

título: Resolução RDC nº 17, de 19 de novembro de 1999

ementa não oficial: Republica a Resolução nº 362, de 29 de julho de 1999, por ter saído com incorreções, no original publicado, no Diário Oficial da União nº 146-E, Seção 1, página 15, de 2 de agosto de 1999, que passa a vigorar conforme o anexo a esta Resolução.

publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 22 de novembro de 1999

órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

alcance do ato: federal - Brasil

área de atuação: Alimentos

- **alterada(o) por:**[Resolução RDC nº 52, de 05 de junho de 2000](#)
- **Art. 4.2.8 alterada(o) por:**[Resolução RDC nº 80, de 14 de abril de 2003](#)

relacionamento(s):

atos relacionados:

- [Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977](#)

republica:

- [Resolução nº 362, de 29 de julho de 1999](#)

RESOLUÇÃO - RDC Nº 17, DE 19 DE NOVEMBRO DE 1999

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de julho de 1999, c/c o § 1º do art. 95 do Regimento Interno aprovado pela Resolução nº 1 de 26 de abril de 1999, em reunião realizada em 17 de novembro de 1999 adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu Diretor-Presidente determino a sua publicação.

Art. 1º Republicar a Resolução nº 362, de 29 de julho de 1999, por ter saído com incorreções, no original publicado, no Diário Oficial da União nº 146-E, Seção 1, página 15, de 2 de agosto de 1999, que passa a vigorar conforme o anexo a esta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

Resolução 362, de 29 de julho de 1999.

O Diretor-Presidente Substituto da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que de suas atribuições, e considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos e de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer a PALMITO EM CONSERVA, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico referente ao Padrão de Identidade e Qualidade para PALMITO EM CONSERVA, constante do anexo desta Resolução.

Art. 2º As empresas têm prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições legais aplicáveis.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

JANUARIO MONTONE

ANEXO

Regulamento Técnico que fixa o padrão de identidade e qualidade que deve obedecer o palmito em conserva.

1. ALCANCE

1.1 Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Palmito em conserva.

1.2. Âmbito de Aplicação.

Aplica-se ao palmito em conserva.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definições

2.1.1. "Palmito em conserva" é o produto preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, imerso em água (líquido de cobertura), especiarias e outros ingredientes, e processado (acidificado e pasteurizado pelo calor), de maneira apropriada para que o produto esteja isento de formas viáveis de microrganismos capazes de se reproduzir no alimento sob condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização, e embalado hermeticamente, evitando a entrada de microrganismos e garantindo a esterilidade do produto. Entende-se por porção comestível a gema apical da palmeira e as regiões acima e abaixo desta, correspondendo respectivamente as folhas macias em crescimento (caracterizadas por estrutura heterogênea) e aos tecidos macios do estipe (caracterizados por estrutura homogênea).

2.1.2. Acidificação artificial de alimentos é o processo de adicionar ácidos a alimentos com pH natural alto para a sua conservação e inibição de microrganismos quando preparados em conservas.

2.1.3. Lote - é uma quantidade de produtos produzidos sob condições homogêneas, em um determinado intervalo de tempo, com a mesma matéria prima, ingredientes e aditivos.

Obs.: No caso do palmito, o intervalo de tempo é entendido como 8(oito) horas de produção.

2.1.4. Número de lote - é o código atribuído para identificar o lote e que permite a rastreabilidade das seguintes informações: data de fabricação; procedência e características da matéria-prima; características dos ingredientes e aditivos utilizados; condições específicas de produção; qualidade do produto e volume de produção.

2.1.5. Registro do produto - é o número atribuído a um produto processado industrialmente, expedido por órgão competente da vigilância sanitária destinado a comprovar o direito de fabricação de produto submetido às normas legais e regulamentares.

2.1.6. Roteiro de inspeção - é o formulário que contém itens a serem analisados durante uma inspeção sanitária, que permitirá avaliar as condições sanitárias do estabelecimento, os procedimentos de produção, o produto, entre outros aspectos, se dentro das normas legais e regulamentares.

2.1.7. Laudo de inspeção sanitária- é um documento técnico-legal com as conclusões sobre as condições sanitárias de determinado estabelecimento e condições do processo industrial extraídas do roteiro de inspeção.

2.1.8. Licença, licenciamento ou alvará de funcionamento - é o documento expedido pela autoridade sanitária, após inspeção do local, para verificação de conformidade com as normas legais e regulamentares.

2.1.9. Quarentena é o período mínimo de 15 (Quinze) dias após a pasteurização do produto destinado à verificação de problemas e anormalidades, por meio de testes de qualidade.

