



GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS
Gabinete Civil da Governadoria

DECRETO Nº 4.019, DE 09 DE JULHO DE 1993.

Aprova o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal no Estado de Goiás.

O **GOVERNADOR DO ESTADO DE GOIÁS**, no uso de suas atribuições constitucionais, nos termos da [Lei nº 11.904](#), de 9 de fevereiro de 1993, e tendo em vista o que consta do Processo nº 9568557,

D E C R E T A:

Art. 1º Fica aprovado o anexo Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal do Estado de Goiás.

Art. 2º Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS, em Goiânia, 9 de julho de 1993, 105º da República.

IRIS REZENDE MACHADO

Orcino Gonçalves da Silva

Valdivino José de Oliveira

Ronei Edmar Ribeiro

(D.O. de 15-7-1993 e 4-8-1993)

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ESTADO DE GOIÁS.

TÍTULO I

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 1º O presente Regulamento, de acordo com a legislação federal pertinente (Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de Maio de 1962, e Lei nº 7.889), de 23 de novembro de 1989, estabelece as normas que regulam, em todo o Estado de Goiás, a Inspeção e Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, na forma da Lei nº 11.904, de 9 de Fevereiro de 1993.

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste regulamento os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e derivados.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de qualquer produtos e subprodutos, adicionados o não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa da Superintendência de Produção Animal - SPA, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAGRIA, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio intermunicipal.

Art. 4º A concessão do registro de inspeção pela Superintendência de Produção Animal, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária, estadual ou municipal.

Art. 5º A inspeção de que trata o presente regulamento será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal, bem como naqueles que manipulam os mesmos;

II - nos estabelecimentos que recebem, abates ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais, as fixadas neste regulamento;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado, para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem e distribuem, para consumo público;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VII - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;

VIII - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;

IX - nos portos fluviais e nos postos de fronteiras.

Art. 6º Os produtos de origem animal, fabricados em estabelecimentos sujeitos a inspeção da Superintendência de Produção Animal da Secretaria da Agricultura e Abastecimento, ficam desobrigados de análises ou de aprovações prévias a que estiverem sujeitos, por força de legislação estadual ou municipal.

Art. 7º A inspeção da Superintendência de Produção Animal da Secretaria de Agricultura e Abastecimento se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - reinspecionar produto de origem animal, destinados ao comércio intermunicipal;

II - verificar se existem produtos de origem animal que não foram inspecionados nos postos de origem ou, quando tenham sido, infringem dispositivos deste Regulamento;

Art. 8º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cera da abelha e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 9º O presente Regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo território goiano, podendo os municípios expedir legislação própria, desde que não colida com esta regulamentação.

Art. 10. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal a cargo da SPA abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento, distribuição e escoamento da água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - exame "ante" e "post mortem" dos animais de açougue;

V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos de padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas;

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físicos e químicos das matérias-primas, produtos e subprodutos, quando for o caso;

IX - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito, nos portos fluviais e nos postos de fronteiras;

X - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas no presente Regulamento;

Art. 11. Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção da SPA a entrada de matérias-primas procedentes de outros, sob fiscalização municipal somente será permitida a juízo da mesma Superintendência de Produção Animal.

Art. 12. Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários dos Serviços de Defesa Sanitária Animal da região.

Art. 13. Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela SAGRIA, da qual constarão, além da denominação do órgão, números de ordem, nome, fotografia, impressão digital, cargo, data de expedição e período de validade.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício das suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

CAPÍTULO II

Classificação dos Estabelecimentos

Art. 14. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - os de carnes e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V – os de produtos de abelhas e derivados;

- Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.

~~V – os de mel e cera de abelhas e seus derivados;~~

VI - os de coalho e coagulantes;

VII - as casas atacadistas de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

TÍTULO II

Registro e Transferência de Estabelecimentos

Art. 15. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intermunicipal com produtos de origem animal, sem estar registrado na SPA.

Art. 16. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovinos, suínos, aves, coelhos, caprinos, ovinos, e demais espécies devidamente aprovadas para abate, fábrica de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

II - usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e fazendas leiteiras;

III - entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

V - entrepostos de mel e cera de abelhas;

VI- fábrica de coelhos e coagulantes.

Art. 17. O registro será requerido à Superintendência de Produção Animal da SAGRIA, instruindo-se processo com os seguintes documentos:

I - requerimento ao Superintendente de Produção Animal da SAGRIA em Goiânia, solicitando registro;

II - cópia do registro da empresa, na Junta Comercial do Estado;

III - memoriais descritivos, com informes de interesse econômico-sanitários de acordo com modelo fornecido pela SPA;

IV - documento do órgão do meio ambiente, permitindo a construção da indústria, no local indicado;

V - plantas do estabelecimento, compreendendo:

a) planta baixa de cada pavimento, com descrição do fluxo de produção, e localização de equipamentos, na escala de 1:100 (um por cem);

b) planta de situação, contendo descrição sobre a rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas do terreno, em escala de 1:500 (um por quinhentos);

c) planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um por cinquenta);

d) detalhes de aparelhagens e instalações quando exigidos, na escala de 1:10 (um por dez);

e) na confecção das plantas serão obedecidas as seguintes convenções:

1. nos estabelecimentos novos, cor preta.

2. nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:

2.1. cor preta para as partes a serem conservadas;

2.2. cor vermelha, para as partes a serem construídas;

2.3. cor amarela, para as partes a serem demolidas.

Art. 18. Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados em 2 (duas) vias, podendo ser em cópia heliográfica, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 19. É aconselhável, para evitar despesas, que os interessados ao solicitarem registro, façam apresentação dos documentos citados nos artigos anteriores, em apenas uma via, para estudo preliminar.

Parágrafo único. Em se tratando de estabelecimentos pequenos, para estudo preliminar, poderão ser aceitos "croquis" ou desenhos em substituição as plantas citadas nos artigos anteriores.

Art. 20. Para a construção de Estabelecimentos novos é obrigatório:

I - o exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela SPA;

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento, acompanhados dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

§ 1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com laudo de inspeção fornecido por servidor da SPA exigindo-se, conforme o caso, a planta detalhada de toda a área.

§ 2º Tratando-se de registro de estabelecimento que se encontra sob inspeção federal ou municipal, será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação a terreno, instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, piso, tetos, pé direito, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se, detalhadamente, a procedência, captação, distribuição, canalização e escoadouro.

Art. 21. Correm por conta dos interessados as despesas com o transporte do servidor que, a pedido, for designado para proceder inspeção estadual, sem que os projetos tenham sido aprovados pela SPA.

Art. 22. As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos, sujeitos à inspeção estadual, sem que os projetos tenham sido aprovados pela SPA.

Art. 23. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela SPA.

Art. 24. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos, químicos e físicos seguintes:

I - não demonstrar, na contagem padrão em placas, mais de 500 (quinhentas) Unidades Formadora de Colônias (UFC);

II - não demonstrar, no teste de determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 3 (três) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 3 (três) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) da amostra;

III - a água deve ser límpida, incolor, sem cheiro e de sabor próprio, agradável;

IV - não conter mais de quinhentas (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;

V - conter no máximo 0,005g (cinco miligramas) por litros, de nitrogênio amoníaco;

VI - ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;

VII - no máximo 0,002 g (duas miligramas) de nitrogênio nítrico por litro;

VIII - no máximo 0,002 g (duas miligramas) de matéria orgânica por litro;

IX - grau de dureza inferior a 20 (vinte);

X - chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão;

XI - cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;

XII - zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;

XIII - cloro livre, máximo de 1 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas e cloro residual, mínimo de 0,05 (cinco centésimas) partes por milhão;

XIV - arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimas) partes por milhão;

XV - fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;

XVI - selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimas) partes por milhão;

XVII - magnésio, máximo de 0,03 (três centésimas) partes por milhão;

XVIII - sulfatos, no máximo 0,010 mg (dez miligramas) por litro;

XIX - componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milionésima) parte por milhão.

§ 1º Quando as águas revelarem mais de 500 (quinhentas) UFC por mililitros, impõe-se novo exame antes de condená-la.

§ 2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a SPA pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, tratamento da água.

Art. 25. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Superintendente da SPA autorizará à expedição do "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo: número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila e povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 26. O estabelecimento que interromper seu funcionamento, por período superior a 12 (doze) meses, terá o seu registro cancelado e só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Estando cancelado o registro, o material pertencente ao governo, inclusive de natureza científica, os arquivos e carimbos oficiais de inspeção estadual, será recolhido à direção da SPA.

Art. 27. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma, junto à SPA.

§ 1º No caso de o comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita à SPA, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§ 4º No caso de o vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1 e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias os documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, que só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízos de outras que venham a ser determinadas.

Art. 28. Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO III

Obrigações das firmas

Art. 29. Ficam os proprietários de estabelecimento à:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio, de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento de taxas, quando for o caso, devidamente quitadas pelo órgão arrecadador indicado;

III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

IV - avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção;

V - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção permanente, quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção junto ao estabelecimento;

VI - fornecedor material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos ao laboratório;

VII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção permanente, para seu uso exclusivo;

VIII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

IX - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

X - manter pessoal habilitado na direção na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

Art. 30. Tratando-se de matéria-prima ou produtos, procedentes de outros estabelecimentos, sob inspeção, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, número da guia de embarque ou de certificado sanitário, a quantidade, qualidade e número de registro do estabelecimento remetente.

Art. 31. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo da SPA, relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 32. Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS", onde o servidor da SPA registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

TÍTULO IV

Identificação de Produtos

Art. 33. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de etiquetas ou rótulos registrados e/ou carimbos oficiais aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinarem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal que devem ser fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 34. Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes comprovadamente inócuos à saúde humana.

Art. 35. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Art. 36. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção competente, a declaração "IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO", obrigatória também nos continentes marcados a quente ou por gravação e, em quaisquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 37. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de inspeção próprio, a declaração "ALIMENTO PARA ANIMAIS".

CAPÍTULO I

Rotulagem

Art. 38. Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem, obrigatoriamente, conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da inspeção;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - algarismos correspondentes à data de fabricação;

IX - peso líquido;

X - fórmula da composição ou outros dizeres, quando previstos neste Regulamento;

XI - a especificação "INDÚSTRIA BRASILEIRA";

XII - dos aditivos, conservantes, corantes, e condimentos utilizados nos produtos.

Art. 39. A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo da SPA, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 40. Em caso da impossibilidade de indicar o peso líquido do produto, deverá ser utilizada a expressão "deve ser pesado à vista do comprador".

Art. 41. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo da SPA, às denominações impróprias.

CAPÍTULO II

Carimbos de Inspeção e seu Uso.

Art. 42. O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.E." e, conforme o caso, as palavras "inspecionado" ou "reinspecionado", tendo na parte superior a palavra "Goiás", representam os elementos básicos do carimbo oficial da inspeção estadual, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º As iniciais "S.I.E." traduzem "Serviço de Inspeção Estadual".

§ 2º O carimbo de inspeção estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da SPA e constitui o sinal de garantia de que os mesmos foram inspecionados pela autoridade competente.

