

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 22/09/2020 | Edição: 182 | Seção: 1 | Página: 3

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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 92, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020

Dispõe Sobre a Identidade e os Requisitos de Qualidade do Charque, da Carne Salgada Curada Dessecada, do Miúdo Salgado Dessecado e do Miúdo Salgado Curado Dessecado.

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 21000.073948/2019-72, resolve:

Art. 1º Aprovar, na forma desta Instrução Normativa, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) do charque, da carne salgada curada dessecada, do miúdo salgado dessecado e do miúdo salgado curado dessecado.

CAPÍTULO I

Charque

Art. 2º Para os fins desta Instrução Normativa, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

§ 1º A denominação de venda do produto será "charque" ou "carne bovina salgada e dessecada" seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua apresentação para a venda.

§ 2º Poderá ser utilizado adicionalmente à denominação do § 1º, a expressão "carne seca", com mesmo tamanho e realce, para identificação do produto.

§ 3º É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais e a especificação do corte na elaboração do charque, mediante sua declaração na denominação de venda.

Art. 3º Para os fins deste regulamento são previstas as seguintes etapas tecnológicas para a elaboração do charque:

I- desossa e manteação: consiste na desossa das carnes, no seu preparo em cortes ou pedaços, podendo ainda ocorrer sua manteação na qual é proporcionado o adelgaçamento das porções musculares;

II- salga úmida ou salmouragem: consiste na injeção de salmoura (sal e água) nos cortes ou pedaços, ou na sua imersão em salmoura em tanques fixos, podendo ainda serem tumbleados;

III- salga seca: consiste na adição de sal aos cortes ou pedaços, dispostos em pilhas formadas por camadas intercaladas de carne e sal, de forma em que a altura da pilha seja suficiente para exercer uma pressão que permita a adequada dessecação do produto. Nessa etapa é realizado o processo de inversão das peças, denominado de tombo;

IV- remoção do excesso do sal: consiste na retirada do excesso de sal da superfície do produto, podendo ser realizada por meio da lavagem com água potável dos cortes ou pedaços, em tanques, ou outro método físico, com posterior empilhamento, objetivando o escoamento da água;

V- secagem: consiste na dessecação do produto, estendido em varais, posicionados em ambientes externos, cobertos ou não, com material que permita a passagem da luz solar, ou estufas; e

VI- embalagem: consiste no preparo, fracionamento, prensagem e acondicionamento do produto.

§ 1º A etapa definida no inciso I do caput deve ser realizada em ambiente climatizado com temperatura máxima de 16 °C (dezesesseis graus Celsius).

§ 2º As etapas definidas nos incisos II e III do caput devem ser realizadas em ambiente climatizado com temperatura máxima de 20 °C (vinte graus Celsius).

§ 3º Quando a etapa de salga úmida ocorrer no mesmo ambiente climatizado da desossa, a temperatura observada deve ser aquela definida no § 1º do caput.

§ 4º Os estabelecimentos terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco dias) contados da data da entrada em vigor desta Instrução Normativa, para se adequarem às condições estabelecidas no § 2º.

Art. 4º São ingredientes obrigatórios na elaboração do charque:

I- carne; e

II - sal (NaCl).

§ 1º É vedado o uso de carne industrial na elaboração de charque.

§ 2º O sal de que trata o inciso II do caput deve ser adicionado na forma de salmoura na salga úmida.

Art. 5º São ingredientes opcionais na elaboração do charque os aditivos intencionais.

Parágrafo único. Em atenção ao disposto no inciso II, do art. 270, do Decreto nº 9.013, de 2017, e observada a legislação específica do órgão regulador da saúde, fica autorizado o uso de aditivos intencionais com as seguintes funções: estabilizante, acidulante, regulador de acidez e antioxidante.

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

Art. 7º Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos a serem observados para o charque:

I- atividade de água (Aw): máxima de 0,80 (oitenta centésimos);

II- umidade: máxima de 50% (cinquenta por cento);

III- resíduo mineral fixo (cinzas): máximo de 23% (vinte e três por cento); e

IV- cloreto de sódio (NaCl): mínimo de 12% (doze por cento).

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

Art. 9º O sal deve ser isento de substâncias estranhas à sua composição e deve atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 10. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 11. Os calçados utilizados pelos funcionários que trabalham no ambiente onde ocorre a etapa de salga seca devem ser de uso exclusivo para esse fim sendo permitido o trânsito de funcionários sobre as pilhas de carne nessa condição.

Parágrafo único. A troca dos calçados de que trata o caput pelos calçados de uso não exclusivo deve ocorrer em um vestíbulo que antecede o acesso ao ambiente da salga seca, dotado minimamente de local para sua guarda e higienização.

Art. 12. No caso do uso de varais na etapa de secagem, seu material de composição deve ser higienizável.

Art. 13. No caso de carne destinada ao aproveitamento condicional pelo sal deve ser observado, no que for aplicável, o disposto no art. 172, do Decreto n° 9.013, de 2017.

