

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E 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 21000.003863/99-12, resolve:

Art. 1º. Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha, em conformidade com os 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 PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) DE AVES, BOVINOS E SUÍNOS.

1. Alcance

1.1. Objetivo: Estabelecer a identidade e requisitos mínimos de qualidade que deverá obedecer o produto Carne Mecanicamente Separada (CMS) para utilização em produtos cárneos.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, descreve os procedimentos utilizados para a separação mecânica da carne crua de aves, bovinos e suínos, de ossos, carcaças ou partes de carcaças e indica ainda as condições de estocagem e manipulação das matérias primas, bem como da carne mecanicamente separada. Indica-se ainda a composição básica da carne mecanicamente separada que será destinada a elaboração de produtos cárneos industrializados cozidos específicos.

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Carne Mecanicamente Separada (CMS) a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada a elaboração de produtos cárneos específicos.

2.2. Classificação: Trata-se de um Produto Resfriado ou Congelado.

2.3. Designação: (Denominação de Venda): O produto será designado de Carne Mecanicamente Separada (CMS), seguido do nome da espécie animal que o

caracterize.

Exemplo:

Carne Mecanicamente Separada de Ave

Carne Mecanicamente Separada de Bovino

Carne Mecanicamente Separada de Suíno

3. Referências

- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
- RIISPOA – [Decreto nº 30.691 de 29/03/52](#).
- Codex Alimentarius, Vol. 10, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, Roma, 1994.
- Code of Federal Regulations, Part 200 to end, USA, 1982.
- [Portaria nº 368 , de 04/09/97](#) – Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.
- [Portaria 371/97](#) – de 04 /09/97 Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos- Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil
- [Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99](#), publicada no DOU de 09.09.99 – Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura – SDA – Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.
- Normas ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas): Planos de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos, Ref. 03.011- NBR 5426 jan/1985.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição: serão utilizadas unicamente ossos, carcaças ou partes de carcaças de animais de açougue (Aves, Bovinos e Suínos), que tenham sido aprovados para consumo humano pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal). Não poderão ser utilizadas cabeças, pés e patas.

4.1.1. Ingrediente Obrigatório: Carne

4.1.2. Ingredientes Opcionais: Não tem.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Tratamento dos Ossos antes da Separação Mecânica: para a conservação e ou transporte de ossos, carcaças ou partes de carcaças, serão adotadas relações de tempo/temperatura que assegurem as características de qualidade para posterior utilização na separação mecânica.

4.2.2. Conservação dos Ossos, Carcaças e Partes de Carcaças:

- Manter os ossos, carcaças e partes de carcaças em temperatura até 10°C e separar mecanicamente em um prazo não superior a 5 horas
- Manter os ossos, carcaças e partes de carcaças em temperatura de até + 4°C e separar mecanicamente em um prazo não superior a 24 horas
- Manter os ossos, carcaças e partes de carcaças em temperaturas de até 0°C e separar mecanicamente em um prazo não superior a 48 horas Nota: Deve-se monitorar a temperatura ao longo do tempo de

armazenagem antes da separação.

4.2.3. Processo de Separação Mecânica: O processo de separação mecânica se efetuará de maneira que os ossos, as carcaças e partes de carcaças, não se acumulem na sala de separação. A carne mecanicamente separada deverá seguir imediatamente para refrigeração ou congelamento. A sala de separação mecânica deverá ser exclusiva para tal finalidade. A temperatura da sala não deverá ser superior a +10°C.

4.2.4. Conservação da Carne Mecanicamente Separada:

a) Se a carne mecanicamente separada não for utilizada diretamente como ingrediente de um produto cárneo logo após o processo de separação mecânica, a mesma deverá ser refrigerada a uma temperatura não superior a + 4°C por no máximo de 24 horas

b) Se a carne mecanicamente separada for armazenada no máximo até 0°C poderá ser utilizada em até 72 horas após sua obtenção.

c) A carne mecanicamente separada que for congelada, deverá ser em blocos com espessura máxima de 15 cm, congelada logo após o processo de separação mecânica e conservada em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). (REDAÇÃO DADA PELO(A) INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 28 DE ABRIL DE 2020)

