

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

## SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 15 DE FEVEREIRO DE 2001

(Alterada pela [INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 17, DE 29 DE MAIO DE 2018](#)).

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, considerando que é necessário instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.003524/2000-31, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, de Produtos Cárneos Salgados, de Empanados, de Presunto tipo Serrano e de Prato Elaborado Pronto ou Semipronto Contendo Produtos de Origem Animal, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

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

LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA

#### ANEXO I

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PALETA COZIDA

#### 1. Alcance

##### 1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado paleta cozida.

##### 1.2. Âmbito de aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto paleta cozida destinado ao comercial e/ou internacional.

#### 2. Descrição

##### 2.1. Definição

Entende-se por paleta cozida, seguida da especificação que couber, o produto cárneo industrializado obtido do corte correspondente do membro dianteiro dos animais de açaúgue (mamíferos), desossado ou não, acrescido de ingredientes e submetido ao processamento tecnológico adequado.

##### 2.2. Classificação

Trata-se de um produto cozido, defumado ou não.

Nota: A expressão "tender", empregada na identificação da paleta cozida, refere-se ao produto defumado:

##### 2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de paleta cozida, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com a sua apresentação para a venda.

Exemplo:

paleta cozida de suíno;

paleta cozida de bovino;

paleta tender;

paleta cozida tender;

outras.

### 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 n° 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 n°. 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 n°. 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 n°. 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria n° 46, de 10/02/98, que institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto n°. 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 n° 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO n°. 88, de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei n°. 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. [Portaria n.º 451, de 19/09/97](#), publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- 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 Carnícos. [Portaria n.º 1002/1004](#), de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- BRASIL. Ministério da Saúde. [Resolução n.º 94, de 1.º de novembro de 2000](#) (DOU03/11/2000), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília: Ministério da Saúde, 2000.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive n.º 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 Carnícos. 2.º 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 n.º 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

#### 4. Composição e requisitos

##### 4.1. Composição

###### 4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

Carne de paleta de diferentes espécies de animais de açougue;

Sal.

###### 4.1.2. Ingredientes opcionais:

proteínas de origem animal e/ou vegetal;

açúcares;

Malto dextrina;

condimentos, aromas e especiarias;

aditivos intencionais.

Nota: permite-se a adição máxima de 2% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada.

## 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. Características Físico-Químicas

Classificação	Relação umidade/proteína (máx.)	Proteína % (min.)	Carboidratos % (máx.)
Paleta cozida tender	4,2	18,0	1,0
Palita cozida	5,2	14,0	2,0

Nota: o teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura.

### 4.2.3. Acondicionamento

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

## 5. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração

De acordo com a legislação vigente.

## 6. Contaminantes

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

## 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.

7.1.2. Toda carne usada para elaboração de paleta cozida 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.](#)

7.1.3. A paleta cozida deverá ser tratada termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 até a 7.6.7 do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco Ácidos e Alimentos pouco Ácidos Acidificados Envasados".

7.2. Critérios macroscópicos/microscópicos

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

7.3. Critérios microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

8. Pesos e medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente.

10. Métodos de análise

[Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999](#), publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99, Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - Secretaria de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

AOAC Official Methods of Analysis - 42.1.03, 1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente.

ANEXO II

## REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverão apresentar os produtos cárneos salgados.

1.2. Âmbito de aplicação

O presente regulamento refere-se aos produtos cárneos salgados destinados ao comércio nacional e internacional.

2. Descrição

## 2.1. Definição

Entende-se por produtos cárneos salgados os produtos cárneos industrializados, obtidos de carnes de animais de açougue desossados ou não, tratados com sal, adicionados ou não de sais de cura, condimentados ou não, cozidos ou não.

Nota: incluem-se neste regulamento os cortes, e/ou carnes, e/ou miúdos das diferentes espécies de animais de açougue.

## 2.2. Classificação

Trata-se de um produto salgado.

