

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 89, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2003 (*)
D.O.U., 18/12/2003

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, incisos II e III, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, considerando o disposto na Resolução MERCOSUL/GMC nº 32/92 e o que consta do Processo n.º 21000.003736/2002-80, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Aves Temperadas, conforme consta do Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 2º Ficam cancelados os rótulos e memoriais descritivos anteriormente aprovados.

Art. 3º Fica revogada a Instrução Normativa DAS Nº 64, publicada no DOU nº 170, de 03 de setembro de 2003, Seção I, página 118.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MAÇAO TADANO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE AVES TEMPERADAS

I. Alcance

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto denominado Aves Temperadas.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento refere-se ao produto Aves Temperadas destinada ao mercado nacional e internacional.

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Aves Temperadas o produto cárneo industrializado, obtido de aves domésticas como Frango, Galinha, Peru, Marreco, Galinha D'angola e outros, adicionado de Sal e Temperos durante seu processo tecnológico.

2.2. Classificação: Trata-se de produto cru, temperado, comercializado na forma resfriada ou congelada.

2.3. Designação (Denominação de Venda): O produto será designado com o nome da espécie animal seguido da palavra temperado, citando o processo de conservação, o quantitativo específico de salmoura agregada e referência aos miúdos (fígado, moela e coração) e aos cortes (pés, cabeça e pescoço) que poderá conter.

Exemplos:

- Frango Temperado Congelado (com pés, pescoço, cabeça, fígado, moela, e máximo de 20% de salmoura temperada);

- Frango Temperado Resfriado (com pés, pescoço, cabeça, fígado, moela e máximo 20% de salmoura temperada);
- Peru Temperado Resfriado (com 25% de salmoura temperada, pescoço e coração);
- Pato Temperado Resfriado (com 20% de salmoura temperada, fígado, pescoço e moela);
- Marreco Temperado Congelado (com máximo 20% de salmoura temperada, fígado, pescoço e moela);
- Galinha D'angola Temperada Resfriada (com Miúdos e máximo 20% de salmoura temperada);
- Outros.

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 da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 88, de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.
- 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. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion.

Organizacion 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.

- James F.Price y Bernad S. Schweigert - Ciência da la Carne y de los productos cárnicos - Editorial Acribia, S.A. - Zaragoza - España - 1994

- 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) 21/02. Mercosul, 2002.

- UNITED STATES - Code of Federal Regulamentations - Part 200 to end - Washington - 1995

- BRASIL. Ministério da Saúde. Resoluções 39 e 40, de 21 de março de 2001, nº 94, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (www.anvisa.gov.br) que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília: Ministério da Saúde/ANVISA.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios

Carcaça de Ave (Espécie Animal);

Sal - mínimo de 1%;

Temperos - 0,5 %.

Nota: quando utilizar óleos de essências em substituição parcial ou total aos condimentos e especiarias, o percentual de 0,5% poderá ser menor de acordo com as boas práticas recomendadas ao uso destes óleos, conforme o efeito desejado, desde que fique bem caracterizado o tempero.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Água - (máximo de 20%);

Proteínas de Origem Animal e Vegetal;

Açúcares;

Malto Dextrinas;

Aditivos intencionais.

Nota 1: O produto “Aves Temperadas” poderá conter os miúdos (coração, fígado, moela) e os cortes (pés, cabeça e pescoço), devendo, obrigatoriamente, estes dizeres darem seqüência ao nome do produto (0,5 cm).

Nota 2: Constar abaixo do nome oficial do produto a frase “com máximo de 20% de salmoura temperada”. Estas letras deverão ter tamanho mínimo de 0,5cm.

Exemplo: Frango Temperado Congelado com máximo de 20% de Salmoura Temperada, Fígado Moela e Pescoço.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais: textura, cor, sabor e odor característicos

4.2.2. Característica físico-química

4.2.2.1. Umidade: 78% (máximo);

4.2.2.2. Proteína: 15% (mínimo);

4.2.2.3. Sal: 1% (mínimo);

4.2.2.4. Condimentos - 0.5% (mínimo).

Nota: Nos perus, permitir-se-á injeção de até 25% com os mesmo critérios referentes à rotulagem do produto estabelecido neste regulamento, apenas com a mudança no percentual adicionado de salmoura temperada declarado abaixo do nome do produto, podendo no mesmo ser inseridos os miúdos, coração, moela, fígado, e os cortes, pés e pescoço.

Exemplo: Peru Temperado Congelado (com Fígado, Moela e máximo de 25% de Salmoura Temperada) 4.2.3. Envase e Acondicionamento

4.2.3.1. O produto deverá ser envasado com materiais previamente aprovados, adequados às condições de processamento e armazenagem, que lhe confirmem proteção durante o transporte e todo o período de armazenamento.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com o Regulamento específico vigente.

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

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)}, no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" {(CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993)} e no "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 carcaça de ave usada para elaboração do produto Aves Temperadas 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 ou matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente para esta categoria de produto.

8. Pesos e Medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

9. Rotulagem

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

legislações pertinentes.

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

Segue-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

(*) Republicada em virtude de reconsiderações técnicas não enunciadas na Instrução nº64 publicado no DOU nº170 de 03/09/2003, Seção 1, Página 118.

**ESTE TEXTO NÃO SUBSTITUI O PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO DE 03/09/2003,
SEÇÃO 1,
PÁGINA 118.**