



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Portaria SAR nº 7/2022, de 03/02/2022

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 169, de 29 de junho de 2021, do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DEINP) da CIDASC,

RESOLVE:

Art. 1º. Aprovar a Norma Interna Regulamentadora da Galantina 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 às disposições desta Norma Interna Regulamentadora, a contar de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

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

Florianópolis, 03 de fevereiro de 2022.

Altair da Silva
Secretário de Estado
(assinado digitalmente)



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

ANEXO ÚNICO

NORMA INTERNA REGULAMENTADORA DA GALANTINA

Art.1º. Esta norma interna regulamentadora estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pela Galantina, destinada ao consumo humano.

Parágrafo único. A presente norma interna regulamentar se refere exclusivamente à Galantina produzida no Estado de Santa Catarina, reconhecendo o hábito regional de consumo.

Art.2º. Considera-se Galantina, o produto cárneo produzido com paleta e/ou pernil e/ou lombo suíno desossado, adicionado de tecidos adiposos, moídos em granulometria variada, obtendo-se uma massa com porções de carne aparente, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural bovino (ceco) ou sintético e submetido ao processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. A Galantina é classificada como produto cozido, podendo ser defumada.

Art.3º. O produto será designado de Galantina, seguido de denominações ou expressões que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda, tais como exemplo: Galantina; Galantina Defumada.

Art.4º. A Galantina terá a seguinte composição:

I - ingredientes Obrigatórios:

- a) carne suína, paleta e/ou pernil e/ou lombo;
- b) sal;
- c) nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio.

II - ingredientes opcionais:

- a) água;
- b) açúcares;
- c) aditivos intencionais;
- d) condimentos, aromatizantes e especiarias.



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Art.5º. A Galantina 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 17% (dezesete por cento);
- b) proteína: mínimo 13% (treze por cento);
- c) umidade: menor ou igual a 60% (sessenta por cento);
- d) carboidratos totais: menor ou igual a 4% (quatro por cento), somando-se o amido;
- e) cálcio em base seca: menor ou igual a 0,2% (dois décimos por cento).

III - características essenciais de qualidade: não será permitido o uso de carne mecanicamente separada (CMS) e proteína não cárnea na formulação do produto.

Art.6º. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes na Galantina em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

Art.7º. As práticas de higiene para elaboração do produto 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 produto 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 da Galantina, aplica-se a Norma definida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

Art.9º. Quanto à rotulagem da Galantina se aplica o regulamento vigente.



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Art.10. Aplicam-se à Galantina os métodos de análises estabelecidos em legislação determinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art.11. Com relação aos métodos de amostragem da Galantina, aplicam-se aqueles estabelecidos em legislação determinada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).



Assinaturas do documento



Código para verificação: **VBE21S19**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ALTAIR DA SILVA (CPF: 579.XXX.839-XX) em 04/02/2022 às 11:13:24

Emitido por: "Autoridade Certificadora SERPRORFBv5", emitido em 29/01/2021 - 15:47:54 e válido até 29/01/2024 - 15:47:54.
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDQ5MzFfNDkzOV8yMDIxX1ZCRTlxUzE5> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00004931/2021** e o código **VBE21S19** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.