

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso II, do Anexo I, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, Considerando ainda a necessidade de instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência nos processos de produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.002076/2002-10, resolve:

Art. 1º Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (*CORNED BEEF*) E CARNE MOÍDA DE BOVINO, conforme Anexos.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MAÇÃO TADANO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA DE BOVINO

1. Alcance

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Carne Moída, obtido de massas musculares de carcaças de bovinos.

1.2. Âmbito de Aplicação:

O presente regulamento refere-se ao produto Carne Moída, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição:

Entende-se por Carne Moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.

Nota: o presente regulamento aplica-se também ao produto obtido a partir da carne de búfalos.

2.2. Classificação:

Trata-se de um produto cru, resfriado ou congelado.

2.3. Designação (Denominação de Venda):

O produto será designado de Carne Moída, seguido de expressões ou

denominações que o caracterizem de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal da qual foi obtida.

É dispensável a indicação do sexo do animal.

É facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem.

Exemplos:

Carne moída resfriada de bovino;

Carne moída congelada de búfalo;

Carne moída congelada de bovino - Capa de filé;

Carne moída congelada de bovino - Patinho.

3. Referências:

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos - 03.011, NBR 5426, jan/1985.

- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international, 42.1.03, 1995.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/2002. INMETRO, 2002.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de

Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. *Official Journal of the European Communities*. Nº L61/1, 18/03/95.

- FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª Ed, v. 10, Roma, 1994.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993. BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos. Resolução RDC ANVISA nº91, de 11/05/2001. Brasília. Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos em contato com Alimentos. Portaria SVS/MS nº 28 de 18/03/1996. Brasília. Ministério da Saúde, 1996.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:

Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos.

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

Água (máximo 3%)

4.1.3. Coadjuvantes de Tecnologia:

Não tem.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Textura: característica;

4.2.1.2. Cor: característica;

4.2.1.3. Sabor: característico;

4.2.1.4. Odor: característico.

4.2.2. Característica Físico-Química:

Espécie Gordura (máx.)

Bovina 15%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade:

4.2.3.1. Matéria-prima: carne resfriada e ou congelada não se permitindo a utilização de carne "quente". 4.2.3.2. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;

4.2.3.3. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem

de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS;

4.2.3.4. Permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente levadas, escorridas, e submetidas a processo de resfriamento ou congelamento.

4.2.3.5. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C;

4.2.3.6. A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento;

4.2.3.7. O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação. O produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto.

4.2.4. Acondicionamento:

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem uma proteção apropriada.

4.2.5. Armazenamento:

A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus Celsius) durante o armazenamento.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

Não serão permitidos.

6. Contaminantes:

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais:

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" {(Ref. CAC/RCP 13 -1976 (rev. 1, 1985)} do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" {(CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993)}, do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985)} - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração da Carne Moída deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem

Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos:

Aplica-se a Legislação vigente.

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento vigente.

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

8.2. Em função do destino do produto (uso hospitalar, escolas, cozinhas industriais, instituições, etc.) poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros, não sendo permitida a sua venda no varejo.

8.3. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

9. Rotulagem:

Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

9.1. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor.

9.2. Os dizeres "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor, quando as embalagens forem superiores a 1 kg.

10. Métodos de Análises:

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

- AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03 ,1995.

11. Amostragem:

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.