2.2. Apresentação

O palmito em conserva é apresentado:

2.2.1. Quanto à forma de acondicionamento:

a) com líquido de cobertura;

b) com líquido de cobertura e temperado, quando embalado com ingredientes vegetais tais como cebola, pimenta e especiarias, não excedendo 10% m/m do produto.

2.2.2. Quanto ao sabor:

a) normal;

b) amargo.

2.2.3. Quanto à forma de apresentação:

a) Tolete: consiste da gema apical da palmeira e da região acima transversalmente cortada em pedaços de comprimento não superior a 95mm, permitindo-se até 10% do peso drenado em pedaços cortados longitudinalmente;

b) Rodelas: consiste da gema apical da palmeira e da região acima transversalmente cortada em rodelas de espessura não superior a 35mm;

c) Estipe da palmeira: consiste da região abaixo da gema apical da palmeira cortada em pedaços que podem ser ou não simétricos e uniformes em tamanho e forma;

d) Palmito picado: consiste de pedaços da parte comestível da palmeira, situada acima e ou abaixo da gema apical, cortados nas mais diversas formas e tamanhos.

e) Bandas: consiste de pedaços da parte comestível da palmeira, acima da gema apical, cortados transversalmente em pedaços, de comprimento não superior a 95mm.

2.3. Designação:

O palmito em conserva será designado:

2.3.1. Pela expressão palmito acrescido do "nome popular da espécie" utilizada na elaboração do produto, seguido ou precedido da palavra "conserva", ou seguido do nome do respectivo líquido de cobertura.

2.3.2. Pela expressão palmito acrescido do "nome popular da espécie" utilizada na elaboração do produto, seguido da palavra "temperado" para os produtos que forem adicionados de cebola, pimenta ou especiarias.

3. REFERÊNCIAS

3.1. Avaliação do fechamento de Recipientes, seção 9, in: SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. Alimentos Enlatados Princípios de Controle do Processo Térmico, Acidificação e Avaliação do Fechamento de Recipientes. ITAL. Quarta Edição Traduzida, Campinas, 1990.

3.2. CECCHINI ET AL. Botulismo. In: VERONESI, R. e FOCCACIA, R. Tratado de Infectologia. Ed. Atheneu, cap. 43, p.565-582, São Paulo, 1997.

3.3. CODEX ALIMENTARIUS. Norma do Codex para Palmito em Conserva. CODEX STAN 144-1985;

3.4. JUNQUEIRA, V.C.A. e SERRANO, A. M. Clostridium Botulinum: Cronologia das descobertas, caracterização, manifestações clínicas, diagnóstico e controle. Colet. ITAL, Campinas, 24(1):29-39, jan./jun. 1994.

3.5. Palmito Enlatado em Conserva . In: Guia para Elaboração do plano APPCC; Frutas, Hortaliças e Derivados. Brasília: SENAI/DN, 1999. p.87-101.

3.6. PASCHOALINO, J. E.; BERNHARDT, L. W., BOVI, M. L.A, BERBARI, S.A.G. , FERREIRA, V.L.P. A industrialização do palmito pupunha. ITAL/CIAL/FRUTOTEC/RNIT. Campinas, Manual técnico, n º 15, 1997.

3.7. QUAIST, D., ZAPATA, M. M. e BERNHARDT, L. W. Estudos Preliminares sobre a Penetração da Acidez no Palmito Enlatado. Colet. ITAL, Campinas, Vol. 6, 1975

3.8. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE/SP. Relatório do Caso de Botulismo, 1999. CVE, São Paulo, abril de 1999.

3.9. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE/SP. Alerta à população. CVS. Fax no. 121/99-g, de 01/04/99.

3.10. SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/MS. Mensagem sobre o Botulismo e Portaria n º 304/99. Memo GAB/SVS/MS n º 272/99.

3.11. SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE/SP. "Aspectos da legislação referente à Exploração de Palmito". Relatório. DPRN, São Paulo, sem data.

3.12. SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE/SP. "Memória do Seminário sobre Palmito realizado pelo DPRN (Departamento Estadual de Proteção de Recursos Naturais - Coordenadoria de Licenciamento Ambiental e Proteção de Recursos Naturais)". Relatório. São Paulo, 16/12/1998.

3.13. US CDC. Botulism. Handbook for epidemiologists, clinicians, and laboratory workers, Atlanta, 1998.

3.14. US FDA. Clostridium botulinum. BAD BUG BOOK, 1999 (<http://www.veritv.fda.gov/>)

3.15. US FDA. Law 21 CFR - Part 114 Acidified Foods , Ch.1, 4-1-97 Edition, FDA HHS.

4. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAS DE QUALIDADE

4.1. Composição

4.1.1. Ingrediente obrigatórios: partes comestíveis do palmito fresco (in natura) e líquido de cobertura apropriado ao produto.

