

# *COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL*



<https://br.freepik.com>

[CEDIR]



# *Elaborado por:*

- ❖ Flávia Regina da Silva Campos  
Graduanda em Nutrição (UNIRIO)
- ❖ M.Sc. Thais de Oliveira Alves  
Doutoranda em Alimentos  
e Nutrição (PPGAN-UNIRIO)
- ❖ Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Luzia Alice Ferreira de Moraes  
❖ (UNIRIO-IBIO-DCA)

# Apresentação

Prezado leitor,

Esta cartilha foi idealizada com o objetivo de propiciar informações pertinentes sobre os aspectos legais dos produtos minimamente processados, tais como polpas (de verduras e legumes congelados), conservas, geléias, pastas (doces e salgadas), panificáveis (bolos e pães) e ovos, disponibilizados pelo pequeno produtor para a sua comercialização.

Boa leitura!



# Antes de tudo, um convite

O convidamos para conhecer a cartilha “Legalizar para Comercializar”, que apresenta os elementos básicos para formalização do seu negócio, itens importantes como CNPJ, MEI, DAP, entre outros.

Para acessar a cartilha, clique na figura abaixo.



# INICIANDO UM NOVO COMÉRCIO



Fonte: Cartilha “Legalizar para comercializar” (2019)

# ***NICHOS DE MERCADO***

- Venda direta para o consumidor final (Feira livre);
- Venda para pessoa jurídica que não é consumidor final (restaurantes, mercados, distribuidoras);
- Venda para o governo em forma de licitações (PNAE, PAA);
- Venda para indústrias de transformação;
- Exportação.



Figura 1. Açougue

(Fonte: <https://negociosparamontar.com.br/como-montar-um-acougue-pequeno/>)

# REGISTRO

- O **SIF** (Serviço de Inspeção Federal) é o órgão responsável por assegurar a qualidade dos produtos de origem animal.

É supervisionado pelo **DIPOA** (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

O selo **SIF-DIPOA** é obrigatório para a comercialização de produtos de origem animal produzidos de forma LEGAL no Brasil.

(Fonte: MAPA)

## Estabelecimentos sujeitos a registro no DIPOA

- Abatedouro-frigorífico;
- Unidade de beneficiamento;
- Barco-fábrica;
- Granja-avícola;
- Casa atacadista.

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/Memorando42.pdf>

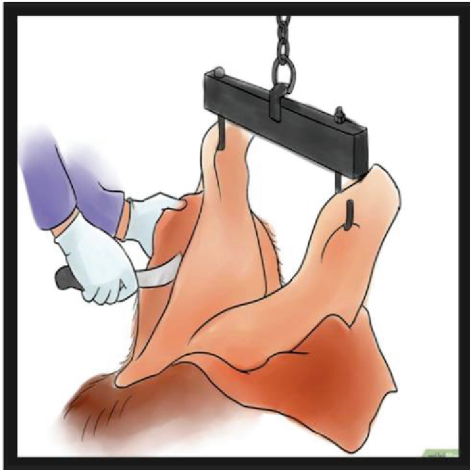


- Para verificar se o seu estabelecimento de produção ou comercialização está sujeito ao registro no DIPOA, ir ao **NDA** (Núcleo de Defesa Agropecuária) da sua região e procurar um Técnico do Serviço de Inspeção (Federal, Estadual ou Municipal) mais adequado ao seu estabelecimento.

