



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO



Publicado em: 01/06/2018 | Edição: 104 | Seção: 1 | Página: 5
Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 17, DE 29 DE MAIO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, 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 nº 21000.053504/2017- 59, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento Técnico, produto cárneo temperado é todo o produto obtido de carnes, miúdos ou de partes comestíveis das diferentes espécies animais, seguida da especificação que couber, condimentado, com adição ou não de outros ingredientes, com ou sem recheio, resfriado ou congelado.

Parágrafo único. Ficam excluídos deste Regulamento Técnico os produtos cárneos temperados submetidos ao tratamento térmico e os embutidos.

Art. 3º Para os fins deste Regulamento Técnico são adotados os seguintes conceitos:

I - condimentos: são produtos obtidos da mistura de especiarias e de outros ingredientes, fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma ao produto cárneo temperado, podendo ser designados por temperos;

II - especiarias: são produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma ao produto cárneo temperado;

III - imersão: adição de condimentos ao produto cárneo temperado, por meio da imersão da peça, por tempo determinado, em solução específica;

IV - injeção: adição de condimentos ao produto cárneo temperado, por meio do uso de equipamento específico contendo agulhas;

V - tumbleamento: adição de condimentos ao produto cárneo temperado por ação mecânica de massageamento, em equipamento apropriado; e

VI - recheio: preparação composta por ingredientes de origem vegetal, animal ou ambos utilizada nos produtos cárneos temperados.

Art. 4º O produto cárneo temperado classifica-se de acordo com as formas de apresentação dispostas em legislação específica.

Art. 5º O produto cárneo temperado apresenta como ingredientes obrigatórios as carnes, miúdos ou partes comestíveis das diferentes espécies animais, sal e condimentos.

Parágrafo único. O teor de sal, mais os condimentos, deve representar no mínimo 1% (um por cento) da formulação do produto.

Art. 6º O produto cárneo temperado pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais:

I - aditivos intencionais, conforme legislação específica;

II - água;

III - monossacarídeos e dissacarídeos;

IV - maltodextrinas e dextrinas;

V - vinho, cachaça, cerveja, whisky, conhaque, suco de fruta e outras bebidas alcoólicas e não alcoólicas, vinagre e mel;

VI - coadjuvantes de tecnologia, conforme legislação específica;

VII - molhos;

VIII - proteína de origem animal;

IX - proteína de origem vegetal; e

X - óleos e gorduras vegetais.

Parágrafo único. Permite-se a adição máxima de 2% (dois por cento) de proteínas de origem animal e vegetal na forma de proteína agregada ao produto cárneo, excluindo-se o recheio, quando houver.

Art. 7º O produto cárneo temperado que contenha peixe em sua composição deve atender ao limite máximo de histamina de 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombridae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

Art. 8º O produto cárneo temperado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.

Art. 9º O produto cárneo temperado deve ser comercializado em embalagens específicas do produto que garantam a proteção contra contaminação e mantidas sob condições adequadas de armazenagem e transporte.

Art. 10. O produto cárneo temperado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 11. A denominação de venda do produto cárneo temperado será designada de acordo com a nomenclatura de produtos cárneos prevista na legislação específica, acrescido do termo temperada (o), em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 1º Quando o produto cárneo temperado for recheado, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão recheado (a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 2º Quando o produto cárneo temperado for acompanhado de produto de origem vegetal, animal ou ambos, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão "acompanhado de..." ou "com ...", em caracteres uniformes de corpo e cor.

§ 3º Quando o produto cárneo temperado for moído, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão moído (a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

Art. 12. O produto cárneo temperado abrangido por esta Instrução Normativa que utilizar condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declaradas no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda.

Art. 13. É permitida a adição de sal, condimentos e ingredientes opcionais no produto cárneo temperado mediante a tecnologia da injeção, imersão ou tumbleamento.

Art. 14. Ficam excluídos desta Instrução Normativa os produtos cárneos de que tratam os Anexos II e III da Instrução Normativa SDA nº 21, de 31 de julho de 2000 e os Anexos I, II e III, da Instrução Normativa SDA nº 06, de 15 de fevereiro de 2001.

Art.15. Os estabelecimentos que já possuem produtos cárneos temperados registrados têm o prazo de até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

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

Art. 16. O Anexo V da Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"2.
.....

2.2. Classificação: Trata-se de um produto semicozido, cozido, semifrito, frito ou assado.

2.3. Designação (Denominação de Venda): O prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal será denominado por expressões ou denominações de acordo com a sua característica e apresentação para a venda.

Exemplos: pizzas, massas recheadas, lasanhas, estrogonofe, almôndegas ao molho, peito de frango ao molho branco, tábua de frios, filé à parmegiana." (NR)

Art.17. Fica revogada a Instrução Normativa SDA nº 89, de 17 de dezembro de 2003.

Art. 18. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFI RANGEL

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada (pdf).

