

COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS

Para o agricultor familiar



ELABORADO POR:

★ Amanda Lo Bianco Borges Canongia
(Nutricionista)

★ Lucas de Giácomo Rodrigues

★ Ms. Maria Eugênia Araújo Silva
Oliveira

★ Millena Cristina Barros Santos
(Bióloga)

★ Prof^a Dra. Édira Castello Branco de
Andrade Gonçalves
(UNIRIO/PPGAN)

Apresentação

Prezado leitor,

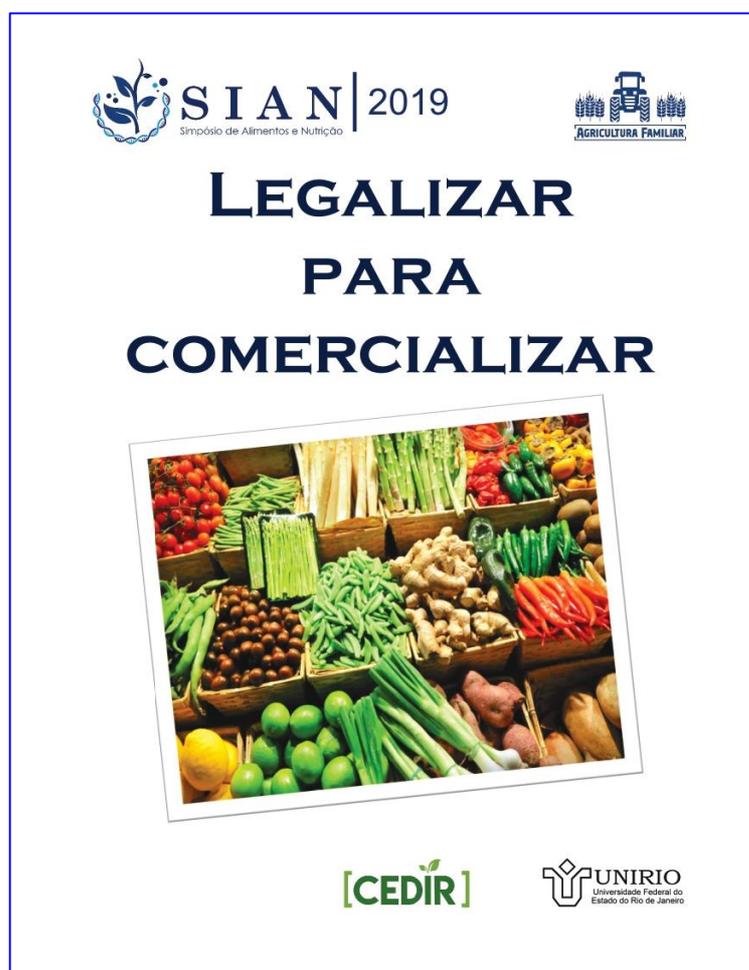
Esta cartilha foi idealizada com o objetivo de propiciar informações pertinentes sobre os aspectos legais dos produtos minimamente processados, tais como polpas (de verduras e legumes congelados), conservas, geléias, pastas (doces e salgadas), panificáveis (bolos e pães) e ovos, disponibilizados pelo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



Tem interesse em comercializar produtos cárneos?

O objetivo dessa cartilha é indicar o que você deve fazer para comercializar seus produtos cárneos.

Para isso, é necessário que você se legalize!

Veja na cartilha “Legalizar para Comercializar” os passos iniciais no link:

XXX.



Há alguma possibilidade de comércio informal de produtos de origem animal?

Não há uma legislação específica para comercialização de produtos de origem animal in natura ou industrializados em **feiras livres** e ou outras **formas informais** de comercialização.

Segundo a Portaria nº. 304 de 22 de Abril de
1996

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1278>)

o comércio de carne embalada que determina os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7º C.

Legalize-se para estar dentro da legislação vigente!



Fiscalização de produtos alimentícios no Brasil

A responsabilidade é compartilhada entre órgãos e entidades da administração pública:

- **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA):** Fiscaliza todos os alimentos de origem animal, vegetais in natura e bebidas.



MAPA
Ministério
da Agricultura
e do Abastecimento

<http://www.agricultura.gov.br/>

- **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA):** responsável pela fiscalização de alimentos processados e de outros produtos e serviços que envolvem riscos a saúde.



ANVISA
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

<http://portal.anvisa.gov.br/>

Sou agricultor familiar, como legalizar a comercialização dos meus produtos cárneos?

