

Portaria SAR nº XXX/2020, de XX/XX/2020.

O Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 74, III, da Constituição do Estado de Santa Catarina, e art. 106, §2º, I, da Lei Complementar nº 741, de 12 de junho de 2019,

Considerando os termos da Portaria SAR nº 23/2018, de 30/08/2018, que delega à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC) a elaboração de Normas Internas Regulamentadoras (NIRs), visando determinar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade de cada produto de origem animal não regulamentado no Estado de Santa Catarina;

RESOLVE:

Art. 1º. Aprovar a Norma Interna Regulamentadora do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca no Estado de Santa Catarina, na forma do Anexo Único que acompanha a presente Portaria.

Art. 2º. Os estabelecimentos terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias, contado a partir da data de publicação desta Portaria no Diário Oficial do Estado, para se adequarem às disposições desta Portaria.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

Florianópolis, XX de XXXXXXXXXX de 2020.

ANEXO ÚNICO

NORMA INTERNA REGULAMENTADORA DO EMBUTIDO DE CARNE, PELE E MIÚDOS SUÍNOS – MORCELA BRANCA

Art. 1º. Esta Norma Interna Regulamentadora tem como objetivo estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca, destinado ao consumo humano.

Parágrafo único. A presente Norma Interna Regulamentadora refere-se exclusivamente ao Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca, elaborado pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina.

Art. 2º. Considera-se Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca, o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne suína, pele e miúdos de suínos, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, submetido a processo tecnológico e tratamento térmico adequado.

Parágrafo único. O Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca é classificado como produto submetido ao tratamento térmico por cocção.

Art. 3º. O produto terá a seguinte designação ou denominação de venda: **Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca**, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem, de acordo com sua apresentação para venda.

Art. 4º. O Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca terá a seguinte composição:

I – ingredientes obrigatórios:

- a) carne suína;
- b) pele suína;
- c) miúdos suínos (rim, fígado, coração, língua e pulmão);
- d) sal.

II – ingredientes opcionais:

- a) água;

- b) açúcares;
- c) condimentos e especiarias;
- d) aditivos intencionais.

Art.5º. O Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca deverá preencher os seguintes requisitos:

I - características sensoriais:

- a) consistência e textura características;
- b) cor, sabor e odor característicos.

II – características físico-químicas:

- a) gordura : máximo 35% (trinta e cinco por cento);
- b) proteína : mínimo 12% (doze por cento);
- c) umidade : máximo 70% (setenta por cento);
- d) cálcio em base seca : máximo 0,3% (três décimos por cento).

III – características essenciais de qualidade: não será permitido o uso de carne mecanicamente separada (CMS) na formulação do produto;

IV – acondicionamento: envoltório natural ou artificial, conforme regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) ou norma que o substitua.

Art.6º. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes no Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

Art. 7º. As práticas de higiene para elaboração do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca devem estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, e o produto atender os seguintes critérios:

I – macroscópicos/microscópicos: O Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca não deverá conter materiais estranhos de qualquer natureza ao processo de

industrialização;

II – microbiológicos: Aplica-se a legislação vigente.

Art. 8º. Com relação aos pesos e medidas do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca aplica-se a legislação definida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

Art. 9º. Com relação à rotulagem do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca aplica-se o regulamento vigente.

Art. 10º. Aplicam-se ao Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca os métodos de análises estabelecidos em legislação determinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 11. Com relação aos métodos de amostragem do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos – Morcela Branca aplicam-se aqueles estabelecidos em legislação determinada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).