

Portaria SDA/MAP 748/2023

(D.O.U. 09/02/2023)

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA Nº 748, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2023

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do bacon.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.090548/2021-46, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do bacon, na forma desta Portaria.

Art. 2º Bacon é o produto cárneo obtido da parede torácico-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado, defumado, cozido ou não.

§ 1º Permite-se a elaboração de bacon somente da porção abdominal do suíno.

§ 2º É proibida a fabricação do produto a partir de matéria-prima moída ou reconstituída.

Art. 3º A denominação de venda do produto é bacon.

§ 1º No caso do produto submetido ao processo de cocção, o termo cozido deverá fazer parte da denominação de venda.

§ 2º A forma de apresentação do produto deve ser informada na rotulagem.

Art. 4º Os produtos obtidos de cortes íntegros de lombo, pernil ou paleta de suínos, fabricados em processo análogo ao bacon, terão denominação de venda com a indicação do corte anatômico de origem do produto, conforme indicado: bacon de "denominação do corte".

§ 1º No caso do produto submetido ao processo de cocção, o termo cozido deverá fazer parte da denominação de venda.

§ 2º Os cortes de carne, de que trata o caput, deverão ser sem osso.

§ 3º É vedada a inclusão de outros dizeres e alusões ao bacon, na rotulagem do produto de que trata o caput.

Art. 5º São ingredientes obrigatórios na elaboração do bacon:

I - barriga ou parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele;

II - sal (NaCl); e

III - nitritos e nitratos e suas variações, isolados ou combinados.

Parágrafo único. Na situação prevista pelo art. 4º, o inciso I é substituído pela indicação do corte de carne utilizado.

Art. 6º São ingredientes opcionais na elaboração do bacon:

I - mono e dissacarídeos;

II - maltodextrina;

III - condimentos e especiarias;

IV - água;

V - aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, previstos em legislação específica do órgão regulador da saúde e autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

VI - sais hipossódicos.

Art. 7º Devem ser observados os critérios microbiológicos para o bacon, estabelecidos em legislação vigente específica.

Art. 8º Para o bacon estável à temperatura ambiente, o produto deverá:

I - apresentar atividade de água (Aw) máxima de 0,85 (oitenta e cinco centésimos); ou

II - atender ao seguinte conjunto de barreiras tecnológicas:

a) nitrito adicionado em teor mínimo de 50 mg/kg (cinquenta miligramas por quilograma) (ppm) a máximo de 120 mg/kg (cento e vinte miligramas por quilograma) (ppm) em bacon injetado ou curado por imersão;

b) tratamento térmico com binômio tempo-temperatura de 60 °C (sessenta graus Celsius) por trinta minutos, aferido no centro geométrico da peça, ou outro binômio equivalente para *cincologs de redução de Staphylococcus aureus*; e

c) utilização de embalagem à vácuo.

Parágrafo único. Outros critérios para garantia de inocuidade do produto poderão ser utilizados para o bacon estável à temperatura ambiente, após avaliação e aprovação pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

(REDAÇÃO DADA PELO(A) [PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.492, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2025](#))

[REDAÇÃO\(ÕES\)](#)
[ANTERIOR\(ES\)](#)

Art. 9º O bacon deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma característico;

II - textura característica;

III - cor característica; e

IV - sabor característico.

Art. 10. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.

Art. 11. O produto deve ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

Art. 12. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para se adequarem às condições nela previstas.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o

caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 12-A. Os estabelecimentos terão o prazo de cento e oitenta dias a partir da data de publicação desta Portaria para atender ao disposto no art. 8º.

(REDAÇÃO DADA PELO(A) [PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.492, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2025](#))

[REDAÇÃO\(ÕES\)](#)
[ANTERIOR\(ES\)](#).

Art. 13. Esta Portaria revoga o Anexo II, da [Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000](#), publicada em 3 de agosto de 2000, na Seção I, página 13, do Diário Oficial da União.

Art. 14. Esta Portaria entra em vigor em 1º de março de 2023.

CARLOS GOULART