CAPÍTULO II

Carne salgada curada dessecada

Art. 14. Para os fins desta Instrução Normativa, carne salgada curada dessecada é o produto cárneo obtido de carne, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

§ 1º No caso do produto cárneo de que trata o caput ser obtido da carne bovina, a denominação de venda é "carne bovina salgada curada dessecada" ou "jerked beef", seguida de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua apresentação para a venda.

§ 2º Poderá ser utilizado adicionalmente à denominação do §1º a expressão "carne seca curada" após a denominação de venda, com mesmo tamanho e realce, para identificação do produto.

§ 3º No caso da utilização de carnes de outras espécies animais, na elaboração do produto cárneo de que trata o caput, sua designação é "carne salgada curada dessecada" seguida da denominação da espécie.

§ 4º É facultada a utilização da especificação do corte na elaboração da carne salgada curada dessecada mediante sua declaração na denominação de venda.

Art. 15. Para os fins deste regulamento são previstas as seguintes etapas tecnológicas para a elaboração da carne salgada curada e dessecada:

I - desossa e manteação: consiste na desossa das carnes, no seu preparo em cortes ou pedaços, podendo ainda ocorrer sua manteação na qual é proporcionado o adelgaçamento das porções musculares;

II - salga úmida ou salmouragem: consiste na injeção de salmoura (sal, sais ou agentes de cura e água) nos cortes ou pedaços, ou na sua imersão em salmoura em tanques fixos, podendo ainda serem tumbleados;

III - salga seca: consiste na adição de sal aos cortes ou pedaços, dispostos em pilhas formadas por camadas intercaladas de carne e sal, de forma em que a altura da pilha seja suficiente para exercer uma pressão que permita a adequada dessecação do produto. Nessa etapa é realizado o processo de inversão das peças, denominado de tombo;

IV - remoção do excesso do sal: consiste na retirada do excesso de sal da superfície do produto, podendo ser realizada por meio da lavagem com água potável dos cortes ou pedaços, em tanques, ou outro método físico, com posterior empilhamento, objetivando o escoamento da água;

V- secagem: consiste na dessecação do produto, estendido em varais, posicionados em ambientes externos, cobertos ou não, com material que permita a passagem da luz solar, ou estufas; e

VI - embalagem: consiste no preparo, fracionamento, prensagem e acondicionamento do produto.

§ 1º A etapa definida no inciso I do caput deve ser realizada em ambiente climatizado com temperatura máxima de 16 °C (dezesesseis graus Celsius).

§ 2º As etapas definidas nos incisos II e III do caput devem ser realizadas em ambiente climatizado com temperatura máxima de 20 °C (vinte graus Celsius).

§ 3º Quando a etapa de salga úmida ocorrer no mesmo ambiente climatizado da desossa, a temperatura observada deve ser aquela definida no § 1º do caput.

Art. 16. São ingredientes obrigatórios na elaboração de carne salgada curada e dessecada:

I- carne;

II - sal (NaCl); e

III - agentes ou sais de cura.

§ 1º É vedado o uso de carne industrial na elaboração da carne salgada curada e dessecada.

§ 2º São considerados agentes ou sais de cura de que trata o inciso III, o nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e o nitrato de potássio.

§ 3º O sal de que trata o inciso II do caput deve ser adicionado na forma de salmoura, na salga úmida.

Art. 17. São ingredientes opcionais na elaboração da carne salgada curada e dessecada os aditivos intencionais.

Parágrafo único. Em atenção ao disposto no inciso II, do art. 270, do Decreto nº 9.013, de 2017, e observada a legislação específica do órgão regulador da saúde, fica autorizado o uso de aditivos intencionais com as seguintes funções: estabilizante, acidulante, regulador de acidez e antioxidante.

Art. 18. Devem ser observados os critérios microbiológicos para a carne salgada curada e dessecada, estabelecidos em legislação específica.

Art. 19. Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos a serem observados para a carne salgada curada e dessecada:

I- atividade de água (Aw): máxima de 0,80 (oitenta centésimos);

II- umidade: máxima de 60% (sessenta por cento);

III- resíduo mineral fixo (cinzas): máximo de 25% (vinte e cinco por cento); e

IV- cloreto de sódio (NaCl): mínimo de 12% (doze por cento).

Art. 20. O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

Art. 21. O sal deve ser isento de substâncias estranhas à sua composição e deve atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 22. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 23. Os calçados utilizados pelos funcionários que trabalham no ambiente onde ocorre a etapa de salga seca devem ser de uso exclusivo para esse fim sendo permitido o trânsito de funcionários sobre as pilhas de carne nessa condição.

Parágrafo único. A troca dos calçados de que trata o caput pelos calçados de uso não exclusivo deve ocorrer em um vestíbulo que antecede o acesso ao ambiente da salga seca, dotado minimamente de local para sua guarda e higienização.

