esta norma aplica-se a produtos da pesca não transformados no estado congelado, designadamente peixes, cefalópodes, crustáceos, moluscos bivalves e gastrópodes marinhos.

2 Referências normativas

O presente documento não contém referências normativas.

3 Termos e definições

Para os fins do presente documento aplicam-se os seguintes termos e definições.

3.1 produtos da pesca

Todos os animais marinhos ou de água-doce, incluindo os moluscos bivalves, selvagens ou de cultura, incluindo todas as formas, partes e produtos comestíveis desses animais.

[FONTE: Modificado de Regulamento (CE) n.º 853/2004]

3.2 transformação

Ação que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extração, extrusão ou uma combinação destes processos.

[FONTE: Regulamento (CE) n.º 852/2004]

3.3 produtos da pesca não transformados

Produtos da pesca que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados.

[FONTE: Modificado de Regulamento (CE) n.º 852/2004]

3.4 produtos da pesca preparados

Produtos da pesca não transformados que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem ou a picagem.

[FONTE: Regulamento (CE) n.º 853/2004]

3.5 produtos da pesca ultracongelados

Todos os produtos da pesca que foram submetidos a um processo adequado de congelação, dito «ultracongelamento», que permitiu ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, mantendo a temperatura do produto, em todos os seus pontos e após estabilização térmica, sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18° C e com menção na respetiva rotulagem de que se trata de um ultracongelado.

[FONTE: Decreto-lei n.º 37/2004]

3.6 perigo

Agente biológico, químico ou físico presente nos géneros alimentícios ou nos alimentos para animais, ou uma condição dos mesmos, com potencialidades para provocar um efeito nocivo para a saúde.

[FONTE: Regulamento (CE) n.º 178/2002]

3.7 lote

O lote é uma indicação que permite identificar o conjunto de unidades de venda do género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

[FONTE: Decreto-lei n.º 26/2016]

3.8 lote de produtos da pesca impróprio para consumo

Constituído por produtos da pesca não seguros, inaceitáveis para consumo humano de acordo com a utilização a que se destina, quer por motivos de contaminação de origem externa ou outra, quer por putrefação, deterioração ou decomposição, aos quais é atribuída a cotação 1 para efeitos da presente norma, conforme descrita nas respetivas tabelas no Anexo e cujo único destino é ser retirado da cadeia alimentar.

[FONTE: Modificado de Regulamento (CE) n.º 178/2002]

3.9 lote de produtos da pesca não aceitável

Constituído por produtos da pesca com alterações no seu estado físico-sensorial, que o tornam não aceitável do ponto de vista económico e/ou comercial de acordo com a utilização a que se destina e enquadrado nos critérios de avaliação descritos na respetiva tabela do Anexo. A este lote é atribuída a cotação 2, para efeitos da presente norma.

3.10 lote de produtos da pesca aceitável

Constituído por produtos da pesca com pequenas alterações encontrando-se, contudo, em conformidade com os critérios de avaliação descritos na respetiva tabela do Anexo. A este lote é atribuída a cotação 3, para efeitos da presente norma.

3.11 lote de produtos da pesca bom

Constituído por produtos da pesca que estejam em conformidade com os critérios de avaliação descritos na respetiva tabela do Anexo. A este lote é atribuída a cotação 4, para efeitos da presente norma.

4 Critérios de avaliação

4.1 Generalidades

Os produtos da pesca são avaliados, no âmbito desta norma, de acordo com os parâmetros identificados no [Quadro 1](#).

Quadro 1 – Parâmetros a avaliar nas diferentes espécies

	Peixes	Crustáceos	Moluscos Bivalves	Cefalópodes	Gastrópodes marinhos
Estado Congelado	1. Aspetto; 2. Cor; 3. Odor; 4. Parasitas; 5. Corpos estranhos.	1. Aspetto/cor; 2. Odor; 3. Parasitas; 4. Corpos estranhos.			
Estado Descongelado¹	1. Cor; 2. Textura; 3. Odor; 4. Parasitas; 5. Corpos estranhos.	1. Aspetto/cor; 2. Odor; 3. Parasitas; 4. Corpos estranhos.			
Estado cozido²	1. Textura; 2. Aspetto/Cor; 3. Odor; 4. Parasitas; 5. Corpos estranhos; Sabor.				

NOTA: (1) Avaliar no estado descongelado nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado congelado; (2) Avaliar no estado cozido nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado descongelado.

Para cada um dos parâmetros supra indicados haverá uma avaliação, que resultará na atribuição de uma cotação, de 1 a 4, que corresponderá a:

1 - Impróprio para consumo;

2 - Não aceitável;

3 - Aceitável;

4 - Bom.

A cotação dos produtos da pesca (1 a 4), deve considerar, para cada um dos parâmetros ([Quadro 1](#)), os critérios de avaliação referidos no Anexo A e basear-se na metodologia prevista na seguinte árvore de decisão ([Figura 1](#)).

