

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 26/12/2022 | Edição: 242 | Seção: 1 | Página: 9

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

PORTARIA SDA Nº 723, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2022

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para carne maturada de bovino.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 25 e 71 do Anexo I do Decreto nº 11.231, de 10 de outubro de 2022, 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 21000.079591/2020-70, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para carne maturada de bovino, na forma desta Portaria.

Art. 2º Entende-se por carne maturada de bovino, a carne submetida ao processo de maturação úmida, a vácuo, conforme diretrizes estabelecidas nesta Portaria.

Parágrafo único. A carne maturada de bovino é um produto resfriado ou congelado, com ou sem osso.

Art. 3º A denominação de venda do produto deve indicar o nome do corte da carne bovina, conforme nomenclatura oficial, conforme segue:

I - carne resfriada de bovino sem osso - "denominação oficial do corte, acrescido da palavra maturada(o);

II - carne congelada de bovino sem osso - "denominação oficial do corte, acrescido da palavra maturada(o);

III - carne resfriada de bovino com osso - "denominação oficial do corte, acrescido da palavra maturada(o); ou

IV - carne congelada de bovino com osso - "denominação oficial do corte, acrescido da palavra maturada(o)".

Art. 4º Para elaboração da carne maturada de bovino, na preparação dos cortes, a divisão e a subsequente desossa das meia-carcaças somente poderão ser efetuadas após a resolução do rigor mortis.

Art. 5º Os cortes obtidos para a fabricação da carne maturada de bovino deverão ser obrigatoriamente embalados a vácuo.

Art. 6º A maturação inicia-se após os cortes embalados atingirem a temperatura máxima de 0 ° C (zero grau Célsius), devendo ser mantidos dentro do intervalo de -1° C (um grau Célsius negativo) a 4° C (quatro graus Célsius), pelo tempo mínimo de 12 (doze) dias.

Art. 7º No rótulo do produto deverá ser informada a data de início da maturação.

Parágrafo único. O produto elaborado somente será expedido após a conclusão do processo de maturação.

Art. 8º O prazo de validade deverá ser considerado a partir do final do processo de maturação.

Art. 9º O tempo de maturação da carne maturada de bovino poderá constar na rotulagem.

Art. 10. Devem ser observados os critérios microbiológicos para a carne maturada de bovino, estabelecidos em legislação vigente específica.

Art. 11. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superiores aos limites estabelecidos em legislação vigente específica.

Art. 12. A carne maturada de bovino deve ser embalada com materiais e condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

3'   

Art. 13. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão o prazo 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, a contar da data de 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. 14. Esta Portaria entra em vigor em 2º de janeiro de 2023.

MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.