**PORTARIA – PRT Nº 379, DE 26 DE ABRIL DE 1999**

**(Publicada em DOU nº 80-E, de 29 de abril de 1999)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 266, de 22 de setembro de 2005)**

~~O~~ **~~Secretário de Vigilância Sanitária~~**~~, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e da necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer o Gelados Comestíveis, Preparados, Pós para o Preparo e Bases para Gelados Comestíveis, resolve:~~

~~Art.1º Aprovar o Regulamento Técnico referente a Gelados Comestíveis, Preparados, Pós para o Preparo e Bases para Gelados Comestíveis, constante do anexo desta Portaria.~~

~~Art.2º As empresas têm o prazo de 180 (cento é oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.~~

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

~~Art.4º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial, o item referente a Gelados Comestíveis, Preparados, Pós para o Preparo e Bases para Gelados Comestíveis da Resolução Normativa nº 4/78 - Câmara Técnica de Alimentos do Conselho Nacional da Saúde e o item referente a mistura ou pó para sorvete, letra d, da Resolução nº 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Gelados Comestíveis, Preparados, Pós para o Preparo e Bases para Gelados Comestíveis~~**

~~1. ALCANCE~~

~~1.1. Objetivo. Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os Gelados Comestíveis, pré-embalados ou não e os Preparados, Pós para o Preparo e Bases para Gelados Comestíveis.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação: Aplica-se aos Gelados Comestíveis, Preparados, Pós para o Preparo e Bases para Gelados Comestíveis ,conforme definido no item 2.1.~~

~~2. DESCRIÇÃO~~

~~2.1. Definições~~

~~2.1.1. Gelados Comestíveis: são produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias, ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições tais que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado, durante a armazenagem, o transporte e a entrega ao consumo, classificados conforme o item 2.2..~~

~~2.1.2. Preparados para Gelados Comestíveis: são os produtos líquidos que contém todos os ingredientes necessários em quantidades tais que, quando submetidos ao congelamento, o alimento resultante obedeça a uma das classificações previstas no item 2.2..~~

~~2.1.3. Pós para o Preparo de Gelados Comestíveis: são os produtos constituídos por uma mistura de pós de vários ingredientes e aditivos, destinados ao preparo de gelados comestíveis pela adição de água e ou leite, que resultem em um produto que atenda a uma das classificações previstas no item 2.2..~~

~~2.1.4. Bases para Gelados Comestíveis: são os produtos constituídos de estabilizantes e ou emulsionantes e espessantes, podendo conter outros aditivos e ingredientes necessários à obtenção de um produto que atenda a uma das classificações previstas no item 2.2., mediante a adição de água e/ou leite e outros ingredientes necessários à obtenção do produto final.~~

~~2.2. Classificação~~

~~2.2.1. Quanto a composição básica, conforme prevista no Anexo I:~~

~~2.2.1.1. Sorvetes de creme: são os produtos elaborados basicamente com leite e ou derivados lácteos e ou gorduras comestíveis, conforme previsto no Anexo I, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.~~

~~2.2.1.2. Sorvetes de leite: são os produtos elaborados basicamente com leite e ou derivados lácteos conforme previsto no Anexo I, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.~~

~~2.2.1.3. Sorvetes: são os produtos elaborados basicamente com leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares e nos quais os teores de gordura e ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea, conforme previsto no Anexo I, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.~~

~~2.2.1.4. Sherbets: são os produtos elaborados basicamente com leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares e que contém apenas uma pequena proporção de gorduras e proteínas as quais podem ser total ou parcialmente de origem não láctea, conforme previsto no Anexo I, podendo ser adicionados de outros ingredientes alimentares.~~

~~2.2.1.5. Gelados de frutas ou Sorbets: são produtos elaborados basicamente com polpas, sucos ou pedaços de frutas e açúcares conforme previsto no Anexo I, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.~~