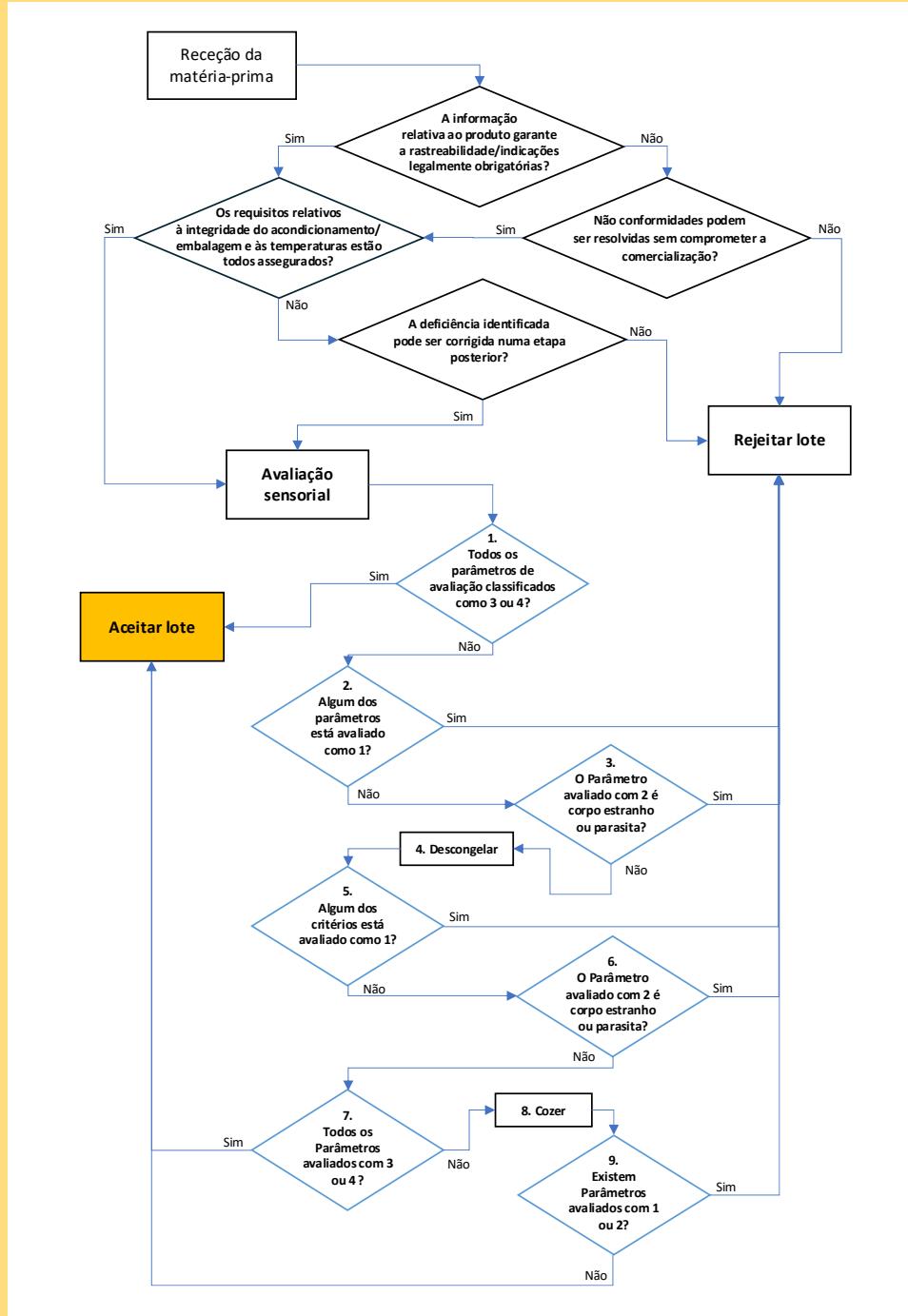


Figura 1 – Árvore de decisão descrevendo a metodologia para a avaliação dos lotes

4.2 Critérios de amostragem

A presente norma não estabelece critérios de amostragem para a avaliação de lotes de produtos da pesca congelados não transformados, podendo ser utilizado para tal, documentos de referência para orientação, nomeadamente, a Norma do IPCP n.º 01 de 1991 ou a NP 4437:2009.

