

## Parecer Técnico

---

### Temperaturas de Conservação de Produtos Congelados e Ultracongelados

**Parecer N.º:** 2/2015

**Data:** 17/09/2015

Caro Associado,

Na sequência de várias questões que nos têm sido enviadas sobre as temperaturas de conservação e prazos de validade de produtos congelados e ultracongelados expomos abaixo parecer da DGAV sobre o assunto em causa:

**1.** Relativamente à temperatura de conservação de carnes frescas ultracongeladas:

O Decreto-lei n.º 251/91 define que os alimentos que sejam comercializados com a indicação de “produto ultracongelado” na sua rotulagem têm de ser submetidos a um processo de adequada congelação, dito “ultracongelação”, que permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, consoante a natureza do produto, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos - e após estabilização térmica - se mantenha, sem interrupção, a níveis iguais ou inferiores a - 18°C. A temperatura dos alimentos ultracongelados deve ser estável e mantida, em todos os pontos do produto, a um nível igual ou inferior a -18°C, admitindo-se a tolerância máxima de 3°C durante o transporte. Em conformidade com as boas práticas de conservação e distribuição, admitem-se também as seguintes tolerâncias máximas quanto à temperatura do produto:

a) Nos expositores de venda a retalho: 6°C;

b) Na distribuição local: 3°C

Deste modo, as carnes que forem comercializadas com a indicação de “produto ultracongelado” na sua rotulagem têm de cumprir estes requisitos de temperatura.

**2.** Relativamente à temperatura de conservação de carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente:

Segundo o Capítulo III da Secção V do Anexo III do Regulamento (CE) 853/2004, imediatamente após a sua produção, a carne picada e os preparados de carne devem ser acondicionados ou embalados e:

- a) refrigerados até uma temperatura interna não superior a 2 °C para a carne picada e a 4 °C para os preparados de carne, ou
- b) congelados a uma temperatura interna não superior a – 18 °C.

Estas condições de temperatura devem ser mantidas durante a armazenagem e o transporte.

No caso da carne separada mecanicamente, se não for utilizada logo depois de obtida, deve ser embalada ou acondicionada e depois refrigerada a uma temperatura que não pode exceder 2 °C, ou congelada a uma temperatura interna não superior a - 18 °C. Estes requisitos de temperatura devem ser respeitados durante o armazenamento e o transporte

Durante a distribuição e conservação e exposição no retalho, o Decreto-lei n.º 147/2006 (republicado pelo Decreto-lei n.º 207/2008) define as seguintes temperaturas máximas com tolerância máxima de 3° C para produtos congelados, quando da distribuição e em armários e expositores de venda:

- a) Carnes e seus produtos ultracongelados – 18°C (sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 251/91)
- b) Carne picada (só pode ser ultracongelada) – 18°C (sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 251/91)
- c) Preparados de carne congelados – 12°C (ter em atenção também o indicado no ponto 4 abaixo)

### **3. Relativamente à temperatura de carnes frescas em peças, fatiados, carcaças congeladas:**

Para estabelecimentos aprovados de acordo com o Regulamento (CE) 853/2004, para estes produtos não está definido o processo de congelação (rápida ou lenta) nem a temperatura de conservação.

O operador decide a temperatura de congelação consoante o tipo de produto, tempo de congelação pretendido, utilização esperada do produto e prazo de validade definidos conforme o seu plano HACCP.

Durante a distribuição e conservação e exposição no retalho, o Decreto-lei n.º 147/2006 (republicado pelo Decreto-lei n.º 207/2008) define as seguintes temperaturas máximas com

tolerância máxima de 3° C para produtos congelados, quando da distribuição e em armários e expositores de venda:

- a) Carnes de reses congeladas – 12°C
- b) Carnes de aves congeladas – 12°C
- c) Carnes de coelho congeladas – 12°C
- d) Carnes de caça congeladas – 12°C
- e) Miudezas congeladas – 12°C
- f) Gorduras animais fundidas congeladas – 12°C

No entanto, quando existam na mesma câmara/veículo de transporte produtos congelados e ultracongelados, a temperatura da câmara/veículo de transporte tem de permitir cumprir com as temperaturas previstas no Decreto-lei 251/91, isto é, tem de ser igual ou inferior a -18° C com os devidos desvios permitidos.

**4.** No que se refere às temperaturas de distribuição, conservação e venda nos locais de venda de carnes de carnes e produtos cárneos pré-embalados, devem ser cumpridas as temperaturas indicadas na rotulagem das pré-embalagens, temperaturas essas que foram definidas pelo operador responsável pela pré-embalagem num estabelecimento aprovado de acordo com o Regulamento 853/2004.

**5.** Relativamente ao prazo de validade de produtos congelados/ultracongelados.

Segundo o Artigo 8º do Regulamento 1169/2011 e o ponto 4 do Artigo 10º do Decreto-lei 560/99, a data de durabilidade mínima é estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem, devendo observar, quando existam, os períodos de durabilidade previstos em diploma legal. No caso da carne congelada/ultracongelada não existem períodos de durabilidade previstos legalmente e por isso, o operador deve decidir com base nas características do produto e uso esperado (entre outros fatores) qual a data de durabilidade mínima que pretende definir. No caso de carnes destinadas à produção de carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente, o operador deve ter em consideração que o tempo máximo de congelação deve ser limitado.

**6.** De acordo com o disposto na Secção IV do Anexo II do Regulamento 853/2004, além dos requisitos de temperatura de conservação e da indicação da data de durabilidade mínima, até

à fase em que os géneros alimentícios são rotulados em conformidade com o Regulamento 1169/2011 ou utilizados para transformação ulterior, os operadores devem assegurar que, no caso de géneros alimentícios congelados de origem animal destinados ao consumo humano, as informações seguintes são postas à disposição do operador de empresa do setor alimentar ao qual são fornecidos os géneros alimentícios, bem como, a pedido, da autoridade competente:

- a) a data de produção, e
- b) a data de congelação, se for diferente da data de produção.

Sempre que os géneros alimentícios forem fabricados a partir de um lote de matérias-primas com diferentes datas de produção e congelação, devem ser disponibilizadas as datas mais antigas de produção e/ou congelação, consoante o caso.

O formulário apropriado em que as informações devem ser facultadas fica ao critério do fornecedor dos géneros alimentícios congelados, desde que as informações requeridas sejam disponibilizadas de forma clara e inequívoca e sejam acessíveis ao operador ao qual os géneros alimentícios são fornecidos.

Por «data de produção» entende-se:

- a) a data de abate no caso de carcaças, meias-carcaças ou quartos de carcaças;
- b) a data de occisão no caso de caça selvagem;
- c) a data de transformação, corte, picadura ou preparação, consoante o caso, para quaisquer outros géneros alimentícios de origem animal.

Com os meus melhores cumprimentos,

Laurentina Pedroso