

Novo regulamento técnico de identidade e qualidade de carne moída é aprovado.

A norma entra em vigor em novembro de 2022 para empresas e indústrias do setor.



Foi publicada nesta segunda-feira (03), a [Portaria nº 664](#) que aprova o regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de carne moída. A norma entra em vigor a partir de 1º de novembro para estabelecimentos e indústrias produtores de carne moída que sejam registrados junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA).

O novo regulamento, que atualiza a [Instrução Normativa nº 83/2003](#), visa assegurar a inocuidade e segurança dos produtos, bem como transparência aos consumidores. “Trata-se de atualizações e melhorias diante da modernização dos processos produtivos e dos procedimentos industriais”, explica a diretora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Ana Lúcia Viana.

Entre as regras atualizadas, a carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter peso máximo de 1 quilo. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos.

É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas. Já a porcentagem máxima de gordura do produto deverá ser informada no painel principal, próximo à denominação de venda.

Outra regra atualizada é que a matéria-prima para fabricação do produto deve ser exclusivamente carne, submetida a processamento prévio de resfriamento ou congelamento. É proibida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída e a obtenção de carne moída a partir de moagem de miúdos.

A carne moída resfriada deverá ser mantida entre 0°C e 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -12°C. O produto não poderá sair do equipamento de moagem com temperatura superior a 7°C e deve ser submetido imediatamente ao resfriamento ou ao congelamento rápido.

O regulamento da carne moída foi elaborado em conjunto com as associações do setor produtivo. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão prazo de um ano para adequarem-se às condições previstas na Portaria.

Informações à Imprensa
Patrícia Távora
imprensa@agro.gov.br
Fonte: MAPA