~~2.2.1.6. Gelados: são os produtos elaborados basicamente com açúcares, podendo ou não conter polpas, sucos, pedaços de frutas e outros matérias primas, conforme previsto no Anexo I, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.~~

~~2.2.2. Quanto ao processo de fabricação e apresentação:~~

~~2.2.2.1. Sorvetes de massa ou cremosos: são misturas homogêneas ou não de ingredientes alimentares, batidas e resfriadas até o congelamento, resultando em massa aerada.~~

~~2.2.2.2. Picolés: são porções individuais de gelados comestíveis de várias composições , geralmente suportadas por uma haste, obtidas por resfriamento até congelamento da mistura homogênea ou não, de ingredientes alimentares, com ou sem batimento.~~

~~2.2.2.3. Produtos especiais gelados: são os gelados mistos constituídos por qualquer das modalidades de gelados comestíveis relacionados neste Regulamento, em combinação com alimentos não gelados, representados por porções situadas interna e ou externamente ao conjunto, tais como: Sanduíche de sorvete, bolo de sorvete, torta gelada.~~

~~2.3. Designação; são designados de acordo com a sua classificação, composição, substância que o caracteriza, tipo, nome tradicional consagrado pelo uso e ou sua forma de apresentação.~~

~~2.3.1. Os produtos definidos nos itens 2.1.2. , 2.1.3. e 2.1.4. serão designados respectivamente como : preparados para gelados comestíveis, pós para o preparo de gelados comestíveis, bases para gelados comestíveis , seguido da classificação, composição, substância que o caracteriza, tipo, nome tradicional consagrado pelo uso e ou sua forma de apresentação.~~

~~3. REFERÊNCIAS~~

~~3.1. ARGENTINA. Helados y Polvos Para Preparlos. Código Alimentario Argentino Actualizado, Capitulo XII, pág 352, 1997~~

~~3.2. BRASIL. Resolução Normativa nº 4 de 1978. Padrão de Identidade e Qualidade para Gelados Comestíveis. Diário Oficial da União, Brasília, 20 de setembro, Seção 1, parte 1.~~

~~3.3. CODEX ALIMENTARIUS. Codex Satn 137-1981. Edible Ices and Ice Mixes. Abridged - Miscellaneous Standards, divison 16, pág 16.4, 1989.~~

~~3.4. INSTITUTO DEL GELATO ITALIANO. Codice di Autodisciplina por i Prodotti delia Gelateriale. Roma, 1994~~

~~3.5. URUGUAI. Decreto 315/994 de 14 de julio de 1994. Capitulo 18 - Helados. Diario Oficial, Montevideo, 14 de julio de 1994, pág 323.~~

~~4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~

~~4.1. Composição~~

~~4.1.1. Ingredientes Obrigatórios~~

~~4.1.1.1. Sorvetes de creme: leite e ou derivados lácteos e ou outras gorduras comestíveis, conforme previsto no Anexo I.~~

~~4.1.1.2. Sorvetes de leite: leite e ou derivados lácteos, conforme previsto no Anexo I.~~

~~4.1.1.3. Sorvetes: leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares nos quais os teores de gordura e ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea, conforme previsto no Anexo I.~~

~~4.1.1.4. Sherbets: leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares, conforme previsto no Anexo I.~~

~~4.1.1.5. Gelados de frutas ou Sorbets: polpas e ou sucos e ou pedaços de frutas e açúcares, conforme previsto no Anexo I.~~

~~4.1.1.6. Gelados: açúcares e ou polpas e ou sucos e ou pedaços de frutas, conforme previsto no Anexo I.~~

~~4.1.2. Ingredientes Opcionais~~

~~Leite, seus constituintes e ou derivados lácteos (gorduras, proteínas) frescos, concentrados, em pó, fermentados, reconstituídos ou "recombinados"; outras gorduras e óleos comestíveis; outras proteínas comestíveis; água potável; açúcares; frutas e produtos de frutas; cacau cm pó e produtos de cacau; ovos e seus derivados e outras substâncias alimentícias que- não descaracterizem o produto.~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1. Características sensoriais~~