Anexo A

(normativo)

Quadro A.1 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de peixes congelados/ultracongelados

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
1. Aspetto	Característico da espécie. Desidratação ausente. Ausência de cristais de gelo. Todos as unidades da amostra estão inteiras, ausência de golpes profundos e vísceras expostas.	Característico da espécie. Desidratação ligeira, afetando menos de 25 % da superfície, sem afetar a cor.	Desidratação média, pouco profunda, afetando mais de 25 % e menos de 50 % da superfície; ou ligeira, afetando toda a superfície. Unidades com a integridade anatómica comprometida (ausência de partes do corpo), golpes profundos e vísceras expostas, acima de 25 % do lote.	Desidratação forte profunda, afetando mais de 50 % da superfície; ou média, afetando toda a superfície.
2. Cor	Típica, característica da espécie.	Alteração ligeira, apenas visível, afetando menos de 50 % da superfície.	Alteração média, bem visível, afetando menos de 50 % da superfície; ou alteração ligeira, afetando toda a superfície.	Anormal afetando mais de 50 % da superfície; ou alteração média, afetando toda a superfície.
3. Odor	Normal, específico da espécie.	Idêntico à do peixe fresco conservado em gelo, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico; ligeiro cheiro de rancidez.	Atípico ou intenso de rancidez.
4. Parasitas	Ausência.	Presença em até 5 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em mais de 5 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.

(continua)

Quadro A.1 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de peixes congelados/ultracongelados
(continuação)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
5. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado descongelado			
	(NOTA: Avaliar no estado descongelado nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado congelado)			
1. Cor	Típica, característica da espécie.	Alteração ligeira, afetando menos de 50 % da superfície.	Alteração média, afetando menos de 50 % da superfície, ou alteração ligeira, afetando toda a superfície; Alteração visível na superfície de corte resultante de rancificação.	Anormal, alteração profunda, afetando mais de 50 % da superfície; ou alteração média, afetando toda a superfície; Alteração visível na superfície de corte resultante de rancificação.
2. Textura	Normal, sem ruturas da parede abdominal, nem fissuras na carne, sem sinais de queimadura pelo frio nem sinais de congelação deficiente.	Pequenas ruturas na parede abdominal; algumas fissuras na carne, não afetando o aspetto; sinais de queimadura pelo frio em até 25 % da superfície; e sinais de congelação deficiente em até 25 % da superfície de corte do produto.	Ruturas na parede abdominal e vísceras visíveis em 10 % dos peixes; com fissuras afetando 50 % da espessura do filete ou posta com diminuição da coesão; sinais de queimadura pelo frio em 25 % ou mais da superfície; e sinais de congelação deficiente em 25 % ou mais da superfície de corte do produto.	Deterioração forte com ruturas na parede abdominal e vísceras visíveis em 50 % e mais dos peixes; com fissuras afetando toda a espessura do filete ou posta podendo levar à desagregação.

(continua)

Quadro A.1 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de peixes congelados/ultracongelados (continuação)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
3. Odor	Normal, específico da espécie.	Idêntico à do peixe fresco conservado em gelo, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico, mas ausência de cheiros de alteração; ligeiro cheiro de rancidez.	Anormal ou intenso de rancidez.
4. Parasitas	Ausência.	Presença em até 5 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em mais de 5 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.
5. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado cozido (NOTA: Avaliar no estado cozido nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado descongelado)			
1.Textura	Característica da espécie após congelação rápida e descongelação.	Característica da espécie após congelação rápida e descongelação com sinais de congelação deficiente em até 25 % da superfície de corte do produto.	Moderadamente firme, seca, fibrosa ou mole; com sinais de congelação deficiente em 25 % ou mais da superfície de corte do produto; confirmando características da textura do produto da pesca no estado descongelado.	Nitidamente dura, seca, fibrosa ou esponjosa.

(continua)

Quadro A.1 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de peixes congelados/ultracongelados (conclusão)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
2. Aspetto/Cor	Típica, característica da espécie.	Alteração ligeira, afetando menos de 25 % da superfície.	Alteração média, afetando entre 25 % e 50 % da superfície, ou alteração ligeira, afetando toda a superfície; Alteração visível na superfície de corte resultante de rancificação.	Anormal, alteração profunda, afetando mais de 50 % da superfície; ou alteração média, afetando toda a superfície; Alteração visível na superfície de corte resultante de rancificação.
3. Odor	Normal, específico da espécie.	Idêntica à do peixe fresco, mas ligeiramente atenuado.	Perda do cheiro fresco característico e ligeiro cheiro de alteração e/ou de rancidez.	Anormal ou intenso de rancidez.
4. Parasitas	Ausência.	Presença em até 5 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em mais de 5 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.
5. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
6. Sabor	Normal, específico da espécie.	Neutro, ausência de sabor.	Desagradável, atípico da espécie.	Anormal, amargo, rançoso, acre, fermentado, pútrido.

