

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, no uso da atribuição que lhe confere o inciso III do art. 219 do Capítulo IV do anexo da Portaria nº 562 de 11 de abril de 2018, com base na alínea g do § 1º do art. 9º da Lei nº 1.283 de dezembro de 1950 e no art. 273 do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, e ainda, considerando o disposto no Processo Administrativo nº 21000.060871/2019-80, resolve:

Art. 1º Aprovar, na forma dos anexos I, II e III da presente Instrução Normativa (IN), os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) do charque, da carne salgada curada e dessecada, e do miúdo salgado dessecado.

Art. 2º O anexo II da IN nº 22, de 31 de julho de 2000, passa a vigorar na forma do anexo II da presente IN.

Art. 3º Esta IN entra em vigor na data de sua publicação.

## ANEXO I

### Charque

Art. 1º Para os fins desta IN, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

§ 1º A denominação de venda do produto será “charque” ou “carne salgada dessecada de bovino” seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua apresentação para a venda.

§ 2º É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais e a especificação do corte na elaboração do charque, mediante sua declaração na denominação de venda.

Art. 2º Para os fins deste regulamento são previstas as seguintes etapas tecnológicas para a elaboração do charque:

I- desossa e manteação: consiste na desossa das carnes, no seu preparo em cortes ou pedaços, podendo ainda ocorrer sua manteação na qual é proporcionado o adelgaçamento das porções musculares;

II- salga úmida ou salmouragem: consiste na injeção de salmoura (sal e água) nos cortes ou pedaços, ou na sua imersão em salmoura em tanques fixos, podendo ainda serem tumbleados;

III- salga seca: consiste na adição de sal aos cortes ou pedaços, dispostos em pilhas formadas por camadas intercaladas de carne e sal, de forma em que a altura da pilha seja suficiente para exercer uma pressão que permita a adequada dessecação do produto. Nessa etapa é realizado o processo de inversão das peças, denominado de tombo;

IV- lavagem: consiste na lavagem com água potável dos cortes ou pedaços, em tanques, para remoção do excesso de sal com posterior empilhamento objetivando o escoamento da água;

VI- secagem: consiste na dessecação do produto, estendido em varais, podendo ser natural, pela ação da luz solar, ou em estufas; e

VII- embalagem: consiste no preparo, fracionamento, prensagem e acondicionamento do produto.

§ 1º A etapa definida no inciso I do *caput* deve ser realizada em ambiente climatizado com temperatura máxima de 16 °C (dezesesseis graus Celsius).

§ 2º As etapas definidas nos incisos II e III do *caput* devem ser realizadas em ambiente climatizado com temperatura máxima de 20 °C (vinte graus Celsius).

§ 3º Quando a etapa de salga úmida ocorrer no mesmo ambiente climatizado da desossa, a temperatura observada deve ser aquela definida no § 1º do *caput*.

§ 4º Os estabelecimentos terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco dias) contados da data da entrada em vigor desta IN para se adequarem às condições estabelecidas no § 2º do *caput*.

Art. 3º São ingredientes obrigatórios na elaboração do charque:

I- carne;

II- água; e

III- sal (NaCl).

Parágrafo único. É vedado o uso de carne industrial na elaboração de charque.

Art. 4º São ingredientes opcionais na elaboração do charque:

I- aditivos intencionais.

Parágrafo único. Em atenção ao disposto no inciso II do art. 270 do Decreto nº 9.013, de 2017, e observada a legislação específica do órgão regulador da saúde, fica autorizado o uso de aditivos intencionais com as seguintes funções: acidulante, regulador de acidez e antioxidante.

Art. 5º Devem ser observados os critérios microbiológicos para o charque, estabelecidos em legislação específica.

Art. 6º Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos a serem observados para o charque:

I- atividade de água ( $A_w$ ): máxima de 0,80 (zero vírgula oitenta);

II- umidade: máxima de 50% (cinquenta por cento);

III- resíduo mineral fixo (cinzas): máximo de 23% (vinte e três por cento); e

IV- cloreto de sódio (NaCl): mínimo de 15% (quinze por cento).

Art. 7º O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

Art. 8º O sal deve ser isento de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 9º É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 10. Os calçados utilizados pelos funcionários que trabalham no ambiente onde ocorre a etapa de salga seca devem ser de uso exclusivo para esse fim sendo permitido o trânsito de funcionários sobre as pilhas de carne nessa condição.

Parágrafo único. A troca dos calçados de que trata o *caput* pelos calçados de uso não exclusivo deve ocorrer em um vestíbulo que antecede o acesso ao ambiente da salga seca, dotado minimamente de local para sua guarda e higienização.

Art. 11. No caso do uso de varais na etapa de secagem, seu material de composição deve ser higienizável.

Art. 12. No caso de carne destinada ao aproveitamento condicional pelo sal deve ser observado, no que for aplicável, o disposto no art. 172 do Decreto nº 9.013, de 2017.

## ANEXO II

### Carne salgada curada dessecada

Art. 1º Para os fins desta IN, carne salgada curada dessecada é o produto cárneo obtido de carne, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

§ 1º No caso do produto cárneo de que trata o *caput* ser obtido da carne bovina, a denominação de venda é “carne bovina salgada curada dessecada” ou “*jerked beef*”, seguida de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua apresentação para a venda.

§ 2º No caso da utilização de carnes de outras espécies animais, na elaboração do produto cárneo de que trata o *caput*, sua designação é “carne salgada curada dessecada” seguida da denominação da espécie.

§ 3º É facultada a utilização da especificação do corte na elaboração da carne salgada curada dessecada mediante sua declaração na denominação de venda.

Art. 2º Para os fins deste regulamento são previstas as seguintes etapas tecnológicas para a elaboração da carne salgada curada e dessecada:

I- desossa e manteação: consiste na desossa das carnes, no seu preparo em cortes ou pedaços, podendo ainda ocorrer sua manteação na qual é proporcionado o adelgaçamento das porções musculares;

II- salga úmida ou salmouragem: consiste na injeção de salmoura (sal, sais ou agentes de cura e água) nos cortes ou pedaços, ou na sua imersão em salmoura em tanques fixos, podendo ainda serem tumbleados;

III- salga seca: consiste na adição de sal aos cortes ou pedaços, dispostos em pilhas formadas por camadas intercaladas de carne e sal, de forma em que a altura da pilha seja suficiente para exercer uma pressão que permita a adequada dessecação do produto. Nessa etapa é realizado o processo de inversão das peças, denominado de tombo;

IV- lavagem: consiste na lavagem com água potável dos cortes ou pedaços, em tanques, para remoção do excesso de sal com posterior empilhamento objetivando o escoamento da água;

VI- secagem: consiste na dessecação do produto, estendido em varais, podendo ser natural, pela ação da luz solar, ou em estufas; e

VII- embalagem: consiste no preparo, fracionamento, prensagem e acondicionamento do produto.

§ 1º A etapa definida no inciso I do *caput* deve ser realizada em ambiente climatizado com temperatura máxima de 16 °C (dezesesseis graus Celsius).

§ 2º As etapas definidas nos incisos II e III do *caput* devem ser realizadas em ambiente climatizado com temperatura máxima de 20 °C (vinte graus Celsius).

§ 3º Quando a etapa de salga úmida ocorrer no mesmo ambiente climatizado da desossa, a temperatura observada deve ser aquela definida no § 1º do *caput*.

Art. 3º São ingredientes obrigatórios na elaboração de carne salgada curada e dessecada:

I- carne;

II- água;

III- sal (NaCl); e

IV- agentes ou sais de cura.

§ 1º É vedado o uso de carne industrial na elaboração da carne salgada curada e dessecada.

§ 2º São considerados agentes ou sais de cura de que trata o inciso IV o nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e o nitrato de potássio.

Art. 4º São ingredientes opcionais na elaboração da carne salgada curada e dessecada:

I- aditivos intencionais.

Parágrafo único. Em atenção ao disposto no inciso II do art. 270 do Decreto nº 9.013, de 2017, e observada a legislação específica do órgão regulador da saúde, fica autorizado o uso de aditivos intencionais com as seguintes funções: acidulante, regulador de acidez e antioxidante.

Art. 5º Devem ser observados os critérios microbiológicos para a carne salgada curada e dessecada, estabelecidos em legislação específica.

Art. 6º Ficam definidos os seguintes parâmetros físico-químicos a serem observados para a carne salgada curada e dessecada:

I- atividade de água (Aw): máxima de 0,80 (zero vírgula oitenta);

II- umidade: máxima de 60% (sessenta por cento);

III- resíduo mineral fixo (cinzas): máximo de 23% (vinte e três por cento); e

IV- cloreto de sódio (NaCl): mínimo de 15% (quinze por cento).