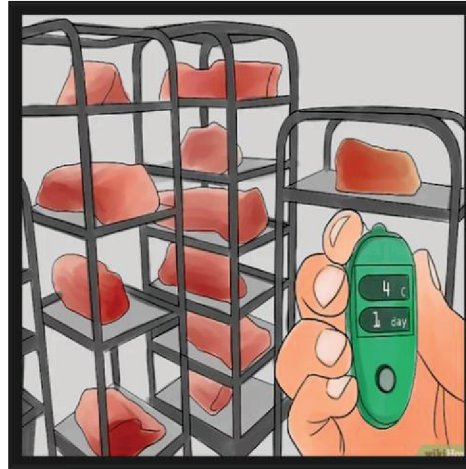
<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario>

(Fonte: MAPA)

# ETAPAS PARA COMERCIALIZAÇÃO



**Abate**<sub>1</sub>



**Acondicionamento**<sub>1</sub>



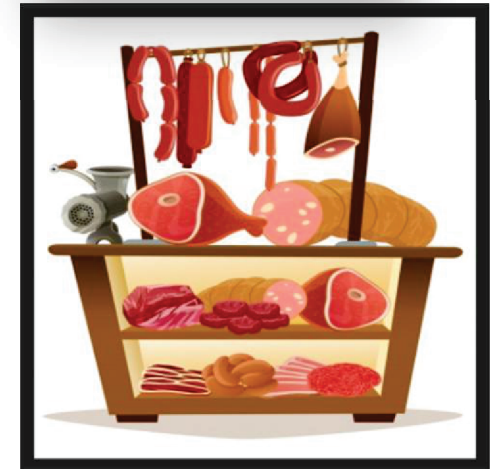
**Rotulagem**<sub>2</sub>



**Distribuição**<sub>3</sub>



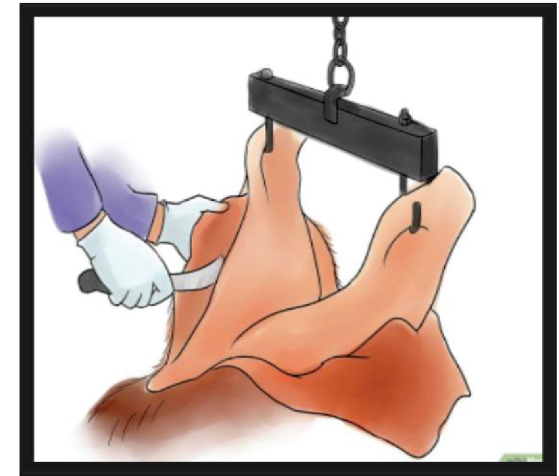
**Armazenamento**<sub>4</sub>



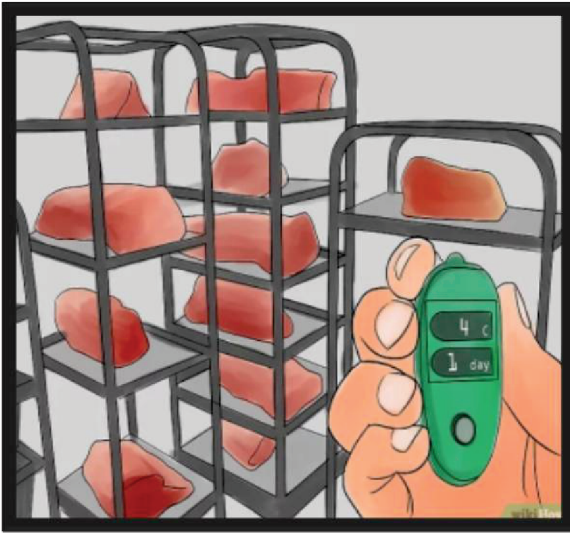
**Exposição e  
comercialização**<sub>5</sub>



# *ABATE*



- ➔ Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIF;
- ➔ Os animais precisam estar descansados, em jejum e hidratados antes do abate;
- ➔ Deverão passar por banho de aspersão para limpeza e remoção de sujidades;
- ➔ Só é permitido o abate feito de forma humanitária com insensibilização;
- ➔ A sangria deverá ser a mais completa possível.  
(Demais instruções vide Portaria nº 62, de 10 de maio de 2018)




# *ACONDICIONAMENTO*

- As carcaças, depois de abatidas, devem ser obrigatoriamente mantidas em câmara frigorífica em temperatura de 2 °C.
- As carnes podem sair do frigorífico in natura (sem processamento) refrigeradas ou congeladas.