Quadro A.2 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de crustáceos congelados/ultracongelados

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
1. Aspetto/Cor	<p>Característico da espécie. Ausência de cristais de gelo. Ausência de melanose e outras manchas anormais no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins. Todos as unidades da amostra estão inteiras, sem falta de membros articulados no caso de caranguejos. No caso dos caranguejos, a parte edível apresenta bom estado nutricional, integridade dos tecidos e coloração característica da espécie.</p> <p>No caso de partes de crustáceos (miolo, "pinças"/"bocas", "pernas", "peitos", "pasta"), apresentam aspetto e coloração característica da espécie.</p>	<p>Característico da espécie. Presença de pequenos cristais de gelo em até 10 % dos espécimes. Presença de melanose e outras manchas anormais em até 10 % dos espécimes no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins. No caso dos caranguejos, as unidades de amostra não estão inteiras, até 25 % apresentam falta de membros articulados/"patas", e/ou até 15 % apresentam falta de pinças/"bocas".</p> <p>No caso de partes de crustáceos (miolo, "peitos", "pasta"), até 10 % não apresentam aspetto e coloração característica da espécie. Nota: alterações de cor por desidratação (p. ex. queimadura provocada pelo frio).</p>	<p>Presença de pequenos cristais de gelo em mais de 10 % dos espécimes. Presença de melanose e outras manchas anormais em mais de 10 % dos espécimes no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins. No caso dos caranguejos, as unidades de amostra não estão inteiras, em mais de 25 % apresentam falta de membros articulados/"patas", e/ou em mais de 15 % apresentam falta de pinças/"bocas".</p> <p>No caso de partes de crustáceos (miolo, "peitos", "pasta"), mais de 10 % não apresentam aspetto e coloração característica da espécie. Nota: alterações de cor por desidratação (p. ex. queimadura provocada pelo frio).</p>	<p>Presença de cristais de gelo em mais de 50 % dos espécimes. Presença de melanose e outras manchas anormais em mais de 80 % dos espécimes no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins. Crustáceos contaminados (óleos lubrificantes, combustível, etc.)</p> <p>No caso de partes de crustáceos (miolo, "peitos", "pasta"), mais de 80 % não apresentam aspetto e coloração característica da espécie. Nota: alterações de cor por desidratação (p. ex. queimadura provocada pelo frio).</p>

(continua)

Quadro A.2 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de crustáceos congelados/ultracongelados (continuação)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
2.Odor	Normal, característico da espécie.	Idêntico ao dos crustáceos frescos, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico. Indícios do cheiro característico do estado de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.
3. Parasitas	Ausência.	Presença em até 5 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em mais de 5 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.
4. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado descongelado (NOTA: Avaliar no estado descongelado nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado congelado)			
1. Aspetto/Cor				
	Característico da espécie. Ausência de melanose e outras manchas anormais no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins. Todos as unidades da amostra estão inteiras, sem falta de membros articulados no caso de caranguejos. No caso dos caranguejos, a	Característico da espécie. Presença de melanose e outras manchas anormais em até 10 % dos espécimes no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins. No caso dos caranguejos, as unidades de amostra não estão inteiras, até 25 % apresentam falta de membros articulados/"patas", e/ou até 15 % apresentam falta de pinças/"bocas".	Presença de melanose e outras manchas anormais em mais de 10 % dos espécimes no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins. No caso dos caranguejos, as unidades de amostra não estão inteiras, mais de 25 % apresentam falta de membros articulados/"patas", e/ou mais de 15 % apresentam falta de pinças/"bocas".	Presença de melanose e outras manchas anormais em mais de 80 % dos espécimes no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins. Crustáceos contaminados (óleos lubrificantes, combustível, etc.) No caso de partes de crustáceos (miolo, "peitos",

(continua)

Quadro A.2 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de crustáceos congelados/ultracongelados (continuação)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
	parte edível apresenta bom estado nutricional,	No caso de partes de crustáceos (miolo, "peitos", "pasta"), até 10 % não apresentam aspeto e coloração característica da espécie.	No caso de partes de crustáceos (miolo, "peitos", "pasta"), mais de 80 % não apresentam aspeto e coloração característica da espécie. Nota: alterações de cor por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).	"pasta"), mais de 80 % não apresentam aspeto e coloração característica da espécie. Nota: alterações de cor por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).
	No caso de partes de crustáceos (miolo, "pinças"/"bocas", "pernas", "peitos", "pasta"), apresentam aspeto e coloração característica da espécie.	espécie. Nota: alterações de cor por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).	característica da espécie. Nota: alterações de cor por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).	por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).
2. Odor	Normal, característico da espécie. Ausência de odores estranhos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.) ou indicativos de decomposição (p. ex., a amoníaco).	Idêntico ao dos crustáceos frescos, mas ligeiramente atenuado. Ausência de odores estranhos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.) ou indicativos de decomposição (p. ex., a amoníaco).	Perda de cheiro fresco característico. Presença de odores estranhos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.) ou indicativos de decomposição (p. ex., a amoníaco).	Presença de odores estranhos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.) ou odor(es) característico(s) do estado de decomposição.
3. Parasitas	Ausência.	Presença em até 5 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em mais de 5 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 5 0% de espécimes do lote.