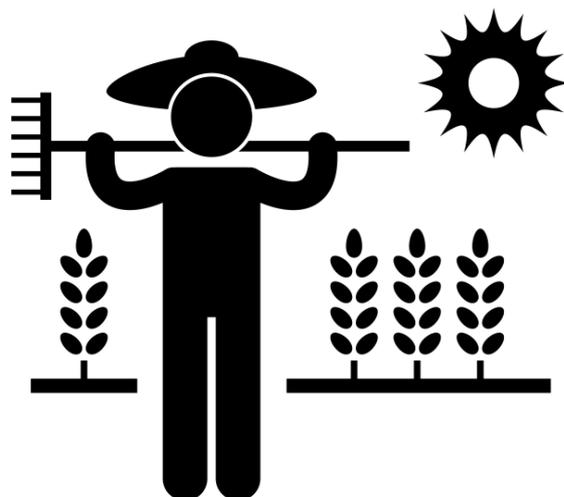
Legislação específica para agricultores familiares e agroindústrias de pequeno porte (até 250 m² de área construída)

Instrução Normativa N° 16, de 23/06/2015.

[file:///C:/Users/USER/Downloads/Instru%C3%A7%C3%A3o%20Normativa 16 2015.pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/Instru%C3%A7%C3%A3o%20Normativa%2016%202015.pdf)

f

Visa simplificar exigências estruturais e burocráticas para o registro sanitário das pequenas agroindústrias no âmbito do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.



1º PASSO: DEFINA A CLASSIFICAÇÃO DE SEU PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Artesanal

Matérias-primas de origem animal de produção própria

Procedimentos de fabricação predominantemente manuais

O processamento segue receitas e técnicas tradicionais

Uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário

Convencional

Matérias-primas de origem animal que podem ser adquiridas de terceiros

Procedimentos de fabricação mecanizados

O processamento segue receitas e técnicas já padronizadas

Não há restrição quanto a utilização de ingredientes industrializados

2º PASSO: OBTENHA UM SELO COM REGISTRO NO ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO E INSPEÇÃO OFICIAL- Produto Artesanal

Selo ARTE: Lei Nº 13.680, de 14 de junho de 2018
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm



Os procedimentos para a certificação do Selo Arte através de Instrução Normativa ficarão em consulta pública até 10/2019.

Até a confecção desse material, a Instrução Normativa ainda não estava disponível.

Acompanhe em:

<http://www.agricultura.gov.br/aceso-a-informacao/participacao-social/consultas-publicas>

2º PASSO: OBTENHA UM SELO COM REGISTRO NO ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO E INSPEÇÃO OFICIAL - Produto convencional

Os principais selos que asseguram a qualidade higiênico-sanitária de produtos de origem animal são: SIM, SIE e SISBI.

A principal diferença entre eles é a abrangência.



Selo SIM
Emitido pelas Secretarias Municipais de Agricultura
Abrangência Municipal

Se o seu município não possui o SIM implantado na secretaria Municipal de Agricultura, procure a Secretarias Estaduais de Agricultura do seu estado para obtenção do selo SIE.



2º PASSO - continuação



Selo SIE
Emitido pelas Secretarias
Estaduais de Agricultura
Abrangência Estadual



Selo SISBI
Emitido pelo Sistema
Brasileiro de Inspeção de
Produtos de Origem Animal
(SISBI-POA)
Abrangência Nacional



3º Passo: Documentos necessários para obter o selo SIM, SIE ou SISB

Apresentação da inscrição estadual e cópia do CNPJ, ou CPF do agricultor familiar;

Alvará de funcionamento, ou documento equivalente, fornecido pelo Prefeitura Municipal;

Planta baixa ou croquis das instalações;

Boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento

Memorial Descritivo Econômico e Sanitário;

Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

Tratando-se de agroindústria familiar de pequeno porte, algumas dicas a seguir podem ser importantes para quem quer economizar:

As plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do município. Vá a algum desses serviços!!!!

Busque parcerias com universidades para elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação e Análises microbiológicas e físico-química da água de abastecimento.



