

COMUNICADO

TÉCNICO SOBRE A CARNE MOÍDA SUÍNA

Prezados produtores, entidades afiliadas e, especialmente, frigoríficos parceiros do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura – FNDS, este comunicado pretende esclarecer as especificações técnicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA para a comercialização de carne moída suína.

Com esses direcionamentos, pretendemos orientar todos os elos da cadeia sobre como atuarem localmente em seus municípios e estados para alavancarem a venda de carne moída suína, demanda que chegou à ABCS pelo Sistema, por meio de nossas afiliadas.

No dia 03 de outubro de 2022, foi publicado a Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022, pelo MAPA, que estabelece o novo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de carne moída, envolvendo todas as espécies para fins de abate, tais como bovídeos, suídeos, aves e outros.

LINK DA PORTARIA:

abcsagro.link/portariaSDA

A Portaria entra em vigor a partir de 1º de novembro de 2022, e dá o prazo de 365 dias para os estabelecimentos e indústrias produtores de carne moída, que sejam registrados junto aos órgãos de inspeção de produtos de origem animal, se adequarem às condições previstas.

O novo RTIQ da carne moída, traz os seguintes pontos de destaque:

- 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;
- A carne obtida das massas musculares esqueléticas é ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída;
- A porcentagem máxima de gordura do produto deverá ser informada no painel principal, próximo à denominação de venda;
- 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;
- Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm, sendo vedada a sua venda a varejo;
- É proibido o fracionamento de carne moída no mercado varejista.



COMUNICADO

TÉCNICO SOBRE A CARNE MOÍDA SUÍNA

A quem se aplica?

O novo regulamento se aplica às empresas registradas junto ao MAPA (SIF - Serviço de Inspeção Federal; SISBI/POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). **As novas regras não se aplicam para a carne moída dentro dos açougues e supermercados.**

Em se tratando de varejo (casa de carnes, açougues, supermercados) para produzir carne moída, as normas disponíveis são regulamentadas pelo Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da Vigilância Sanitária de cada estado e município, que regulamentam, verificam e fiscalizam os alimentos de origem animal nas etapas de comercialização, distribuição e consumo.

Assim, havendo a necessidade das redes de varejo produzir carne moída em seus estabelecimentos, é premissa fundamental estarem em harmonia junto às normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária de cada região.

A ABCS, ao longo deste ano de 2022, realizou reuniões, tanto com o MAPA quanto com a ANVISA para falar da importância de se promover a carne moída suína como uma opção aos consumidores.

Recebemos o apoio de ambos. O MAPA finalizou sua revisão da Portaria SDA nº 664 e cumpriu seu prazo de rever as regras ainda este ano. Já a ANVISA disse não ter nenhuma objeção à venda de carne moída suína, mas alertou sobre a necessidade de se conversar com as autoridades de vigilância locais, em cada estado, uma vez que elas fiscalizam as moagens realizadas em açougues e supermercados e estabelecem, em alguns casos, regras que dificultam essa venda.

Por fim, a ABCS se coloca à disposição para orientar suas afiliadas nas conversas com esses órgãos e estabelecimentos locais para que consiga sanar as possíveis dúvidas dos fiscais e agentes de Vigilância Sanitária e para que, aos poucos, consigamos aumentar a oferta de mais opção de carne suína ao consumidor.



| www.abcs.org.br