



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA  
Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA/MAPA  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/SDA  
Coordenação-Geral de Inspeção – CGI/DIPOA

**Ofício-Circular nº 005/2015/CGI/DIPOA/SDA**

Brasília, 27 de julho de 2015.

Aos Chefes de SIPOA/SISA/SIFISA e Divisões da CGI/DIPOA.

**Assunto:** Informações sobre registro do produto mortadela conservada em temperatura ambiente. Adita o Memo. Circular nº 02/2014/GAB/DIPOA/SDA/MAPA e cancela o Memorando nº 357/2014 DIPOA/SDA/MAPA – Circular.

Senhores Chefes,

A Associação Brasileira de Proteína Animal – ABPA, por meio do Ofício nº 860/2015, encaminhou ao DIPOA os resultados dos estudos conduzidos pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL sobre a avaliação da segurança microbiológica de mortadelas comercializadas no país sob temperatura ambiente, conforme disposto no item 02, do Ofício-Circular nº 05/2014/DIPOA/SDA/MAPA.

Com base nos resultados dos estudos supracitados e entendimento técnico da DICA0, DICS e DICAR/CGI/DIPOA esta Coordenação-Geral resolve:

- 1) Autorizar a avaliação e a aprovação de novas solicitações de registro de mortadelas, conservadas em temperatura ambiente, desde que apresentadas as seguintes garantias:
  - a. o produto possua atividade de água (aw) máxima de 0,955;
  - b. o processo de cozimento seja validado por profissional competente e que assegure, no mínimo, a redução de 6 (seis) ciclos Log (6D) do microrganismo alvo;
  - c. o prazo de validade não exceda 60 (sessenta) dias;
  - d. o plano APPCC da empresa inclua, na análise de perigos, o *Clostridium* nas etapas do processo, estabelecendo medidas de controle adequadas; e
  - e. a solicitação de registro atenda as demais legislações pertinentes.
  
- 2) Determinar que todos os registros de mortadelas conservadas em temperatura ambiente que foram aprovadas antes da publicação deste Ofício-



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA  
Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA/MAPA  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/SDA  
Coordenação-Geral de Inspeção – CGI/DIPOA

Circular sejam adequados pelas empresas e reavaliados pelo Serviço Oficial para verificar o atendimento das exigências citadas no item 1.

3) As empresas que tenham registros aprovados anteriormente e que não atendem as exigências citadas no item 1, terão prazo de adequação até 31/01/2016 (exceto para a letra c, cujo o prazo de atendimento deve ser imediato). Este prazo foi estabelecido considerando o tempo necessário para validação dos processamentos térmicos de cada equipamento em relação a cada formulação, que demanda tempo.

4) As empresas que não adequarem seu processo de fabricação e seus registros de mortadelas conservadas a temperatura ambiente até o 31/01/2016 devem ter os registros de seus produtos cancelados, ficando impedidas de fabricá-los e comercializá-los. Neste período transitório cabe ao Responsável Técnico assegurar a qualidade técnico-sanitária do processo e do produto com base no disposto do item 01.

5) Os produtos que não se enquadram no item 1 podem ser registrados desde que conservados sob refrigeração.

Esclarecemos, ainda, que na oportunidade da revisão do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), que contempla a mortadela (Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000), as exigências citadas no item 01 serão incorporadas ao mesmo.

Este Ofício-Circular adita o Memo. Circular nº 02/2014/GAB/DIPOA/SDA/MAPA, de 06 de fevereiro de 2014, e cancela o Memorando nº 357/2014 DIPOA/SDA/MAPA – Circular, de 11 de novembro de 2014.

Atenciosamente,

RAFAEL OLIVIERI FILIPPETTI  
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO  
CARTEIRA FISCAL Nº3034  
COORDENADOR-GERAL  
CGI/DIPOA/SDA/MAPA

*De acordo,*

*José Luis R...*  
Fiscal Federal Agropecuario  
Médico Veterinário CRMV/SP 11413  
Diretor do DIPOA/SDA

27/02/15

Referência: Doc nº 70500.009270/2015-15.