(continua)

Quadro A.2 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de crustáceos congelados/ultracongelados (continuação)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
4. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado cozido (NOTA: Avaliar no estado cozido nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado descongelado)			
1. Textura	Característica da espécie após congelação rápida.	Ausência de sinais de congelação deficiente (p. ex., textura seca, fibrosa) em pelo menos 75 % dos espécimes.	Ausência de sinais de congelação deficiente (p. ex., textura seca, fibrosa ou mole e pastosa) em mais de 25 % dos espécimes, confirmando características do produto da pesca no estado congelado e descongelado.	Sinais evidentes de congelação deficiente (p. ex., textura seca, fibrosa ou mole e pastosa) em mais de 50 % dos espécimes, confirmando características do produto da pesca no estado congelado e descongelado.
2. Aspetto/Cor	Típica, característica da espécie. Ausência de melanose e outras manchas anormais no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins.	Presença de melanose e outras manchas anormais em até 10 % dos espécimes no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins.	Presença de melanose e outras manchas anormais em mais de 10 % dos espécimes no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins.	Presença de melanose e outras manchas anormais em mais de 80 % dos espécimes no caso de camarões, lagostas, lavagantes e lagostins.

(continua)

Quadro A.2 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de crustáceos congelados/ultracongelados (conclusão)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
3. Odor	Normal, característico da espécie. Ausência de odores estranhos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.) ou indicativos de decomposição (p. ex., a amoníaco).	Característico da espécie, mas podendo ser ligeiramente atenuado. Ausência de odores estranhos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.) ou indicativos de decomposição (p. ex., a amoníaco).	Perda de odor característico da espécie. Presença de odores estranhos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.) ou indicativos de decomposição (p. ex., a amoníaco).	Anormal. Presença de odores estranhos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.) ou odor(es) característico(s) do estado de decomposição.
4. Parasitas	Ausência.	Presença em até 5 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em mais de 5 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.
5. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
6. Sabor	Normal, específico da espécie.	Normal atenuado.	Anormal, atípico da espécie.	Anormal e/ou presença de sabores estranhos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.), e/ou característico do estado de decomposição, fétido.

Quadro A.3 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscos bivalves congelados/ultracongelados

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado (No caso dos exemplares com concha, implica abertura da concha)			
1. Aspetto/Cor	Com concha: todas as unidades da amostra estão inteiras e verifica-se a ausência de sedimento (lodo, areia, etc.). Característico da espécie. Ausência de cristais de gelo. Quando visível, a parte edível apresenta bom estado nutricional, integridade dos tecidos e coloração característica da espécie.	Com concha: Até 15 % das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de sedimento (lodo, areia, etc.) ligeiramente perceptíveis macroscopicamente em até 40 % do lote. Característico da espécie. Presença de cristais de gelo indicadores de oscilações de temperatura, em até 10 % dos espécimes. Quando visível, a parte edível, até 10 % apresentam alterações por desidratação (p. ex. queimadura provocada pelo frio).	Com concha: Entre 15 % a 50 % das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de sedimento (lodo, areia, etc.) macroscopicamente perceptíveis em mais de 40 % do lote. Presença de cristais de gelo indicadores de oscilações de temperatura, em entre 10 % e 50 % dos espécimes. Quando visível, a parte edível, em entre 10 % e 50 % apresentam alterações por desidratação (p. ex. queimadura provocada pelo frio).	Com concha: Mais de 50 % das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de sedimento (lodo, areia, etc.) macroscopicamente visível na generalidade do lote. Presença de cristais de gelo indicadores de oscilações de temperatura, em mais de 50 % dos espécimes. Quando visível, a parte edível, em mais de 50 % apresentam alterações por desidratação (p. ex. queimadura provocada pelo frio).
2. Odor	Normal, característico da espécie.	Idêntico ao dos moluscos bivalves vivos, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico. Indícios do cheiro característico do estado de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.
3. Parasitas	Ausência.	Presença em até 10 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em entre 10 % a 50 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.

(continua)

Quadro A.3 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscos bivalves congelados/ultracongelados (continuação)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
Estado congelado (No caso dos exemplares com concha, implica abertura da concha)				
4. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado descongelado (NOTA: Avaliar no estado descongelado nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado congelado)			
1. Aspetto/Cor	Com concha: todas as unidades da amostra estão inteiras e ao abrir verifica-se a ausência lodo e/ou areia. Característico da espécie. A parte edível apresenta bom estado nutricional, integridade dos tecidos e coloração característica da espécie.	Com concha: Até 15 % das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de lodo ligeiramente percetíveis macroscopicamente em até 40 % do lote. Característico da espécie. Após abertura da concha, presença de quantidades de lodo e/ou areia percetíveis macroscopicamente em até 40 % do lote. A parte edível, até 10 % apresenta alterações por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).	Com concha: Entre 15 % a 50 % das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de lodo macroscopicamente percetíveis em mais de 40 % do lote. Após abertura da concha, presença de quantidades de lodo e/ou areia percetíveis macroscopicamente em mais de 40 % do lote. A parte edível, em entre 10 % e 50 % apresentam alterações por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).	Com concha: Mais de 50 % das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de lodo macroscopicamente visível na generalidade do lote. Após abertura da concha, presença de quantidades de lodo e/ou areia percetíveis macroscopicamente na generalidade do lote. A parte edível, em mais de 50 % apresentam alterações por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).