# ROTULAGEM



 Os rótulos de todos os produtos de origem animal devem ser feitos de materiais inertes, antibactericidas e antifúngicos, constituídos de polietileno e sem adesivos.

 Informações **OBRIGATÓRIAS** que devem constar em rótulo de produtos de origem animal (segundo a RDC nº 259/2002):

- ➔ Instruções de conservação (refrigeração ou congelamento), inclusive com a faixa de temperatura pertinente;
- ➔ Carimbo oficial de Registro e Inspeção Federal do Ministério da Agricultura: “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº \_\_\_/\_\_\_”;
- ➔ Lista de ingredientes, mesmo quando o produto for de ingrediente único, e composição do produto, ou seja, identificação do corte ou da peça;
- ➔ Conteúdo líquido, ou a expressão “Deve ser pesado à vista do consumidor”;
- ➔ Identificação de origem (Indústria Brasileira), além do nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- ➔ Identificação do lote para rastreamento do produto;
- ➔ Identificação da data de fabricação e prazo de validade.

# ***ROTULAGEM ESPECÍFICA***

**Aves e miúdos (crus, resfriados ou congelados):**



Segundo o Ministério da Saúde e ANVISA (RDC nº13) deve-se constar no rótulo:

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde.

**Para sua segurança:**

- ➔ Mantenha refrigerado ou congelado; descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas;
- ➔ Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;
- ➔ Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru;
- ➔ Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

# *DISTRIBUIÇÃO*



Deve ser feita em meio de transporte apropriado!

Para garantir a integridade e permitir a conservação do alimento.

- Os veículos, contentores ou compartimentos devem:
- Ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte;
- Dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio;
- Dispor de instrumento de controle de temperatura.

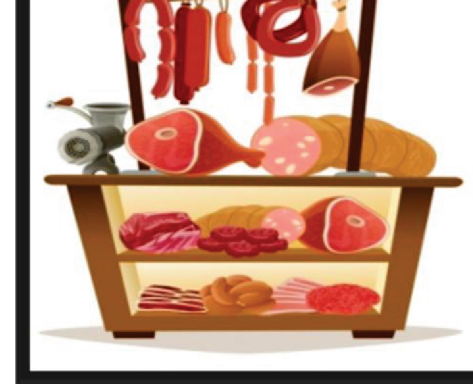
Cortes congelados devem ser transportados entre  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  e  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ .  
Cortes refrigerados devem ser transportados entre  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  e  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ .



# *ARMAZENAMENTO*

- O setor deve possuir termômetro e registros de temperaturas que devem ser vistoriados diariamente;
- É indispensável que o local de armazenagem seja seco, limpo, ventilado e devidamente protegido contra insetos e ratos.
- Deve ser realizada em câmaras próprias com temperatura inferior a **-18 °C**.
- Carnes e aves refrigeradas devem ser armazenadas em temperaturas entre **0 °C e 4 °C**.

# EXPOSIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO



 Para produtos frescos, os expositores devem ser isolados de contato com o consumidor, apenas permitindo a visualização do produto.

- Balcões abertos devem estar entre 0°C a 2°C e balcões fechados de 2°C a 4°C;
- A quantidade de carne exposta deve ser proporcional à venda prevista para 2 horas;
- Enfeites com folhas de vegetais não são permitidos;
- Qualquer tipo de carne bovina que não esteja em embalagem deverá obrigatoriamente ser embrulhada em envoltório plástico ou papel que não contenha corante, tinta, de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

# *Aves processadas*

- Mecanicamente separada
- Embutidos - linguiça, salsicha, peito de peru, peito de frango, *blanquet* (Fig. 7)
- Empanados - *nuggets*, *steak* (Fig. 8)
- Hamburguer ou almôndega (Fig. 9)
- Pasta ou patê
- Caldo de frango



Figura 7. Linguiça de frango  
(Fonte: [http://www.deckeralimentos.com.br/galerias/0,217\\_produtos](http://www.deckeralimentos.com.br/galerias/0,217_produtos))



