



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE DOURADOS-SIMD

Resolução nº 07/2015.

(Diário Oficial nº 4.070 de 09/10/2015).

Obs. – Todos os textos de Leis, Decretos e normativas aqui descritos não substituem os originais editados no Diário Oficial do Município de Dourados.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 04 /2015/SIMD

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA

**TÍTULO I
OBJETIVOS**

- Art. 1º. O objetivo do presente regulamento é atender às exigências legais contidas nas legislações Estadual e Federal, fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Linguiça.
- Art. 2º. O presente regulamento refere-se ao produto Linguiça, destinado ao comércio intramunicipal de Dourados.

**TÍTULO II
DEFINIÇÃO**

- Art. 3º. Entende-se por Linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.
- Art. 4º. A classificação da linguíça é variável de acordo com a tecnologia de fabricação.

Parágrafo único - Trata-se de um:

- a) produto fresco;
- b) produto seco;
- c) produto curado e/ou maturado;
- d) produto cozido;
- e) outros.



Art. 5º. De acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação, a linguiça é:

- I. Linguiça Calabresa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.
- II. Linguiça Portuguesa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação. A forma de apresentação consagrada do produto é a de uma "ferradura", e com sabor acentuado de alho.
- III. Linguiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.
- IV. Paio: É o produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.

§ 1º - Nas linguiças denominadas Tipo Calabresa, Tipo Portuguesa e Paio, que são submetidas ao processo de cozimento, será permitido a utilização de até 20% (vinte por cento) de CMS – Carne Mecanicamente Separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão "carne mecanicamente separada de “...” (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém..." ou "com CMS (espécie animal)".

§ 2º - A CMS utilizada poderá ser substituída pôr carne de diferentes espécies de animais de açogue, até o limite máximo de 20 % (vinte por cento).

Art. 6º. Na designação (Denominação de Venda) o produto será designado de linguiça, seguido de denominação ou expressões que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda, tais como:

- I. Linguiça de Carne Bovina;
- II. Linguiça de Carne Suína;
- III. Linguiça de Lombo Suíno;
- IV. Linguiça de Lombo e Pernil Suíno;
- V. Linguiça de Carne Suína Defumada;
- VI. Linguiça Calabresa;
- VII. Linguiça Portuguesa;
- VIII. Linguiça Toscana;
- IX. Linguiça de Carne de Peru;
- X. Linguiça de Carne de Frango;
- XI. Linguiça Mista;



- XII. Linguiça Tipo Calabresa;
- XIII. Linguiça Tipo Portuguesa;
- XIV. Linguiça Cozida de;
- XV. Paio;
- XVI. Outros.

TÍTULO III COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

Art. 7º. Na sua composição a linguiça terá:

- I. ingredientes obrigatórios:
 - a) carne das diferentes espécies de animais de açougue.
 - b) sal.
- II. ingredientes opcionais:
 - a) gordura.
 - b) água.
 - c) proteína vegetal e/ou animal.
 - d) açúcares.
 - e) plasma.
 - f) aditivos intencionais.
 - g) aromas, especiarias e condimentos.

Parágrafo Único: Permite-se a adição de proteínas não cárnicas, no teor máximo de 2,5% (dois vírgula cinco por cento), como proteína agregada. Não sendo permitida a sua adição nas linguiças toscana, calabresa, portuguesa.

Art. 8º. Quanto aos requisitos, a linguiça terá:

- I. características sensoriais: são definidas de acordo com o processo de obtenção.
- II. textura: característica.
- III. cor: característica.
- IV. sabor: característico.
- V. odor: característico.

Art. 9º. Quanto aos caracteres físico-químicos, a linguiça obedecerá aos contidos na tabela para as linguiças:

- I. frescais.



II. cozidas.

III. dessecadas.

Características físico-químicas	Frescais	Cozidas	Dessecadas
Umidade (máx.)	70%	60%	55%
Gordura (máx.)	30%	35%	30%
Proteína (min.)	12%	14%	15%
Cálcio (base seca) (máx.)	0.1%	0,3%	0,1%

§ 1º. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada) em Linguiças Frescais (cruas e dessecadas).

§ 2º. O uso de CMS em Linguiças Cozidas fica limitado em 20%.

Art. 10. A linguiça poderá ser acondicionada em envoltórios:

- I. envoltórios naturais.
- II. envoltórios artificiais.
- III. embalagens plásticas ou similares.
- IV. caixas.

Parágrafo Único: Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaceantes, que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente.

TÍTULO IV

ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E ELABORAÇÃO

Art. 11. Os aditivos e coadjuvantes de tecnologia e elaboração serão os que estejam de acordo com o regulamento específico vigente, e será editado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIMD através de Norma Técnica.

Art. 12. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento Vigente, e será editado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIM através de Norma Técnica.



TÍTULO V

CONSIDERAÇÕES GERAIS

- Art. 13. As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13 - 1976 (rev. 1, 1985). "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993). "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985) - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.
- Art. 14. Toda a carne usada na elaboração de Linguiças deverá ter sido submetida aos processos de inspeção federal, estadual ou municipal e os prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.
- Art. 15. As Linguiças deverão ser tratadas termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 a 7.6.7 do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados".
- Art. 16. Após ter sido inspecionado a carne para Linguiças, a mesma não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.
- Art. 17. As carnes para produção de Linguiças e as Linguiças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que as Linguiças estejam protegidas da contaminação e deterioração.
- Art. 18. As Linguiças curadas e dessecadas, defumadas ou não, poderão apresentar em sua superfície externa "mofos", que deverão ser de gêneros não nocivos à saúde humana.
- Art. 19. Linguiças não deverão conter substâncias estranhas de qualquer natureza.
- Art. 20. Os Critérios Microbiológicos para o produto linguiças devem obedecer à legislação específica em vigor, e serão editados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIMD através de Norma Técnica.
- Art. 21. Para pesos e medidas aplica-se o regulamento vigente.



- Art. 22. Para rotulagem e embalagem aplica-se o Regulamento vigente para produtos de origem animal.
- Art. 23. No rótulo, será designado de Linguiça, seguida da expressão que lhe for atribuída, de acordo com a matéria-prima utilizada, processo tecnológico ou região de origem.
- Art. 24. Os métodos análise físico-químicos serão os que constam na Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 – Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura – SDA – Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.
- Art. 25. As amostragens seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente (ABNT).