REDAÇÃO(ÕES) ANTERIOR(ES)

d) Em todos os casos, deverão ser rigorosamente observados os padrões microbiológicos e proíbe-se o congelamento da CMS – Carne Mecanicamente

Separada, resfriada, se vencido o seu prazo de conservação conforme descritos nas letras a e b

4.2.5. Transporte da Carne Mecanicamente Separada:

a) A Carne Mecanicamente Separada poderá ser transportada Resfriada em temperatura não superior a + 4°C e tempo não superior a 24 horas

b) A Carne Mecanicamente Separada poderá alternativamente ser transportada Resfriada em temperatura não superior a 0°C e por um tempo não superior a 72 horas, devendo-se avaliar criteriosamente os padrões microbianos e a oxidação da CMS O Sistema de transporte deverá seguir os princípios de boas práticas de manufatura, sendo que o material em contato com a carne mecanicamente separada, poderá ser plástico ou aço inox, previamente limpos e desinfetados.

4.2.6. Limpeza do Equipamento de Separação: A limpeza e desinfecção dos equipamentos e instalações da separação mecânica deve-se efetuar em interval suficiente para garantir a higiene em cada turno de operação segundo as boas práticas de manufatura.

4.2.7. Características Sensoriais:

Cor : Característica

Odor : Característico

Textura: Pastosa

4.2.8. Características Físico-Químicas

Proteína (Mínima): 12%

Gordura (Máximo): 30%

Teor de Cálcio (Máximo): 1,5% (Base Seca)

Diâmetro dos Ossos: no mínimo 98% das partículas ósseas devem passar em peneira com malha nominal de 0,5 mm. Nenhuma partícula óssea poderá ser retida em peneira com malha nominal de 0,85 mm

Índice de peróxido (máximo): 1 mEq KOH por kg de gordura. (REDAÇÃO DADA PELO(A) INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 28 DE ABRIL DE 2020)

REDAÇÃO(ÕES) ANTERIOR(ES)

4.2.9. Acondicionamento: A carne mecanicamente separada deverá ser acondicionada em recipientes/embalagens adequados que garantam as condições de armazenamento e estocagem e, confirmam uma proteção adequada contra contaminação microbiana e de materiais tóxicos.

5. Contaminantes

5.1.1. Sugere-se que as práticas de higiene para a elaboração do produto, estejam 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).

"Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993).

"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).

5.1.2. Toda a carne mecanicamente separada usada para elaboração de produtos cárneos deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" .

5.1.3. Os produtos cozidos e/ou esterilizados nos quais a CMS fizer parte da formulação quer como carne ou ingrediente opcional deverá estar em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 à 7.6.7. do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimento pouco ácidos e Alimentos ácidos Envasados".

5.2. Critérios Macroscópicos: Deverá atender a regulamentação específica.

5.3. Critérios Microscópicos: Deverá atender a regulamentação específica

5.4. Critérios Microbiológicos: Tendo-se em vista as características distintas de elaboração, a Carne Mecanicamente Separada, deverá obedecer às seguintes características:

<i>Microrganismo</i>	<i>Categoria</i>	<i>Critério Aceitação</i>	Método de análises
<i>S. aureus</i> (UFC/g)	07	n=5, c=2 m= 5×10^2 M= 5×10^3	APHA- 1992, ou FDA 7th Ed., 1992.
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	07	n=5, c=2 m= 1×10^2 M= 1×10^3	FDA 7th Ed., 1992.

(REDAÇÃO DADA PELO(A) INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 28 DE ABRIL DE 2020)

REDAÇÃO(ÕES) ANTERIOR(ES)

6. Pesos e Medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

7. Rotulagem

O produto deverá ser devidamente rotulado com aprovação em órgão competente (DIPOA), de acordo com o que se dispõe a legislação vigente.

8. Métodos de Análise

Instrução Normativa nº. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 &# 150; Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura – SDA – Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

9. Amostragem

Seguem os procedimentos recomendados na norma vigente.

Meat and Meat Products – Sampling and preparation of test samples

ISO 3100-2:1988 (E)

ISO 3100-1:1991 (E)

ANEXO II

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MORTADELA

1. Alcance

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo industrializado denominado de Mortadela.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto Mortadela, destinado ao comércio nacional e/ ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Mortadela, o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado.

