

## Resolução - CNNPA nº 13, de 15 de julho de 1977

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em conformidade com o disposto no Capítulo V, artigo 28, do Decreto Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, resolve estabelecer características mínimas de identidade e qualidade para as hortaliças em conserva obrigatoriamente submetidas a tratamento térmico.

### 1. DESCRIÇÃO

#### 1.1. Definição

"Hortaliça em Conserva" é o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pre-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

1.1.1. Entende-se por "Hortaliça", para afeito deste padrão, tubérculos, raízes, rizomas, bulbos, talos, brotos, folhas, inflorescências, pecíolos, frutos, sementes e cogumelos comestíveis cultivados, reconhecidamente apropriados para a elaboração de conservas.

#### 1.2 Classificação

As hortaliças em conserva classificam-se em:

- a) Simples - quando preparadas com uma única espécie vegetal;
- b) Mista - quando preparadas com duas espécies vegetais.
- c) Miscelânea, Jardineira, Salada ou Seleta, quando preparadas com mais de duas espécies vegetais.

#### 1.3 Apresentação

As hortaliças em conserva são apresentadas:

##### 1.3.1. Quanto à forma de acondicionamento:

- a) Com líquido de cobertura;
- b) Sem líquido de cobertura, quando o líquido não exceder a 20% do peso dos vegetais que compõem as hortaliças em conserva.

##### 1.3.2. Quanto ao tipo de variedade

Quando os tipos de variedade utilizados derem origem a produtos diferenciados, as hortaliças em conserva deverão ser apresentadas conforme os respectivos tipos.

##### 1.3.3. Quanto à forma de apresentação

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, de acordo com o formato dos vegetais que compõem o produto: inteiros ou cortados, de tamanhos e formas regulares ou não, com ou sem casca, com ou sem sementes, através de denominações específicas que evidenciem o respectivo formato.

##### 1.3.4. Quanto ao tamanho

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, quanto ao tamanho, sempre que o mesmo der origem a produtos diferenciados, através de denominações que evidenciem as respectivas dimensões.

#### 1.4. Designação

As hortaliças em conserva serão designadas:

1.4.1. Pelo nome do vegetal empregado, quando elaboradas com uma única espécie vegetal, seguido ou precedido da palavra "conserva" ou seguido do nome do respectivo líquido de cobertura.

1.4.2. Pelos nomes dos vegetais empregados, quando elaborados com duas espécies vegetais, seguidos ou precedidos da palavra "conserva" ou seguidos do nome do líquido de cobertura, devendo ser empregado em primeiro lugar o nome do componente usado em maior quantidade, tais como "Ervilha com Cenoura em Conserva", "Batata com Cenoura em Molho de Manteiga".

1.4.3. Pelas expressões "miscelânea", "jardineira", "salada" ou "seleta" seguidas da indicação das hortaliças empregadas, quando elaboradas com três ou mais espécies vegetais.

1.4.4. Pela expressão "sem líquido de cobertura", seguida opcionalmente da designação "Solid Pack" precedida das designações indicadas em 1.4.1, 1.4.2 e 1.4.3, quando elaboradas sem líquido de cobertura.

1.4.5. Caso a variedade vegetal utilizada diferencie o produto, esta diferenciação deverá ser mencionada, acompanhado ou compondo a designação.

1.4.6. Caso o produto apresente alguma peculiaridade que o diferencie, esta poderá ser

mencionada, acompanhando ou compondo a designação, tais como "Aspargos Verdes em Conserva", "Tomate Pelado em Conserva".

1.4.7. A forma de apresentação e o tamanho das hortaliças empregadas deverão acompanhar ou compor a designação do produto, sempre que as mesmas dêem origem a produtos diferenciados ou sejam objeto de classificação específica.

1.4.8. Designações opcionais tais como "Hortaliças Frescas em Conserva", "Hortaliças ao Natural em Conserva" e semelhantes serão permitidas exclusivamente em conserva elaboradas com hortaliças que não tenham sido reidratadas.

## 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

### 2.1. Composição

#### 2.1.1. Ingredientes obrigatórios

Partes comestíveis de hortaliças inteiras ou fragmentadas, frescas, congeladas, desidratadas ou por outros meios preservadas.