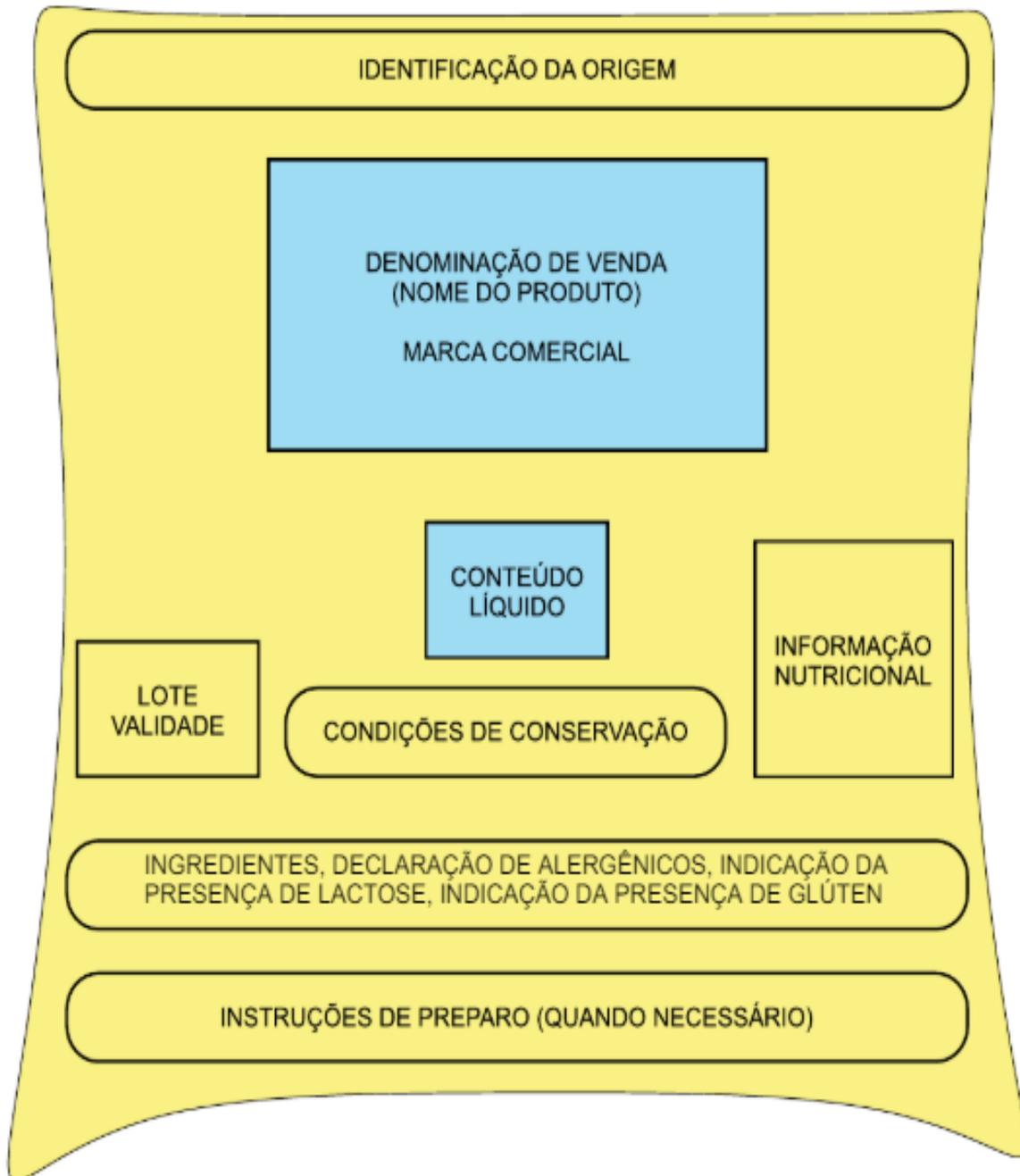
Qualquer produto cárneo oriundo da agricultura familiar devidamente registrado pode ser vendido para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



Programa Nacional de Alimentação Escolar



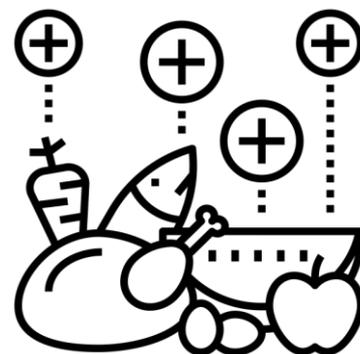
INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO



Atenção ao prazo de validade do seu produto!!

Caso tenha dúvidas busque parcerias com universidades para auxílio!

