



Estado de Santa Catarina

Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do
Desenvolvimento Rural

Portaria SAR nº 29/2019, de 27/06/2019

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;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a Norma Interna Regulamentadora do Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst no Estado de Santa Catarina, na forma do Anexo Único que acompanha a presente Portaria.

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

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

Florianópolis, 27 de junho de 2019

Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado

ANEXO ÚNICO

NORMA INTERNA REGULAMENTADORA DO EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA - SCHMIERWURST

Art. 1º Esta Norma Interna Regulamentadora estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ser apresentados pelo Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst, destinado ao consumo humano.

Parágrafo único. A presente Norma Interna Regulamentadora se aplica única e exclusivamente ao Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst elaborado pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina.

Art. 2º Considera-se Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne suína, adicionado de tecidos adiposos, moídos, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural e submetido ao processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. O Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst é classificado como um produto curado e/ou maturado, submetido a defumação natural, cuja forma de apresentação consagrada é de “ferradura”.

Art. 3º O produto deve ter a seguinte designação ou denominação de venda: **Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst.**

Art. 4º O Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst terá a seguinte composição:

I – ingredientes obrigatórios:

- a) carne suína;
- b) toucinho;
- c) sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio;

II – ingredientes opcionais:

- a) cloreto de cálcio;
- b) açúcares;
- c) maltodextrinas;
- d) aditivos intencionais;
- e) condimentos e especiarias.

Art. 5º O Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst deverá preencher os seguintes requisitos:

I - características sensoriais:

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

II - características físico-químicas:

- a)** máximo 45% (quarenta e cinco por cento) de gordura;
- b)** mínimo 12% (doze por cento) de proteína;
- c)** menor ou igual a 55% (cinquenta e cinco por cento) de umidade;
- d)** 0,1% (um décimo por cento) de cálcio em base seca.

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)** imersão do produto, após o seu embutimento, em solução com corante natural de urucum para conferir coloração específica, sendo proibida adição de qualquer corante na massa do produto;
- b)** carne e o toucinho são moídos em granulometria média entre 2 (dois) e 4 (quatro) milímetros.

Art. 6º Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes no Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

Art. 7º As práticas de higiene para elaboração do Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst 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 aos seguintes critérios:

I - macroscópicos/microscópicos: O Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst 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 Suína Defumado - Schmierwurst, aplica-se a norma definida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

Art. 9º Com relação à rotulagem do Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst, aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Art. 10º Ao Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst aplicam-se os métodos de análises estabelecidos em legislação determinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 11º Com relação aos métodos de amostragem do Embutido de Carne Suína Defumado - Schmierwurst, aplicam-se aqueles estabelecidos em legislação determinada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).