2.2. Classificação

De acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação:

Mortadela - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas, até o limite máximo de 60%; miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Fígado, Rins, Miolos), pele e tendões no limite de 10% (máx) e gorduras.

Mortadela Tipo Bologna - Carnes Bovina e/ou suína e/ou ovina e carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 20%, miúdos comestíveis de bovino e/ou suíno e/ou ovino (Estômago, Coração, Língua, Fígado, Rins, Miolos), pele e tendões no limite de 10% (máx) e gorduras.

Mortadela Italiana - Porções musculares de carnes de diferentes espécies de animais de açougue e toucinho, não sendo permitida a adição de amido.

Mortadela Bologna - Porções musculares de carnes bovina e/ou suína e toucinho, embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido.

Mortadela de Carne de Ave - Carne de ave, carne mecanicamente separada, no máximo de 40%, até 5% de miúdos comestíveis de aves (Fígado, Moela e Coração) e gordura.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

Mortadela

Mortadela Tipo Bologna

Mortadela Italiana

Mortadela Bologna

Mortadela de Ave

3. Referências

- Código de Defesa do Consumidor. [Lei nº 8.078 de 11 de Setembro de 1990](#), Brasil.

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

- Codex Alimentarius - Volume 10 - Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, Roma, 1994.

- ICMSF- Microorganismos in foods. 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto. Press, 1974.

- [Decreto nº 63.526 de 04 de Novembro de 1968](#), Ministério da Agricultura, Brasil.

- 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.

- [Portaria INMETRO nº 88 de 24 de Maio de 1996](#), Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Brasil.

- Padrões Microbiológicos. [Portaria nº 451 de 19/09/97](#) - Publicada no DOU de 02/07/98, Ministério da Saúde - Brasil.

- Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos. [Portaria nº 110 de 26 de Agosto de 1996](#), Ministério da Agricultura, Brasil.

- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

- RIISPOA - Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.

- Resolução 91/94- Mercosul, Portaria 74 de 25/05/95, Ministério da Ind., Com. e Turismo, Brasil.

- Resolução GMC 36/93- Mercosul, 1993.

- 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.

- Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

- Normas ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) - Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por atributos- 03.011- NBR 5426 - Jan/1985

- Portaria n ° 1004 de 11.12.98 - Regulamento Técnico Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximo de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos - Ministério da Saúde, Brasil

- Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 " Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA " Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies animais de açougue e sal.

Nota: Nas Mortadelas "Italiana" e "Bologna" o toucinho em cubos deverá ser aparente ao corte.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Água

Gordura animal e/ou vegetal

Proteína vegetal e/ou animal

Aditivos intencionais

Agentes de liga

Açúcares

Aromas, especiarias e condimentos.

Vegetais (amêndoas, pistache, frutas, azeitonas, etc.)

Queijos

Nota: Permite-se a adição de proteínas não cárnicas de 4,0% (máx), como proteína agregada. Não será permitida a adição de proteínas não cárnicas nas mortadelas Bologna e Italiana, exceto as proteínas lácteas.

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.) - 10%

Mortadelas Bologna e Italiana (máx.) 3%.

Amido (máx.) - 5,0%

Umidade (máx.) - 65%

Gordura (máx.) - 30% - Mortadelas Bologna e Italiana (máx.) 35%

Proteína (mín.) - 12%

PRODUTO	TEOR DE CÁLCIO EM BASE SECA
Mortadela	0,9 %
Mortadela de Ave	0,6 %
Mortadela Tipo Bologna	0,3 %
Mortadela Italiana	0,1 %
Mortadela Bologna	0,1 %

(1) A somatória dos açúcares totais (carboidratos totais incluindo os de origem do amido ou da fécula) não deverá ultrapassar o teor de 10% (dez por cento), sendo que o teor máximo de amido se limita a 5% (cinco por cento). *(Redação dada pela Instrução Normativa 36/2011/SDA/MAPA)*

Redações

Anteriores

4.2.3. Acondicionamento: A mortadela deverá ser embutida adequadamente para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação.

4.2.3.1 Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaceantes que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração De acordo com a legislação vigente.

