

MAIS PROTEÍNA: NOVAS REGRAS PARA FABRICAÇÃO DE PRESUNTO ENTRAM EM VIGOR EM MAIO



Fabricantes terão um ano para se adequarem às normas.

A partir desta terça-feira (02/05), entram em vigor as novas normas de identidade e qualidade para fabricação de presunto. Uma das novidades é o aumento do percentual de proteína. As normas são estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa).

As regras valem para o presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cozido tenro e presunto cozido de aves. Os três primeiros são feitos de carne de cortes íntegros de pernil suíno, curado, cozido, defumado ou não, desossado ou não, com adição de ingredientes. Já o presunto de aves deve ser feito exclusivamente de aves desossadas, moídas ou não.

Os estabelecimentos registrados no Mapa, como frigoríficos, terão um ano para se adequarem às normas.

Mais proteína

O presunto cozido terá mais proteína, conforme a Portaria 765. O percentual mínimo passará de 14% para 16%. Para o presunto cozido superior e cozido tenro, os percentuais não sofreram alterações, permanecendo em 16,5% e 18%, respectivamente.

No caso do presunto de aves, a proteína mínima foi estabelecida em 14%. Além disso, carnes moídas podem compor até 10% do presunto cozido e 5% do presunto cozido tenro. A moagem de carne não é autorizada como matéria-prima do presunto cozido superior. A medida visa manter as características do produto tradicional.

Outra definição é que os produtos deverão ter, no máximo, 25% de colágeno. Para o presunto cozido de aves, o limite é menor, de 10%.

De acordo com o ministério, a padronização é importante para *“manter a qualidade das matérias-primas cárneas utilizadas, bem como a característica do produto”*.

Foto: Divulgação