Defumação e cozimento são processos tecnológicos opcionais.

Nota: a apresentação do produto salgado poderá ser feita de forma seca ou úmida.

## 2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de acordo com o corte, e/ou carne, e/ou miúdo comestível, seguido da palavra salgado e a espécie de animal de açougue correspondente.

Exemplo:

carne salgada de suíno ou bovino; pernil salgado de suíno; costela salgada defumada de suíno; miúdos salgados defumados de suíno; paleta salgada de bovinos; 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.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. [Portaria n.º 368, de 04/09/97](#). Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-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. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. [Instrução Normativa n.º 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 n.º 371, de 04/09/97](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. [Portaria n.º 46, de 10/02/98](#), que institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. [Decreto n.º 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 n.º 30.691, de 29/03/52](#). Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO n.º.88, de 24/05/96](#). Brasília: INMETRO, 1996.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Leinº 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. [Portaria n.º. 451, de 19/09/97](#), publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- 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 Carnes. [Portaria n.º. 1002/1004, de 11/12/98](#). Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- BRASIL. Ministério da Saúde. [Resolução n.º 94, de 1º de novembro de 2000](#) (DOU03/11/2000), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados: Brasília: Ministério da Saúde, 2000.
- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council) Directive n.º. 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 Carnes. 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 n.º. 74, de 25/05/95](#). Brasília: INMETRO, 1995.
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.
- USA. United States of America. Code of Federal Regulations, Animal and Animal Products, USA, 1982.

#### 4. Composição e requisitos

##### 4. 1. Composição

##### 4. 1.1. Ingredientes obrigatórios:

cortes e/ou carnes e/ou miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açaougue e sal.

##### 4. 1.2. Ingredientes opcionais:

aditivos intencionais;

condimentos, aromas e especiarias.

## 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.

4.2.1.5. Aspecto: característico.

### 4.2.2. Características físico-químicas

Considerando a natureza anatômica da matéria-prima, os índices físico-químicos do produto são dispensáveis em razão da alta variabilidade, exceto os previstos na Legislação de Aditivos Intencionais.

### 4.2.3. Acondicionamento

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

## 5. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração

De acordo com a legislação vigente.

## 6. Contaminantes

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

## 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)) &#8211; Ref. Codex Alimentarius, vol 10, 1994.

7.1.2. Todo corte, e/ou carne, e/ou miúdo usados para elaboração de salgados deverão ter sido submetidos 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 materiais estranhos ao processo de industrialização.



### 7.3. Critérios microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

### 8. Pesos e medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

### 9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente.

### 10. Métodos de análise

[Instrução Normativa n° 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 Secretaria de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.  
AOAC Official Methods of Analysis - 42.1.03, 1995.

### 11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente.

## ANEXO III

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE EMPANADOS

#### 1. Alcance

##### 1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverão apresentar os produtos empanados para consumo humano.

##### 1.2. Âmbito de aplicação

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

#### 2. Descrição

##### 2.1. Definição

Entende-se por empanado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carnes de diferentes espécies de animais de açougue, acrescido de ingredientes, moldado ou não, revestido de cobertura apropriada que o caracterize.

##### 2.2. Classificação

Trata-se de um produto cru, ou semicozido, ou cozido, ou semifrito, ou frito, ou outros.

Nota: o produto na sua composição poderá conter recheios.

##### 2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de empanado, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com a sua apresentação para a venda.

Exemplos: cortes empanados de ave; steak empanado de frango ou de suíno ou de bovino; cortes empanados de suíno; cortes empanados de bovino; 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.

- 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. 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 e do Abastecimento. [Portaria nº 46, de 10/02/98](#), que institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998.

- 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. [Portaria nº 451, de 19/09/97](#), publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- 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 Carnéos. [Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98](#). Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- BRASIL. Ministério da Saúde. [Resolução nº 94, de 1º de novembro de 2000](#) (DOU 03/11/2000) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília: Ministério da Saúde, 2000.