Art. 43. Os carimbos da inspeção estadual devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos constantes do ANEXO I, deste Regulamento, respeitadas as dimensões, formas, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testei­ras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 44. Os diferentes modelos de carimbos de inspeção estadual, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pela SPA, obedecerão as seguintes especificações:

I - modelo I:

a) dimensões: 0,01 m (centímetro) de raio para miúdo das diversas espécies, carcaças de aves ou impresso em rótulos de embalagens de até 1 Kg (um quilograma); 0,03 m (três centímetros) de raio para carcaças de bovinos, suínos, caprinos, ovinos ou impressos em rótulos de embalagens de mais de 1 kg (um quilograma) até 10 Kg (dez quilogramas) até 10 Kg (dez quilogramas) e 0,06 m (seis centímetros) de raio para rótulos de embalagens superiores a 10 Kg (dez quilogramas);

b) forma: hexágono perfeito;

c) dizeres: a palavra "Goiás", acompanhando os dois lados superiores; a palavra "inspecionado", horizontalmente no meio do hexágono; a sigla "S.I.E", acompanhando os dois lados inferiores e, entre a palavra inspecionado e a sigla da inspeção, o número de registro do estabelecimento;

d) uso: para carcaças de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, miúdos das diversas espécies de açougue e rótulos de produtos comestíveis ou não, acondicionados em embalagens metálicas, de madeira, de papel ou de material plástico, podendo a sua reprodução ser feita através de alto relevo, a quente, impressão ou litografia;

Parágrafo único. Carcaças, partes de carcaças ou cortes, terão o carimbo aplicado diretamente na porção muscular, utilizando tintas feitas com substâncias inócuas, com fórmulas aprovadas pela SPA;

II - Modelo 2 :

a) dimensões: 0,01 m (um centímetro) de raio para rótulos de embalagens de até 1 Kg (um quilograma); 0,03 m (três centímetros) de raio para rótulos de embalagens superior a 1 Kg (um quilograma) até 10 Kg (dez quilogramas) e 0,06 (seis centímetros) de raio para rótulo de embalagens superiores a 10 Kg (dez quilogramas);

b) forma: hexágono perfeito;

c) dizeres: a palavra "Goiás" acompanhando os dois lados superiores; a palavra "Reinspecionado", acompanhando os dois lados inferiores, e, entre ambas, a sigla "S.I.E.", logo acima do número de registro do estabelecimento;

d) uso: para ser utilizado em entrepostos que manipulem, fracionem, ou embalem produtos já inspecionados, comestíveis ou não;

III - Modelo 3.

a) dimensões: 0,07 m X 0,05 m (sete por cinco centímetros);

b) forma: retangular;

c) dizeres: a palavra "Goiás", na parte superior, a sigla "S.I.E.", na parte inferior e o número de registro da empresa na parte mediana, escrito de forma horizontal, logo abaixo da palavra "Condenado", "salga", "Conserva" ou "Salsicharia";

d) uso: para identificação de carcaça, partes de carcaças, cortes, aplicado diretamente sobre a superfície muscular, conforme destino dado pela inspeção.

TÍTULO V

Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos

Art. 45. Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo da SPA, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturaçã­o, se for o caso de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 2º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a inspeção estadual deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou obras-primas.

Art. 46. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção estadual, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado na SPA, ou no serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único: É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo humano, devendo-se promover sua transformação, aproveitamento condicional ou inutilização.

Art. 47. Na reinspeção de carne, em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Parágrafo único. Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

Art. 48. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre, que possível, a conferência da origem de fabricação do produto, certificando-se de que foi inspecionado pela SPA ou órgão federal competente;

II - a identificação dos rótulos com a composição e marcas oficiais do produto, bem como da data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - a verificação das condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - a verificação dos caracteres organoléuticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - a coleta de amostras para exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela SPA, claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que colher a amostra para envio ao laboratório oficial;

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser colhida em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta, em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado. Às amostras serão colocadas em embalagens apropriadas, fechadas, lacradas e rubricadas pelo interessado e pelo funcionário da SPA.

§ 3º - Quando o interessado divergir do resultado do exame poderá requerer, dentro do prazo de 48 horas (quarenta e oito horas), a análise da contraprova.

§ 4º O requerimento será dirigido ao Superintendente da SPA.

§ 5º O exame da contraprova poderá ser realizado em outro laboratório oficial, com a presença de um representante da SPA.

§ 6º Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico da sua confiança;

§ 7º Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou da partida, a inspeção determinará sua destinação;

§ 8º As amostras para prova ou contraprova, coletadas pela SPA, para exames de rotina ou análises periciais, serão cedidas gratuitamente pelos estabelecimentos.

Art. 49. É permitido, a juízo do Superintendente da SPA, o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos nos mercados de consumo ou em trânsito pelos portos fluviais e postos de divisas, desde que ainda apropriado ao consumo humano, para rebeneficiamento.

§ 1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, poderá a mercadoria, após inutilizada pela inspeção, ser aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao servidor da SPA.

Art. 50. No caso de colheita de amostra para exame de produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma com o responsável pelo estabelecimento, que funcionará como fiel depositário até o resultado dos exames.

Art. 51. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento, como estabelece este regulamento, será destruída pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

Art. 52. No caso de apreensão por falta de indicação no rótulo do registro na SPA ou órgão federal competente, ou por falta de carimbo, o produto após o respectivo exame poderá ser destinado, se inócuo, a estabelecimento de caridade, asilo e entidade beneficente ou, se for o caso, o zoológico, ficando o respectivo donatário obrigado a fornecer o recibo adequado.

TÍTULO VI

Trânsito de Produtos

Art. 53. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, têm livre trânsito no Estado, podendo ser expostos ao consumo em qualquer parte do território estadual.

Parágrafo único. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em equipamentos construídos expressamente para esse fim.

Art. 54. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Estado de Goiás, estar perfeitamente identificado através de rótulos, etiquetas e/ou carimbos, conforme a legislação, como oriundo de estabelecimento inspecionado pela SPA ou pelo órgão federal competente.

Parágrafo único. Não está sujeito a identificação o leite e o mel despachados como matérias-primas, desde que destinados a estabelecimentos inspecionados, para beneficiamento ou industrialização.

Art. 55. Verificado o descumprimento do art. 54 deste Regulamento, a mercadoria será apreendida pela SPA, que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração.

Art. 56. É proibida a importação de produtos de origem animal quando procedentes de Estados onde gerassem doenças consideradas perigosas à segurança sanitária animal de Goiás, de acordo com o que determina a legislação goiana específica.

Art. 57. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pela SPA, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

TÍTULO VII

Exames de Laboratório

Art. 58. Os produtos de ordem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físicos, químicos e microbiológicos.

Art. 59. As técnicas de exames e orientações analíticas serão padronizadas pela SPA.

Parágrafo único. Na ausência dessa padronização, poderão ser seguidas as técnicas utilizadas pelo órgão específico do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, Instituto Adolfo Lutz ou outro laboratório oficial, designado pelo Superintendente da SPA.

Art. 60. Os exames de caráter tecnológicos visarão a técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases.

Parágrafo único. Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à inspeção junto ao estabelecimento produtor.

Art. 61. Os exames físicos e químicos compreendem:

I - os caracteres organolépticos, cor, odor, sabor, consistência e aspecto;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservadoras ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade.

Art. 62. O exame microbiológico deve verificar:

I - contagem padrão em placa;

II - pesquisa e/ou determinação de microorganismos indicadores de contaminação;

III - presença de microorganismos, quando se tratar de produtos submetidos à esterilização;

IV - pesquisa e/ou determinação de microorganismos patogênicos;

V - presença de produtos do metabolismo microbiano, quando necessário.

Art. 63. Quando necessário, os laboratórios poderão recorrer a outras técnicas de exames, além das adotadas oficialmente pela SPA, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

Art. 64. A SPA poderá, a seu critério, exigir exames laboratoriais periódicos, a serem realizados em laboratórios particulares, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VIII

Funcionamento dos Estabelecimentos em Geral

Art. 65. Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, em que esteja completamente instalado e equipado, devendo satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, bem como permitir a sua limpeza e higienização;

IV - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 m (dois metros), com ângulos e cantos arredondados;

V - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, e assegurar uma perfeita higienização;

VI - dispor de dependências e instalações mínimas respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - dispor de mesas de material impermeável, para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização antes e durante os trabalhos. Em caso especiais, a juízo da inspeção, serão exigidas mesas com revestimentos inoxidáveis;

VIII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa, de fácil lavagem e higienização, sem angulosidades ou frestas, devidamente identificadas quanto ao destino, utilizando-se as denominações "COMESTÍVEL" e "NÃO COMESTÍVEL" ou as cores: branca para produtos comestíveis e vermelha para produtos não comestíveis;

IX - dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, preferencialmente separados do corpo industrial;

X - dispor de abastecimento de água fria e, quando necessário, de instalações de água quente e vapor para atender as necessidades de trabalho, em todas dependências de manipulação e preparo não só de produtos comestíveis, como também de produtos não comestíveis;

XI - dispor de rede de esgoto em todas dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes, compatível com a solução escolhida para a destinação final;

XII - dispor de rouparia, vestiário, banheiros, privadas, mictórios, refeitórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal: privadas e chuveiros - 1 (um) para cada 20 (vinte) operários, completamente isoladas das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - as áreas de circulação de veículos, pessoas e de secagem de produtos deverão ser livres de poeira, lama ou qualquer outro poluente;

XIV - dispor de sede para a inspeção permanente que compreenderá: sala de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XV - possuir telas removíveis ou equipamentos que impeçam a entrada de insetos, em todas as aberturas de comunicação com o exterior, nas salas onde se elaboram produtos comestíveis;

XVI - dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de lavatório para higienização das mãos e das botas dos operários;

XVII - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes ou qualquer outro material que tenha contato direto com produtos comestíveis, separados completamente dos depósitos de outros materiais;

XVIII - nenhuma dependência de manipulação de produtos deverá ter área inferior a 10 m² (dez metros quadrados) e devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após os trabalhos industriais, diariamente, usando apenas produto previamente aprovado pela inspeção estadual;

XIX - dispor de funcionários habilitados, em número suficiente à elaboração dos produtos, devidamente uniformizados, conforme a necessidade do serviço. Os funcionários deverão portar carteira de saúde e manter hábitos higiênicos durante os trabalhos.

Parágrafo único. É proibido cuspir, escarrar, fumar ou fazer refeições em qualquer dependência onde se manipulam produtos, bem como depositar objetos estranhos ao serviço nessas dependências.

CAPÍTULO I

Carnes e derivados

SEÇÃO I

Classificação de Estabelecimentos

Art. 66. O estabelecimento de carnes e derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico; e

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~I – matadouro;~~

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~II – fábrica de produtos cárneos;~~

~~III – fábrica de produtos gordurosos;~~

- ~~Revogado pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024, art. 2º, I.~~

~~IV – entreposto de carnes e derivados;~~

- ~~Revogado pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024, art. 2º, I.~~

~~V – fábrica de produtos não comestíveis.~~

- ~~Revogado pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024, art. 2º, I.~~

§ 1º Este Decreto considera abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate de animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos de abate, dotado de instalações de frio industrial e com a possibilidade de realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~§ 1º Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, das variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, podendo ter ou não instalações de frio industrial.~~

§ 2º Este Decreto considera unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, com a possibilidade de realizar a industrialização de produtos comestíveis.

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~§ 2º Entende-se por "fábrica de produtos cárneos" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, sem sala de matança anexa, dotado ou não de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.~~

§ 3º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada em estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~§ 3º Entende-se por “fábrica de produtos gordurosos” o estabelecimento destinado, exclusivamente, ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionada, ou não de matérias-primas de origem vegetal;~~

~~§ 4º Entende-se por “entrepasto de carnes e derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas e/ou congeladas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais.~~

~~- Revogado pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024, art. 2º, I.~~

~~§ 5º Entende-se por “fábrica de produtos não comestíveis” o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos animais de várias procedências, depois de desnaturados ou esterilizados, para preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.~~

~~- Revogado pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024, art. 2º, I.~~

Art. 67. Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação “frigorífico” só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial na elaboração dos produtos.

Art. 68. Entende-se por “animais de açougue” aqueles que se destinem, rotineiramente, ao abate em matadouro, com a finalidade de obtenção de carnes e derivados, compreendendo os bovídeos, equídeos, suínos, caprinos, coelhos. Inclui-se nesse conceito as aves e animais silvestres criados em cativeiro.

