



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Portaria SAR nº 33/2020, de 21/10/2020.

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 regulamentar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade dos produtos de origem animal no Estado de Santa Catarina;

Considerando o resultado da consulta pública instituída, por meio da Nota Técnica nº 133, de 01 de junho de 2020, do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DEINP) da CIDASC,

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 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 (Morcela Branca), a contar de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 21 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
(MORCELA BRANCA)**

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 (Morcela Branca), destinado ao consumo humano.

Parágrafo único. A Norma se refere exclusivamente ao Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Morcela Branca) produzido no Estado de Santa Catarina, reconhecendo o hábito regional e tradicional do consumo.

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, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, submetido a processo tecnológico e tratamento térmico adequado, sendo o processo de defumação opcional, 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;



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

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

Art.5º. O Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Morcela Branca) 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 45% (quarenta 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 Norma vigente ou a que 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 (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) se aplicam as normativas



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

definidas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

Art. 9º. Quanto à rotulagem do Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Morcela Branca) se aplica o regulamento vigente.

Art. 10º. Aplicam-se ao Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Morcela Branca) os métodos de análises estabelecidos em normativas editadas 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) se aplicam aqueles estabelecidos em normativas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).