- 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 n° 74, de 25/05/95](#). Brasília:INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

- USA. United States of America. Code of Federal Regulations, Animal and Animal Products, USA, 1982.

#### 4. Composição e requisitos

##### 4.1. Composição

###### 4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

carne de diferentes espécies de animais de açougue com cobertura apropriada.

###### 4.1.2. Ingredientes opcionais:

proteínas de origem vegetal e/ou animal; aditivos intencionais; condimentos, aromas e especiarias; farinhas, féculas e amidos; vegetais; queijos; molhos; produtos cárneos industrializados.

Nota: permite-se a adição máxima de 4% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada.

##### 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. Características físico-químicas:

Carboidratos Totais (máx.) - 30%;

Proteína (mín. ) - 10%.

###### 4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado em materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe

confirmam uma proteção apropriada.

## 5. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração

De acordo com a legislação vigente.

## 6. Contaminantes

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

## 7. Higiene

### .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)) &#8211 Ref. Codex Alimentarius, vol 10, 1994.

7.1.2. Toda carne usada para elaboração de empanados deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal" - [Decreto nº 30.691, de 29/03/1952](#).

### 7.2. Critérios macroscópicos/microscópicos

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

### 7.3. Critérios microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

## 8. Pesos e medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

## 9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente.

## 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 - Secretaria de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.  
AOAC Official Methods of Analysis - 42. 1.03,1995.

## 11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente.

## ANEXO IV

# REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO TIPO SERRANO

## 1. Alcance

### 1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer o produto cárneo denominado presunto tipo serrano.

### 1.2. Âmbito de aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto presunto tipo serrano destinado ao comércio nacional ou internacional.

## 2. Descrição

### 2.1. Definição

Entende-se por presunto tipo serrano o produto cárneo industrializado obtido do pernil íntegro selecionado de suínos com pata, salgado e dessecado por um período mínimo de 10 meses.

Nota: a presença de "mofos" característicos é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação trata-se de um produto salgado e dessecado.

### 2.3. Designação ( Denominação de Venda)

O produto será designado de presunto serrano, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua apresentação para venda.

Exemplo: presunto tipo serrano fatiado; presunto tipo serrano em partes; presunto tipo serrano desossado; 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 Físicos-Químicos para Controle dos Produtos Cárneos e seus Ingredientes &#8211; Sal e Salmoura &#8211; 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 de 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 n° 371, de 04/09/97](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. [Portaria n° 46, de 10/02/98](#), que institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. [Decreto n° 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 n° 30.691, de 29/03/52](#). Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO n° .88, de 24/05/96](#). Brasília: INMETRO, 1996.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Lein° 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. [Portaria n° 451, de 19/09/97](#), publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 &#8211 Carne e Produtos Carnícos. [Portaria n° 1002/1004, de 11/12/98](#). Brasília de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- BRASIL. Ministério da Saúde. [Resolução n° 94, de 1° de novembro de 2000](#) (DOU03/11/2000) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília: Ministério da Saúde, 2000.
- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive n° 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 Carnícos. 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 n° 74, de 25/05/95](#). Brasília: INMETRO, 1995.
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

#### 4. Composição e requisitos

##### 4.1. Composição

#### 4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

pernil íntegro de suíno e sal.

#### 4.1.2. Ingredientes opcionais:

Nitrito e/ou Nitrato de Sódio e/ou Potássio.

### 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. Características físico-químicas:

Atividade de água - Aw (máx.) - 0,92; Gordura ( máx. ) &#8211 15%; Proteína (mín.)&#8211 27%

#### 4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

##### 4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado, limitado ao período mínimo de 10 meses.

##### 4.2.4. Acondicionamento

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

### 5. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração

De acordo com a legislação vigente.

Nota: não será permitida a adição de fosfatos.

### 6. Contaminantes

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

### 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 Carnícos 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)) &#8211 Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

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

7.1.2. Toda carne usada para elaboração do presunto tipo serrano 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 materiais estranhos ao processo de industrialização.