SEÇÃO II

Classificação de Produtos

Subseção I

Produtos comestíveis

Art. 69. Entende-se por “carne de açougue” as massas musculares maturadas ou não e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedente de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Será considerada “fresca” a carne dos animais de açougue, obtida imediatamente após o abate, sem sofrer nenhum tratamento.

§ 2º Será considerada “resfriada” a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura entre 0º C (zero grau centígrado) e 10º C (dez graus centígrados).

§ 3º Será considerada “congelada” a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura interna abaixo de - 5º C (menos de cinco graus centígrados).

§ 4º Deverá constar sempre a identificação da espécie e do tratamento sofrido pela carne.

Art. 70. Entende-se por “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 71. Entende-se por “glândulas” as glândulas de secreção interna dos animais de açougue que poderão ser destinadas para fins comestíveis e não comestíveis.

Art. 72. Entende-se por “carcaça” o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mãos e pés, cauda, pele, órgãos e vísceras torácica e abdominal, tecnicamente preparado.

§ 1º Nos suínos, a “carcaça” pode ou não incluir a pele, a cabeça e pés.

§ 2º A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá as “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável, segundo hábitos regionais, dão os quartos “anteriores” ou “dianteiros” e “posteriores” ou “traseiros”.

Art. 73. Entende-se por “frescal” os produtos cárneos colocados no comércio sem sofrer qualquer processo de maturação. O período para comercialização será específico para cada produto, aprovado previamente pela inspeção.

Art. 74. Entende-se por “curado” os produtos cárneos em cujo processo de fabricação tenham sido empregados mais de cura, entendendo-se como tal o cloreto de sódio, os nitratos e os nitritos.

Parágrafo único. O teor de nitrito no produto final não poderá ultrapassar 200 ppm (duzentas partes por milhão).

Art. 75. Entende-se por “salgado” os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, com agentes de conservação e caracterização organoléptica.

Art. 76. Entende-se por “defumados” os produtos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

§ 1º Permite-se a defumação a quente ou frio;

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 77. Entende-se por “dessecados” os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não, e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 78. Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação “charque”, deve esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º Permite-se na elaboração do charque a pulverização de sal com soluções contendo substâncias, aprovadas pela inspeção, que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnicas e proporções indicadas.

§ 3º O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Art. 79. Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal, natural ou artificial, desde que aprovado pela inspeção.

§ 1º Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa. As salsichas só poderão conter no máximo 2% (dois por cento) dessas substâncias.

§ 2º O emprego de vernizes na proteção dos envoltórios depende da aprovação prévia da inspeção.

§ 3º No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculada sobre o total dos componentes, afim de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

§ 4º No caso de embutidos cozidos, a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar a 10% (dez por cento) do total dos componentes.

§ 5º No caso de embutidos cozidos e enlatados, não se levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo, no entanto, o produto final, antes do enlatamento, se enquadrar na relação água/proteína prevista neste artigo. O cálculo será feito sobre o produto pronto, pela relação 3,5 (três e meio) de água para 1 (um) de proteína (fator 6.25).

Art. 80. Entende-se por “bacon” ou por “barriga defumada” o corte da parede torácico-abdominal do suíno, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Art. 81. Entende-se por “conserva” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis de animais de açougue, curados ou não, adicionados ou não de ingredientes, embalado hermeticamente, submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 82. Entende-se por “presunto”, seguido das especificações que couberem, o produto obtido com pernil de suínos.

Art. 83. Entende-se por “paleta”, seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro de suínos.

Art. 84. Entende-se por “apresentado” o produto elaborado com o recorte de pernil ou paleta de suíno, transformado em massa, condimentado, enlatado ou não, e submetido a tratamento térmico.

Art. 85. Entende-se por “fiambre” o produto obtido de carnes bovinas ou suínas, de massa moída ou cominutada, condimentada, curada e submetida a tratamento térmico.

Art. 86. Entende-se por “pasta” o produto elaborado com carne ou órgão e vísceras de animais de açougue, reduzidos a massa, condimentado, adicionado ou não de farináceo e gordura, e submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 87. Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

§ 1º A inspeção só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria prima for colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

§ 2º É proibido desfribinar o sangue com as mãos , quando à alimentação humana.

§ 3º Permite-se o aproveitamento do plasma sangüíneo no preparo de embutidos, desde que obtido em condições adequadas.

Art. 88. Entende-se por “gordura bovina” o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, peri-renal e pélvico), como de cobertura (esternal, inguinal e subcutâneo) previamente lavados e triturados.

§ 1º Somente com a extração da estearina, o produto definido neste artigo pode ser destinado a fins comestíveis (oleína).

§ 2º Entende-se por “oleína” o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pela inspeção estadual.

Art. 89. Entende-se por “banha” o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pela inspeção estadual, e submetido à sedimentação, filtração e eliminação de umidade.

§ 1º Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização de gordura em batedores abertos de dupla parede, com circulação de água fria ou de outro processo adequado.

§ 2º Quando a banha for submetida a processo de beneficiamento (clarificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será chamada “banha refinada”.

§ 3º Quando, além dos tecidos adiposos, forem a submetidos a fusão outros tecidos (ossos, pés, bochechas, lábios, focinhos, rabos, traquéias, esôfagos, torresmos), será chamada “banha comum”.

§ 4º Quando a banha comum sofrer processo de beneficiamento (clarificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será denominada “banha comum refinada”.

Art. 90. Entende-se por “unto fresco” ou “gordura de porco em rama” a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

Art. 91. Entende-se por “toucinho” o panículo adiposo dos suínos com a pele.

Art. 92. Entende-se por “composto” o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis de origem animal e vegetal.

§ 1º Será chamada por “composto de gordura bovina”, quando óleos vegetais forem associados à oleína na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento).

§ 2º Será chamado de “composto de gordura suína”, quando a banha entrar em quantidade não inferior a 30% (trinta por cento).

§ 3º Será chamado “composto vegetal”, quando aos óleos vegetais se adicione oleína em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento).

§ 4º Será chamado “composto para confeitaria”, quando se misturar gorduras e óleos comestíveis, hydrogenados ou não, com ponto de fusão máximo de 47% (quarenta e sete por cento).

§ 5º Nos compostos, é obrigatório o emprego de reveladores, como óleo de gergelim, na proporção de 5% (cinco por cento)

Art. 93. Entende-se por “hamburger” o produto elaborado com carne bovina e/ou ave, moída, adicionada de agente de liga, condimentada, curada ou não.

Parágrafo único. Da embalagem deverá constar, obrigatoriamente, a espécie de que se originou a carne.

Art. 94. Os ligamentos, tendões e vergas, tão prontamente quanto possível, devem ser submetidos a congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pela inspeção estadual.

Subseção II

Produtos não comestíveis

Art. 95. São classificados como produtos não comestíveis ou subprodutos aqueles obtidos de matérias-primas impróprias para a alimentação humana, mas com características adequadas ao seu posterior aproveitamento na alimentação de animais ou ainda em outros tipos de indústrias.

Art. 96. Entende-se por “farinha de carne” o subproduto obtido pelo cozimento de restos de carnes, de recortes e aparas diversas, bem como de carcaças, parte de carcaças e órgãos rejeitados pela inspeção, a seguir desengordurados e triturados. Esse subproduto deverá Ter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 97 Entende-se por “farinha de sangue” o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue e posteriormente triturado. Esse subproduto deverá Ter no mínimo 80%(oitenta por cento) de proteínas.

Art. 98. Entende-se por “farinha de ossos crus” o subproduto seco e triturado, resultando do cozimento na água, em tanques abertos, de ossos inteiros, após a remoção de gorduras e do excesso de outros tecidos. Esse subproduto deverá Ter no mínimo 40% (quarenta por cento) de fosfato.

Art. 99. Entende-se por “farinha de ossos autoclavados” o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado. Esse subproduto deverá Ter no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 100. Entende-se por “farinha de ossos degelatinizados” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola e ou/gelatina. Esse subproduto deverá Ter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 101. Entende-se por “farinha de ossos calcinados” o subproduto resultante da queima de osso em recipiente aberto ou fechado, devidamente triturado, devendo conter no mínimo 15% (quinze por cento) de fosfato.

Art. 102. Entende-se por “farinha de carne e ossos” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções: ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e ponta de cauda; órgãos não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitadas pela inspeção estadual, além de ossos diversos. Esse subproduto deverá Ter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteínas.

Art. 103. Entende-se por “adubo” todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante depois de cozido, seco e triturado.

Parágrafo único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115° C a 125° C (cento e quinze e cento e vinte e cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105° C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 104. Entende-se por “ tancagem” o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 105. Entende-se por “ cracking” o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores, a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 106. Entende-se por “bili concentrada” o subproduto resultante de evaporação parcial da bile fresca.

Este subproduto deverá Ter no mínimo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Parágrafo único. Permite-se a adição de conservadores à bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Art. 107. Entende-se por “óleo de mocotó” o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Art. 108. Entende-se por “chifre” a camada córnea dos chifres dos bovinos.

Art. 109. Entende-se por “sabugo do chifre” a base da inserção da camada córnea.

Art. 110. Entende-se por “casco” a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Art. 111. Os chifres e cascos, depois de dessecado pelo calor e triturados, constituem a “farinha de chifres” ou “farinha de cascos” ou ainda a “farinha de cascos e chifres”, quando misturados.

Art. 112. As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 113. Entende-se por “sebo”, o subproduto gorduroso não comestível, obtido pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, órgãos e vísceras rejeitados pela inspeção.

Art. 114. Os produtos gordurosos, não comestíveis, serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções da inspeção.

SEÇÃO III

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 115. Os estabelecimentos de carnes e derivados, devem satisfazer mais as seguintes condições:

I - estar localizado em área suburbana ou rural, dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação da trilha aérea com um mínimo de 4 m (quatro metros) de altura;

II - dispor de currais com área de 2,5 m² por cabeça bovina e pocilgas cobertas com área de 1,20 m² por cabeça suína, convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes no mínimo 20m (vinte metros) dos locais onde serão recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

III - dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados no transporte dos animais;

IV - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependência de matança suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

V - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências próprias para manipulação e acondicionamento de miúdos, estômagos e intestinos, que devem ser esvaziados e lavados em dependências separadas;

VI - dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gorduroso comestíveis ou não, salsicharia em geral, conserva, depósito de salga de couro, salga, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VII - dispor de equipamento, completo e adequado, tais como plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, lavatórios para mãos e bota, esterelizadores de serras, facas, ganchos, com água a temperatura mínima de 82^o C e outros, utilizados em quaisquer das fases de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

VIII - possuir dependências ESPECÍFICAS para higienização de carretilhas e/ou balacins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

IX - dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor e água e todas as dependências de manipulação e industrialização;

X - em caso de aves e coelhos a recepção deverá ser feita em plataformas cobertas, protegidas da incidência direta de raios solares e as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo de carcaça, com os animais suspensos pelos pés ou cabeças;

XI - as operações de sangria, depenagem e esfolagem no caso de aves e coelhos, devem ser feitas em dependências separadas e exclusivas;

XII - dispor de recipientes apropriados em cor vermelha que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "CONDENADO";

XIII - quando necessário, deverá dispor de câmaras frigoríficas de refrigeração com temperatura máxima de 4^o C (quatro graus centígrados) e de congelamento e estocagem com o mínimo de -17^o (menos de dezessete graus centígrados);

XIV - deverá dispor de local adequado, exclusivo, destinado à estocagem de material impróprio ao consumo humano e condenado, desde que sejam recolhidos ao final dos trabalhos e transportados para uma graxaria. Os produtos condenados deverão ser inutilizados e desnaturados pela inspeção estadual;

XV - deverá dispor de locais e equipamentos próprios para inspeção de cabeças, vísceras, carcaças e inspeção final.

