



Florianópolis, 06 de setembro de 2023.

Nota técnica 337.2023

Assunto: Esclarecimento e orientações - Morcela Vermelha
SGPe CIDASC 5649/2023

Prezados,

Considerando que a morcela “branca” ou “vermelha” são produtos tradicionais, produzidos na região sul do país;

Considerando o Decreto Estadual 2.197 de 2022 (Art. 279) e decreto federal 9.013 de 2017 (Art. 298) que cita que para o produto morcela vermelha é previsto o uso apenas de sangue, toucinho e condimentos em sua formulação:

"A morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido."

Considerando que, embora não exista previsão de uso de de outros ingredientes a não ser sangue, toucinho e condimentos, porém, que tradicionalmente agroindústrias produzem tais produtos com outros ingredientes;

Considerando que, conforme previsto na Portaria 711, há um regramento próprio e rigoroso para possibilitar coleta de sangue, descrevo:

5 - SANGRIA

(...)

g) somente será permitido o uso de sangue para produtos comestíveis quando fielmente observadas as exigências higiênico-sanitárias a seguir relacionadas: a sangria será feita com no mínimo 2 (duas) facas especiais, precedida de uma conveniente higienização do local do corte, sendo a faca obrigatoriamente higienizada no esterilizador após cada animal sangrado; os recipientes para a coleta de sangue devem ser perfeitamente identificados, de material inoxidável, formato cilíndrico, com cantos arredondados e providos de tampas, guardando-se perfeita identificação entre os respectivos conteúdos e os animais sangrados; a coleta de sangue poderá ser feita por lotes de no máximo 10 (dez) suínos. (Des. nº 14)

Considerando a Norma Interna Regulamentadora (NIR), estabelecida por meio da Portaria SAR nº 33, de 21 de outubro de 2020, que define os procedimentos para o produto: Embutido de Carne, Pele e Miúdos Suínos (Morcela Branca);

Considerando a necessidade de harmonização e padronização de entendimento normativo sobre o tema “morcela vermelha”;

A Diretoria de Defesa Agropecuária, por meio do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal esclarecem e definem que:

- Para o comércio interestadual (estabelecimentos com SISBI), as agroindústrias deverão adequar seus processos produtivos de produtos denominados “Morcela”, de forma que cumpram o previsto em legislação estadual e federal.
- Para o comércio estadual (SIE) admite-se, por similaridade de entendimento, a produção e comercialização de produto denominado “embutido de sangue, carne, pele e miúdos suínos”, aceitando-se como nome fantasia “morcela vermelha” e, adicionalmente, aceitando-se os ingredientes previstos na Portaria SAR nº 33, de 21 de outubro de 2020. Neste caso, os ingredientes utilizados com base na Portaria citada e os controles inerentes a coleta de sangue deverão constar no memorial descritivo de produção, cabendo a adoção de boas práticas higiênico sanitárias com base nos Programas de Autocontrole.

Oportunamente, o DEINP encaminhará o tema para que seja avaliado pela Comissão PIQPOA – (Produtos sem RTIQ), para que a questão seja avaliada, estudada e, se pertinente, estabelecida uma proposição de Normativa (NIR) que defina os parâmetros relacionados ao tema.

Atenciosamente,

(assinado digitalmente)

Diego Rodrigo Torres Severo
Diretor de Defesa Agropecuária

(assinado digitalmente)

Jader Nones
Gestor Estadual do Departamento de Inspeção de produtos de Origem Animal- DEINP



Assinaturas do documento



Código para verificação: **22XT41LV**

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



JADER NONES (CPF: 039.XXX.999-XX) em 06/09/2023 às 10:10:57

Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/03/2019 - 12:52:53 e válido até 06/03/2119 - 12:52:53.

(Assinatura do sistema)



DIEGO RODRIGO TORRES SEVERO (CPF: 001.XXX.340-XX) em 06/09/2023 às 10:17:28

Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/09/2018 - 15:21:19 e válido até 10/09/2118 - 15:21:19.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDU2NDIfNTY2MI8yMDIzXzlyWFQ0MUxW> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00005649/2023** e o código **22XT41LV** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.