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores ao limite estabelecido pelo Regulamento vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. Sugere-se que as práticas de higiene para a elaboração do produto, estejam 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) "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993).

"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 a carne usada para elaboração de Mortadela 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. As mortadelas deverão ser tratadas termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1. à 7.6.7. do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados".

7.2. Critérios Macroscópicos: Deverá atender a regulamentação específica.

7.3. Critérios Microscópicos: Deverá atender a regulamentação específica.

7.4. Critérios Microbiológicos: O produto deve obedecer a legislação específica em vigor.

8. Pesos e Medidas

Aplica-se o Regulamento vigente.

9. Rotulagem

9.1. Aplica-se o Regulamento vigente ([Portaria nº 371, de 04/09/97](#) &# 150; Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

9.2. Será designado de "Mortadela" seguido da expressão que lhe for atribuída de acordo com a matéria prima utilizada, processo tecnológico ou região de origem.

10. Métodos de Análises Físico-Químicos

- [Instrução Normativa nº. 20 de 21.07.99](#), publicada no DOU de 09.09.99 " Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA " Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem os procedimentos recomendados na Norma vigente.

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGÜIÇA

1. Alcance

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

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto Lingüiça, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

2.2. Classificação: Variável de acordo com a tecnologia de fabricação.

Trata-se de um:

produto fresco

produto seco, curado e/ou maturado

produto cozido

outros.

De acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação:

Lingüiça Calabresa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.

Lingüiça Portuguesa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína,] curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.

Nota: A forma de apresentação consagrada do produto é a de uma "ferradura", e com sabor acentuado de alho.

Lingüiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.

Paio: É o produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.

Nas lingüiças denominadas Tipo Calabresa, Tipo Portuguesa e Paio, que são submetidas ao processo de cozimento, será permitido a utilização de até 20% de CMS

- Carne Mecanicamente Separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão "carne mecanicamente separada de" (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém..." ou "com CMS (espécie animal)".

Nota: a CMS utilizada poderá ser substituída pôr carne de diferentes espécies de animais de açougue, até o limite máximo de 20 %.

2.3. Designação (Denominação de Venda): O produto será designado de Lingüiça, seguido de denominação ou expressões que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda, tais como:

Lingüiça de Carne Bovina

Lingüiça de Carne Suína

Lingüiça de Lombo Suíno

Lingüiça de Lombo e Pernil Suíno

Lingüiça de Carne Suína Defumada

Lingüiça Calabresa

Lingüiça Portuguesa

Lingüiça Toscana

Lingüiça de Carne de Peru

Lingüiça de Carne de Frango

Lingüiça Mista

Lingüiça Tipo Calabresa

Lingüiça Tipo Portuguesa

Lingüiça Cozida de ...

Paio

Outros

3. Referências

- Código de Defesa do Consumidor. [Lei nº 8.078 de 11 de Setembro de 1990](#), Brasil.

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

- Codex Alimentarius - Volume 10 - Programa conjunto FAO/ OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, Roma, 1994.

- ICMSF- Microorganismus in foods. 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto. Press, 1974.

- [Decreto nº 63.526 de 04 de Novembro de 1968](#), Ministério da Agricultura, Brasil.

- 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.

- [Portaria INMETRO nº 88 de 24 de Maio de 1996](#), Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Brasil.

- Padrões Microbiológicos. [Portaria nº 451 de 19/09/97](#) - Publicada no DOU de 02/07/98, Ministério da Saúde - Brasil.

- Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos. [Portaria nº 110 de 26 de Agosto de 1996](#), Ministério da Agricultura, Brasil.

- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA - [Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952](#).

- [Resolução 91/94](#)- Mercosul, [Portaria 74 de 25/05/95](#), Ministério da Ind., Com. e Turismo, Brasil.

- Resolução GMC 36/93- Mercosul, 1993.

- 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.

- Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

- Normas ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) - Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por atributos- 03.011- NBR 5426 - Jan/1985

- Portaria n ° 1004 de 11.12.98 - Regulamento Técnico Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximo de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos - Ministério da Saúde, Brasil

- Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 " Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA " Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Gordura

Água

Proteína vegetal e/ou animal

Açúcares

Plasma

Aditivos intencionais

Aromas, especiarias e condimentos.

