

ANEXO  
REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE AVES TEMPERADAS

I. Alcance

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

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

2. Descrição

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

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

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

Exemplos:

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

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos - 03.011, NBR 5426, jan/1985.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international., 42.1.03, 1995.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da

Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 88, de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Carnéos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. *Official Journal of the European Communities*. Nº L61/1, 18/03/95.

- FAO/OMS. 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.

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

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 21/02. Mercosul, 2002.

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

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

#### 4. Composição e Requisitos

##### 4.1. Composição

##### 4.1.1. Ingredientes obrigatórios

Carcaça de Ave (Espécie Animal);

Sal - mínimo de 1%;

Temperos - 0,5 %.

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

##### 4.1.2. Ingredientes Opcionais

Água - (máximo de 20%);  
Proteínas de Origem Animal e Vegetal;  
Açúcares;  
Malto Dextrinas;  
Aditivos intencionais.

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

Nota 2: Constar abaixo do nome oficial do produto a frase "com máximo de 20% de salmoura temperada". Estas letras deverão ter tamanho mínimo de 0,5cm.  
Exemplo: Frango Temperado Congelado com máximo de 20% de Salmoura Temperada, Fígado Moela e Pescoço.

#### 4.2. Requisitos

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

4.2.2. Característica físico-química

4.2.2.1. Umidade: 78% (máximo);

4.2.2.2. Proteína: 15% (mínimo);

4.2.2.3. Sal: 1% (mínimo);

4.2.2.4. Condimentos - 0.5% (mínimo).

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

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

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

#### 5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com o Regulamento específico vigente.

#### 6. Contaminantes

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

#### 7. Higiene

##### 7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" {(Ref. CAC/RCP 13 -1976 (rev. 1, 1985))}, no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" {(CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993))} e no "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985))} - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

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

7.1.2. Toda carcaça de ave usada para elaboração do produto Aves Temperadas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA -

"Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos

O produto não deverá conter substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos

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

8. Pesos e Medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

9. Rotulagem

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

10. Métodos de Análises

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

- AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03 ,1995.

11. Amostragem

Segue-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

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