

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 01/12/2022 | Edição: 225 | Seção: 1 | Página: 4

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

PORTRARIA SDA Nº 706, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2022

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do fiambre.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 25 e 71 do Anexo I do Decreto nº 11.231, de 10 de outubro de 2022, 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 21000.101460/2021-67, resolve:

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

Art. 2º Fiambre é o produto cárneo, obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Parágrafo único. Para fins de atendimento a esta Portaria, entende-se por partes animais comestíveis: gordura, papada e pele.

Art. 3º Fiambre é um produto cozido ou esterilizado.

Art. 4º A denominação de venda do produto é fiambre, podendo ser seguido de outros termos que o caracterizem.

Parágrafo único. A forma de apresentação do produto deve ser informada na rotulagem.

Art. 5º São ingredientes obrigatórios na elaboração do fiambre:

I - carne de diferentes espécies de animais de açougue; e

II - sal (NaCl).

Art. 6º São ingredientes opcionais na elaboração do fiambre:

I - aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, previstos em legislação específica do órgão regulador da saúde e autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - água;

III - amido, até o limite máximo de 5% (cinco por cento);

IV - condimentos e especiarias;

V - mono e dissacarídeos;

VI - maltodextrina e dextrina;

VII - proteínas de origem animal;

VIII - proteínas de origem vegetal;

IX - queijos;

X - sais hipossódicos; e

XI - vegetais.

§ 1º Na elaboração do fiambre, é permitido o uso de carne mecanicamente separada até o limite máximo de 30% (trinta por cento).

§ 2º Na elaboração do fiambre, é permitido o uso de miúdos comestíveis e partes animais comestíveis, individual ou em conjunto, até limite total máximo de 10% (dez por cento).

§ 3º Na elaboração do fiambre, é permitido o uso de proteínas não cárneas, na forma agregada, no limite máximo de 2,5% (dois e meio por cento).

§ 4º É permitido o uso da enzima transglutaminase, como coadjuvante de tecnologia, na fabricação do fiambre.

Art. 7º Devem ser observados os critérios microbiológicos para o fiambre, estabelecidos em legislação vigente específica.

Art. 8º Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos para o fiambre:

I - amido (máximo) - 5% (cinco por cento);

II - carboidratos totais (máximo) - 10% (dez por cento);

III - umidade (máximo) - 70% (setenta por cento);

IV - proteína (mínimo) - 12% (doze por cento);

V - teor de Cálcio (base seca) (máximo) - 0,45% (quarenta e cinco centésimos por cento); e

VI - colágeno (máximo) - 25% (vinte e cinco por cento) da proteína total.

§ 1º O parâmetro indicado no inciso II, para carboidratos totais, inclui o teor de amido presente no produto.

§ 2º A porcentagem de colágeno, presente no fiambre, deverá ser obtida multiplicando-se por 8 (oito) vezes, o valor da hidroxiprolina identificada no produto, conforme laudos laboratoriais.

Art. 9º O fiambre deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma característico;

II - textura característica;

III - cor característica; e

IV - sabor característico.

Art. 10. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.

Art. 11. O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

Art. 12. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para se adequarem às condições nela previstas.

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.

Art. 13. Fica revogado o Anexo III, da Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000, publicada em 3 de agosto de 2000, na Seção I, página 9, do Diário Oficial da União.

Art. 14. Esta Portaria entra em vigor em 1º de janeiro de 2023.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.