SEÇÃO IV**CrITÉRIOS DE JULGAMENTO**

Art.116. Após efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão Ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitem de alguma forma de beneficiamento, para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados -os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Art. 117. Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados, destinados a aproveitamento condicional, poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - tratamento pelo frio - submetido a temperatura e tempo adequados, conforme necessidade de cada caso;

II - salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequados, conforme necessidade de cada caso;

III - salsicharia - serão destinados para esse fim, carcaças, meia carcaças, quartos, cortes e recortes impróprios à comercialização pela sua aparência, porém, aptas ao consumo humano;

IV - esterilização - submetido a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microorganismo porventura existente.

Art. 118. Os produtos ou matérias-primas condenados, poderão ser destinados a alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

SUBSEÇÃO I

INSPEÇÃO

Art. 119. Todos os animais destinados ao abate deverão ser examinados quando da entrada no estabelecimento , ocasião em que serão verificados os documentos de procedência e as condições de saúde do lote.

Art. 120. Os animais a serem abatidos deverão sofrer um período de descanso, jejum e dieta hídrica, nos currais do estabelecimento, por um período nunca inferior a 6 (seis) horas para bovinos, suínos e eqüinos e 2 (duas) horas para aves e pequenos animais.

Art. 121. Durante todo o período que os animais permanecerem no estabelecimento, deverão ser tomadas medidas adequadas que evitem maus tratos, desde o momento do desembarque, sendo proibida a utilização de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros, capazes de causar danos.

Art. 122. Deverão ser abatidos em separados ou animais que na inspeção “ante-mortem” demonstrarem:

I - Caquexia;

II - menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;

III - serem suspeitos ou portadores de doenças infecto-contagiosas.

§ 1º Esses animais não poderão ser destinados ao consumo humano.

§ 2º Após o abate dos animais previstos no inciso 3 (três) deste artigo, as instalações e equipamentos do estabelecimento deverão ser convenientemente desinfetados, com métodos e substâncias apropriadas, conforme instruções da inspeção.

Art. 123. Todo estabelecimento de abate, deverá Ter instalações próprias para retenção de animais que necessitem de tempo para comprovação de diagnóstico ou liberação para o abate.

Parágrafo único. Situam-se neste caso:

I - fêmeas de parto recente (período inferior a 10 (dez) dias;

II - animais em híper ou hipotermia;

III- animais suspeitos de doenças infecto- contagiosas;

IV - animais de castração recente.

Art. 124. Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais, serão considerados impróprios para o consumo humano.

Parágrafo único. Estes animais, a juízo da inspeção estadual, poderão ser necropsiados em instalações adequadas.

Art. 125. Sempre que necessário será ordenado o abate imediato de animais agonizantes, com fraturas confusão generalizada, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervoso e outros estados, a juízo da inspeção.

Parágrafo único. Este abate, deverá ser feito sempre na presença da inspeção que se baseará no exame “ante” e “post-mortem” para destinação das carnes.

Art. 126. Animais que tenham morte acidental, nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados, a juízo da inspeção.

Subseção II**Inspeção “Post-Mortem”**

Art. 127. O sacrifício de animal de açougue deverá ser feito por sangria, efetuada através de incisão dos grandes vasos do pescoço, permitindo-se, nos casos dos suínos, a punção direta no coração, não sendo permitida a utilização de processo que não provoque a efusão de sangue.

Parágrafo único. Antes da sangria deverá ser feita a insensibilização dos animais, através de métodos mecânico (concussão cerebral), elétrico ou outros aprovados pela inspeção.

Art. 128. A sangria deverá ser feita, sempre, com o animal pendurado pêlos membros traseiros.

Art. 129. As eviscerações torácica e abdominal deverão ser feitas o mais rápido possível, na presença da inspeção, mantendo perfeita identificação das vísceras com a carcaça, até a liberação de todas as peças.

§ 1º Antes da evisceração deverão ser retirados: a pele, os pêlos ou as penas dos animais abatidos, através de fluxos e métodos aprovados pela inspeção.

§ 2º A cabeça, quando destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação, com as respectivas carcaças e vísceras.

Art. 130. Na inspeção “post-mortem” serão examinados e observados todos os órgãos e tecidos, com palpação e apreciação de seus caracteres externos, incisão dos nodos linfáticos correspondentes e, sempre que necessário, incisão dos parênquimas dos órgãos.

Parágrafo único. Deve ser feita na seguinte sequência:

- I - observação das características da sangria;
- II - exame da cabeça, língua, glândulas salivares e nodos linfáticos correspondentes;
- III - exame da cavidade abdominal, órgãos e nodos linfáticos correspondentes;
- IV - exame da cavidade torácica, órgãos e nodos linfáticos correspondentes;
- V - exame geral de carcaça, serosas e nodos linfáticos acessíveis.

Art. 131. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesão ou anormalidade que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela inspeção estadual e diretamente conduzidos ao “Departamento de Inspeção Final”, onde serão julgados, após exame completo.

Parágrafo único. Essas peças poderão ser recolhidas a um “ Departamento de Sequestro”, sob custódia da inspeção, a fim de aguardar exame e destinação.

Art. 132. Abscessos e lesões supuradas - Carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de abscesso ou lesões supuradas, devem ser julgados pêlos seguintes critérios:

- I - quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;
- II - carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;
- III - abscesso ou lesões supuradas localizadas podem ser removidos e condenados apenas os órgãos e partes atingidas;
- IV - serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia e icterícia), decorrentes de processo purulento.

Art. 133. Actínomicose e actínobacilose - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actínomicos ou actínobacilose.

Parágrafo único. Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

- I - quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada depois de removidas e condenadas as partes atingidas;
- II - são condenadas as cabeças com lesões de actínomicose, exceto, quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;
- III - quando a actínomicose é discreta ou limitada à língua, afetando ou não os nodos linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação a língua e seus nodos.

Art. 134. Adenite - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para os nodos atingidos.

Art. 135. Animais novos - Serão condenadas as carcaças de animais novos, nos seguintes casos:

I - quando a carne tiver aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

II - quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentarem ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

III - quando a gordura peri-renal estiver edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho acizentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gorduras.

Art. 136. Asfixia - Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, serão condenados.

Art. 137. Aspiraões - Devem ser condenados os pulmões que apresentem aspiraões de sangue ou alimentos.

Art. 138. Broncopneumonia verminótica - Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizaões parasitárias, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 139. Brucelose - Devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

Parágrafo único. Nos casos de lesões localizadas, encaminham-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 140. Caquexia - São condenadas as carcaças em estado de carquexia.

Art. 141. Carbúnculo hemático - Animais que sejam diagnosticados como portadores de carbúnculo hemático, deverão Ter condenação total, com destruição inclusive de pêlos, chifres, cascos, peles, vísceras, não podendo ser sangrados ou eviscerados.

Parágrafo único. Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, a matança deverá ser interrompida imediatamente, promovendo-se a limpeza e a desinfecção de todos os locais e equipamentos que possam Ter tido contato com resíduos dos animais. Após a aplicação dos desinfetantes deverá ser feita lavagem com água corrente e emprego de vapor. O pessoal que manipulou o material infectado, também deverá lavar braços e mãos com uma solução desinfetante e procurar o serviço médico imediatamente.

Art. 142. Carnes fermentadas (carnes febris) - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusa, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reações do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que, em área muito limitada.

§ 2º A rejeição será também total, quando o processo coexistia com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e eqüinos.

§ 3º Faz-se rejeição parcial, quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificaões musculares são pouco acentuadas, com negatividade do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 143. Carnes hidrêmicas - Serão condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltraões edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 144. Carnes magras - Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados ao aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 145. Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 146. Carnes sanguinolentas - Serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

Art. 147. Cenuroses - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 148. Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. São também condenados os fígados com cirrose, decorrente de localização parasitária.

Art. 149. Cisticercoses - Serão condenadas as carcaças com infestaões intensas de "Cysticercus", ("cysticercus bovis"), "cysticercus cellulosae", "cysticercus ovis"), ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§ 1º Entende-se por infestação intensa, a comprovação de um ou mais cistos, em incisões praticadas em várias partes da musculatura, ou mais de um cisto numa área correspondente a aproximadamente a palma da mão.

§ 2º Sendo diagnosticada cisticercose nas linhas rotineiras de inspeção, deverão ser examinados, através de incisões e palpções nas partes musculares, a cabeça, a língua, o coração, o diafragma e seus pilares, o esôfago, o pescoço e a paleta. O achado de um ou mais cistos neste exame, ocasionará a condenação dos órgãos lesionados e a destinação da carcaça a tratamento pelo frio artificial por 15 (quinze) dias à temperatura de - 10º C (menos dez graus centígrados).

§ 3º As carcaças e vísceras, citadas no parágrafo anterior, poderão também ser destinadas à salga seca ou úmida, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento, ou destinadas à esterelização pelo calor.

§ 4º É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos, procedentes de carcaças com infestações intensas por "Cysticercus cellulosae" para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 150. Coloração anormal - Serão condenadas as carcaças ou órgãos que apresentarem coloração anormal.

Art. 151. Congestão - Serão condenados os órgãos que se apresentarem congestos ou hemorrágicos.

Art. 152. Contaminação - As carcaças, partes de carcaças e órgãos que se contaminarem durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos, devem ser condenados.

§ 1º Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com o piso ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa;

§ 2º Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo da inspeção, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art. 153. Contusão - As carcaças de animais que apresentarem contusão generalizada devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga, salsicharia ou conserva), a juízo da inspeção, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 154. Degeneração gordurosa - Determina a rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas, desde que não ligadas a processo patológico geral.

Art. 155. Dermatoses - Desde que a musculatura se apresente normal, poderão ser aproveitadas, para o consumo, as carcaças e órgãos, depois de removidas e condenadas as partes afetadas.

Art. 156. Distomatose - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia.

Art. 157. Edema - Devem ser condenadas as carcaças que, no exame "post-mortem", demonstrem edema generalizado.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 158. Enfisema cutâneo - Deve ser condenada a carcaça, sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo único. Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Art. 159. Enfisema pulmonar - Devem ser condenados os pulmões que apresentem enfisemas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 160. Equinococose - Podem ser liberadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que, concomitantemente, não haja caquexia.

§ 1º Os órgãos e partes atingidos serão sempre condenados.

§ 2º Fígados portadores de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem Ter aproveitamento condicional, a juízo da inspeção, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 161. Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os intestinos ou partes de intestino podem ser aproveitados, desde que os nódulos sejam em pequeno número e/ou possam ser extirpados.

Art. 162. Estefanurose - As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo "Stephanurus dentatus" implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 163. Euritrematose - São condenados os "pâncreas" infestados pelo "Euritrema coelomaticum".

Art. 164. GestaçãO- As carcaças de animais em gestaçãO adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilizaçãO, desde que não haja evidências de infecçãO.

§ 1º Os fetos serão condenados.

§ 2º A fim de atender hábitos regionais, a inspeçãO pode autorizar a venda de fetos bovinos desde que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, procedam de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário.

§ 3º É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboraçãO de embutidos e enlatados.

§ 4º Quando houver aproveitamento de peles de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

Art. 165. Glossites - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

§ 1º Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento, após cozimento e retirada do epitélio.

§ 2º É proibido o enlatamento dessas línguas mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas;

Art. 166. Hepatites - Serão condenados os fígados com hepatites.

Parágrafo único. Em caso de a lesão coexistir com outras alteraçõEs, a carcaça também deve ser condenada.

Art. 167. Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloraçãO característica de icterícia (amarelo-intenso ou amarelo esverdeado na gordura, tecido conjuntivo, ossos e túnica interna dos vasos).