Figura 8. Nuggets  
(Fonte: <https://www.vix.com/pt/bdm/receita/2626/como-fazer-nuggets-de-frango-crocante>)



Figura 9. Hamburguer de frango  
(Fonte: <https://www.natue.com.br/natuelife/receita-de-hamburguer-de-frango.html>)



# *Carnes processadas*

- Mecanicamente separada
- Embutidos - linguiça, mortadela, salsicha, presunto, pepperoni, salame, fiambre, lombo canadense (Fig. 10)
- Defumado - bacon, *tender*, copa (Fig. 11)
- Hamburguer ou almôndega
- Pasta ou patê
- Caldo de carne
- Salgada, curada, dessecada (*jerked beef*) - carne seca, carne de sol (Fig. 12)
- Gelatina
- Banha



Figura 10. Embutidos

(Fonte: <https://midianewscampogrande.com.br/2018/03/27/>)



Figura 11. Copa (carne suína defumada)

(Fonte: <https://www.emporiosaborecia.com.br/frios/>)



Figura 12. Jerked beef

(Fonte: <https://www.publicdrive.com.br/products/jerked-beef-coxao-duro-kg>)

# ***BOAS VENDAS!***



Fonte: <https://pt.vecteezy.com/arte-vetorial/293164-barraca-de-carne-fresca-isolada>

# Referências

- ANVISA, Resolução da Diretoria Colegiada-RDC. no 259, de 20 de setembro de 2002. **Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados**. Diário Oficial da União, 2002. Disponível em <[https://lcqa.farmacia.ufg.br/up/912/o/resoluo\\_rdc\\_n\\_259\\_2002\\_-\\_rotulagem\\_em\\_geral.pdf](https://lcqa.farmacia.ufg.br/up/912/o/resoluo_rdc_n_259_2002_-_rotulagem_em_geral.pdf)>. Acesso em 26 jun 2019.
- ANVISA, Resolução da Diretoria Colegiada-RDC. no 13, de 02 de janeiro de 2001. **REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS**. Diário Oficial da União, 2002. Disponível em <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_13\\_2001\\_COMP.pdf/667b8eff-373d-4361-a718-bado3e0a9b2a](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_13_2001_COMP.pdf/667b8eff-373d-4361-a718-bado3e0a9b2a)>. Acesso em 26 jun 2019.
- BRASIL. **Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Regulamenta a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial União. 30 mar 2017. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2017/decreto/D9013.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/D9013.htm)>. Acesso em 26 junho 2019.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998, aprova o regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves**. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, 1998. Disponível em <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/Portaria2101998.pdf/view>>. Acesso em 26 junho 2019.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Instrução Normativa nº 29, de 23 de setembro de 2015**. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, 2015. Disponível em <[http://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/KujrwoTzC2Mb/content/id/30172948/do1-2015-09-24-instrucao-normativa-n-29-de-23-de-setembro-de-2015-30172942](http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/KujrwoTzC2Mb/content/id/30172948/do1-2015-09-24-instrucao-normativa-n-29-de-23-de-setembro-de-2015-30172942)>. Acesso em 26 junho 2019.
- FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Sobre o PNAE**. Ministério da Educação, [201-]. Disponível em <<https://www.fnede.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-sobre-o-pnae>>. Acesso em 27 maio 2019.
- SECRETARIA ESPECIAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL. **Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)**. Ministério da Cidadania, [201-]. Disponível em <<http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa>>. Acesso em 27 maio 2019.
- UNIRIO. **Cartilha “Legalizar para comercializar”**. Parceria com CEDIR. Junho de 2019. <https://saudeinspecaoanimal.comunidades.net/temperatura-e-qualidade-da-carne>. Acesso em 26 julho 2019.
- <https://www.jusbrasil.com.br/diarios/1188373/pg-81-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-13-09-1990>. Acesso em 26 julho 2019.