Notas:(Redação dada pela Instrução Normativa 44/2011/SDA/MAPA)

Redações

Anteriores

1. A adição de proteínas animais e vegetais nas lingüiças, de forma isolada ou combinada, é limitada ao teor máximo de 2,5% (dois e meio por cento), como proteína agregada;(Acréscimo pela Instrução Normativa 44/2011/SDA/MAPA)

1.1. A utilização do colágeno em suas diferentes apresentações, como proteína animal agregada, fica limitada a 1,5% (um e meio por cento).(Acréscimo pela Instrução Normativa 44/2011/SDA/MAPA)

2. Na Lingüiça Toscana é proibido o uso de proteínas vegetais, sendo permitido o uso de colágeno como proteínas animal agregada até limite de 1,5% (um e meio por cento).(Acréscimo pela Instrução Normativa 44/2011/SDA/MAPA)

3. Nas Lingüiças Calabresa, Portuguesa, Blumenau e Colonial é proibido o uso de proteína agregada animal e vegetal. (Acréscitado pela *Instrução Normativa 44/2011/SDA/MAPA*)

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais: São definidas de acordo com o processo de obtenção.

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

	FRESCAIS	COZIDAS	DESSECADAS
Umidade (máx)	70%	60%	55%
Gordura (máx)	30%	35%	30%
Proteína (min)	12%	14%	15%
Cálcio (base seca) (máx)	0,1%	0,3%	0,1%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada) em Lingüiças Frescais (cruas e dessecadas).

4.2.3.2. O uso de CMS em Lingüiças Cozidas, fica limitado em 20%.

4.2.4. Acondicionamento Envoltórios naturais Envoltórios artificiais Embalagens plásticas ou similares Caixas

4.2.4.1 Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias gláceantes, que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente.

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 ao limites estabelecido pelo Regulamento Vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar 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).

"Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993).

"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 a carne usada na elaboração de Lingüiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - [Decreto nº 30691, de 29/03/1952](#).

7.1.3. As Lingüiças deverão ser tratadas termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1. à 7.6.7. do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados".

7.1.4. Após ter sido inspecionado a carne para Lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo

humano.

7.1.5. As carnes para produção de Lingüiças e as Lingüiças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que as Lingüiças estejam protegidas da contaminação e deteriorização.

7.1.6. As Lingüiças curadas e dessecadas, defumadas ou não, poderão apresentar em sua superfície externa "mofos", que deverão ser de gênero não nocivos a saúde humana.

7.2. Critérios Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos: O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

8. Pesos e Medidas Aplica-se o Regulamento vigente

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. Será designado de Lingüiça, seguida da expressão que lhe for atribuída, de acordo com a matéria-prima utilizada, processo tecnológico ou região de origem.

10. Métodos de Análises Físico-Químicos

- [Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99](#), publicada no DOU de 09.09.99 " Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA " Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente (ABNT).

ANEXO IV

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SALSICHA

1. Alcance

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo industrializado denominado Salsicha.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto Salsicha, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado.

Nota: As salsichas poderão ter como processo alternativo o tingimento, depelagem, defumação e a utilização de recheios e molhos.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto cozido.

De acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação: Salsicha - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras.

Salsicha Tipo Viena - Carnes bovina e/ ou suína e carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 40%, miúdos comestíveis de bovino e/ ou suíno (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras.

Salsicha Tipo Frankfurt - Carnes bovina e/ ou suína e carnes mecanicamente separadas até o limite de 40%, miúdos comestíveis de bovino e/ ou suíno (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado) tendões, pele e gorduras.

Salsicha Frankfurt - Porções musculares de carnes bovina e/ ou suína e gorduras.

Salsicha Viena -Porções musculares de carnes bovina e/ ou suína e gordura.

Salsicha de Carne de Ave - Carne de ave e carne mecanicamente separada de ave, no máximo de 40%, miúdos comestíveis de ave e gorduras.