§ 1º Quando tais carcaças não revelarem caracteres de infecçãO ou intoxicaçãO e venham a perder a cor anormal após a refrigeraçãO, podem ser destinadas ao consumo.

§ 2º Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservarem a sua coloraçãO depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da inspeçãO.

§ 3º Nos casos de coloraçãO amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado de engorda, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

§ 4º O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeado será sempre realizado com luz natural.

§ 5º Sempre que houver necessidade, a inspeçãO lançara mão de provas de laboratório, tais como a "reaçãO de Diazzo", para a gordura e sangue, e a "reaçãO de Grimbart", para a urina.

Art. 168. Infarto - A presença da lesãO de infarto implica estabelecer se está ou não ligada a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Em todos os casos, os órgãos lesados devem ser condenados.

Art. 169. IngestãO de produtos tóxicos - As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestãO de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeiçãO total.

Art. 170. Lesões cardíacas - Devem ser condenados os coraçõEs com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo único. Os coraçõEs com linfangiectasia podem Ter aproveitamento condicional na salsicharia.

Art. 171. Lesões renais - A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 172. Linfadenite caseosa _ Nos casos de linfadenite caseosa serão obedecidos os seguintes critérios:

I - Condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas em qualquer regiãO;

II - São condenadas também as carcaças de animais gordos, quando as lesões são numerosas e extensas;

III - podem ser aproveitadas, para o consumo, as carcaças de animais magros com lesões discretas das glândulas e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

IV - podem igualmente ser aproveitadas, para consumo, as carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciada das vísceras, desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos nodos linfáticos, associadas a lesões discretas de outra localização;

V - carcaças de animais magras, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostram lesões pronunciadas dos nodos linfáticos ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;

VI - carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos nodos linfáticos são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 173. Miases - São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único. Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se, em todos os casos, as partes atingidas.

Art. 174. Neoplasias - São condenadas as carcaças, partes de carcaças, ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo único. Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão, por qualquer modo, sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada, mesmo que não se tenha verificado metástase.

Art. 175. Parasitas - Aspectose endoparasitoses, sem reflexos na musculatura, determinam condenação apenas das partes ou órgãos atingidos, desde que seja possível retirá-los.

Art. 176. Peste Suína - Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

§ 1º Quando rins e nodos linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesão característica da peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§ 2º Quando as lesões forem, de modo geral, discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive aos rins e nodos linfáticos, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 177. Putrefação - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organoléticos e de outras provas, a inspeção adotará o pH 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos para considerar a carne ainda em condições de consumo).

Art. 178. Sarcosporídiase -É condenada toda carcaça com infestação intensa de Sarcosporídus ou quando existirem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência cascosa ou calcária.

Art. 179. Sarnas - As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser destinada ao consumo, depois da remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 180. Teleangiectasia - maculosa do fígado (angiomatose) - Nos casos desta afecção, obedecem-se às seguintes normas:

I - condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;

II - liberação nos casos de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 181. Toxinfecção alimentar - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa causar toxinfecção alimentar, devem ser condenadas, considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

I - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peitônio, pericárdio e meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica;

III - septcemia ou piomia de origem puerperal, traumática ou sem causa evidenciada;

IV - metrite ou mamite aguda difusa;

V - poliartrite;

VI - flebite umbilical;

VII - pericardite traumática ou purulenta;

VIII - qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos nodos linfáticos e rubefação difusa da pele.

Parágrafo único. Dependendo das características apresentadas, a carcaça poderá ser destinada à esterilização pelo calor.

Art. 182. Trinquinose - A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laringes, para pesquisa microscópica da "Trichinella spirallis".

§ 1º A inspeção pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

§ 2º Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina, cabendo a inspeção tomar as medidas previstas no art. 117.

Art. 183. Tuberculose - Deverão sofrer condenação total (carcaça e vísceras), os animais portadores de tuberculose nos seguintes casos:

I - qualquer forma de tuberculose, quando acompanhada de caquexia, anemia ou febre;

II - tuberculose miliar aguda caracterizada pela existência de múltiplas granulações cinzas ou diversas tuberculosas miliares aproximadamente do mesmo desenvolvimento;

III - lesões tuberculosas, indicando colapso das defesas orgânicas, tais como: tuberculose generalizada nos pulmões; tuberculose cascosa extensa em um órgão; tuberculose aguda exudativa da pleura, peritônio, pericárdio ou meninges; tuberculose linfática hipertrofiante semi cascosa.

§ 1º Serão liberadas as carcaças em qualquer outro caso de tuberculose, devendo ser retiradas e destruídas as partes lesionadas. No caso de tuberculose óssea, exige-se a completa desossa e destruição do esqueleto, liberando-se porém as porções musculares.

§ 2º No caso de lesões discretas, a juízo da inspeção e após a retirada das partes lesionadas, a carcaça pode ser destinada à esterilização pelo calor.

CAPÍTULO II

Leite e Derivados

SEÇÃO I

Classificação de Estabelecimentos

Art. 184. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em :

I – granja leiteira;

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~I – fazenda leiteira;~~

II – posto de refrigeração;

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~II – posto de recebimento e refrigeração;~~

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~III – fábrica de laticínios;~~

IV – queijaria.

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~IV – usina de beneficiamento;~~

IV - entreposto de laticínios.

§ 1º Este Decreto considera granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, com a possibilidade de elaborar derivados lácteos a partir do leite exclusivo de sua produção, observadas as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~§ 1º Entende-se por "fazenda leiteira" o estabelecimento localizado na zona rural, destinado à produção, refrigeração, pasteurização e embalagem de leite para consumo.~~

§ 2º Este Decreto considera posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~§ 2º Entende-se por "posto de recebimento e refrigeração" o estabelecimento destinado ao recebimento de creme ou de leite, onde podem ser realizadas operações de medição, pesagem, transvase, refrigeração, desnato e estocagem.~~

§ 3º Este Decreto considera unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultados a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~§ 3º Entende-se por "fábrica de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios.~~

§ 4º Este Decreto considera queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

- ~~Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.~~

~~§ 4º Entende-se por "usina de beneficiamento" o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, refrigerar, pasteurizar, embalar e estocar higienicamente o leite destinado ao consumo humano, podendo também elaborar produtos de laticínios.~~

~~§ 5º Entende-se por "entreposto de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, estocagem e distribuição de produtos de laticínios.~~

- ~~Revogado pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024, art. 2º, II.~~

SEÇÃO II

Classificação de Produtos

SUBSEÇÃO ÚNICA

Produtos Comestíveis

Art. 185. Entende-se por "leite", sem outra especificação, o produto normal, fresco, integral, oriundo de ordenha completa e ininterrupta de fêmeas bovinas sadias.

Parágrafo único. Deverá constar a identificação da espécie, quando o leite não for de origem bovina.

Art. 186. Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art.187. Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - caracteres organoléticos normais;

II - teor de gordura mínimo de 3,0% (três por cento);

III - acidez, em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);

IV - densidade a 15º C (quinze graus centígrados), entre 1,028 (hum e vinte e oito milésimos) e 1,033 (hum e trinta e três milésimos);

V - lactose - mínima de 4,3% (quatro e três décimos por cento);

VI - extrato seco desengordurado - mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento);

VII - extrato seco total - mínimo de 11,5% (onze e cinco décimos por cento);

VIII - índice crioscópico - mínimo - 0,53^o C (menos cinqüenta e três centésimos de graus centígrados);

IX - índice refratométrico no soro cúprico a 20^o C (vinte graus centígrados) - não inferior a 37^o (trinta e sete graus) Zeis;

X - teor de proteína total - mínimo de 3% (três por cento).

Parágrafo único. A composição média do leite das espécies caprinas, ovinas e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto, a nível estadual.

Art. 188. Entende-se por "leite de retenção" o produto de ordenha, a partir do 30^o (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 189. Entende-se por "colostró" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizem.

Art. 190. Entende-se por "leite resfriado" aquele que foi submetido a frio industrial, tendo a sua temperatura reduzida a 5^o C (cinco graus centígrados), tolerando-se 10^o C (dez graus centígrados) ao leite destinado às indústrias.

Art. 191. Entende-se por "leite integral" aquele que não sofreu alteração no seu teor natural de gordura.

Parágrafo único. Quando for entregue ao consumo, deverá constar da rotulagem o teor mínimo de gordura.

Art. 192. Entende-se por "leite padronizado" aquele que foi submetido a retirada parcial do seu teor natural de gordura.

Parágrafo único. Deverá constar da rotulagem o teor mínimo de gordura a que o leite foi padronizado.

Art. 193. Entende-se por "leite desnatado" aquele que foi submetido a retirada total do seu teor natural de gordura.

Art. 194. Entende-se por "leite pasteurizado" aquele submetido à ação do calor, com o fim de destruir totalmente a flora bacteriana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organoléticas normais.

§ 1^o São permitidos os seguintes processos de pasteurização;

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite à temperatura entre 62^o e 65^o C (sessenta e dois e sessenta e cinco graus centígrados por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria;

II - pasteurização rápida ou de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar à temperatura entre 72 e 75^o C (setenta e dois e setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria;

§ 2^o Imediatamente após a pasteurização, o leite será refrigerado entre 2^o C e 5^o C (dois e cinco graus centígrados).

§ 3^o Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação;

§ 4^o É proibida a repasteurização do leite;

§ 5^o Será considerado pasteurizado o leite que em laboratório acusar a ausência da enzima fosfatase e a presença da enzima peroxidase.

§ 6^o O leite pasteurizado, para ser entregue ao consumo, deve atender:

I - densidade a 15^o (quinze graus centígrados) entre 1,028 (um e vinte e oito milésimos) e 1,033 (um e trinta e três milésimos) g/ml, podendo chegar a 1,035 (um e trinta e cinco milésimos) g/ml nos leites padronizados;

II - extrato seco desengordurado com um mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento) para o leite integral e 8,7 (oito e sete décimos por cento) para o padronizado;

III - acidez entre 15 (quinze) e 18^o Do (dezoito graus Dornic);

IV -índice crioscópico mínimo de - 0,54^o C (menos cinqüenta e quatro centésimos de graus centígrados);

V - teor de proteína total - mínimo de 3% (três por cento)

§ 7º Considera-se fraude a presença de qualquer componente estranho à composição normal do leite.

§ 8º É proibido o aproveitamento, para fins de alimentação humana, do “leite de retenção” e do “colostró”.

Art. 195. Entende-se por “leite esterilizado” aquele submetido a tratamento térmico para eliminação total de sua flora microbiana, em equipamento hermético, sob pressão.

Art. 196. Entende-se por “leite reconstituído” o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó, adicionado ou não de gordura láctea, seguido de homogeneização e pasteurização.

Art. 197. Entende-se por “leite concentrado” o produto resultante da desidratação parcial, em vácuo, do leite fluído, seguido de refrigeração.

Parágrafo único. É permitida a adição de estabilizador de caseína, no máximo 0,1 g% (um décimo de grama por cento).

Art. 198. Entende-se por “leite evaporado” ou “leite condensado sem açúcar” o produto resultante da desidratação parcial, em vácuo, de leite próprio para consumo, seguido de homogeneização e embalagem.

Art. 199. Entende-se por “leite condensado” o produto resultante da desidratação parcial de leite próprio para consumo, adicionado de açúcar.

Parágrafo único. O teor de açúcar não deve ultrapassar 45% (quarenta e cinco por cento) no produto, excluída a lactose.

Art. 200. Entende-se por “doce de leite” o produto resultante do cozimento da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose), adicionado ou não de aromatizantes, ate concentração conveniente e caramelização parcial.

§ 1º O doce de leite deve apresentar:

I - teor de proteína mínimo de 6% (seis por cento);

II - teor de açúcar máximo de 55% (cinquenta e cinco por cento);

III - resíduo mineral fixo de no máximo 2% (dois por cento);

§ 2º É permitida a adição de cacau, amendoim, castanhas, nozes ou outras substancias, previamente aprovada pela inspeção.

