

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 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: 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.)¹ - 10%

Mortadelas Bologna e Italiana (máx.) 3%.
Amido (máx.)¹ - 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 de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 10%.

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 – 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.