2.3. Designação (Denominação de Venda): Será denominada de Salsicha, e opcionalmente poderá ter as seguintes denominações, isoladas ou combinadas de acordo com a sua apresentação para venda:

Salsicha

Salsicha Viena

Salsicha Frankfurt

Salsicha Tipo Viena

Salsicha Tipo Frankfurt

Salsicha de Carne de Ave

Salsicha de Peru

Outras

3. Referências

- Código de Defesa do Consumidor. [Lei nº 8.078 de 11 de Setembro de 1990](#), Brasil.
- Code of Federal Regulations, Animal and Animal Products, USA, 1982.
- Codex Alimentarius - Volume 10 - Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, Roma, 1994.
- ICMSF- Microorganisms in foods. 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto. Press, 1974.
- [Decreto nº 63.526 de 04 de Novembro de 1968](#), Ministério da Agricultura, Brasil.
- 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.
- [Portaria INMETRO nº 88 de 24 de Maio de 1996](#), Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Brasil.
- Padrões Microbiológicos. [Portaria nº 451 de 19/09/97](#) - Publicada no DOU de 02/07/98, Ministério da Saúde - Brasil.
- Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos. [Portaria nº 110 de 26 de Agosto de 1996](#), Ministério da Agricultura, Brasil.
- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA
[Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.](#)
- [Resolução 91/94- Mercosul, Portaria 74 de 25/05/95](#), Ministério da Ind., Com. e Turismo, Brasil.
- [Resolução GMC 36/93- Mercosul, 1993.](#)
- [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.
- [Portaria nº 371, de 04/09/97](#) - Regulamento técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.
- Normas ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) - Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por atributos- 03.011- NBR 5426 - Jan/1985 Portaria nº 1004 de 11.12.98 - Regulamento Técnico Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximo de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos - Ministério da Saúde, Brasil
- [Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99](#), publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes

- Sal e Salmoura - SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

4.1.2.1 - O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada, exceto nas Salsichas Viena e Frankfurt.

4.1.2.2. - Outros Ingredientes Opcionais

Gordura animal ou vegetal

Água

Proteína vegetal e/ ou animal

Agentes de liga

Aditivos intencionais

Açúcares

Aromas, especiarias e condimentos

Nota: Permite-se a adição de proteínas não cárnicas de 4,0% (max.), como proteína agregada. Não será permitida a adição de proteínas não cárnicas nas salsichas Viena e Frankfurt, exceto as proteínas lácteas.

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

Amido (máx.)¹ - 2,0%

Carboidratos Totais (máx.)¹ - 7,0%

Umidade (máx.) - 65%

Gordura (máx.) - 30%

Proteína (mín.) - 12%

PRODUTO	TEOR DE CÁLCIO EM BASE SECA
Salsicha	0,9 %
Salsicha Viena	0,1 %
Salsicha Frankfurt	0,1 %
Salsicha Tipo Viena	0,6 %
Salsicha Tipo Frankfurt	0,6 %
Salsicha de Ave	0,6 %

(1)A somatória dos açúcares totais (carboidratos totais incluindo os de origem do amido ou da fécula) não deverá ultrapassar o teor de 7% (sete por cento), sendo que o teor máximo de amido se limita a 2% (dois por cento).(Redação dada pela [Instrução Normativa 36/2011/SDA/MAPA](#))

Redações

Anteriores

4.2.3. Acondicionamento: As salsichas deverão ser embaladas com materiais adequados para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração Deverá obedecer a legislação vigente.

6. Contaminantes: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores ao limite estabelecido pelo regulamento vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. Sugere-se que as práticas de higiene para a elaboração do produto, estejam 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))

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993))

- "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 a carne usada para elaboração de Salsichas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - [Decreto nº 30691, de 29/03/1952](#) .

7.1.3. As carnes cruas, miúdos e gorduras e as Salsichas já elaborados, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que as carnes, gorduras e miúdos e as Salsichas não deverão ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.1.4. As Salsichas deverão ser tratadas termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 à 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: Deverá atender a regulamentação específica.

7.3. Critérios Microscópicos: Deverá atender a regulamentação específica

7.4. Critérios Microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

8. Pesos e Medidas

Aplica-se o Regulamento vigente.

9. Rotulagem

9.1. Aplica-se o Regulamento vigente ([Portaria n° 371, de 04/09/97](#)) Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

10. Métodos de Análises Físico-Químicos [Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99](#) , publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura -SDA -Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem os procedimentos recomendados na Norma vigente.

D.O.U., 05/04/2000