(continua)

Quadro A.3 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscos bivalves congelados/ultracongelados (continuação)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado (No caso dos exemplares com concha, implica abertura da concha)			
2. Odor	Normal, característico da espécie.	Idêntico ao dos moluscos bivalves vivos, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico. Indícios do cheiro característico do estado de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.
3. Parasitas	Ausência.	Presença em até 10 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em entre 10 % a 50 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.
4. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado cozido (NOTA: Avaliar no estado cozido nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado descongelado)			
1. Textura	Característica da espécie após congelação rápida.	Ausência de sinais de congelação deficiente (p. ex., textura seca, fibrosa) em pelo menos 75 % dos espécimes.	Presença de sinais de congelação deficiente (p. ex., textura seca, fibrosa ou mole e pastosa) em mais de 25 % e até 50 % dos espécimes, confirmado características do molusco bivalve verificadas no estado congelado e descongelado.	Sinais evidentes de congelação deficiente (p. ex., textura seca, fibrosa ou mole e pastosa) em mais de 50 % dos espécimes, confirmado características do molusco bivalve verificadas no estado congelado e descongelado.

(continua)

Quadro A.3 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscos bivalves congelados/ultracongelados (conclusão)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado (No caso dos exemplares com concha, implica abertura da concha)			
2. Aspetto/Cor	Típica, característica da espécie.	Presença de quantidades de lodo ligeiramente percetíveis macroscopicamente no interior da concha em até 40 % do lote. Característico da espécie. A parte edível, até 10 % dos indivíduos apresenta alterações por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).	Presença de quantidades de lodo ligeiramente percetíveis macroscopicamente no interior da concha em mais de 40 % e até 80 % do lote. Não característico da espécie. A parte edível, em mais de 10 % e até 50 % dos indivíduos apresenta alterações por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).	Presença de quantidades de lodo percetíveis macroscopicamente no interior da concha em mais de 80 % do lote. Não característico da espécie. A parte edível, em mais de 50 % dos indivíduos apresenta alterações por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).
3. Odor	Normal, característico da espécie.	Idêntico ao dos moluscos bivalves vivos, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico. Indícios do cheiro indicativo do estado de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.
4. Parasitas	Ausência.	Presença em até 10% dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em entre 10 % a 50 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.
5. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
6. Sabor	Normal, específico da espécie.	Normal atenuado.	Anormal, atípico da espécie.	Anormal e/ou presença de sabores atípicos (p. ex., hidrocarbonetos, produtos de limpeza, etc.), e/ou característico do estado de decomposição, fétido.

Quadro A.4 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscoscefalópodes congelados/ultracongelados

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
1. Aspetto/Cor	Característico da espécie. Desidratação ausente. Ausência de cristais de gelo. Todos as unidades da amostra estão inteiras, ausência de golpes profundos e vísceras expostas.	Característico da espécie. Desidratação ligeira e/ou existência de unidades com integridade anatómica comprometida (ausência de partes do corpo, golpes profundos e vísceras expostas) afetando menos de 25 % do lote, sem afetar a cor. Presença de quantidades de lodo ligeiramente perceptíveis macroscopicamente em até 40% do lote. Característico da espécie. Presença de cristais de gelo indicadores de oscilações de temperatura, em até 10 % lote.	Desidratação média, pouco profunda, afetando mais de 25 % e menos de 50 % da superfície; ou ligeira, afetando toda a superfície. Unidades com a integridade anatómica comprometida (ausência de partes do corpo, golpes profundos e vísceras expostas) acima de 25 % do lote. Presença de cristais de gelo indicadores de oscilações de temperatura, em entre 10 % e 50 % lote.	Desidratação forte profunda, afetando mais de 50 % da superfície; ou média, afetando toda a superfície. Presença de cristais de gelo indicadores de oscilações de temperatura, em mais de 50 % lote.
2. Odor	Normal, característico da espécie.	Característico da espécie, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico. Indícios do cheiro característico do estado de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.
3. Parasitas	Ausência.	Presença em até 5 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em entre 5 % a 50 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.

(continua)

Quadro A.4 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscoscefalópodes congelados/ultracongelados (continua)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
4. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado descongelado (NOTA: Avaliar no estado descongelado nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado congelado)			
1. Aspetto/Cor	Característico da espécie. Desidratação ausente. Todos as unidades da amostra estão inteiras, ausência de golpes profundos e vísceras expostas.	Característico da espécie. Desidratação leve e/ou existência de unidades com integridade anatómica comprometida (ausência de partes do corpo, golpes profundos e vísceras expostas) afetando menos de 25 % do lote, sem afetar a cor.	Desidratação média, pouco profunda, afetando mais de 25 % e menos de 50 % da superfície; ou leve, afetando toda a superfície. Unidades com a integridade anatómica comprometida (ausência de partes do corpo, golpes profundos e vísceras expostas) acima de 25 % do lote.	Desidratação forte profunda, afetando mais de 50 % do lote; ou desidratação média, afetando toda a superfície.
2. Odor	Normal, característico da espécie.	Característico da espécie, mas levemente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico. Indícios do cheiro característico do estado de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.
3. Parasitas	Ausência.	Presença em até 5 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em entre 5 % a 50 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.

