

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

**PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996**

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, Parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, e tendo em vista o disposto na Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962, na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, na Portaria MAARA nº 612 de 05 de outubro de 1989, e na Portaria SIPA/SNAD nº 08, de 08 de novembro de 1988, e considerando que é necessário e inadiável introduzir modificações racionais e progressivas para que se alcancem avanços em termos higiênicos, sanitários e tecnológicos na distribuição e comercialização de carne bovina, bubalina e suína, visando principalmente à saúde do consumidor;

Considerando que o produto do abate não deve se deteriorar em razão de manipulação inadequada na cadeia da distribuição, situação que se observa tanto durante o transporte como na descarga no destino final, e que se agrava em função das severas condições de nosso clima, com altas temperaturas na maior parte do ano;

Considerando os diversos níveis de desenvolvimento das diferentes regiões do País, dada a sua extensão, o que torna necessária a implantação paulatina da normas a serem expedidas;

Considerando que o corte de carne bovina, bubalina e suína, assim como a temperatura e a proteção adequada (acondicionamento) das carnes e miúdos, são aspectos fundamentais para se lograr uma melhor condição higiênico-sanitária no comércio e no consumo desses produtos;

Considerando que as condições acima se constituem em parâmetros de verificação simples, como é o caso da temperatura, o tipo de corte, a proteção (embalagem) e as marcas de identificação, possibilitando um controle eficaz, no comércio varejista das carnes acima mencionadas;

Considerando, ainda, que a evolução do processo tecnológico é necessária à produção animal, à industrialização e à comercialização de carnes, resolve:

Art. 1º Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.

§ 1º As carnes de bovinos e bubalinos, somente poderão ser distribuídas em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas.

§ 2º A estocagem e a entrega nos entrepostos e nos estabelecimentos varejistas devem observar condições tais que garantam a manutenção em temperatura não superior a sete graus centígrados, no centro da musculatura da peça.

Art. 2º Todos os cortes deverão ser apresentados à comercialização contendo, as marcas e carimbos oficiais com a rotulagem de identificação.

Art. 3º Os cortes obtidos de carcaças tipificadas deverão ser devidamente embalados e identificados através da rotulagem aprovada pelo órgão competente, na qual constará a identificação de sua classificação e tipificação de acordo com o Sistema Nacional estabelecido.

Art 4º A Secretaria de Defesa agropecuária baixará instruções necessárias à implantação gradual e paulatina das normas aqui estabelecidas, concitando os governos estaduais a adoção de providências no sentido de implementar medidas análogas considerando as atribuições legais pertinentes.

Art. 5º Fica estabelecido o prazo de 90 (noventa) dias a partir da publicação desta Portaria, para edição de ato de aperfeiçoamento do Sistema de Comercialização.

Parágrafo Único. Faculta-se ao setores envolvidos na produção, industrialização, comércio e consumo de carnes bovinas, bubalinas e suínas, a apresentação, nesse prazo, de subsídios ao mencionado ato.

Art. 6º Esta Portaria entrará em vigor no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

JOSÉ EDUARDO DE ANDRADE VIEIRA