§ 3º São permitidas a adição de estabilizador de caseína de, no máximo, 0,05 % (cinco centésimos por cento) sobre o volume de leite e a redução de acidez com bicarbonato de sódio.

Art. 201. Entende-se por “leite em pó” o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água de constituição do leite em natureza, com teor de gordura ajustado para o respectivo tipo.

Parágrafo único. o leite em pó para o consumo direto, deve atender às seguintes especificações:

I - solubilidade mínima de 98% (noventa e oito por cento);

II - umidade máxima de 4% (quatro por cento);

III - ausência de conservadores e de oxidastes;

Art. 202. Entende-se por “creme de leite” o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.

Parágrafo único. O creme de leite, para o consumo humano, deve atender às seguintes especificações:

I - deve ser pasteurizado;

II - deve constar na rotulagem o teor de gordura;

III - não pode ter a sua acidez reduzida por produtos químicos;

Art. 203. Entende-se por “manteiga” o produto resultante da batida do creme do leite fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado, ao qual se incorpore ou não sal (cloreto de sódio).

§ 1º Será considerada “manteiga extra” aquela que:

I - for obtida de creme pasteurizado;

II - for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;

III - não contiver mais de 1% (um por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§ 2º Será considerada "manteiga de 1ª qualidade" aquela que:

I - for obtida de creme pasteurizado;

II - for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;

III - não contiver mais de 1,5 % (um e cinco décimos por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§ 3. Será considerada "manteiga comum ou de 2ª qualidade" aquela que:

I - não for, necessariamente, obtida de creme pasteurizado;

II - não sofrer adição de fermento láctico;

III - não contiver mais de 2 % (dois por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio;

§ 4. Independente da classificação, a manteiga deverá ter no mínimo 80 % (oitenta por cento) de gordura;

Art. 204. entende-se por "queijo" o produto obtido do leite integral padronizado ou desnatado, pasteurizado ou não, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias aprovadas pela inspeção e submetido às manipulações necessárias para a formação das características próprias.

§ 1º serão considerados "frescais" os queijos colocados no comércio até 5 (cinco) dias após a fabricação;

§ 2º Serão considerados de "curta maturação" os queijos que forem colocados no comércio entre 5 (cinco) e 60 (sessenta) dias após a fabricação.

§ 3º Serão considerados de "longa maturação" os queijos que forem colocados no comércio após 60 (sessenta) dias de fabricação.

§ 4º Na rotulagem deverá constar o teor de gordura e o tratamento térmico do leite usado na fabricação do queijo.

Art. 205. Entende-se por "requeijão" o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa de coalhada, dessorada e lavada.

Art. 206. Entende-se por "queijo fundido" o produto obtido da fusão, em condições apropriadas, da massa de queijos maturados, adicionados ou não de condimentos.

Art. 207. Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios.

§ 1º Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos de quefir ou por adição de levedura de cerveja ou fermentos lácticos. Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 e 1,5 % (meio a um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 2º Denomina-se "iogurte" o produto resultante da ação do "lactobacilos bulgaricus" e do "streptococcus lactis". Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 e 1,5 % (meio a um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 3º Denomina-se "leite acidófilo" o produto resultante da ação do "lactobacilos acidophilus" sobre o leite. O seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 e 1,5 % (meio a um e meio por cento) e seu teor de gordura deverá ser especificado em rotulagem.

Art. 208. Entende-se por "leite aromatizado" a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias, a juízo da inspeção, submetido à pasteurização ou à esterilização.

Art. 209. Entende-se por "leite gelificado" o produto resultante da formação de gel estável, elaborado a partir de leite pasteurizado ou esterilizado, na proporção mínima de 40 % (quarenta por cento) com adição de ingredientes e aditivos apropriados. O teor de extrato seco lácteo total deverá ser de 6,3 % (seis e três décimos por cento), no mínimo.

Art. 210. Entende-se por "soro do leite" o produto resultante da coagulação do leite empregado na fabricação de queijos ou caseína.

Parágrafo único. Entende-se por "soro de leite em pó" o produto obtido com a retirada parcial da água, do soro de leite, em condições apropriadas, devendo o produto final não conter mais do que 8 % (oito por cento de unidade).

Art. 211. Entende-se por "ricota" o produto resultante da precipitação da albumina do soro de leite com adição de leite em até 20 % (vinte por cento).

SEÇÃO III

Condições Específicas de Funcionamento

Art. 212. Tratando-se de estabelecimentos de leite e derivados, devem estes ainda satisfazer as seguintes condições:

- I - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
- II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis e fluxo contínuo na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação, salga e maturação dos produtos;
- III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnate, beneficiamento, salga, cura, envase e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separados por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização de vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis;
- IV - ser construído em centro de terreno, afastado do limite das vias públicas, preferentemente 5 m (cinco metros) na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte. Quando existir local de ordenha, este deverá ser afastado de no mínimo 30m (trinta metros) com exceção daqueles que se utilizarem de circuito fechado desde a ordenha até o envase.
- V - Ter pé-direito mínimo de 3,5 m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de elaboração de produtos; 3 m (trens metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem de vasilhame; 2,8 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias e 2,5 m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frigoríficas;
- VI - Ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
- VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;
- VIII - dispor de dependência ou de local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo da inspeção, para a lavagem e sinalização de vasilhames e carros tanques;
- IX - dispor de depósito para caixas, cestas e embalagens;
- X - no caso de "fazendas leiteiras", manter o rebanho em perfeitas condições sanitárias, sob responsabilidade técnica de Médico Veterinário;
- XI - dispor de local de ordenha devidamente coberto, com piso impermeabilizado, de cimento ou outro material aprovado, com declive não inferior a 2 % (dois por cento), provido de sistema de escoamento, com cercas caídas ou paredes impermeabilizadas até a altura de 2 m (dois metros), com facilidades de higienização;
- XII - ter dependência de recepção, com laboratório para seleção de matéria-prima;
- XIII - todo o equipamento por onde circula o leite deverá ser de aço inoxidável, permitindo-se, na elaboração de derivados, outros equipamentos de material impermeável, a juízo de inspeção.

SEÇÃO IV

CrITÉrios de Julgamento

Art. 213. Efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção, o leite e seus derivados, segundo critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

- I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alteração de composição;
- II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;
- III - condenados - os que não se prestarem de nenhuma forma ao consumo humano;

Art. 214. Os produtos ou matérias-primas destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamentos;

- I - desnate - através de centrifugação, separando a matéria gorda para fabricação de manteiga. A pare líquida obtida através do desnate, não poderá ser destinada ao consumo humano direto;

II - fabricação de queijos;

III - Cocção ou cozimento - submetido ao calor por tempo e temperatura característicos se cada produto;

IV - secagem - submetido ao calor em condições específicas por tempo e temperaturas adequados , com a retirada quase total de sua umidade;

V - fusão - utilização do calor em produtos lácteos, sólidos ou pastosos, por tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar sua nocividade ao consumo humano.

Art. 215. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou à elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Art. 216. É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único. Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite mediante instruções fornecidas pela inspeção.

Art. 217. À análise do leite, seja qual for o fim a que se destina, abrangerá os caracteres organoléticos e as provas de rotina, assim consideradas:

I - caracteres organoléticos (cor, cheiro, sabor e aspecto);

II - temperatura e lacto-filtração;

III - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15^o C (quinze graus centígrados);

IV - acidez pelo método Dornic;

V - gordura pelo método de Gerber;

VI - extrato seco total e desengordurado;

VII - índice crioscópico;

VIII - prova de reductase;

IX - teor de proteína bruta.

Parágrafo único. Será permitido, para a seleção do leite em latões na recepção, o emprego da prova de densidade e o uso da prova de álcool ou alizarol, em substituição ao método Dornic, retirando-se amostras de cada latão para posterior complementação das análises.

Art. 218. sempre que necessário, a inspeção realizará as provas de determinação de:

I - conservadores e inibidores;

II - neutralizantes;

III - reconstituintes de densidade.

Art. 219. Acidez - O leite pasteurizado que apresentar acidez acima de 18^o Do (dezoito graus Dornic) será destinado para aproveitamento condicional. Só poderão ser destinados para a fabricação de queijos os leites até 20^o Do (vinte graus Dornic). Todo o leite acima de 20^o Do (vinte graus Dornic) será destinado ao desnate ou cocção. Todo o creme de leite que apresentar mais de 18^o Do (dezoito graus Dornic) será destinado para a fabricação de manteiga. As manteigas terão como limite máximo de acidez em soluto alcalino normal, em 100 g (cem gramas) de matéria gorda: 2 ml (dois mililitros) para a extra; 3 ml (três mililitros) para a de primeira qualidade e 5 ml (cinco mililitros) para a comum ou de segunda qualidade. As que tiverem acidez maior, deverão ser desclassificadas para o tipo inferior ou destinadas para fusão.

Art. 220. Aguagem - O leite considerado aguado será destinado ao desnate. A manteiga com excesso de umidade que não puder ser reduzida será destinada à fusão. O leite em pó com excesso de umidade, não poderá ser destinado ao consumo humano direto.

Art. 221. Características organoléticas - O leite que apresentar caracteres organoléticos anormais (cor, cheiro, sabor, aspecto), sem prejuízo ao consumo humano, será destinado ao desnate, caso contrário, será condenado. Os laticínios serão destinados à fusão ou condenados.

Art. 222. Colostro - O leite em que for confirmada a presença de colostro será condenado.

Art. 223. Conservadores - O leite e laticínios que apresentarem conservadores serão condenados, à exceção daqueles aprovados pela inspeção devido à tecnologia de fabricação já consagrada e deverão constar da rotulagem.

Art. 224. Contaminação - O leite e laticínios contaminados serão condenados. Serão considerados contaminados todos os produtos de laticínios que apresentarem flora microbiana fora dos padrões ou germes patogênicos ao homem, tem como contaminantes químicos (agrotóxicos, metais pesados e outros).

Art. 225. Estufamento - Os queijos e produtos lácteos que se apresentarem estufados serão condenados.

Art. 226. Impurezas - O leite e laticínios com impurezas, que possam ser beneficiados tecnologicamente, deverão sofrer aproveitamento condicional. Serão condenados os produtos que tiverem impurezas nocivas à saúde humana.

Art. 227. Inibidores - O leite "in natura", resfriado, pasteurizado ou esterilizado que apresentar inibidores será condenado. Produtos lácteos que necessitem tecnologicamente da presença de inibidores deverão ter prévia inspeção e constar da rotulagem.

Art. 228. Leite coagulado - O leite que se apresentar coagulado deverá ser condenado.

Art. 229. Leite fervido - O leite que for considerado fervido ou cozido será destinado ao aproveitamento condicional.

Art. 230. Leite fisiologicamente anormal - O leite que for considerado fisiologicamente anormal (na ordenha) será destinado ao aproveitamento condicional.

Art. 231. Leite viscoso - O leite que se apresentar viscoso (presença de sangue ou pus) será condenado.

Art. 232. Neutralizante - O leite resfriado, pasteurizado, esterilizado e o creme de leite que apresentarem neutralizantes serão condenados. Será permitido o uso de neutralizantes naqueles produtos lácteos que a técnica industrial o exigir, mediante aprovação prévia da inspeção e desde que conste da rotulagem.

Art. 233. Padrões alterados - O leite e produtos lácteos que se apresentarem com padrões alterados, sem prejuízo da saúde humana, poderão ser desclassificados para um tipo inferior ou destinados ao aproveitamento condicional.

Art. 234. Putrefação - O leite e produtos lácteos que se apresentarem em estado de putrefação serão condenados.