~~4.2.1.1. Aspecto: característico do gelado comestível~~

~~4.2.1.2. Cor: característica do gelado comestível~~

~~4.2.1.3. Sabor: característico do gelado comestível~~

~~4.2.1.4. Odor: característico do gelado comestível~~

~~4.2.1.5. Textura: característica do gelado comestível~~

~~4.2.2. Características Físico-Químicas e Químicas~~

~~Devem obedecer os parâmetros definidos no Anexo I~~

~~4.2.3. Condições de Conservação~~

~~Os Gelados Comestíveis devem ser mantidos a uma temperatura máxima de -18 °C (no produto). Quando da exposição de venda é tolerada a temperatura máxima de -12 °C (no produto). Nos equipamentos para- venda ambulante, sem unidade de refrigeração própria, é tolerada temperatura máxima de -5 °C (no produto).~~

~~4.2.4.Requisitos de Composição~~

~~4.2.4.1. Os Gelados Comestíveis adicionados de ovos e seus derivados, quando for apregoada esta condição, devem obedecer ao disposto nas colunas 1.2, 2.2, e 3.2 do Anexo I.~~

~~4.2.4.2. As especificações relativas à composição dos "Produtos Especiais Gelados" aplicam-se exclusivamente à parte constituída pelos gelados comestíveis, sendo que a parte constituída pelos alimentos não gelados deve atender legislação específica.~~

~~4.3. Acondicionamento~~

~~O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária.~~

~~5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/elaboração~~

~~5.1.É permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica.~~

~~5.2.Nos produtos que contenham cacau ou seus derivados e sejam denominados "de chocolate", conforme Anexo I deste Regulamento, é proibida a utilização de aromas de cacau e chocolate.~~

~~5.3.Nos produtos contendo ovo na sua designação não é tolerada a presença de corantes amarelos.~~

~~6. Contaminantes~~

~~Devem estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica.~~

~~7. Higiene~~

~~7.1. Considerações Gerais~~ **~~(Revogado pela Resolução – RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003)~~**

~~Os Gelados Comestíveis e os Preparados para Gelados Comestíveis elaborados com produtos de laticínios ou ovos devem passar, obrigatoriamente, por tratamento térmico nas seguintes condições mínimas:~~ **~~(Revogado pela Resolução – RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003)~~**

~~- Processo contínuo: 80 °C por 25 segundos; ou~~ **~~(Revogado pela Resolução – RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003)~~**

~~- Processo "batch": 70 °C por 30 minutos; ou~~ **~~(Revogado pela Resolução – RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003)~~**

~~- Condições equivalentes (de tempo/temperatura) em poder de destruição de microrganismos patogênicos.~~ **~~(Revogado pela Resolução – RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003)~~**

~~A obrigatoriedade do tratamento térmico não se aplica aos outros ingredientes e aditivos utilizados no preparo de gelados comestíveis, desde que o produto final atenda aos padrões microbiológicos previstos na legislação específica.~~ **~~(Revogado pela Resolução – RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003)~~**

~~7.2. Critérios macroscópicos: Devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.3. Critérios microscópicos: Devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.4. Critérios microbiológicos: Devem obedecer à legislação específica.~~

~~8. Pesos e Medidas~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~9. Rotulagem~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~10. MÉTODOS DE ANÁLISE/AMOSTRAGEM~~

~~A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados e/ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM) e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham i ser aprovados planos de amostragem e métodos de análises pelo Ministério da Saúde.~~