(continua)

Quadro A.4 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscoscefalópodes congelados/ultracongelados (continua)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
4. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado cozido (NOTA: Avaliar no estado cozido nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado descongelado)			
1. Textura	Característica da espécie após congelação rápida e descongelação.	Característica da espécie igual ou superior a 75 % do lote	Não característico da espécie acima de 25 % e até 75 % do lote	Não característico da espécie acima de 75 % do lote
2. Aspetto/Cor	Típica, característica da espécie.	Característico da espécie. Desidratação menor do que 25 % do lote. Existência de unidades com integridade anatómica comprometida (p. ex., golpes profundos) afetando menos de 25 % do lote.	Desidratação em mais de 25 % e abaixo de 75 % do lote. Existência de unidades com integridade anatómica comprometida (p. ex., golpes profundos) afetando mais de 25 % e abaixo de 75 % do lote.	Desidratação em mais de 75 % do lote. Existência de unidades com integridade anatómica comprometida (p. ex., golpes profundos) afetando mais de 75 % do lote.
3. Odor	Normal, característico da espécie.	Característico da espécie, mas podendo ser ligeiramente atenuado. Ausência de odores estranhos.	Perda de odor característico da espécie. Presença de odores estranhos ou indicativos de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.

(continua)

Quadro A.4 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscos cefalópodes congelados/ultracongelados (conclusão)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
4. Parasitas	Ausência.	Presença em até 5 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em mais de 5 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.
5. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
6. Sabor	Normal, específico da espécie.	Normal atenuado.	Anormal, atípico da espécie.	Anormal e/ou presença de sabores atípicos, e/ou característico do estado de decomposição, fétido.

Quadro A.5 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscos gastrópodes congelados/ultracongelados

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
1. Aspetto/Cor	Com concha: Generalidade das unidades da amostra estão inteiras e verifica-se a ausência lodo, etc. Característico da espécie. Ausência de cristais de gelo. Quando visível, a parte edível apresenta bom estado nutricional, integridade dos tecidos e coloração característica da espécie.	Com concha: Até 15% das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de lodo ligeiramente percetíveis macroscopicamente em até 40% do lote. Característico da espécie. Presença de cristais de gelo indicadores de oscilações de temperatura, em até 10% dos espécimes. Quando visível, a parte edível, até 10% apresentam alterações por desidratação (ex. queimadura provocada pelo frio).	Com concha: Entre 15% a 50% das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de lodo macroscopicamente percetíveis em mais de 40% do lote. Presença de cristais de gelo indicadores de oscilações de temperatura, em entre 10% e 50% dos espécimes. Quando visível, a parte edível, em entre 10% e 50% apresentam alterações por desidratação (ex. queimadura provocada pelo frio).	Com concha: Mais de 50% das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de lodo macroscopicamente visível na generalidade do lote. Presença de cristais de gelo indicadores de oscilações de temperatura, em mais de 50% dos espécimes. Quando visível, a parte edível, em mais de 50% apresentam alterações por desidratação (ex. queimadura provocada pelo frio).
2. Odor	Normal, característico da espécie.	Idêntico ao dos moluscos gastrópodes vivos, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico. Indícios do cheiro indicativo do estado de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.
3. Parasitas	Ausência.	Presença em até 10% dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em entre 10% a 50% dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50% de espécimes do lote.

(continua)

Quadro A.5 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscos gastrópodes congelados/ultracongelados (continuação)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
4. Corpos estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado descongelado (NOTA: Avaliar no estado descongelado nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado congelado)			
1. Aspetto/Cor	Com concha: Generalidade das unidades da amostra estão inteiras e verifica-se a ausência lodo, etc. Característico da espécie. Quando visível, a parte edível apresenta bom estado nutricional, integridade dos tecidos e coloração característica da espécie.	Com concha: Até 15% das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de lodo ligeiramente perceptíveis macroscopicamente em até 40% do lote. Característico da espécie. A parte edível, até 10% apresenta alterações por desidratação (ex. queimadura provocada pelo frio).	Com concha: Entre 15% a 50% das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de lodo macroscopicamente perceptíveis em mais de 40% do lote. A parte edível, em entre 10% e 50% apresentam alterações por desidratação (ex. queimadura provocada pelo frio).	Com concha: Mais de 50% das unidades da amostra apresentam a concha partida. Presença de quantidades de lodo macroscopicamente visível na generalidade do lote. A parte edível, em mais de 50% apresentam alterações por desidratação (ex. queimadura provocada pelo frio).
2. Odor	Normal, característico da espécie.	Idêntico ao dos moluscos gastrópodes vivos, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico. Indícios do cheiro característico do estado de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.