#### 2.1.2. Ingredientes opcionais

- a) Água, sal sacarose;
- b) Açúcar invertido, glicose e seus xaropes, exceto para conservas de cogumelo;
- c) Manteiga, óleos e gorduras comestíveis, animais e vegetais, estabelecido o mínimo de 3% (p/p) para a manteiga, sobre o conteúdo total do produto acabado;
- d) Vinagres e vinhos, limitado este último de forma a que o teor alcoólico do produto acabado não ultrapasse de 1,9° G.L.;
- e) Caldos, molhos ou sumos de vegetais compatíveis com o ingrediente obrigatório;
- f) Matérias primas naturais aromáticas (especiarias e condimentos em geral);
- g) Guarnição composto de uma ou mais das hortaliças (alface, cebola, pedaços de pimentão vermelho ou verde, ou mistura dos mesmos) até um máximo de 10% (p/p) do peso drenado dos ingredientes obrigatórios;
- h) Proteína vegetal hidrolisada, e
- i) Extrato de levedura autolizado.

#### 2.2. Fatores essenciais de qualidade

As hortaliças em conserva deverão apresentar:

2.2.1. Cor: apropriada ao produto, de acordo com a composição e a tecnologia de elaboração.

2.2.2. Sabor e odor: próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos.

2.2.3. Textura: apropriada para cada tipo de produto.

2.2.4. Uniformidade: existência de razoável uniformidade de tamanho e formato, característica para cada tipo de produto.

2.2.5. Ausência de defeitos: ausência de defeitos tais como, cascas, sementes (os produtos devem ser apresentados sem as mesmas), unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros, respeitadas as tolerâncias fixadas para cada tipo de produto.

2.2.6. pH: o pH deverá ser adequado à composição e natureza do produto, exigindo-se pH máximo de 4,5 exclusivamente para conservas de palmito, pimentão e alcachofra.

2.2.7. Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

## 3. ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

### 3.1. Aditivos intencionais

Poderão ser empregados os aditivos intencionais, relacionados no ANEXO I dos presentes padrões e aqueles que vierem a ser autorizados para produtos específicos e finalidades específicas.

### 3.2. Coadjuvantes da tecnologia de fabricação

Poderão ser empregadas as substâncias relacionadas no ANEXO II dos presentes padrões e aquelas que vierem a ser autorizadas para produtos específicos e com finalidades específicas.

## 4. ADITIVOS INCIDENTAIS

#### 4.1. Dióxido de enxofre

Tolerância máxima de 100 mg/kg. (cem miligramas/quilo), resultante do seu eventual emprego, no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.

#### 4.2. Resíduos de pesticidas

Só serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingredientes empregado, obedecida a tolerância fixada para a matéria-prima considerada.

#### 4.3. Contaminantes inorgânicos

Tolerância máxima

(mg/kg)

Antimônio .....	1,00
Arsênico .....	0,20
Cádmio .....	0,20
Chumbo .....	0,50
Cobre .....	15,00
Cromo .....	0,10
Estanho .....	250,00
Mercúrio .....	0,01
Níquel .....	1,00
Selênio .....	0,30
Zinco .....	25,00

#### 4.4. Outros contaminantes

Serão obedecidos os limites de tolerância que vierem a ser especificamente fixados.

### 5. HIGIENE

As hortaliças em conserva obedecerão aos requisitos gerais de higiene e aos requisitos específicos de higiene fixados para os vegetais e as frutas processadas, não podendo:

5.1. Apresentar sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada.

5.2. Apresentar microrganismos em desenvolvimento sob condições normais de armazenamento.

5.3. Apresentar germes patogênicos e/ou substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possa torná-las nocivas à saúde humana.

5.3.1. Os produtos acabados que apresentem pH superior a 4,5 deverão ser submetidos a um processamento tecnológico adequado (esterilização comercial) para distribuição dos esporos de Clostridium Botulinum.

### 6. PESOS E MEDIDAS

Os vegetais em conserva deverão atender à legislação específica em vigor.

### 7. CRITÉRIOS DE ENCHIMENTO

7.1. O acondicionamento das hortaliças em conserva deverá ser tal que os respectivos recipientes se apresentem convenientemente cheios e o produto, inclusive líquido de cobertura, ocupe no mínimo 90% da capacidade dos mesmos, excetuando-se os produtos sem líquido de cobertura (Solid pack) cujos critérios de enchimento serão fixados nos padrões específicos.