4.1.2. Ingredientes opcionais

a) Sal (NaCl), sacarose, xarope de açúcar invertido, dextrose, xarope de glicose, xarope de glicose seco, vinagre;

b) Guarnições, ervas aromáticas e especiarias: pedaços ou sucos de vegetais, ou ervas aromáticas (cebolas, pimentas, pedaços de pimentão verde e/ou vermelho, etc.) até um máximo de 10% (m/m) do peso drenado de todos os ingredientes vegetais;

c) Manteiga, margarina ou outras gorduras ou óleos comestíveis de origem animal ou vegetal. Se a manteiga ou margarina for adicionada, a quantidade total não deve ser inferior a 3% do produto final.

4.2. Fatores essenciais de qualidade

O palmito em conserva deverá apresentar:

4.2.1. Cor: característica, variando do branco a branco ligeiramente rosa, creme, cinza, ou amarelado.

4.2.2. Sabor: característico.

4.2.3. Textura: característica, ou seja, ceder à menor pressão de corte sem se desfazer, estando livre da presença de fibras grossas, que não permitam o corte e dificultem a deglutição.

4.2.4. Uniformidade: característico.

4.2.5. Aspecto: tolete característico, com a ausência de defeitos tais como marcas de faca, arranhões, pedaços quebrados e/ou pequenos, embriões de cacho, bandas e coração da palmeira na base do tolete, respeitadas as tolerâncias fixadas para o produto, conforme Norma Codex STAN 144 - 1985.

4.2.6. pH: limite máximo permitido 4,50.

4.2.7. Acondicionamento: o palmito em conserva deve ser acondicionado em embalagens metálicas(latas) ou vidros com lacre de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

4.2.8 Vácuo: para embalagens metálicas com capacidade para 1kg, o valor mínimo de vácuo deverá ser de 254mm Hg; para embalagens metálicas com capacidade para 3kg, o valor mínimo deverá ser de 180 mm Hg; e para embalagens de vidro com capacidades até 600ml, o valor mínimo de vácuo deverá ser de 380mm Hg; embalagens de vidro ou metálicas diferentes das apresentadas poderão ser utilizadas desde que comprovem por meio de estudos científicos a viabilidade técnica.

4.2.9. Enchimento mínimo: o recipiente deve ser cheio com palmito e líquido de cobertura e ambos devem ocupar no mínimo 90% da capacidade de água do recipiente. A capacidade de água do recipiente é o volume de água destilada a 20°C que o recipiente pode conter Quando completamente cheio e fechado.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA.

É permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de acordo com a legislação específica.

6. CONTAMINANTES

6.1. Devem obedecer aos limites estabelecidos pela legislação específica.

7. HIGIENE

Os Palmitos em conserva devem ser preparados, manipulados, processados, acondicionados e conservados conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF), além de atender aos critérios e padrões macroscópicos, microbiológicos e microscópicos estabelecidos pela legislação específica.

8. ROTULAGEM

Os dizeres de rotulagem devem atender à exigência da legislação vigente para alimentos embalados, e conter, ainda, obrigatoriamente: CNPJ do fabricante e do distribuidor ou importador, denominação da espécie de palmeira utilizada, nº de registro no IBAMA, além de informações úteis ao consumidor sobre a conservação do produto.

9. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

9.1. A amostragem deve ser realizada de acordo com o nível I da Tabela AQL Codex STAN144 - 1985.

9.1.1- Para análise de pH não se aplica o limite de aceitação.

9.2. Análises obrigatórias a serem efetuadas pela fábrica durante o período de quarentena do lote (neste caso, entende-se por período de quarentena do lote o período de 15 dias após a pasteurização do produto).

9.2.1. Análises críticas do ponto de vista de segurança alimentar do produto:

a) Avaliação do fechamento dos recipientes Conforme documento técnico do ITAL- Avaliação do fechamento de recipientes.

b) Medição do vácuo Conforme Manual Técnico N ° 15 do ITAL.

c) pH medido através de potenciômetro no homogêneo de todo o conteúdo do recipiente (lata ou vidro).

9.2.2. Análises de controle de qualidade do produto final, conforme metodologia consagrada:

a) avaliação sensorial do aspecto, cor, sabor, odor e textura;

b) espaço-livre;

c) peso bruto;

d) peso líquido;

e) peso drenado.

10. PESOS E MEDIDAS

Devem atender a legislação específica

11. Registro

O Palmito em conserva está sujeito aos mesmos procedimentos administrativos para o registro de alimentos em geral.

Fonte: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=1384>