

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 18/04/2023 | Edição: 74 | Seção: 1 | Página: 15

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

PORTARIA SDA Nº 765, DE 6 DE ABRIL DE 2023

Aprova os Requisitos Técnicos de Identidade e Qualidade do presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cozido tenro e do presunto cozido de aves.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, 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 21000.076344/2021-01, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cozido tenro e do presunto cozido de aves, na forma desta Portaria.

CAPÍTULO I

DO PRESUNTO COZIDO, PRESUNTO COZIDO SUPERIOR E PRESUNTO COZIDO TENRO

Art. 2º O presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cozido tenro são produtos cárneos, obtidos de cortes íntegros de pernil suíno, curado, cozido, defumado ou não, desossado ou não, com adição de ingredientes.

§ 1º Na fabricação do presunto cozido, presunto cozido superior e presunto cozido tenro é permitida a tenderização dos cortes íntegros.

§ 2º O presunto cozido tenro é obrigatoriamente defumado.

§ 3º No caso de produto defumado, a informação poderá constar na denominação de venda do produto.

§ 4º A presença da capa de gordura ou do osso deverá fazer parte da denominação de venda do produto.

§ 5º No caso de presunto superior, elaborado com pernil íntegro, a presença de pele deverá ser informada na denominação.

§ 6º A forma de apresentação do produto deve ser informada na rotulagem.

Art. 3º Para efeitos dessa Portaria, prevê-se os seguintes tipos de produto, com as respectivas denominações de venda:

- I - presunto cozido;
- II - presunto cozido superior; e
- III - presunto cozido tenro.

Art. 4º São ingredientes obrigatórios na elaboração do presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cozido tenro:

- I - cortes íntegros de pernil de suíno sem pele;
- II - nitritos e nitratos e suas variações, isolados ou combinados; e
- III - sal (cloreto de sódio).

§ 1º No caso do presunto cozido superior pode ser utilizado o pernil suíno com pele.

§ 2º Na fabricação do presunto cozido é permitida a adição de no máximo 10% da matéria-prima cárnea na forma moída.



§ 3º Na fabricação do presunto cozido tenro é permitida a adição de no máximo 5% de matéria-prima cárnea na forma moída.

§ 4º Na fabricação do presunto cozido superior não é permitida a moagem da matéria-prima.

§ 5º A moagem dos cortes íntegros do pernil deverá ser realizada na própria fábrica, sendo proibida a aquisição da matéria-prima já moída.

Art. 5º São ingredientes opcionais na elaboração do presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cozido tenro:

I - aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, previstos em legislação específica do órgão regulador da saúde e autorizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária;

II - água;

III - condimentos e especiarias;

IV - maltodextrina;

V - mono e dissacarídeos;

VI - proteínas de origem animal;

VII - proteínas de origem vegetal; e

VIII - sais hipossódicos.

§ 1º Permite-se a adição de proteínas não cárneas, na forma agregada máxima de 1% (um por cento), em presunto cozido tenro e máxima de 2% (dois por cento), para o presunto cozido;

§ 2º Quando se tratar do presunto cozido superior, não é permitida a utilização de qualquer proteína, que não tenha origem na massa muscular do pernil suíno, com exceção ao caseinato de sódio, no limite máximo de 1% (um por cento).

§ 3º É permitido o uso de transglutaminase, como coadjuvante de tecnologia, na fabricação do presunto cozido, presunto cozido superior e presunto cozido tenro.

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

Art. 7º Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos para o presunto cozido:

I - proteína mínima 16% (dezesesseis por cento);

II - carboidratos máximo 2% (dois por cento); e

III - relação umidade/proteína máximo 4,8 (quatro e oito décimos).

Art. 8º Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos para o presunto cozido superior:

I - proteína mínima 16,5% (dezesesseis e cinco décimos por cento);

II - carboidratos máximo 1% (um por cento); e

III - relação umidade/proteína máximo 4,5 (quatro e cinco décimos).

Art. 9º Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos para o presunto cozido tenro:

I - proteína mínima 18% (dezoito por cento);

II - carboidratos máximo 1% (um por cento); e

III - relação umidade/proteína máximo 4,2 (quatro e dois décimos).

Art. 10. A quantidade de colágeno em relação à proteína total, presente no presunto cozido, presunto cozido superior e presunto tenro, deverá ser de no máximo 25% (vinte e cinco por cento).

Parágrafo único. A porcentagem de colágeno, presente no presunto cozido, presunto cozido superior e presunto tenro, deverá ser obtida multiplicando-se por 8 (oito) vezes, o valor da hidroxiprolina identificada no produto, conforme laudos laboratoriais.

Art. 11. O presunto cozido, presunto cozido superior e presunto tenro devem atender as seguintes características sensoriais:



- I - aroma característico;
- II - textura característica;
- III - cor característica; e
- IV - sabor característico.

Art. 12. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.

Art. 13. O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

CAPÍTULO II

DO PRESUNTO COZIDO DE AVES

Art. 14. Presunto cozido de aves é o produto cárneo, obtido exclusivamente de carnes do membro posterior de aves desossadas, moídas ou não, curado, cozido, defumado ou não, com adição de ingredientes.

Art. 15. A denominação de venda do produto será presunto cozido, seguido da denominação da espécie de origem da matéria-prima.

§ 1º No caso de produto defumado, a informação poderá constar na denominação de venda do produto.

§ 2º A forma de apresentação do produto deverá ser informada na rotulagem.

Art. 16. São ingredientes obrigatórios na elaboração do presunto cozido de aves:

- I - carnes do membro posterior de aves sem pele;
- II - nitritos e nitratos e suas variações, isolados ou combinados; e
- III - sal (cloreto de sódio);

Art. 17. São ingredientes opcionais na elaboração do presunto cozido de aves:

I - aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, previstos em legislação específica do órgão regulador da saúde e autorizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária;

- II - água;
- III - condimentos e especiarias;
- IV - maltodextrina;
- V - mono e dissacarídeos;
- VI - proteínas de origem animal;
- VII - proteínas de origem vegetal; e
- VIII - sais hipossódicos.

§ 1º Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada máxima de 2% (dois por cento), na fabricação do presunto cozido de aves.

§ 2º É permitido o uso de transglutaminase como coadjuvante de tecnologia, na fabricação do presunto cozido de aves.

Art. 18. Devem ser observados os critérios microbiológicos para o presunto cozido de aves, estabelecidos em legislação vigente específica.

Art. 19. Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos para o presunto cozido de aves:

- I - proteína mínima 14% (quatorze por cento);
- II - carboidratos máximo 2% (dois por cento); e
- III - relação umidade/proteína máximo 5,2 (cinco e dois décimos).

Art. 20. A quantidade de colágeno em relação à proteína total, presente no presunto cozido de aves, deverá ser de no máximo 10% (dez por cento).



Parágrafo único. A porcentagem de colágeno no presunto cozido de aves, deverá ser obtida multiplicando-se por 8 (oito) vezes, o valor da hidroxiprolina identificada no produto, conforme laudos laboratoriais.

Art. 21. O presunto cozido de aves deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma característico;

II - textura característica;

III - cor característica; e

IV - sabor característico.

Art. 22. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.

Art. 23. O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para se adequarem às condições nela previstas.

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

Art. 25. Esta Portaria revoga os anexos VI e VII, da Instrução Normativa SDA nº 20 de 31 de julho de 2000, publicada em 3 de agosto de 2000, na Seção I, páginas 12, do Diário Oficial da União.

Art. 26. Esta Portaria entra em vigor em 2 de maio de 2023.

CARLOS GOULART



Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.