

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 27/08/2021 | Edição: 163 | Seção: 1 | Página: 17

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

PORTARIA Nº 384, DE 25 DE AGOSTO DE 2021

Aprova os Regulamentos Técnicos que fixam os padrões de identidade e qualidade para gelatina, gelatina hidrolisada e colágeno comestíveis.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, 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 nº 21000.041694/2018-42, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos que fixam os padrões de identidade e qualidade para gelatina, gelatina hidrolisada e colágeno comestíveis, na forma desta Portaria.

CAPÍTULO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA GELATINA E DA GELATINA HIDROLISADA

Art. 2º A gelatina é o produto obtido por hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica, presente em cartilagens, tendões, peles, aparas ou ossos, das diferentes espécies animais, seguida de sua purificação, filtração, esterilização, concentração e secagem.

§1º Quando houver hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, a denominação de venda será "gelatina hidrolisada".

§2º É facultado o uso da denominação de venda "colágeno hidrolisado", para o produto gelatina hidrolisada.

Art. 3º A gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado, como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 4º A denominação de venda das gelatinas deve ser seguida da indicação de sua forma de apresentação, expressa em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.

Art. 5º As proteínas colagênicas são ingredientes obrigatórios na elaboração das gelatinas.

Parágrafo único. As raspas, obtidas das peles e das aparas, são consideradas proteínas colagênicas.

Art. 6º Na fabricação da gelatina, é permitido o uso de coadjuvantes de tecnologia e de aditivos, autorizados em legislação específica.

Art. 7º Devem ser observados os seguintes critérios microbiológicos para as gelatinas: *Salmonella* spp - ausente/25g (n=5; c=0).

Parágrafo único. Os produtos obtidos a partir das gelatinas devem atender ao disposto em legislação específica, quando houver.

Art. 8º Os níveis de contaminantes presentes na gelatina devem atender à legislação específica do órgão de saúde competente.

Art. 9º A gelatina deve ser embalada com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

Art. 10. No preparo das gelatinas é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção sanitária veterinária oficial.

Art. 11. E vedada a utilização de peles submetidas ao processo de curtimento, como matéria-prima para elaboração de gelatina.

CAPÍTULO II

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO COLÁGENO

Art. 12. O colágeno e o produto obtido da proteína colagênica presente em cartilagens, tendões, peles, aparas, ou ossos das diferentes espécies animais, submetidos a tratamento de lavagem, ajuste de pH, por tratamento ácido ou alcalino, seguido de um ou mais enxagues, e posteriormente de pelo menos um dos seguintes processos tecnológicos: filtração, moagem, extrusão, tratamento térmico ou outro processo equivalente, aprovado pelo DIPOA.

Art. 13. A denominação de venda do colágeno deve ser seguida da indicação de sua forma de apresentação, expressa em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.

Art. 14. As proteínas colagênicas são ingredientes obrigatórios na elaboração do colágeno.

Parágrafo único. As raspas, obtidas das peles e das aparas, são consideradas proteínas colagênicas.

Art. 15. No preparo do colágeno é permitido o uso de coadjuvantes de tecnologia e de aditivos, autorizados em legislação específica.

Art. 16. Devem ser observados os seguintes critérios microbiológicos para o colágeno: *Salmonella*spp - ausente/25g (n=5; c=0).

Parágrafo único. Os produtos obtidos do colágeno devem atender ao disposto em legislação específica, quando houver.

Art. 17. Os níveis de contaminantes presentes no colágeno devem atender à legislação específica do órgão de saúde competente.

Art. 18. O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confrim uma proteção apropriada.

Art. 19. No preparo do colágeno é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer tipo de restrição pela inspeção sanitária veterinária oficial.

Art. 20. E vedada a utilização de peles submetidas ao processo de curtimento, como matéria-prima para elaboração do colágeno.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 21. As matérias-primas para elaboração das gelatinas e colágeno poderão ser conservadas por meio de salga (NaCl), por uso de cal (Ca(OH)₂), de frio ou por outra tecnologia aprovada pelo órgão competente, sendo vedado o uso de substâncias prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 22. É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos oriundas de:

I - estabelecimentos sob inspeção federal;

II - estabelecimentos sob inspeção oficial dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; e

III - estabelecimentos processadores de peles, vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 23. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada em estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o caput assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos nesta Portaria por parte dos estabelecimentos fornecedores das matérias-primas utilizadas.

Art. 24. Os estabelecimentos terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adequarem às condições previstas nesta Portaria.

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. 25. Esta Portaria entra em vigor em 1º de outubro de 2021.

JOSE GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.