Art. 235. Ranço - Os produtos lácteos que se apresentarem com ranço serão condenados.

Art. 236. Reconstituente de densidade - O leite que se apresentar com sua densidade reconstituída será condenado.

Art. 237. Substancias estranhas - O leite e produtos lácteos com substancias estranhas à sua composição original serão condenados.

CAPÍTULO III

Pescado e Derivados

SEÇÃO I

Classificação de Estabelecimentos

Art. 238. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.

~~Art. 238. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:-~~

I – barco– fábrica;

- Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.

~~I – entreposto de pescados;-~~

II – abatedouro frigorífico de pescado;

- Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.

~~II – fábrica de conserva de pescados.-~~

III – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

- Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.

IV – estação depuradora de moluscos bivalves.

- Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.

§ 1º Este Decreto considera barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de

frio industrial, com a possibilidade de realizar a industrialização de produtos comestíveis.

- [Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

~~§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado, dispendo, se necessário, de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.—~~

§ 2º Este Decreto considera abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, com a possibilidade de realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

- [Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

~~§ 2º Entende-se por "fabrica de conservas de pescados" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, cura e processamento do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.—~~

§ 3º Este Decreto considera unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, com a possibilidade de realizar também sua industrialização.

- [Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

§ 4º Este Decreto considera estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

- [Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

SEÇÃO II

Classificação de Produtos

SUBSEÇÃO I

Produtos Comestíveis

Art. 239. A denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos, de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 240. Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

Art. 241. Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5 º a -2º C (menos meio a menos dois graus centígrados).

Art. 242. Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -10 º C (menos dez graus centígrados).

§ 1º Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -10º C (menos dez graus centígrados).

§ 2º O pescado uma vez descongelado, não pode novamente ser congelado.

Art. 243. "Pescado em conserva" é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes tipos:

I - ao natural;

II - em azeite ou em óleos comestíveis;

III - em escabeche;

IV - em vinho branco;

V - em molho;

§ 1º Entende-se por "pescado ao natural" o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas comestíveis.

§ 2º Entende-se por “pescado em azeite ou em óleos comestíveis” o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas, observadas as seguintes condições:

I - o azeite ou óleo comestível, utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2 % (dois por cento) de acidez em ácido oléico;

II - é tolerado, a juízo da inspeção, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão “em óleo ou óleos comestíveis”, conforme seja o caso.

III - a designação “em azeite” fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

§ 3º Entende-se por “pescado em escabeche” o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 4º Entende-se por “pescado em vinho branco” o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 5º Entende-se por “pescado ao molho” o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Art. 244. Entende-se por “pasta de pescado” o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

§ 1º Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10 % (dez por cento) e cloreto de sódio até 18 % (dezoito por cento).

§ 2º Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia da inspeção e expressa declaração no rótulo.

Art. 245. É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescados, desde que aprovadas pela inspeção.

Art. 246. As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo, depois de observação de no mínimo 10 (dez dias) em estufa a 37º C (trinta e sete graus centígrados), em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais de inspeção.

Art. 247. Entende-se por “pescado curado” o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

I - pescado salgado;

II - pescado prensado;

III - pescado defumado;

IV - pescado dessecado;

Art. 248. Entende-se por “pescado salgado” o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º A juízo da inspeção poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal (cloreto de sódio) ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§ 2º O pescado salgado, quando envasado em salmoura, será designado “pescado em salmoura”.

Art. 249. Entende-se por “pescado prensado” o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º O prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

§ 2º Além das propriedades organolépticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45 % (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8 % (oito por cento) de gordura.

§ 3º Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

Art. 250. Entende-se por “pescado defumado” o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º Permite-se defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 251. Entende-se por “pescado dessecado” o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro.

§ 1º Entende-se por “pescado salgado seco” o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro, tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), com o máximo de 35 % (trinta e cinco por cento) de umidade e 25 % (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo.

§ 2º Entende-se por “pescado seco” o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro, tendo no máximo 12 % (doze por cento) de umidade e 5,5 % (cinco e meio por cento) de resíduo mineral.

§ 3º Entende-se por “pescado desidratado” o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro, tendo no máximo 5 % (cinco por cento) de umidade e 3 % (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 252. Entende-se por “embutido de pescado” todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pela inspeção.

Parágrafo único. No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os demais embutidos cárneos.

Art. 253. É obrigatório a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados, destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

SUBSEÇÃO II

Produtos não Comestíveis

Art. 254. Entende-se por “farinha de pescado” o sub-produto obtido pela cocção do pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado o triturado.

Parágrafo único. Para efeito de classificação consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1ª qualidade ou tipo comum e de 2ª qualidade:

I - a farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60 % (sessenta por cento) de proteínas;

II - a farinha de pescado de 2ª qualidade deve conter no mínimo 40 % (quarenta por cento) de proteína;

Art. 255. Entende-se por “óleo de pescado” o sub-produto líquido obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação ou prensagem e filtração ou por qualquer outro processo adequado e que apresente no máximo 3 % (três por cento) de acidez em ácido oléico.

Art. 256. Entende-se por “adubo de pescado” o subproduto que não atenda às especificações fixadas para a farinha de pescado.

Art. 257. Entende-se por “solúvel concentrado de pescado” o subproduto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, da parte líquida resultante, após separação do óleo.

§ 1º Permite-se seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

§ 2º Este produto deve conter no mínimo 30 % (trinta por cento) de proteína.

SEÇÃO III

Condições Específicas de Funcionamento

Art. 258. Tratando-se de estabelecimentos de pescados e derivados, além das condições básicas já previstas, devem dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, cura, processamento, estocagem e expedição, conforme a necessidade.

SEÇÃO IV

Crítérios de Julgamento

Art. 259. Efetuados os trabalhos de inspeção ou reinspeção, o pescado e seus derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraudes ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados - os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano;

Art. 260. Os produtos ou matérias-primas destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequados, conforme a necessidade de cada caso;

II - esterilização - submetido a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microorganismo porventura existente.

Art. 261. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Art. 262. Será liberado o pescado que apresentar as seguintes características:

I - Peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c) guelras rosas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
- d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h) ânus fechado;
- i) cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas;

II - Crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante e úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, destacados;
- f) cheiro próprio e suave;

III - Moluscos:

a) Bivalvos (Mariscos)

1. devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. cheiro agradável e pronunciado;
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amarelada nos mexilhões;

b) Cefalópodes (Polvo, Lula)

1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos salientes nas órbitas;

3. carne consistente e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
5. cheiro próprio.

Parágrafo único. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado seco são:

I - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais os limites máximos de indol será de 4 (quatro) por cem gramas;

II - pH da carne externa inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;

III - bases voláteis totais inferiores a 0,03 g (três centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carne;

IV - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

Art. 263. Será condenado o pescado que apresentar as seguintes características:

I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V - tratados por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pela inspeção;

VI - proveniente de águas contaminadas ou poluídas;

VII - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturados em operações de pesca;

VIII - em mau estado de conservação;

IX - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em produtos não comestíveis.

CAPÍTULO IV

Ovos e Derivados

Classificação de Estabelecimentos

Art. 264. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – granja avícola; e

- **Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.**

~~I – entreposto de ovos;~~

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

- **Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.**

~~II – fábrica de conservas de ovos;~~

§ 1º Este Decreto considera granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos exclusivamente da produção própria destinada à comercialização direta.

- **Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.**

~~§ 4º Entende-se por “entreposto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.~~

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

- **Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.**

~~§ 2º Entende-se por “fábrica de conservas de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.~~

§ 3º Este Decreto considera unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

- [Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados recebê-los já classificados.

- [Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se exclusivamente à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização desse produto.

- [Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva a tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, como dispõem este Decreto e normas complementares.

- [Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

SEÇÃO II

Classificação de Produtos

Art. 265. Pela simples designação “ovos” entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 266. Entende-se por “ovo branco” o ovo que apresenta casca de coloração branca ou esbranquiçada.

Art. 267. Entende-se por “ovo de cor” o ovo que apresenta casca de coloração avermelhada.

Art. 268. O ovo será classificado, segundo seu peso, em 4 (quatro) tipos:

I - “Tipo 1 (um) ou extra” - com peso mínimo de 60 g (sessenta gramas) por unidade ou 720 g (setecentos e vinte gramas) por dúzia;

II - “Tipo 2 (dois) ou grande” - com peso mínimo de 55 g (cinquenta e cinco gramas) por unidade ou 660 g (seiscentos e sessenta gramas) por dúzia;

III - “Tipo 3 (três) ou médio” - com peso mínimo de 50 g (cinquenta gramas) ou por unidade ou 600 g (seiscentos gramas) por dúzia;

IV - “Tipo 4 (quatro) ou pequeno” - com peso mínimo de 45 g (quarenta e cinco gramas) por unidade ou 540 g (quinhentos e quarenta gramas) por dúzia;

Parágrafo único. Para os tipos 1 (um), 2 (dois) e 3 (três) será tolerado, no ato da amostragem, a percentagem de até 10 % (dez por cento) de ovos do tipo imediatamente inferior.

Art. 269. O ovo será considerado frigorificado quando for conservado pelo frio, em temperatura não inferior a menos de 1º C (um grau centígrado).

SEÇÃO III

Condições Específicas de Funcionamento

Art. 270. Tratando-se de estabelecimento de ovos e derivados devem estes ainda satisfazer o seguinte:

I - dispor de dependência de recebimento de ovos;

II - dispor de dependência para lavagem de caixas e bandejas;

III - dispor de dependência para limpeza, ovoscopia e classificação comercial;

IV - dispor de dependência para guarda de embalagens;

V - dispor de dependência para estocagem e expedição;

VI - dispor de câmaras frigoríficas quando for o caso;

Art. 271. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo e embalagem.

Art. 272. Tratando-se de granjas produtoras será permitida a classificação de ovos, desde que existam locais apropriados.

Art. 273. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não podem destinar ao consumo a sua produção. Ficarão interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que estão livres de zoonoses.

Comestíveis

SEÇÃO IV

CrITÉRIOS de Julgamento

Art. 274. A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, contaminação por ovos quebrados ou por qualquer outra causa;

II - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto;

III - o exame pela ovoscopia;

Art. 275. A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 276. Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprios, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 277. São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

Parágrafo único. Os ovos que apresentem manchas sangüíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema deverão ser também classificados "fabrico".

Art. 278. Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, poderão também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados podem ser encaminhados a outros, satisfeitas as exigências previstas para os classificados "fabrico".

Art. 279. São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença também de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos (externa ou internamente);

V - cor, odor ou sabor anormais;

VI - ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - rompimento de casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras irregularidades, a juízo da inspeção.

Art. 280. Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para o uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo da inspeção.

Art. 281. É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

CAPÍTULO V**Mel e Derivados****SEÇÃO I****Classificação de Estabelecimentos**

Art. 282. Cada estabelecimento de produtos de abelhas e derivados é classificado em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

- [Redação dada pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

~~Art. 282. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelha serão classificados como "entreposto de mel e cera de abelha".~~

§ 1º Este Decreto considera unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

- [Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

~~Parágrafo único -- Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.~~

- [Revogado pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024](#), art. 2º, III.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido ao disposto neste Decreto e às normas complementares.

- [Acrescido pelo Decreto nº 10.404, de 1-2-2024.](#)

SEÇÃO IIO II**Classificação de Produtos****SUBSEÇÃO I**

Art. 283. Entende-se por "mel" o produto açucarado naturalmente, elaborado pelas abelhas com néctar das flores e por elas acumulado, em favos, extraído por um dos processos constantes desse Regulamento.

Art. 284. Segundo sua tonalidade o mel será:

I - branco d'água;

II - âmbar claro;

III - âmbar escuro;

Art. 285. Segundo o processo empregado na extração, o mel poderá ser:

I - centrifugado, quando extraído por processo mecânico de centrifugação;

II - prensado, quando extraído por processo de prensagem;

Parágrafo único. Em qualquer caso deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizando ou não com o tempo.