(continua)

Quadro A.5 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscos gastrópodes congelados/ultracongelados (continuação)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
3. Parasitas	Ausência.	Presença em até 10 % dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em entre 10 % a 50 % dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50 % de espécimes do lote.
4. Corpos Estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
	Estado cozido (NOTA: Avaliar no estado cozido nas situações em que exista dúvida durante a apreciação no estado descongelado)			
1. Textura	Característica da espécie após congelação rápida.	Ausência de sinais de congelação deficiente (p. ex., textura seca, fibrosa) em pelo menos 75 % dos espécimes.	Presença de sinais de congelação deficiente (p. ex., textura seca, fibrosa ou mole e pastosa) em mais de 25 % e até 50 % dos espécimes, confirmado características do molusco gastrópode verificadas no estado congelado e descongelado.	Sinais evidentes de congelação deficiente (p. ex., textura seca, fibrosa ou mole e pastosa) em mais de 50 % dos espécimes, confirmado características do molusco gastrópode verificadas no estado congelado e descongelado.
2. Aspetto/Cor	Típica, característica da espécie.	Presença de quantidades de lodo ligeiramente percetíveis macroscopicamente no interior da concha em até 40 % do lote. Característico da espécie.	Presença de quantidades de lodo ligeiramente percetíveis macroscopicamente no interior da concha em mais de 40 % e até 80 % do lote. Não característico da espécie.	Presença de quantidades de lodo percetíveis macroscopicamente no interior da concha em mais de 80 % do lote. Não característico da espécie.

(continua)

Quadro A.5 – Critérios para a avaliação físico-sensorial de moluscos gastrópodes congelados/ultracongelados (conclusão)

Parâmetros a observar	Critérios de avaliação			
	Cotação			
	4 "Bom"	3 "Aceitável"	2 "Não aceitável"	1 "Impróprio para consumo"
	Estado congelado			
		A parte edível, até 10 % dos indivíduos apresenta alterações por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).	A parte edível, em mais de 10 % e até 50 % dos indivíduos apresenta alterações por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).	A parte edível, em mais de 50 % dos indivíduos apresenta alterações por desidratação (p. ex., queimadura provocada pelo frio).
3. Odor	Normal, característico da espécie.	Idêntico ao dos moluscos gastrópodes vivos, mas ligeiramente atenuado.	Perda de cheiro fresco característico. Indícios do cheiro característico do estado de decomposição.	Cheiro característico do estado de decomposição ou cheiros estranhos e anormais.
4. Parasitas	Ausência.	Presença em até 10% dos espécimes do lote e ser exequível a sua remoção.	Presença em entre 10% a 50% dos espécimes do lote e/ou não for exequível a sua remoção.	Presença em mais de 50% de espécimes do lote.
5. Corpos Estranhos	Não detetados.	Presença sem afetar as características do produto e de fácil remoção.	Presença afetando as características do produto e de difícil remoção.	Presença afetando as características do produto e a remoção não é exequível.
6. Sabor	Normal, específico da espécie.	Normal atenuado.	Anormal, atípico da espécie.	Anormal e/ou presença de sabores atípicos, e/ou característico do estado de decomposição, fétido.

Bibliografia

- [1] Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.
- [2] Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.
- [3] Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal
- [4] Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão.
- [5] Regulamento (UE) n.º 1379/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho de 11 de dezembro de 2013, que estabelece a organização comum dos mercados dos produtos da pesca e da aquicultura, altera os Regulamentos (CE) n.º 1184/2006 e (CE) n.º 1224/2009 do Conselho e revoga o Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho.
- [6] Norma IPCP n.º 4 (1992). Análise físico-sensorial de produtos da pesca. Instituto Português de Conserva e Pescado (IPCP).
- [7] Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro, Diário da República n.º 48/2004, Série I-A de 2004. Estabelece condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana
- [8] Decreto-Lei n.º 251/1991, de 17 de julho, Diário da República n.º 161/1991, Série I-A de 1991. Estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos alimentos ultracongelados
- [9] Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão de 5 de Dezembro de 2005 que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004.
- [10] Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de outubro de 2009 que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais).
- [11] NP 4437:2009 *Produtos da pesca e da aquicultura – Planos de amostragem*

-
- [12] Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho, Diário da República n.º 111/2016, Série I de 2016. Execução e cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, e do Regulamento de Execução (UE) n.º 1337/2013, da Comissão, de 13 de dezembro, e transposição da Diretiva n.º 2011/91/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de dezembro.
 - [13] Norma IPCP n.º 1 (1991). Colheita de Amostras de Produtos da Pesca. Instituto Português de Conservas e Pescado (IPCP).