

OFÍCIO - CIRCULAR

Nº

4/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA



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

OFÍCIO-CIRCULAR Nº 4/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA

Brasília, 22 de fevereiro de 2022.

Ao(À) Sr(a):

Coordenadores dos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Com cópia às Associações e Entidades dos setores

Assunto: Rotulagem de produtos de origem animal resfriados: indicação de temperatura mínima e máxima.

Prezados Coordenadores,

1. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa, pelo Ofício nº 26/2021/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA, compartilhou questionamento recebido pela Coordenação Geral de Alimentos (CGALI), no qual se buscava o entendimento daquela Agência sobre a indicação apenas da temperatura máxima de conservação dos produtos resfriados.
2. Segundo o órgão, a Resolução-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que define as regras gerais para rotulagem de alimentos, é clara ao definir no item 6.6.2 de seu anexo que:

"Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens." (grifo nosso);

3. Sob ponto de vista da proteção à saúde, entende também ser fato que a temperatura máxima representa a informação relevante. Tanto que, para estabelecer a classificação dos alimentos resfriados, a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, utiliza-se da temperatura máxima como critério de definição, nos seguintes termos:
 - a. "4. As empresas produtoras classificarão os alimentos, com a indicação da temperatura, de acordo com as categorias abaixo:
 - b. 4.1. ALIMENTOS RESFRIADOS: até 10°C (dez graus centígrados);
 - c. 4.2. ALIMENTOS CONGELADOS: até -8°C (menos oito graus centígrados).";