

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 03/10/2022 | Edição: 188 | Seção: 1 | Página: 8

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

PORTRARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 24 e 68, do Anexo I do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021; 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; e no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, além do que consta do Processo nº 21000.077979/2020-36, resolve:

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

Art. 2º A carne moída em natureza é obtida a partir da moagem de massas musculares das espécies de animais de açoque, seguido de imediato resfriamento ou congelamento do produto.

Art. 3º A denominação de venda será carne moída, seguida da informação sobre a forma de sua conservação e da espécie animal da qual foi obtida.

§ 1º Em caso de carne moída composta por diferentes espécies, estas devem ser informadas na denominação de venda do produto.

§ 2º É facultativo declarar o corte utilizado para a obtenção da carne moída, quando o produto for obtido exclusivamente das massas musculares que o constituem.

§ 3º Para atendimento ao § 2º, a denominação será carne moída, seguida do nome do corte que constitui o produto.

§ 4º No caso de produto obtido da mistura de cortes de carne, é facultativo declarar os ingredientes utilizados, mas caso sejam indicados, torna-se obrigatória informar a composição de cada corte na denominação de venda do produto.

§ 5º A porcentagem máxima de gordura da carne moída deverá ser informada no painel principal, próximo à denominação de venda.

Art. 4º É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas, conforme a espécie animal utilizada como matéria prima.

§ 1º A matéria-prima para fabricação de carne moída deve ser exclusivamente carne, submetida a processamento prévio de resfriamento ou congelamento.

§ 2º As carnes utilizadas como matéria-prima na elaboração da carne moída devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 3º É permitido somente o uso da gordura inerente ao corte, utilizado para a produção de carne moída.

§ 4º Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos, ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos.

§ 5º Não é permitida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída.

§ 6º Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de miúdos.

Art. 5º Devem ser observados os critérios microbiológicos para a carne moída, estabelecidos em legislação específica.

Art. 6º A carne moída deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma característico;

II - textura característica;

III - cor característica; e

IV - sabor característico.

Art. 7º Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.

Art. 8º A carne moída deverá ser elaborada em local adequado para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C (dez graus Celsius).

Art. 9º A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida imediatamente ao resfriamento, ou ao congelamento rápido.

Art. 10. A carne moída resfriada deverá ser mantida entre 0°C (zero graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius), e a carne moída congelada à temperatura máxima de -12°C (doze graus Celsius negativos).

Art. 11. A carne moída deverá ser embalada com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

Parágrafo único. Na fabricação de carne moída é permitido o uso de coadjuvantes de tecnologias, na categoria de gases para embalagens, conforme legislação específica.

Art. 12. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter peso máximo de 1 Kg (um quilograma).

§ 1º Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros), sendo vedada a sua venda a varejo.

§ 2º Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma).

Art. 13. É proibido o fracionamento de carne moída no mercado varejista.

Parágrafo único. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo.

Art. 14. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias para adequarem-se às condições previstas nesta Portaria.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, poderão ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 15. Fica revogado o Anexo II, da Instrução Normativa SDA nº 83, de 21 de novembro de 2003, publicada em 3 de dezembro de 2003, na Seção I, página 29 e 30, do Diário Oficial da União.

Art. 16. Esta Portaria entra em vigor em 1º de novembro de 2022.

MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.