

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 15/03/2024 | Edição: 52-A | Seção: 1 - Extra A | Página: 1

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

## PORTARIA SDA/MAPA Nº 1076, DE 14 DE MARÇO DE 2024

Altera a Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022, a Portaria SDA nº 724, de 23 de dezembro de 2022, e a Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.013939/2024-90, resolve:

Art. 1º A Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022, passa a vigorar com as seguintes alterações:

Art. 4º.....

.....

§ 5º Não é permitida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída, exceto a carne industrial de origem bovina permitida para uso em natureza" (NR)

Art. 2º A Portaria SDA/MAPA nº 724, de 23 de dezembro de 2022, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 4º .....

.....

§ 1º Para os fins desta Portaria, o uso de carne industrial somente será permitido na produção de hambúrguer cozido. Excetuam-se dessa condição a carne industrial de origem bovina permitida para uso em natureza.

....." (NR)

Art. 3º A Portaria SDA/MAPA nº 744, de 25 de janeiro de 2023, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 6º .....

.....

§ 2º A carne industrial de bovinos, obtida dos cortes bife do vazio, diafragma, fralda, lombinho do diafragma, sangria e carne de cabeça e bochechas, é dispensada da obrigatoriedade de tratamento térmico previsto no §1º e podem ser comercializados em natureza, quando retirados na sala de abate e sala de cabeça, desde que:

I - sejam manipulados e processados de modo separados de outras carnes e produtos da sala de abate, evitando sua contaminação;

II - sejam embalados e encaminhados para refrigeração no menor tempo possível; e

III - o produto deverá ser controlado para atender aos padrões microbiológicos de carne em natureza.

§ 3º A nomenclatura oficial a ser utilizada para o produto do §2º será "carne industrial", podendo ser seguido do nome do corte de sua composição se houver a devida segregação em sua obtenção." (NR)

"Art. 7º Carnes da raspagem de ossos de bovinos, procedentes de desossa, após atendidas as exigências em normas complementares, deverão ser destinadas exclusivamente ao processamento industrial, sendo proibida sua venda ao varejo." (NR)



Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de publicação.

**CARLOS GOULART**

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.



# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 26/12/2022 | Edição: 242 | Seção: 1 | Página: 10

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

## PORTARIA SDA Nº 724, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2022

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do hambúrguer.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 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 nº 21000.077972/2020-14, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do hambúrguer, na forma desta Portaria.

Art. 2º Para os fins desta Portaria, entende-se por hambúrguer, o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado.

§ 1º O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

§ 2º O hambúrguer pode ser produto cru, cozido, congelado ou resfriado.

§ 3º Os produtos que não foram totalmente cozidos, como os semicozidos, os pré-fritos, os parcialmente cozidos, os apenas grelhados, para fins desta Portaria, serão considerados produtos crus.

Art. 3º A denominação de venda do produto será hambúrguer, seguido da indicação do nome da espécie animal de origem da carne e das demais expressões que couberem.

§ 1º A indicação do corte de carne utilizado no hambúrguer somente poderá ser incluída na denominação de venda quando 100% (cem por cento) da matéria-prima cárnea for proveniente deste corte.

§ 2º Caso seja utilizado mais de um corte cárneo na elaboração do hambúrguer e queira indicá-los na rotulagem, as informações deverão ser incluídas na denominação de venda, com as respectivas porcentagens da composição dos cortes.

§ 3º No caso de hambúrguer produzido com carne de mais de uma espécie animal, a indicação das espécies deverá constar na denominação de venda do produto.

§ 4º No hambúrguer cozido, havendo a utilização de carnes obtidas por quaisquer processos de separação mecânica, deverá constar a espécie animal, na denominação de venda do produto.

§ 5º O recheio do hambúrguer, quando houver, deverá ser informado na denominação de venda do produto.

Art. 4º É ingrediente obrigatório na produção do hambúrguer a carne obtida das massas musculares esqueléticas das espécies utilizadas.

§ 1º Para os fins desta Portaria, o uso de carne industrial somente será permitido na produção de hambúrguer cozido.

§ 2º No caso de utilização de carne de aves, permite-se o uso de cortes ou recortes com a sua pele aderida à porção muscular, desde que haja indicação de sua presença na lista de ingredientes.

Art. 5º São ingredientes opcionais na produção do hambúrguer:

I - aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia previstos em legislação específica do órgão regulador da saúde e autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

- II - água;
- III - condimentos, aromas e especiarias.
- IV - gordura animal;
- V - gordura vegetal;
- VI - maltodextrina;
- VII - mono e dissacarídeos;
- VIII - proteínas de origem animal;
- IX - proteínas de origem vegetal;
- X - sal (cloreto de sódio); e
- XI - sais hipossódicos.

§ 1º Na fabricação do hambúrguer, é permitido o uso de vegetais e de queijos, na forma de recheio.

§ 2º No hambúrguer cozido é permitida a adição máxima de 30% (trinta por cento) de carnes obtidas por quaisquer outros processos de separação mecânica.

§ 3º Na fabricação do hambúrguer, quando forem utilizadas carnes obtidas por processos de separação mecânica, essa informação deverá constar na lista de ingredientes.

§ 4º Será permitida a adição máxima de 4% (quatro por cento) de proteínas não cárneas, na forma agregada.

§ 5º No caso de hambúrguer que contenha indicação dos cortes utilizados na denominação de venda, não será permitido a adição de proteínas não cárneas.

Art. 6º Devem ser observados os critérios microbiológicos para o hambúrguer, estabelecidos em legislação vigente específica.

Art. 7º Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos, para o produto hambúrguer:

- I - gordura máxima: 25% (vinte e cinco por cento);
- II - carboidratos totais máximos: 3% (três por cento);
- III - proteína mínima: 15% (quinze por cento);
- IV - quantidade de colágeno, em relação à proteína total, para hambúrguer de aves ou coelhos: máximo, 8% (oito por cento);
- V - quantidade de colágeno, em relação à proteína total, para hambúrguer de carnes bovinas ou suínas: máximo, 20% (vinte por cento);
- VI - quantidade de colágeno, em relação à proteína total para hambúrguer de carnes de mais de uma espécie animal: máximo, 20% (vinte por cento); e
- VII - quantidade de colágeno, em relação à proteína total, para hambúrguer sem adição de proteínas não cárneas:
  - a) máximo de 10% (dez por cento), para produtos de aves e coelhos; e
  - b) máximo de 25% (vinte e cinco por cento), para as demais espécies animais.

Parágrafo único. A porcentagem de colágeno presente no hambúrguer será obtida multiplicando-se por 8 (oito) vezes o valor da hidroxiprolina identificada no produto, conforme laudos laboratoriais.

Art. 8º O hambúrguer deve atender as seguintes características sensoriais:

- I - aroma característico;
- II - textura característica;
- III - cor característica, conforme a tecnologia empregada; e
- IV - sabor característico.

Art. 9º Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.



Art. 10. O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

Art. 11. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) 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 término de seu prazo de validade.

Art. 12. Fica revogado o Anexo IV da Instrução Normativa SDA nº 20, de 31 de julho de 2000, publicada em 3 de agosto de 2000, na Seção I, página 10, do Diário Oficial da União.

Art. 13. Esta Portaria entra em vigor em 2 de janeiro de 2023.

**MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS**

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.