



**Portaria SAR nº 23/2020, de 17/08/2020.**

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 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;

**Considerando** o resultado da consulta pública instituída por meio da Nota Técnica nº 55, de 17 de março de 2020, do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DEINP) da CIDASC;

**RESOLVE:**

**Art. 1º.** Aprovar a Norma Interna Regulamentadora da Linguiça Blumenau no Estado de Santa Catarina, nos termos do Anexo Único desta Portaria.

**Art. 2º.** Os estabelecimentos terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias para se adequarem à Norma Interna Regulamentadora da Linguiça Blumenau, a contar da data de publicação desta Portaria no Diário Oficial do Estado.

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

Florianópolis, 17 de agosto de 2020.

**Ricardo de Gouvêa**  
Secretário de Estado



## ANEXO ÚNICO

### NORMA INTERNA REGULAMENTADORA DA LINGUIÇA BLUMENAU

**Art. 1º.** Esta Norma Interna Regulamentadora estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pela Linguíça Blumenau, destinada ao consumo humano.

**Parágrafo único.** A presente Norma Interna Regulamentadora se refere exclusivamente à Linguíça Blumenau destinada ao comércio no âmbito estadual.

**Art. 2º.** A Linguíça Blumenau é o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne resfriada ou congelada de suíno sem osso (paleta, pernil, lombo e sobrepaleta), adicionado de toucinho suíno resfriado ou congelado sem pele, que passa pelo processo de moagem, adição de ingredientes (alho, sal, pimenta do reino) e de aditivos, desde que permitidos para o produto “linguíça” em seu regulamento específico vigente, cujo produto será embutido em envoltório natural e submetido ao processo tecnológico adequado de defumação.

**Parágrafo único.** Consideram-se as tecnologias da linguíça Blumenau aquelas produzidas quando os imigrantes europeus se instalaram na região do Vale do Itajaí e adaptaram as receitas de sua região de origem, conforme os ditames da presente Norma.

**Art. 3º.** A Linguíça Blumenau é classificada como produto curado, submetido à defumação exclusivamente natural, com sabor de alho, cuja forma consagrada é de “ferradura”.

**Art. 4º.** O produto será designado de Linguíça Blumenau, seguido de denominação ou expressões que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda, tais como:



Linguiça Blumenau, Linguiça Blumenau Moída.

**Parágrafo único.** Considera-se Linguiça Blumenau Moída aquela que, após passar por todo o processo de produção descrito no artigo 2º, for moída e embalada.

**Art.5º.** Eventual reconhecimento da Indicação geográfica (IG) para a Linguiça Blumenau por meio de órgão competente, postulado pelos produtores da região do Vale do Itajaí para se fazer o uso da expressão de gentílicos alusivos à origem, os produtores deverão se submeter à análise de conformidade pelo mecanismo de controle da respectiva IG.

**Art.6º.** A Linguiça Blumenau terá a seguinte composição:

**I** – ingredientes obrigatórios:

- a) carne suína, desde que seja 1 (um) ou mais dos seguintes cortes: paleta, pernil, lombo, sobrepaleta;
- b) toucinho suíno sem pele;
- c) sal;
- d) condimentos e especiarias (alho e pimenta do reino).

**II** – ingredientes opcionais:

- a) cloreto de cálcio;
- b) açúcares;
- c) aditivos intencionais, exceto aromatizantes;
- d) outros condimentos e especiarias.

**Art. 7º.** A Linguiça Blumenau deverá possuir os seguintes requisitos:

**I** - características sensoriais:

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

**II** – características físico-químicas:

- a) gordura : máximo 42% (quarenta e dois por cento);



- b)** proteína : mínimo 15% (quinze por cento);
- c)** umidade : menor ou igual a 55% (cinquenta e cinco por cento);
- d)** cálcio em base seca : máximo 0,2% (dois décimos por cento).

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

**IV** – acondicionamento: além do envoltório natural, é permitido o uso de embalagem primária, o qual se faz obrigatório quando a linguiça Blumenau for moída.

**§1º.** A Linguiça Blumenau é um produto que permanece em maturação após processamento final (secagem) e, com isto, pode sofrer variações nas suas concentrações nutricionais;

**§2º.** A condição descrita no §1º deverá ser declarada em rotulagem com a seguinte expressão: “Este produto sofre alterações em seus parâmetros nutricionais em função da sua maturação natural (secagem)”.

**Art. 8º.** Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes na Linguiça Blumenau em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

**Art. 9º.** As práticas de higiene para elaboração da Linguiça Blumenau 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: A Linguiça Blumenau não deverá conter materiais estranhos de qualquer natureza ao processo de industrialização;

**II** – microbiológicos: Aplica-se a legislação vigente.



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

**Art. 10.** Com relação aos pesos e medidas da Linguíça Blumenau se aplica as normativas definidas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

**Art. 11.** Quanto à rotulagem da Linguíça Blumenau se aplica o respectivo regulamento vigente.

**Art. 12.** Aplicam-se à Linguíça Blumenau os métodos de análises estabelecidos em normativas editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

**Art. 13.** Com relação aos métodos de amostragem da Linguíça Blumenau, aplicam-se aqueles estabelecidos em normativas editadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).