

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 20/10/2021 | Edição: 198 | Seção: 1 | Página: 5

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTRARIA SDA Nº 420, DE 15 DE OUTUBRO DE 2021

Submete à Consulta Pública a proposta que dispõe sobre os Requisitos de Identidade e Qualidade do Hambúrguer.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 21, inciso III, do Anexo I do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.077972/2020-14, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, o anexo desta Portaria, contendo a proposta dos Requisitos de Identidade e Qualidade do Hambúrguer.

Parágrafo único. O Projeto de Portaria encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>, na seção de consultas públicas.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária, por acesso eletrônico: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

Parágrafo único. Para acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, pelo portal eletrônico: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação do RTIQ no Diário Oficial da União.

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

JOSE GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO

PORTRARIA SDA Nº XX, DE XX DE XXX DE 2021

Dispõe sobre os Requisitos de Identidade e Qualidade do Hambúrguer

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 21, inciso III, do Anexo I do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.077972/2020-14, resolve:

Art. 1º Aprovar, na forma desta Portaria, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do

Hambúrguer.

Art. 2º Para os fins desta Portaria, entende-se por Hambúrguer, o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado.

§1º O Hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

§2º O Hambúrguer pode ser produto cru ou cozido, congelado ou resfriado.

Art. 3º A denominação de venda do produto será Hambúrguer, seguido da indicação do nome da espécie animal de origem e das expressões que couberem.

§1º A denominação do corte de carne, utilizado no Hambúrguer, somente poderá ser incluída na denominação de venda quando 100 (cem) % da matéria prima cárnea for proveniente do corte indicado.

§2º No caso de utilização de mais de um corte de carne, na fabricação do Hambúrguer, esses deverão ser indicados na rotulagem, em ordem decrescente na denominação.

§3º No painel principal do rótulo, deverá constar a porcentagem de cada corte utilizado na fabricação do produto.

§4º No caso de Hambúrguer produzido com carne de mais de uma espécie animal, a indicação das espécies deverá constar na denominação de venda do produto.

§5º No Hambúrguer cozido, havendo a utilização de carnes obtidas por quaisquer processos de separação mecânica, deverá constar a espécie, na denominação de venda do produto.

§7º O recheio do Hambúrguer, quando houver, deverá ser informado na denominação de venda do produto.

Art. 4º É ingrediente obrigatório na produção do Hambúrguer, a carne obtida das massas musculares esqueléticas das espécies utilizadas.

Parágrafo único. Será permitido o uso de carne industrial somente na produção de Hambúrguer cozido.

Art. 5º São ingredientes opcionais na produção do Hambúrguer:

I - gordura animal;

II - gordura vegetal;

III - água;

IV - sal (cloreto de sódio);

V - sais hipossódicos;

VI - proteínas de origem animal;

VII - proteínas de origem vegetal;

VIII - mono e dissacarídeos;

IX - maltodextrina;

X - aditivos intencionais, previstos em legislação específica; e

XI - condimentos, aromas e especiarias.

§1º Na fabricação do Hambúrguer, é permitido o uso de vegetais e queijos, na forma de recheio.

§2º No Hambúrguer cozido é permitida a adição máxima de 30 (trinta) % de carnes obtidas por

quaisquer outros processos de separação mecânica.

§3º Na fabricação do Hambúrguer, quando forem utilizadas carnes obtidas por processos de separação mecânica, essa informação deverá constar no painel principal.

§4º Será permitida a adição máxima de 4 (quatro) % de proteína não cárneas, na forma agregada.

§5º No caso de produto, que contenha indicação dos cortes utilizados, não será permitido a adição de proteína não cárneas.

Art. 6º Devem ser observados os critérios microbiológicos para o Hambúrguer, estabelecidos em legislação vigente específica.

Art. 7º Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos, para o produto Hambúrguer:

I - gordura máxima: 25 (vinte e cinco) %;

II - carboidratos totais máximos: 3 (três) %;

III - proteína mínima: 15 (quinze) %;

IV - quantidade de colágeno, em relação a proteína total, para hambúrguer de aves ou coelhos: máximo 8 (oito) %;

V - quantidade de colágeno, em relação a proteína total, para hambúrguer de carnes de bovinas ou suíñas: máximo 20 (vinte) %

VI - quantidade de colágeno, em relação a proteína total para hambúrguer de carnes de mais de uma espécie animal: máximo 20 (vinte) %

VII - quantidade de colágeno, em relação a proteína total, para hambúrguer sem adição de proteínas não cárneas: máximo de 10 (dez) %, para produtos de aves e coelhos; e máximo de 25 (vinte e cinco) % para as demais espécies.

Parágrafo único. A porcentagem de colágeno deverá ser obtida multiplicando-se por 8 (oito), o valor da hidroxiprolina.

Art. 8º O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

Art. 9º Esta Portaria revoga o Anexo IV, da Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000, publicada em 3 de agosto de 2000.

Art. 10. Esta Portaria entra em vigor em 365 (trezentos sessenta e cinco) dias após sua publicação.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada