

Avaliação da proposta de Regulamento Técnico de Carne Mecanicamente Recuperada – CMR

Prezados Senhores, Por solicitação do DIP0A encaminhamos, anexamos o Despacho 9912 (18679749), recebido na CGAC nesta data, que encaminha para fins de envio aos interessados, a Informação 1918 (18661563), que contém a avaliação da proposta de Regulamento Técnico de Carne Mecanicamente Recuperada – CMR apresentada pela Câmara Setorial. SEI nº 21000.079586/2020-67.

Do exposto, incluiremos cópia desta mensagem no SEI e concluimos o processo nesta unidade CGAC_2.

Cordialmente, seguimos à disposição.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DESPACHO



Processo nº 21000.079586/2020-67

Interessado: DREP/CGI/DIPOA, CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARI BOVINA, CÂMARA SETORIAL DA CARNE - AVES E SUÍNOS

À Coordenação Geral de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas (CGAC_2)

Encaminhamos, para fins de envio ao setor interessado, a Informação 1918 (18661563), que contém a avaliação da proposta de Regulamento Técnico de Carne Mecanicamente Recuperada - CMR apresentada pela Câmara Setorial.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **LUCIO AKIO KIKUCHI**, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Substituto(a), em 26/11/2021, às 08:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **18679749** e o código CRC **80657EE1**.

Referência: Processo nº 21000.079586/2020-67

SEI nº 18679749



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
DIVISÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS - DREP

Setor de Administração Federal Sul Quadra 2 - Bairro Esplanada dos Ministérios - DF, CEP 70297-400

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

INFORMAÇÃO Nº 1918/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA
PROCESSO Nº 21000.079586/2020-67



INTERESSADO(A): DREP/CGI/DIPOA, CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA, CÂMARA SETORIAL DA CARNE - AVES E SUÍNOS

Assunto: proposta RTIQ CMR

Sra. Chefe,

Trata-se de proposta de Regulamento Técnico de Carne Mecanicamente Recuperada -CMR encaminhada pela Câmara Setorial, conforme solicitado pelo DIPOA(13062500).

Após análise da proposta 14543850 temos a comentar:

1- É nosso entendimento que a CMR é um produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa, utilizando meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares. Esse entendimento vai ao encontro do REGULAMENTO (CE) N.º 853/2004 do PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 29 de Abril de 2004, no qual a CMS e a CMR são tratadas como carnes de extração mecânica.

2- O Ofício-Circular 15/2006 estabelece parâmetros de tempo e temperatura para o uso das matérias-primas e critérios para o processamento, além de diferentes prazos de validade conforme regime térmico de conservação adotado. Esses podem ser considerados como uma avaliação tácita de que os perigos microbiológicos levantados para o produto CMR (CMS obtida sob baixa pressão) seriam os mesmos levantados para CMS (obtida sob alta pressão) pela IN 4/2000.

3- Considerando que:

3.1- O RTIQ de CMS estabelece como parâmetros microbiológicos:

S. aureus (UFC/g), n=5, c=2, m= 5×10^2 , M= 5×10^3

Clostridium perfringens (UFC/g), n=5, c=2, m= 1×10^2 , M= 1×10^3

3.2- A prevalência de Salmonella em carne de aves e que segundo a Unidade de Vigilância das Doenças de transmissão Hídrica e Alimentar, do Departamento de Doenças Transmissíveis do Ministério da Saúde (disponível no site da UVHA/DEVIT/SVS/MS), os agentes etiológicos mais frequentemente isolados em surtos de doenças transmitidos por alimentos (DTA) são *Escherichia coli* (n=525), *Salmonella* spp. (n=515), *Staphylococcus aureus* (n=407), *Bacillus cereus* (n=183) e *Clostridium perfringens* (n=119);

O setor deve demonstrar histórico de análise, com número de amostras representativo, que o produto mecanicamente separado atende ao padrão microbiológico da carne em natureza