Art. 7º O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

Art. 8º O sal deve ser isento de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 9º É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 10. Os calçados utilizados pelos funcionários que trabalham no ambiente onde ocorre a etapa de salga seca devem ser de uso exclusivo para esse fim sendo permitido o trânsito de funcionários sobre as pilhas de carne nessa condição.

Parágrafo único. A troca dos calçados de que trata o *caput* pelos calçados de uso não exclusivo deve ocorrer em um vestíbulo que antecede o acesso ao ambiente da salga seca, dotado minimamente de local para sua guarda e higienização.

Art. 11. No caso do uso de varais na etapa de secagem, seu material de composição deve ser higienizável.

Art. 12. No caso de carne destinada ao aproveitamento condicional pelo sal deve ser observado, no que for aplicável, o disposto no art. 172 do Decreto nº 9.013, de 2017.

### ANEXO III

#### Miúdo salgado dessecado

Art. 1º Para os fins desta IN, miúdo salgado dessecado é o produto cárneo a partir dos órgãos e das partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. A denominação de venda do produto será “miúdo salgado dessecado” seguido da especificação da espécie animal, do órgão ou das partes, e das expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua apresentação para a venda.

Art. 2º Para os fins deste regulamento são previstas as seguintes etapas tecnológicas para a elaboração do miúdo salgado dessecado:

I- preparo: consiste no preparo dos miúdos para a etapa de salga;

II- salga: consiste na adição de sal aos miúdos, dispostos em pilhas formadas por camadas intercaladas de miúdos e sal, de forma em que a altura da pilha seja suficiente para exercer uma pressão que permita a adequada dessecação do produto. Nessa etapa é realizado o processo de inversão das peças, denominado de tombo;

III- lavagem: consiste na lavagem com água potável dos cortes ou pedaços, em tanques, para remoção do excesso de sal com posterior empilhamento objetivando o escoamento da água;

IV- secagem: consiste na dessecação do produto, estendido em varais, podendo ser natural, pela ação da luz solar, ou em estufas; e

V- embalagem: consiste no preparo, fracionamento, prensagem e acondicionamento do produto.

§ 1º A etapa definida no inciso I do *caput* deve ser realizada em ambiente climatizado com temperatura máxima de 16 °C (dezesesseis graus Celsius).

§ 2º A etapa definida no inciso II do *caput* deve ser realizada em ambiente climatizado com temperatura máxima de 20 °C (vinte graus Celsius).

§ 3º Os estabelecimentos terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco dias) contados da data da entrada em vigor desta IN para se adequarem às condições estabelecidas no § 2º do *caput*.

Art. 3º São ingredientes obrigatórios na elaboração do miúdo salgado dessecado:

I- miúdo;

II- água; e

III- sal (NaCl).

Art. 4º São ingredientes opcionais na elaboração do miúdo salgado dessecado:

I- aditivos intencionais.

Parágrafo único. Em atenção ao disposto no inciso II do art. 270 do Decreto nº 9.013, de 2017, e observada a legislação específica do órgão regulador da saúde, fica autorizado o uso de aditivos intencionais com as seguintes funções: acidulante, regulador de acidez e antioxidante.

Art. 5º Devem ser observados os critérios microbiológicos para o miúdo salgado dessecado, estabelecidos em legislação específica.

Art. 6º Fica definido o seguinte parâmetro físico-químico a ser observado para o miúdo salgado dessecado:

I- atividade de água (*A<sub>w</sub>*): máxima de 0,80 (zero vírgula oitenta).

Art. 7º O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

Art. 8º O sal deve ser isento de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 9º É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 10. Os calçados utilizados pelos funcionários que trabalham no ambiente onde ocorre a etapa de salga devem ser de uso exclusivo para esse fim.

Parágrafo único. A troca dos calçados de que trata o *caput* pelos calçados de uso não exclusivo deve ocorrer em um vestíbulo que antecede o acesso ao ambiente da salga, dotado minimamente de local para sua guarda e higienização.

Art. 11. No caso do uso de varais na etapa de secagem, seu material de composição deve ser higienizável.

Art. 12. No caso de miúdo destinado ao aproveitamento condicional pelo sal deve ser observado, no que for aplicável, o disposto no art. 172 do Decreto n° 9.013, de 2017.