**~~ANEXO I~~**

**~~COMPOSIÇÃO (VALORES MÍNIMOS EM PERCENTAGEM, g/100g, DE PRODUTO FINAL)~~**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ~~1~~  ~~SORVETES DE CREME (d)~~ | | | ~~2~~  ~~SORVETES DE LEITE~~ | | | ~~3~~  ~~SORVETES~~ | | | ~~4~~  ~~“SHERBETS”~~ | ~~5~~  ~~GELADOS DE FRUTAS OU “SORBETS”~~ | ~~6~~  ~~GELADOS~~ |
|  | ~~1.1~~ | ~~1.2~~ | ~~1.3~~ | ~~2.1~~ | ~~2.2~~ | ~~2.3~~ | ~~3.1~~ | ~~3.2~~ | ~~3.3~~ |  |  |  |
| ~~SÓLIDOS TOTAIS~~ |  | ~~+ OVO~~ | ~~+ FRUTA~~  ~~(e)~~ |  | ~~+ OVO~~ | ~~+ FRUTA~~  ~~(e)~~ |  | ~~+ OVO~~ | ~~+ FRUTA~~  ~~(e)~~ | ~~(e)~~ | ~~(e)~~ |  |
|  | ~~32~~ | ~~32~~ | ~~30~~ | ~~28~~ | ~~28~~ | ~~26~~ | ~~28~~ | ~~28~~ | ~~26~~ | ~~20~~ | ~~20~~ | ~~10~~ |
| ~~GORDURA LÁCTEA~~ | ~~3~~ | ~~3~~ | ~~(a) 3~~ | ~~2,5~~ | ~~2,5~~ | ~~(a) 2,5~~ | ~~3~~ | ~~3~~ | ~~(a) 3~~ | ~~1~~ |  |  |
| ~~TOTAL DE GORDURAS COMESTÍVEIS~~ | ~~8~~ | ~~8~~ | ~~(a) 7~~ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ~~PROTEÍNAS DE LEITE~~ | ~~2,5~~ | ~~2,5~~ | ~~(a) 2,5~~ | ~~2,5~~ | ~~2,5~~ | ~~(a) 2,5~~ | ~~2,5~~ | ~~2,5~~ | ~~(a) 2,5~~ | ~~1~~ |  |  |
| ~~OUTRAS PROTEÍNAS COMESTÍVEIS~~ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ~~SÓLIDOS TOTAIS, GEMA DE OVO OU EQUIVALENTE DECLARADO~~ |  | ~~1,4~~ |  |  | ~~1,4~~ |  |  | ~~1,4~~ |  |  |  |  |
| ~~SÓLIDOS DE CACAU (c)~~ |  |  |  | ~~3~~ | ~~3~~ |  | ~~3~~ | ~~3~~ |  | ~~3~~ |  |  |
| ~~DENSIDADE APARENTE g/Litro (b)~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ | ~~475~~ |

~~(a) Porcentagem sobre o peso do produto, excluída a fruta~~

~~(b) Densidade aparente é a medida do ar incorporado ao sorvete (overun) mediante batimento e é expressa em gramas/litro.~~

~~(c) Os Gelados Comestíveis aqui caracterizados serão denominados "de chocolate"~~

~~(d) Para efeito desses padrões, a expressão "NATA" equivale a "CREME", limitando o seu uso para os produtos que preenchem as composições indicadas na coluna 1~~

~~(e) Os gelados comestíveis cuja denominação signifique ou dê a entender que contém frutas ou produtos de frutas, deverão ter no mínimo 3'% de fruta fresca, polpa, suco ou seu equivalente. Quando o gelado comestível contiver mistura de frutas ou produtos de frutas e o rótulo não mencionar individualmente, o teor mínimo total deverá ser de 3%. Exceção. os gelados comestíveis de laranja e de tangerina deverão ter no mínimo 6% de fruta fresca, polpa, suco ou equivalente.~~

~~Os gelados comestíveis cuja denominação signifique ou dê a entender que contém sementes de oleaginosas (avelã, castanha do Pará, nozes e outras) deverão conter, no mínimo, 2% das mesmas.~~