

Florianópolis, 05 de abril de 2022.

Nota Técnica nº 121.2022

Assunto: Esclarecimentos sobre CARNE DRY AGE (MATURAÇÃO DRY AGE)

Referente à elaboração de carnes com maturação Dry Age seguem considerações:

- 1) **Considerando** que maturação é um processo tecnológico de grande importância e utilizado para melhorar as características organolépticas e sensoriais da carne como coloração, sabor e maciez.
- 2) **Considerando** a inexistência de legislação específica no Brasil para o processo de maturação a seco, conhecido como Dry Age.
- 3) **Considerando** os parâmetros básicos de controle do processo de maturação Dry Age, descritas na planilha Relação de Inovações Tecnológicas que receberam termo de não objeção do DIPOA/SDA/ MAPA:
Tempo de maturação - entre 21 e 45 dias; Fluxo de ar - entre 0,5 e 2,0 m/s; Umidade relativa do ar - entre 75% e 85%; Temperatura da carne - entre 0° e 4°C; Temperatura da câmara - entre 0° e 4°C.
- 4) **Considerando** os controles do processo de maturação Dry Age, indicados na Planilha Relação de Inovações Tecnológicas que receberam termo de não objeção do DIPOA/SDA/MAPA, disponível no link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>
 - Atualização dos programas de autocontrole do estabelecimento;
 - O registro do produto no sistema eletrônico do DIPOA deve passar por análise prévia da DREP/CGI/DIPOA;
 - Aprovação processo de reforma/ampliação e memorial econômico e sanitário junto à área competente do MAPA;
 - O produto resultante da aplicação da inovação do processo de fabricação deve obedecer

aos padrões de identidade e qualidade conforme legislação vigente; • Validação da tecnologia nas condições específicas de cada estabelecimento industrial. No protocolo de validação, entre outras informações, deverão constar claramente os limites adotados para os parâmetros de controle do processo e as análises (sensoriais e instrumentais) que serão realizadas para comprovar os efeitos do processo de maturação no produto.

O DEINP ESCLARECE:

1. O processo de maturação a seco pode trazer inovações para a indústria da carne, porém, carece de estudos aprofundados na área e de legislação própria com descrição de procedimentos tecnológicos específicos que garantam a segurança e qualidade sensorial do produto, bem como, atenção aos direitos básicos do consumidor.
2. Para o comércio, todo o produto de origem animal, incluindo Dry Age deve ser realizado em empresas que possuem Serviço de Inspeção. A produção de Dry Age deve se restringir a indústrias sob inspeção, havendo a necessidade de controle de todo o processo produtivo, de modo que o produto final deve ser isento de contaminantes que possam causar danos à saúde. Esse controle deve ser feito conforme disposto na Portaria SAR 9 de 27 de março de 2019.
3. O estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Estadual deverá atender na íntegra os procedimentos descritos na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 9 DE AGOSTO DE 2017, devendo encaminhar o processo ao órgão competente (Serviço Veterinário Oficial) para avaliação e emissão de parecer técnico, conforme descrito abaixo:
 - 3.1 Atualização dos programas de autocontrole do estabelecimento;
 - 3.2 Registro do produto deve passar por análise prévia do Serviço Oficial;
 - 3.3 Aprovação processo de reforma/ampliação e memorial econômico e sanitário junto ao Serviço Oficial Competente;
 - 3.4 O produto resultante da aplicação da inovação do processo de fabricação deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade conforme legislação vigente;
 - 3.5 A validação da tecnologia nas condições específicas de cada estabelecimento industrial.
 - 3.6 No protocolo de validação, entre outras informações, deverão constar claramente os limites adotados para os parâmetros de controle do processo e as análises (sensoriais e instrumentais) que serão realizadas para comprovar os efeitos do processo de maturação no produto.

Permanecemos à disposição para esclarecimentos.



Atenciosamente,

(assinado eletronicamente)

Débora Veiga de Oliveira

*Médica Veterinária do SIE e Responsável Estadual
pela Coordenação de Inspeção de Entrepósitos de
Carnes e Derivados Cárneos e Lácteos -
CIDASC/DEINP/CIENT*

*Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina -
CIDASC Fone: (48) 3665 7060 Ramal 57060 Rede do Governo 01857060*

(assinado eletronicamente)

Flávia Klein

*Médica Veterinária do SIE e Responsável Estadual pela Coordenação de Inspeção de
Abatedouros Frigoríficos de Ruminantes - CIDASC/DEINP/CIABA e pela Coordenação do
Programa Novilho Precoce - CIDASC/DEINP/CONOV*

*Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina -
CIDASC Fone: (48) 3665 7059 Ramal 57059 Rede do Governo 01857059*

(assinado eletronicamente)

Jader Nones

Gestor do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DEINP



Assinaturas do documento



Código para verificação: **FT7N63Q2**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **DÉBORA VEIGA DE OLIVEIRA** (CPF: 724.XXX.630-XX) em 05/04/2022 às 15:16:12
Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/09/2018 - 15:38:24 e válido até 10/09/2118 - 15:38:24.
(Assinatura do sistema)

✓ **FLAVIA KLEIN** (CPF: 988.XXX.790-XX) em 05/04/2022 às 15:59:52
Emitido por: "SGP-e", emitido em 26/03/2019 - 16:39:27 e válido até 26/03/2119 - 16:39:27.
(Assinatura do sistema)

✓ **JADER NONES** (CPF: 039.XXX.999-XX) em 06/04/2022 às 14:40:12
Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/03/2019 - 12:52:53 e válido até 06/03/2119 - 12:52:53.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDIxMjlfMjEzM18yMDIyX0ZUN042M1Ey> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00002129/2022** e o código **FT7N63Q2** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.