Art. 24. No caso do uso de varais na etapa de secagem, seu material de composição deve ser higienizável.

Art. 25. No caso de carne destinada ao aproveitamento condicional pelo sal deve ser observado, no que for aplicável, o disposto no art. 172, do Decreto nº 9.013, de 2017.

CAPÍTULO III

Miúdo salgado dessecado e miúdo salgado curado dessecado

Art. 26. Para os fins desta Instrução Normativa, miúdo salgado dessecado é o produto cárneo obtido, a partir dos órgãos e das partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

§ 1º O miúdo salgado dessecado quando submetido a processo de cura, por meio de agentes ou sais de cura, será denominado de miúdo salgado curado dessecado.

§ 2º A denominação de venda do produto será "miúdo salgado dessecado" ou "miúdo salgado curado dessecado", seguido da especificação da espécie animal, do órgão ou das partes, e das expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua apresentação para a venda.

Art. 27. Para os fins deste regulamento são previstas as seguintes etapas tecnológicas para a elaboração do miúdo salgado dessecado e miúdo salgado curado dessecado:

I - preparo: consiste no preparo dos miúdos para a etapa de salga;

II - salga úmida ou salmouragem: consiste na injeção de salmoura (sal, sais ou agentes de cura e água) nos cortes ou pedaços, ou na sua imersão em salmoura em tanques fixos, podendo ainda serem tumbleados;

III - salga seca: consiste na adição de sal aos cortes ou pedaços, dispostos em pilhas formadas por camadas intercaladas de miúdos e sal, de forma em que a altura da pilha seja suficiente para exercer uma pressão que permita a adequada dessecação do produto. Nessa etapa é realizado o processo de inversão das peças, denominado de tombo;

IV - remoção do excesso do sal: consiste na retirada do excesso de sal da superfície do produto, podendo ser realizada por meio da lavagem com água potável dos cortes ou pedaços, em tanques, ou outro método físico, com posterior empilhamento, objetivando o escoamento da água;

V - secagem: consiste na dessecação do produto, estendido em varais posicionado em ambiente externo, cobertos ou não por material que permita a passagem da luz solar, ou em estufa; e

VI - embalagem: consiste no preparo, fracionamento, prensagem e acondicionamento do produto.

§ 1º A etapa definida no inciso I do caput deve ser realizada em ambiente climatizado com temperatura máxima de 16 °C (dezesesseis graus Celsius).

§ 2º As etapas definidas nos incisos II e III do caput devem ser realizadas em ambiente climatizado com temperatura máxima de 20 °C (vinte graus Celsius).

§ 3º Os estabelecimentos terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco dias) contados da data da entrada em vigor desta Instrução Normativa para se adequarem às condições estabelecidas no § 2º.

Art. 28. São ingredientes obrigatórios na elaboração do miúdo salgado dessecado, curado ou não:

I - miúdo; e

II - sal (NaCl).

Parágrafo único. Para os miúdos salgados curados dessecados, são autorizados seguintes agentes ou sais de cura: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Art. 29. São ingredientes opcionais na elaboração do miúdo salgado dessecado, curado, ou não, os aditivos intencionais.

Parágrafo único. Em atenção ao disposto no inciso II, do art. 270, do Decreto nº 9.013, de 2017, e observada a legislação específica do órgão regulador da saúde, fica autorizado o uso de aditivos intencionais com as seguintes funções: estabilizante, acidulante, regulador de acidez e antioxidante.

Art. 30. Devem ser observados os critérios microbiológicos para o miúdo salgado dessecado, curado ou não, estabelecidos em legislação específica.

Art. 31. Fica definido o seguinte parâmetro físico-químico, a ser observado para o miúdo salgado dessecado, curado ou não: a atividade de água (Aw) máxima de 0,80 (oitenta centésimos).

Art. 32. O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

Art. 33. O sal deve ser isento de substâncias estranhas à sua composição e deve atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 34. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 35. Os calçados utilizados pelos funcionários que trabalham no ambiente onde ocorre a etapa de salga devem ser de uso exclusivo para esse fim.

Parágrafo único. A troca dos calçados de que trata o caput pelos calçados de uso não exclusivo deve ocorrer em um vestibulo que antecede o acesso ao ambiente da salga, dotado minimamente de local para sua guarda e higienização.

Art. 36. No caso do uso de varais na etapa de secagem, seu material de composição deve ser higienizável.

Art. 37. No caso de miúdo destinado ao aproveitamento condicional pelo sal deve ser observado, no que for aplicável, o disposto no art. 172, do Decreto nº 9.013, de 2017.

CAPÍTULO IV

Das disposições finais

Art. 38. A Instrução Normativa SDA nº 22, de 31 de julho de 2000, passa a vigorar com a seguinte alteração:

"Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa." (NR)

Art. 39. Fica revogado o Anexo II da Instrução Normativa SDA nº 22, de 31 de julho de 2000.

Art. 40. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 01 de outubro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.