

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 88, de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Carnícos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. *Official Journal of the European Communities*. Nº L61/1, 18/03/95.

- FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnícos. 2ª Ed, v. 10, Roma, 1994.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

#### 4. Composição e Requisitos

##### 4.1. Composição:

##### 4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:

Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos.

##### 4.1.2. Ingredientes Opcionais:

Não tem.

##### 4.1.3. Coadjuvantes de Tecnologia:

Não tem.

##### 4.2. Requisitos:

##### 4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Textura: característica;

4.2.1.2. Cor: característica da espécie animal;

4.2.1.3. Sabor: característico;

4.2.1.4. Odor: característico.

##### 4.2.2. Característica Físico-Química:

Espécie	Gordura (máx.)
Bovina	15%

##### 4.2.3. Fatores essenciais de qualidade:

4.2.3.1. Matéria-prima: carne resfriada, não se permitindo a utilização de carne "quente" ou que haja sido previamente congelada;

4.2.3.2. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;

4.2.3.3. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carne industrial [de cabeça, de sangria, de aparas de matança (toalete)] e de raspa de osso obtida por meios mecânicos;

4.2.3.4. Não será permitida a adição de água ou gelo;

4.2.3.5. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C;

4.2.3.6. A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento;

4.2.3.7. O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação. O produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto.

##### 4.2.4. Acondicionamento:

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem uma proteção apropriada.

##### 4.2.5. Armazenamento:

A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C

(menos dezoito graus Celsius) durante o armazenamento.

#### 5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

Não serão permitidos.

#### 6. Contaminantes:

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes e, quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

#### 7. Higiene

##### 7.1. Considerações Gerais:

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carnícos Elaborados" {(Ref. CAC/RCP 13 -1976 (rev. 1, 1985))} do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" {(CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993))}, do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985))} - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração da Carne Moída deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

##### 7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

##### 7.3. Critérios Microbiológicos:

Aplica-se a Legislação vigente.

#### 8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento vigente.

8.1. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma.

8.2. Em função do destino do produto (uso hospitalar, escolas, cozinhas industriais, etc), poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros, não sendo permitida a sua venda no varejo.

8.3. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

#### 9. Rotulagem:

Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

9.1. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar de rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor.

9.2. Os dizeres "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" deverão constar de rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor, quando as embalagens forem superiores a 1 kg.

Fiscal

R\$ 1,00

CÓDIGO/ESPECIFICAÇÃO	Fonte	Anexo		Acréscimo	
		Redução	Valor	Modalidade	Valor
24.201 - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq			1.832.928		1.832.928
19.572.0466.1261.0001 Implantação da Rede de Laboratórios de Mapeamento Genético - GENOMA (PADCT)	0.148	4.4.50	1.832.928	4.4.90	1.832.928
TOTAL			1.832.928		1.832.928

## Ministério da Cultura

### GABINETE DO MINISTRO

#### PORTARIA Nº 507, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2003

O Ministro de Estado da Cultura, no uso das atribuições que lhe confere a Lei nº 6.292, de 15 de dezembro de 1975, e tendo em vista a manifestação do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em sua 38ª reunião, realizada em 11 de dezembro de 2002, resolve:

I - Homologar para os efeitos do Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, o tombamento do Acervo Arquitetônico e Urbanístico Art Déco de Goiânia, compreendido pelos seguintes bens: Coreto da Praça Cívica, Fontes Luminosas, Fórum e Tribunal de Justiça, Residência de

#### 10. Métodos de Análises:

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Carnícos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

- AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

#### 11. Amostragem:

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

## DEPARTAMENTO DE DEFESA E INSPEÇÃO VEGETAL

### PORTARIA Nº 140, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE DEFESA E INSPEÇÃO VEGETAL, DA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso VIII, do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa SDA nº 45, de 10 de junho de 2003, e o que consta dos Processos nº 21000.007452/2003-43 e nº 21000.010968/2003-75, resolve:

Art. 1º Conceder Autorização para o Uso do KIT Agri-Screen CP4 (Roundup Ready) Strip Test para detecção qualitativa da proteína CP4EPPS em soja.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GIRABIS EVANGELISTA RAMOS

## Ministério da Ciência e Tecnologia

### SECRETARIA EXECUTIVA SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

#### PORTARIA Nº 133, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003

O Subsecretário De Planejamento, Orçamento E Administração Da Secretaria Executiva Do Ministério Da Ciência E Tecnologia - Substituto, no uso da delegação de competência conferida pelo art. 1º, da Portaria MCT nº 787, de 31 de outubro de 2003, e tendo em vista o disposto no art. 60, inc. II, da Lei Nº 10.524, de 25 de julho de 2002, Lei de Diretrizes Orçamentárias, LDO/2003, e considerando a necessidade de ajustar a programação orçamentária do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, objetivando apoiar pesquisadores em aplicação direta de recursos, resolve:

Art. 1º - Promover, na forma do anexo a esta Portaria, alteração de modalidade de aplicação de dotação orçamentária consignada pela Lei Nº 10.640, de 14 de janeiro de 2003, Lei Orçamentária Anual, LOA/2003, e em seus créditos adicionais.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RIVALDO SANTOS MACHADO

Pedro Ludovico Teixeira, Edifício do antigo Departamento Estadual de Informação, Obeliscos com luminárias, Palácio das Esmeraldas, Edifício da antiga Delegacia Fiscal, Edifício da antiga Chefatura de Polícia, Edifício da antiga Secretaria Geral, Torre do Relógio, Edifício do Tribunal Regional eleitoral, Edifício do colégio Estadual Liceu de Goiânia, Edifício do antigo Grande Hotel, Edifício do Teatro de Goiânia, Edifício da antiga Escola Técnica de Goiânia, Edifício da antiga Estação Ferroviária de Goiânia, Mureta e Trampolim do Lago das Rosas, Edifício do antigo Palace Hotel, Edifício da antiga Subprefeitura e Fórum de Campinas e Traçado viário dos núcleos urbanos pioneiros, no Município de Goiânia, no Estado de Goiás, cuja localização dos bens e descrição da poligonal do traçado constam das fls. 161/165 dos autos do processo nº1.500-T-02.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GILBERTO GIL MOREIRA