Rotulagem Nutricional



Em breve, entrarão em vigor novas normas sobre rotulagem de alimentos no Brasil. Acompanhe no site:

<http://portal.anvisa.gov.br/sistema-de-rotulagem-nutricional1>



VOCÊ ESTÁ AQUI: PÁGINA INICIAL / ATUAÇÃO / REGISTROS E AUTORIZAÇÕES / ALIMENTOS / PRODUTOS / EMBALAGEM E ROTULAGEM / SISTEMA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

Consulte a situação de documentos

Peticionamento Eletrônico

Sistema Eletrônico de Informações (SEI)

SNGPC

REGISTROS E AUTORIZAÇÕES

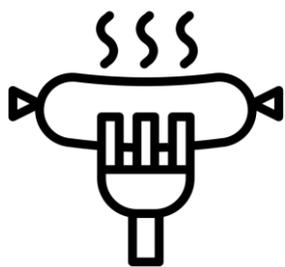
Aqrotóxicos

Regularização de Produtos - Alimentos

Sistema de Rotulagem Nutricional

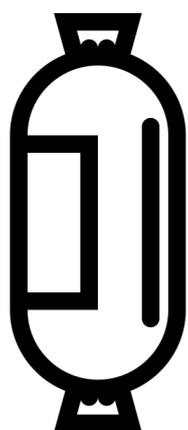
teste

A informação nutricional pode ser estabelecida pelo sistema da ANVISA, através da contratação do profissional da área de alimentos (consultorias) ou de parcerias com universidades.



Todos os produtos processados e industrializados de origem animal seguem padrões de identidade e qualidade.

Os regulamentos técnicos de identidade e qualidade indicam parâmetros a serem seguidos que são importantes para manutenção da qualidade e segurança dos produtos.



Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Cárneos

Instrução Normativa Nº 4, de 31
de Março de 2000.



MORTADELA



Definição

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.

Designação

Mortadela
Mortadela Tipo Bologna
Mortadela Italiana
Mortadela Bologna
Mortadela de Ave

MORTADELA

Características Físico-Químicas

Carboidratos Totais (máx.)	10%
Bologna e Italiana (máx.)	3%
Amido (máx.)	5%
Umidade (máx.)	65%
Gordura (máx.)*	30%
Proteína (mín.)	12%

* Mortadelas Bologna e Italiana (máx.) 35%

Padrões Microbiológicos Portaria nº 451 de 19/09/97-ANVISA

Salmonella	Coliformes Fecais NMP (máximo)	Clostrídios Sulfíticos Redutores (46°C)	Staphylococcus aureus: NMP ou contagem direta (máximo)
Ausência em 25g	5x10/g	5x10/g	102/g

SALSICHA



Definição

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado.

Designação

Salsicha
Salsicha Viena
Salsicha Frankfurt
Salsicha Tipo Viena
Salsicha Tipo Frankfurt
Salsicha de Carne de Ave
Salsicha de Peru
Outras

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1641>

SALSICHA

Características Físico-Químicas

Amido (máx.)	2%
Carboidratos Totais (máx.)	7%
Umidade (máx.)	65%
Gordura (máx.)	30%
Proteína (mín.)	12%

Padrões Microbiológicos Portaria nº 451 de 19/09/97-ANVISA

Salmonella	Coliformes Fecais NMP (máximo)	Clostrídios Sulfíticos Redutores (46°C)	Staphylococcus aureus: NMP ou contagem direta (máximo)
Ausência em 25g	5x10/g	5x10/g	102/g

LINGUIÇA



Definição

Produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

Designação

**de Carne Bovina e suína
de Lombo Suíno
de Lombo e Pernil Suíno
de Carne Suína Defumada
Calabresa
Portuguesa
Toscana
de Carne de Peru
de Carne de Frango
Mista
Tipo Calabresa
Tipo Portuguesa
Cozida de...
Paio**

LINGUIÇA

Características Físico-Químicas

	FRESCAIS	COZIDAS	DESSECADAS
Umidade (máx.)	70%	60%	55%
Gordura (máx.)	30%	35%	30%
Proteína (mín.)	12%	14%	15%
Cálcio (base seca) (máx.)	0,1%	0,3%	0,1%

Padrões Microbiológicos

Portaria nº 451 de 19/09/97-ANVISA

	Coliformes Fecais NMP (máximo)	Clostrídios Sulfíticos Redutores (46°C)	Staphylococcus aureus: NMP ou contagem direta (máximo)
Salmonella			
Ausência em 25g	5x10/g	5x10/g	103/g

PRESUNTO



Definição

Produto cárneo industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno, desossado ou não, adicionados de ingredientes, e submetido a um processo térmico adequado. Quando o membro posterior utilizado não for de suíno, o produto será denominado de Presunto, seguido do nome da espécie animal de procedência.