#### 7.3. Critérios microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

#### 8. Pesos e medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

#### 9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente.

#### 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 Secretaria de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

#### 11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente.

### ANEXO V

## REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRATO ELABORADO PRONTO OU SEMIPRONTO CONTENDO PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### 1. Alcance

#### 1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer o produto pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal para consumo humano.

#### 1.2. Âmbito de aplicação



O presente regulamento refere-se ao produto prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

## 2. Descrição

### 2.1. Definição

Entende-se por prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal a expressão genérica que traduz a produto industrializado elaborado total ou parcialmente, que contenha carnes de diferentes espécies de animais de açougue e/ou produtos cárneos e/ou qualquer outro produto de origem animal, preparado na forma isolada ou combinada com ingredientes, tais como: molhos, vegetais, farinhas, cereais e outros, submetido a processo tecnológico adequado.

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

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)

## 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. Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle do Produtos Cárneos e seus Ingredientes &#8211 Sal e Salmoura &#8211 SDA. [Instrução Normativa nº20, 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 de Produtos de Origem Animal. [Instrução Normativa nº42, de 20/12/99](#). Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- 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. 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 e do Abastecimento. [Portaria nº 46, de 10/02/98](#), que institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998.

- 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. [Leinº 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. [Portaria nº 451, de 19/09/97](#), publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 &#8211 Carne e Produtos Carnícos. [Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98](#). Brasília de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico referente a Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. [Portaria nº 41/98 de 14/01/98](#)- SVS. Brasília: Ministério da Saúde, 1998
- BRASIL. Ministério da Saúde. [Resolução nº 94, de 1º de novembro de 2000](#) (DOU 03/11/2000) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília: Ministério da Saúde, 2000.
- 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 Carnícos. 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.

## 7.2. Critérios macroscópicos/ microscópicos

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

## 7.3. Critérios microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente de acordo com o componente do prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal.

## 8. Pesos e medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

## 9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente

Nota 1: o produto poderá ou não sofrer tratamento térmico pelo consumidor final, de acordo com os dizeres de rotulagem.

Nota 2 : é obrigatória a declaração em rótulo da composição nutricional do produto de acordo com a [Resolução nº 9, de 1º de novembro de 2000](#) (DOU 03/11/2000), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária..

Nota 3: em razão das características peculiares de alguns produtos na sua manipulação e preparo, o rótulo deverá conter informações necessárias e suficientes para o consumidor.

0. Métodos de Análise [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 &#8211 Métodos Físico-Químicos &#8211 Secretaria de Defesa Agropecuária &#8211 Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

## 11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente.

-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.

### 4. Composição e requisitos

#### 4.1. Composição

##### 4.1.1. Ingredientes obrigatórios

Os ingredientes serão variáveis de acordo com o prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal.

#### 4.2. Requisitos

##### 4.2:1. Características sensoriais

###### 4.2.1. I. Textura: característica.

###### 4.2.1.2. Cor: característica.

###### 4.2.1.3. Sabor: característico.

###### 4.2.1.4. Odor: característico.

##### 4.2.2. Características físico-químicas

Em razão da diversidade e composição dos produtos, os parâmetros Físico-químicos do prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal são dispensáveis, exceto aqueles previstos em legislação.

##### 4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado em materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

## 5. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração

De acordo com a legislação vigente.

## 6. Contaminantes

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

## 7. Higiene

### 7.1. Considerações gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecimento 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)) e Ref. Codex Alimentarius, vol 10, 1994.

7.1.2. Toda matéria-prima usada para elaboração do prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal deverá ser 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](#).

7.1.3. Os pratos elaborados prontos ou semiprontos contendo produtos de origem animal tratados por processamento térmico deverão estar em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1. até a 7.6.7. do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados".

(Of. nº 11/2001)

(D.O.U., 19/02/2001)