



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

Portaria SAR nº 31/2020, de 08/10/2020.

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;

Considerando o resultado da consulta pública instituída por meio da Nota Técnica nº 183, de 21 de julho de 2020, do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DEINP) da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola (CIDASC),

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a Norma Interna Regulamentadora do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Queijo de Porco) no Estado de Santa Catarina, na forma do Anexo Único da presente Portaria.

Art. 2º Os estabelecimentos terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias para se adequarem à Norma Interna Regulamentadora do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos, a contar de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Florianópolis, 8 de outubro de 2020.

[Assinatura Digital]
Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado



ANEXO ÚNICO

NORMA INTERNA REGULAMENTADORA DO EMBUTIDO DE CARNE, PELE E MIÚDOS SUÍNOS (QUEIJO DE PORCO)

Art. 1º A presente 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 (Queijo de Porco), destinado ao consumo humano.

Parágrafo único. As normas se referem exclusivamente ao Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Queijo de Porco) produzido no Estado de Santa Catarina, reconhecendo o hábito regional e tradicional de consumo.

Art. 2º Considera-se Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Queijo de Porco), o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne suína, pele e miúdos de suínos, adicionado de ingredientes e condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial, prensado ou não (desde que seja em formato característico), subordinado a processo tecnológico e tratamento térmico adequado, 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 (Queijo de Porco), 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 (Queijo de Porco) terá a seguinte composição:

I – Ingredientes obrigatórios:

- a)** Carne suína;
- b)** Pele suína;
- c)** Miúdos suínos, desde que seja 1 (um) ou mais dos seguintes miúdos: rim, fígado, coração, língua, pulmão, orelha, máscara, rabo e pés;
- d)** Sal;

II – Ingredientes opcionais:



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

- a) Gordura suína;
- b) Água;
- c) Açúcares;
- d) Aditivos intencionais;
- e) Condimentos e especiarias.

Art. 5º O Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Queijo de Porco) 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 30% (trinta por cento);
- b) Proteína: mínimo 14% (quatorze por cento);
- c) Umidade: máximo 65% (sessenta e cinco 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 – Características distintas do processo de elaboração:

- a) A carne, a pele e os miúdos poderão ser pré-cozidos sob temperatura e tempo suficientes, de acordo com as características do processo tecnológico;
- b) A carne, a pele e os miúdos deverão ser moídos em granulometria igual ou maior que 4 (quatro) milímetros;
- c) Após embutido o produto deverá passar por processo de cozimento sob temperatura e tempo adequado de acordo com as características do processo tecnológico;
- d) Se for utilizado o estômago suíno como envoltório natural, o produto poderá ser submetido ao processo de prensagem sob temperatura e tempo adequado, para adquirir o formato típico tradicional.

V – Acondicionamento: o produto deverá ser embutido em envoltório natural ou artificial adequado para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a



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

contaminação, conforme regulamento vigente ou norma que o substitua.

Art. 6º O produto deve ser livre de contaminantes orgânicos e inorgânicos, em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

Art. 7º As práticas de higiene para produção do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Queijo de Porco) 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 deve atender aos seguintes critérios:

I – macroscópicos/microscópicos: O Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Queijo de Porco) não deverá conter materiais estranhos de qualquer natureza ao processo de industrialização;

II – microbiológicos: Aplica-se a legislação vigente de acordo com a categoria do produto.

Art. 8º Com relação aos pesos e medidas do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Queijo de Porco) se aplica 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 (Queijo de Porco) se aplica a legislação vigente.

Art. 10 Aplicam-se ao Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Queijo de Porco), os métodos de análises estabelecidos em normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 11 Com relação aos métodos de amostragem do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Queijo de Porco) se aplicam aqueles estabelecidos em normativas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).