Designação

**Tenro Semi – Osso
de Aves
Defumado
de Peru
Defumado de Peru**

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1687>

PRESUNTO

Características Físico-Químicas

Classificação	Relação Umidade/ Proteína (Máx.)	Proteína % (Mín.)	Carboidratos % (Máx.)
Presunto tenro	4.2	18	1
Outros	5.2	14	2

Padrões Microbiológicos Portaria nº 451 de 19/09/97-ANVISA

Salmonella	Coliformes Fecais NMP (máximo)	Clostrídios Sulfíticos Redutores (46°C)	Staphylococcus aureus: NMP ou contagem direta (máximo)
Ausência em 25g	5x10/g	5x10/g	102/g

SALAME



Definição

Produto cárneo industrializado obtido de carne suína ou suína e bovina, adicionado de toucinho, ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado.

Designação

Salame Tipo Italiano
Salame Tipo Milano
Salame Tipo Hamburguês
Salame Tipo Friolano
Salame Tipo Calabrês
Salame Tipo Alemão
Salaminho

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1572>

SALAME

Características Físico-Químicas

Atividade de água – Aw (máx.)	0,92
Carboidratos Totais (máx.)	4,0%
Umidade (máx.)	40%
Gordura (máx.)	35%
Proteína (mín.)	20%

Padrões Microbiológicos

Portaria nº 451 de 19/09/97-ANVISA

	Coliformes Fecais NMP (máximo)	Clostrídios Sulfíticos Redutores (46°C)	Staphylococcus aureus: NMP ou contagem direta (máximo)
Salmonella			
Ausência em 25g	102/g	5x10/g	102/g

PATÊ



Definição

Produto cárneo industrializado obtido a partir de carnes e/ou produtos cárneos e/ou miúdos comestíveis, das diferentes espécies de animais de açougue, transformados em pasta, adicionado de ingredientes e submetido a um processo térmico adequado.

Designação

de Fígado de Suíno

de Bacon

de Presunto

de Galinha

de Peru

de Fígado de Aves

Tipo Calabrês

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1669>

PATÊS

Características Físico-Químicas

Amido (máx.)*	10%
Carboidratos Totais (máx.)*	10%
Umidade (máx.)*	70%
Gordura (máx.)	32%
Proteína (mín.)	8%

*A Somatória de Carboidratos Totais (máx.) e Amido (máx.) não deverá ser superior a 10%.

*O Patê com teor de umidade maior que 60%, deverá ser, compulsoriamente, pasteurizado.

Padrões Microbiológicos Portaria nº 451 de 19/09/97-ANVISA

Salmonella	Coliformes Fecais NMP (máximo)	Clostrídios Sulfíticos Redutores (46°C)	Staphylococcus aureus: NMP ou contagem direta (máximo)
Ausência em 25g	102/g	5x10/g	102/g

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regularização de produtos-Alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/sistema-de-rotulagem-nutricional1>. Acesso em: 10 de julho de 2019.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1278>. Acesso em 16 de julho de 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 16, de 23/06/2015. Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. Disponível em: [file:///C:/Users/USER/Downloads/Instru%C3%A7%C3%A3o%20Normativa 16 2015.pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/Instru%C3%A7%C3%A3o%20Normativa%2016%202015.pdf). Acesso em 23 de julho de 2019.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. DECRETO Nº 9.918, DE 18 DE JULHO DE 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato20192022/2019/decreto/D9918.htm. Acesso em: 20 de julho de 2019.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000. ANEXO II REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MORTADELA. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1639>. Acesso em: 10 de julho de 2019.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 21, DE 31 DE JULHO DE 2000. ANEXO I REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PATÊ. Disponível 4, DE 31 DE em:

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1669>. Acesso em 13 de julho de 2019.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000. ANEXO IV REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SALSICHA. Disponível em:

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1641>. Acesso em 13 de julho de 2019.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000. ANEXO III REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA Disponível em:

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1640>. Acesso em 13 de julho de 2019.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000. ANEXO VII REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO Disponível em:

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1687>. Acesso em 13 de julho de 2019.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000. ANEXO V REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SALAME Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1572>. Acesso em 13 de julho de 2019.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. PORTARIA Nº 451, DE 19 DE SETEMBRO DE 1997. Disponível em: <http://oads.org.br/leis/1337.pdf>. Acesso em: 20 de julho de 2019.