



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA**

**Instrução de Serviço CIPOA nº 02/ 2020**

Aos **Diretores Técnicos dos Escritórios de Defesa Agropecuária.**

**Cc: Assistentes Agropecuários dos EDA, Estabelecimentos SISP e seus responsáveis técnicos.**

**Assunto: PRODUTOS DEFUMADOS – regras para rotulagem.**

Considerando:

- A necessidade de padronizar os procedimentos para registro de produtos como pele de suíno desidratada (pururuca, torresmo);
- O artigo 4º, inciso I, da Lei 8.208/1992 que dá competência à Secretaria de Agricultura e Abastecimento para estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;
- O artigo 289 do Decreto Federal 9013/2017 que estabelece o que são produtos defumados;
- A aplicação de fumaça líquida não promove a dessecação proveniente do processo tradicional de defumação, responsável pela diminuição da Atividade de Água (Aw) do produto e que a redução da Aw é fator fundamental para a condição de conservação e vida útil do produto;
- Mesmo submetendo o produto à defumação tradicional, porém com pequeno período, se valendo do complemento da fumaça líquida ainda assim não se promove a adequada dessecação parcial prevista em legislação, além de não reduzir significativamente a Aw do produto, o que poderia lhe assegurar maior vida de prateleira e segurança alimentar;
- Existem tipos variados de fumaças líquidas, diferenciadas principalmente quanto aos componentes da fumaça presente nessa substância, não garantindo desta forma todos os componentes da fumaça obtidos no processo de defumação propriamente dita;
- O processo de defumação é realizado por queima de madeiras;
- O Memorando 029/2014/DICS/CGI/DIPOA de 17 de maio de 2014;

**O Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal orienta que:**

1. Defumados são definidos como produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.
2. É permitida a defumação a quente ou a frio.
3. A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
4. Somente produtos que obtêm cheiro e sabor característico da defumação além de promover segurança e maior período de vida útil, são os produtos oriundos de uma defumação tradicional completa;
5. Produtos tratados com fumaça líquida e que não passam pelo processo de defumação devem ser considerados “sabor de fumaça” ou “sabor defumado”;



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**  
**COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA**

6. Na nomenclatura oficial deverá ser descrito da seguinte maneira no painel principal, por exemplo: “Carne temperada cozida de suíno sem osso Sabor de fumaça” ou “Carne temperada cozida de suíno sem osso Sabor defumado”;
7. O rótulo de produto “sabor fumaça” ou “sabor defumado” não poderá conter a expressão “Defumado” ou outra expressão semelhante, destacada ou em “splash”, para não denotar ao consumidor esta característica indevida;
8. Atentamos que caso um produto seja tratado pelos dois métodos, para ter a denominação “defumado” seu fabricante deve comprovar e demonstrar que o produto em questão, somente com a defumação tradicional é capaz de adquirir cheiro e sabor característico de defumado além de obter a dessecação parcial prevista em legislação e de ser capaz de promover segurança e vida útil de prateleira prolongada. Caso tenha tal comprovação, mesmo se utilizando da fumaça líquida o produto poderá ser denominado “defumado”, desde que declarada a utilização de aroma artificial de fumaça (ou semelhantes);
9. Solicitamos que o médico veterinário oficial regional verifique as rotulagens aprovadas que estão em desacordo com as instruções acima e de imediato a partir da data de publicação dessa Instrução de Serviço, as empresas sejam notificadas a solicitar as alterações nos rótulos aprovados. Tal solicitação deverá ser realizada em até 60 dias após a notificação pela regional, sob pena de suspensão do registro do produto que não estiver adequado;
10. Fica autorizada a utilização de embalagens e rótulos impressos até o final do estoque de embalagens, a ser acordado com a empresa e controlado pela regional responsável pela fiscalização do estabelecimento;
11. Orientamos que as futuras aprovações de rotulagem devem levar em consideração as informações aqui expostas.

Campinas, 07 de fevereiro de 2020

**Méd. Vet. Cesar Daniel Krüger**

Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Diretor