Informação ao Consumidor

As regras de rotulagem e informação ao consumidor variam consoante a espécie animal de carne e a forma de apresentação dos alimentos (pré-embalados ou não).

Os géneros alimentícios embalados no ponto de venda a pedido do comprador devem apresentar as seguintes informações obrigatórias:

- Denominação do género alimentício;
- Substâncias que possam provocar alergias ou intolerâncias;
- País de origem (aplicável a bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves de capoeira);
- Condições de conservação e/ou utilização (se aplicável);
- Modo de emprego (sempre que aplicável).

Estas informações devem encontrar-se disponíveis em qualquer suporte de informação que permita a sua fácil apreensão pelo consumidor

Para mais informação consulte:

- Regulamento n.º 852/2004 de 29 de abril;
- Regulamento n.º 853/2004 de 29 de abril;
- Decreto-Lei n.º 147/2016, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008 de 23 de outubro;
- Regulamento n.º 1169/2011 de 25 de outubro;
- Regulamento de Execução n.º 1337/2013 de 13 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho;
- Decreto-Lei n..º323-F/2000 de 20 de dezembro.

Análises Obrigatórias

Os operadores que produzem carne picada nos locais de venda de carnes são obrigados a colher amostras para realizar análises.
Os parâmetros microbiológicos a analisar são os seguintes:

- ✓ ***Salmonella***
- ✓ ***E. coli***

Para mais informação consulte o Regulamento n.º 2073/2005 de 15 de novembro.

Para mais informações contacte a ASAE, a DGAV ou o serviço veterinário municipal.

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
Rua Rodrigo da Fonseca, 73
1269-274 Lisboa
217 983 600 **7217 983 654** **correio.asae@asae.pt**
www.asae.pt

DGAV- Direção Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, 50
1700-093 Lisboa
213 239 500 **7213 463 518** **seguranca.alimentar@dgav.pt**
www.dgav.pt

Elaborado em março de 2017 pela
Comissão de Segurança Alimentar:

Com participação de:

TALHOS

INFORMAÇÃO AO OPERADOR

- Carne Picada -
- Preparados de Carne -

A Segurança dos Alimentos é uma preocupação de Todos

Carne Picada ou Preparado de Carne?

De acordo com a definição legal **carne picada** é:

- **Carne desossada** que foi **picada** e que contém menos de **1% de sal**.
- Quando são **adicionados outros ingredientes** (condimentos, aditivos ou até outros géneros alimentícios) ou se o sal adicionado representar **mais de 1%** no produto, passa a ser considerado um **Preparado de carne**.

Nesta situação deve-se adotar a denominação de venda de "**Preparado de carne picada**".

ADITIVOS? Sulfitos?

Só são permitidos em alguns Preparados de Carnes e Produtos à Base de Carne

- ✓ Use os aditivos segundo as **instruções do fabricante**;
- ✓ Solicite sempre as **fichas técnicas** dos aditivos utilizados;
- ✓ Cumpra os **limites legais** estabelecidos;

Concentrações além dos limites legais não aumentam a eficácia dos aditivos e tornam os alimentos impróprios para consumo.

Para mais informações consulte o Regulamento n.º 1333/2008, de 16 de dezembro

A UTILIZAÇÃO INADEQUADA DE ADITIVOS É PUNÍVEL POR LEI!

Que matérias-primas podem ser utilizadas?

Toda a carne utilizada para este efeito deve provir de músculo-esquelético

Não podem ser utilizadas vísceras, aparas de desmancha ou carne com fragmentos de ossos ou pele.

Em Portugal, existem ainda regras específicas para a carne picada produzida nos locais de venda de carnes:

- ✓ A carne picada produzida no local de venda de carnes só pode ser vendida no **próprio dia de produção**;
- ✓ Deve haver uma máquina picadora **exclusiva** para a picagem de **carne de aves**;
- ✓ As **cabeças das máquinas** não refrigeradas devem ser armazenadas em local refrigerado (à temperatura de 2ºC) entre a picagem das carnes.

Mistura de carnes de diferentes espécies?

A carne picada pode ser produzida a partir da carne de animais de uma ou mais espécies (mistura).

O Consumidor deve ser sempre informado das espécies presentes na mistura de carnes picadas e nos preparados de carne.

INDICAR ESTA INFORMAÇÃO NA DENOMINAÇÃO DE VENDA

Requisitos de Higiene

A legislação estabelece os requisitos gerais de higiene para todos os estabelecimentos do setor alimentar, bem como os requisitos específicos para os estabelecimentos que produzem carne picada. Estes requisitos incidem principalmente sobre:

- ✓ Estruturas e equipamentos;
- ✓ Água;
- ✓ Transporte;
- ✓ Subprodutos;
- ✓ Matérias-Primas;
- ✓ Armazenagem;
- ✓ Análises;
- ✓ Sistema baseado nos princípios HACCP;
- ✓ Formação dos manipuladores de carne.

Temperatura e tempo de armazenagem

A carne refrigerada utilizada na produção de carne picada e preparados de carne deve ser mantida nas seguintes **temperaturas:**

Tipo de carne	Temperatura
Carne de aves	+ 4°C
Outras carnes	+ 7°C

Esta carne só pode ser **armazenada** (antes da picagem) durante períodos limitados:

Tipo de carne	Dias (após abate)
Aves de capoeira	3
Outras carnes	6
Bovino, embalada e desossada e embalada a vácuo	15

A carne picada e os preparados de carne com carne picada devem ser conservados nas temperaturas indicadas:

Tipo de carne picada	Temperatura de Conservação e exposição
Refrigerada	+2°C
Congelada	-18°C

A informação sobre a temperatura dos expositores de frio deverá ser indicada ao consumidor sempre que por ele solicitada.