7.2. Entende-se por capacidade do recipiente o volume de água destilada, a 20 °C que cabe no recipiente hermeticamente fechado, estando o mesmo completamente cheio.

### 8. ROTULAGEM

Além dos dizeres exigidos pelo Decreto-Lei nº 986, de 21/10/69 e seus regulamentos, o rótulo das hortaliças em conserva deverá indicar:

- 8.1. A designação correta do produto fixada neste padrão;
- 8.2. A lista dos ingredientes na ordem decrescente do respectivo peso, com exceção da água, quando for o caso;
- 8.3. A classificação correspondente à respectiva qualidade, quando a mesma for certificada pelo órgão federal competente;
- 8.4. O peso líquido drenado;
- 8.5. A identificação do lote ou partida de fabricação, expressamente ou em código.

## 9. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

- 9.1. Serão obedecidas as técnicas de amostragem e os métodos de análise adotados e/ou recomendados pela Comissão do Codex Alimentarius e pelos seus Comitês, Association of Official Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pela Comissão Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), pelo Food Chemicals Codex, pelo Instituto Adolfo Lutz, até que venham a ser aprovados métodos de amostragem e de análise oficiais.
- 9.2. A comprovação do atendimento das características de identidade e qualidade fixadas pelo presente padrão obedecerá ao paradigma abaixo indicado:
  - a) Inspeção externa e interna da embalagem;
  - b) avaliação dos fatores de qualidade;
  - c) espaço vazio;
  - d) peso líquido total;
  - e) peso líquido drenado;
  - f) aditivos intencionais;
  - g) aditivos incidentais;
  - h) proporção de vegetais;
  - i) exame microscópico;
  - j) exame microbiológico;
  - l) pH e
  - m) eventuais.
    - Teor alcoólico (em conservas que contenham vinho).
    - Teor de gordura (em conservas que apresentem líquido de cobertura gorduroso).
    - Outras determinações.

## ANEXO I

### Aditivos intencionais

I - Realçador do sabor Tolerância máxima  
(mg/kg)

Glutamato mono sódico sem limite

### II - Antioxidantes

1. Ácido ascórbico Cogumelos 300

Ácido isoascórbico Alcachofra 300

Aspargos 300

Palmitos 300

2. EDTAH<sub>2</sub> Na<sub>2</sub> Feijão fradinho 145

EDTA<sub>2</sub> Na<sub>2</sub> Batata 100

Cogumelo 200

### III - Estabilizantes (\*)

1. Amidos modificados: 1%

- Amidos tratados por ácidos

- Diamido fosfato

- Diamido fosfato, fosfatado

- Monoamido fosfato

- Acetato de amido

2. Gomas vegetais 1%
  - Goma arábica
  - Goma guar
  - Carragenatos
3. Alginatos de amônio, cálcio, potássio e sódio 1%
4. Alginato de propilenoglicol 1%

(\*) Isoladamente ou em conjunto, nas conservas vegetais que contém molhos ou líquidos de cobertura gordurosos.

## ANEXO II

### Coadjuvantes da tecnologia de fabricação

1 - Ácido acético, ácido cítrico, ácido láctico e ácido tartárico, como agentes de ajustamento e correção de pH, na quantidade estritamente necessária para atingir o objetivo desejado.

2 - Mono e diglicéridos e óleos e gorduras comestíveis, como agentes antiespumíferos, na quantidade estritamente necessária para atingir o objetivo desejado.

3 - Cloreto de cálcio, lactato de cálcio e gluconato de cálcio, como agentes de endurecimento, na quantidade estritamente necessária para atingir o objetivo desejado, respeitados os limites máximos a seguir indicados, expressos em cálcio (Ca):

Tolerância máxima  
(mg/kg)

Genouras, ervilhas e demais vegetais ..... 350

Pimentas doces ..... 350

Tomates inteiros ..... 450

Tomates sob outras formas ..... 800

Batatas ..... 1.000

4 - Cloreto de Estanho II

Tolerância máxima

(mg/kg)

Aspargos em lata envernizada ou vidro .. 25