Art. 286. De acordo com sua qualidade, o mel pode ser classificado em:

I - mel de mesa, quando extraído por um dos processos indicados, trabalhado em condições de perfeita higiene, sem pólen e apresentando as seguintes características:

a) umidade - máxima de 20 % (vinte por cento);

b) acidez - máximo de 40 mili-equivalente;

c) açúcar invertido - de 72 a 80 % (setenta e dois a oitenta por cento);

d) sacarose - máxima de 10 % (dez por cento);

e) ph - entre 3,3 e 4,6 (três e três e quatro e seis);

- f) resíduo mineral fixo (cinzas) - no máximo 0,6 % (seis décimos por cento);
- g) prova de Lundo - 0,6 a 3 ml (seis décimos a três mililitros);
- h) prova de Fiehe - negativa;
- i) índice de formol - valor médio 4,5 a 15 ml (quatro e meio a quinze mililitros) por quilograma;
- j) atividade diastásica ou amilica (amilase) - mínimo de 8 (oito).

II - mel de cozinha, quando extraído por qualquer dos processos indicados, mas de menor valor nutritivo, com falhas na sua obtenção, resultando num produto de composição diferente do mel de mesa.

Art. 287. Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob inspeção, é permitida a elaboração de produtos contendo mel de abelhas, desde que conste do rótulo a percentagem de mel adicionado.

Parágrafo único. Em tais produtos não se permitirá a denominação de "mel", admitindo-se, no entanto, nomes de fantasia.

SUBSEÇÃO II

Não comestível

Art. 288. Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para a formação dos favos nas colmeias.

Art. 289. A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta, quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - cera branca, quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 290. A cera de abelha, seja qual for a sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos.

I - ponto de fusão - 62^o C a 65^o C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados);

II - índice de acidez - 17 a 24 (dezesete a vinte e quatro);

III - índice de ésteres - 72 a 79 (setenta e dois a setenta e nove);

IV - índice de relação ésteres e acidez - 3,3 a 4,2 (três e três décimos a quatro e dois décimos);

V - ponto de saponificação turva - máximo a 65^o C (sessenta e cinco graus centígrados).

SEÇÃO III

Condições Específicas de Funcionamento

Art. 291. O estabelecimento de mel e derivados deve satisfazer, além de outras já previstas, as seguintes condições:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III - dispor de dependência de estocagem e expedição;

IV - dispor de pé-direito mínimo de 2,8 m (dois metros e oitenta centímetros);

V - estar afastado das vias públicas de no mínimo 5 m (cinco metros);

VI - dispor de dependências para higienização e sanitização de recipientes.

Art. 292. O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado e aprovado pela inspeção, rigorosamente higienizado e seco.

Art. 293. É permitido o comércio do mel em favos apresentados em invólucros de embalagens plásticas e devidamente rotulados, sendo o produto denominado "mel de abelha em favos".

SEÇÃO VI**CrITÉrios de Julgamento**

Art. 294. Efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alterações de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados - os que não se prestarem sob nenhuma forma ao consumo humano.

Art. 295. Os produtos ou matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes processos de beneficiamento: decantação, filtração, pasteurização e desumidificação em equipamentos próprios.

Art. 296. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização.

Art. 297. São considerados defeitos para classificação do produto como "mel de mesa":

I - apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos neste Regulamento;

II - conter pólen, cera ou outras substâncias insolúveis na água;

III - apresentar reação de Fiehe positiva dentro de 24 (vinte e quatro) horas;

IV - conter resíduos de insetos, ovos e outras impurezas estranhas à sua composição normal;

V - ter sido submetido a aquecimento em temperatura superior a 60^o C (sessenta graus centígrados), perdendo total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor.

Parágrafo único. O produto que apresentar tais falhas, dentro de limites que apenas traduzem falta de técnica em sua elaboração ou extração, deve ser classificado como "mel de cozinha".

Art. 298. O mel é considerado impróprio para o consumo humano quando apresentar:

I - resíduos estranhos que traduzem falta de escrúpulos na extração e embalagem;

II - alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;

III - presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;

IV - acidez elevada, odor ou sabor anormais.

Art. 299. Será considerado fraudado o mel que revelar presença de:

I - edulcorantes naturais ou artificiais;

II - substâncias aromatizantes;

III - amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes;

IV - conservadores ou corantes de quaisquer natureza.

Título IX**Coagulantes, Condimentos, Aditivos e outros**

Art. 300. Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distingue-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas e natural seco.

§ 1^o O poder coagulante mínimo dos coalhos deverá ser sempre especificado na rotulagem .

§ 2^o É permitido adicionar aos coalhos líquidos, sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

Capítulo II

Condimentos

Art. 301. Entende-se por “condimento” o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com fim de temperar alimentos, dando-lhes melhor aroma e sabor.

Art. 302. É permitido o emprego dos seguintes condimentos:

I - aipo (*Apium graveoleus* e *Celerio graveoleus*);

II - alho (*allium sativum*);

III - aneto (*anethum Graveolens*);

IV - aniz (*Pimpivela amizum,I*);

V - sanvilha (*Vamilia planifolia, Andorews*);

VI - canela (*Cinnamonum ceylanicum, Breure*);

VII - cardamomo (*Elleteria cardamomun*);

VIII - cebola (*Allium cepa*);

IX - cenoura (*Dancus carota*);

X - coentro (*corricondorum sativum, L*);

XI - cominho (*Cuminum cyminimo*);

XII - cravo da Índia (*Caryoplylus aromaticus, L*);

XIII - gengibre (*Zinziber officionalis, Roscoe*);

XIV - louro (*Laurus nobilis, L*);

XV - macis (envoltório da *Myristica Graganus, Maute*);

XVI - maiorana (*Anethum graveolens*);

XVII - manjerona (*Origanum majoarana, L*);

XVIII - mento (*M. viridis, M. rotundifolia e M. piperita, L*),

IX - mostarda:

a) negra (*brassiva nigra Koen*);

b) parda (*brassiva juncea, hockeer*);

c) branca (*Sinapis alba, L*) e misturas.

XX - noz-moscada (*Meyristica fragauns, Mante*)

XXI - pimenta:

negra (*piper nnigrum, L*);

branca (mesmo fruto, porém descorotizado);

vermelha ou pimenta Caiena (*Capsicum baccatum, L*);

malagueta (*capsicum pendulum, vellos*);

XXII - pimentão (*Paprika*) (*Capsicum annum, L*);

XXIII - pimentão ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta Officialis, lindos*);

XIV - sálvia (*salvia officionalis, L*);

XXV - tomilho (*Thymis vulgaris, L*).

Parágrafo único. Além desses condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pela inspeção.

CAPÍTULO III

Aditivos

Art. 303. Considera-se “aditivo para alimento” a substância intencionalmente adicionada ao mesmo, com a finalidade de conservar, intensificar ou modificar suas propriedades, desde que não prejudique seu valor nutritivo.

Parágrafo único. Excluem-se, neste caso, os ingredientes normalmente exigidos para o preparo de alimento.

Art. 304. Considera-se “aditivo incidental” a substância residual ou migrada que se apresente no alimento, como decorrência das fases de produção, beneficiamento, acondicionamento, estocagem e transporte do próprio alimento ou das matérias-primas nele empregadas.

Parágrafo único. Os aditivos a que se refere este artigo não deve exercer efeito sobre as propriedades do alimento;

Art. 305. Os aditivos a que se refere o presente Regulamento compreendem:

I - corante - substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos;

II - flavorizante - substância que confere ou intensifica o sabor e o aroma dos alimentos;

III - aromatizante - substância que confere e intensifica o aroma dos alimentos;

IV - conservador - substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microorganismos ou enzimas;

V - anti-oxidante - substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa dos alimentos;

VI - estabilizante - substância que favorece e mantém as características físicas das emulsões e suspensões;

VII - espumífero e antiespumífero - substância que modifica a tensão superficial dos alimentos líquidos;

VIII - espessante - substância capaz de aumentar nos alimentos a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões;

IX - edulcorante - substância orgânica artificial, não glicídica, capaz de conferir sabor doce aos alimentos;

X - umectante - substância capaz de evitar a perda de umidade dos alimentos;

XI - auto-umectante - substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos.

XII - acidulante - substância capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos alimentos;

Art. 306. Entende-se por “sal”, para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 307. A inspeção estadual deve verificar, a espaços regulares, o qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 308. Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

Art. 309. Toda e qualquer substância utilizada na produção de alimentos deverá ser previamente aprovada para consumo humano, pelo órgão competente.

TÍTULO X

Padrões Bacteriológicos

Art. 310. Na elaboração de produtos de origem animal deverão ser atendidos, nas fábricas, os padrões bacteriológicos de que trata o ANEXO II deste Regulamento.

TÍTULO XI

Infrações e Penalidades

Art. 311. Respeitado o disposto nos artigos 13 e 14 da [Lei nº 11.904](#), de 9 de fevereiro de 1993, as infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da Superintendência de Produção Animal ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação sobre o assunto que, direta ou indiretamente, seja de interesse da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 312. Além dos casos especificados neste Regulamento, são consideradas como adulterações, fraudes ou falsificações:

I - adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem prévia autorização da inspeção;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) quando se perceber a intenção dolosa de mascarar a data de fabricação.

II - fraudes:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção.
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 313. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos à inspeção, nos termos do presente Regulamento, o auto de infração poderá ser lavrado por servidores da Superintendência de Produção Animal contra os proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

Parágrafo único. Serão aplicadas ainda em quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros municípios que não procedam de estabelecimentos sujeitos à inspeção, cabendo aos servidores da Superintendência de Produção Animal, que constatarem as infrações, lavrar os competentes autos.

Art. 314. Todo o produto de origem animal exposto à venda em determinado município, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência, quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado procedente de outro município e, como tal, sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 315. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas sem prejuízos de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 316. As multas a que se refere o presente Regulamento serão majoradas em 100 % (cem por cento) na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator de inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco da ação criminal.

§ 1º A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 2º A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo da Superintendência de Produção Animal, que poderá determinar a suspensão da inspeção ou a cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio intermunicipal.

§ 3º A suspensão da inspeção será aplicada pelo Chefe de Departamento ao qual está subordinado o estabelecimento. A cassação do registro é de alçada do Superintendente de Produção Animal.

Art. 317. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 318. O auto de infração, será assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio documento, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

Art. 319. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Chefe da Divisão e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 320. O auto de multa será lavrado no Departamento correspondente, assinado pelo Chefe e conterá os elementos que deram lugar à infração.

Art. 321. Nos casos em que fique evidenciado não ter havido dolo ou má-fé e, tratando-se de primeira infração, o Chefe de Departamento deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art. 322. O infrator uma vez multado terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor de Superintendência de Produção Animal o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora estadual.

§ 1º Quando a repartição estadual arrecadadora estiver afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, deverá ser concedido novo prazo, a juízo do servidor que lavrou o auto de infração.

§ 2º O prazo de 72 (setenta e duas) horas a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 323. O não recolhimento da multa, no prazo legal, implica na cobrança executiva, promovida pela Superintendência de Produção Animal, mediante a documentação existente.

Parágrafo único. Neste caso, pode ser suspensa a inspeção junto ao estabelecimento.

Art. 324. Depois de aplicada a multa, somente o Superintendente de Produção Animal pode relevá-la, mediante pedido fundamentado da firma responsável.

Art. 325. A responsabilidade dos servidores da Superintendência de Produção Animal, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, será apurada pelos Chefes de Divisões respectivos.

Art. 326. A conveniência dos servidores da Superintendência de Produção Animal em irregularidades passíveis de punição, é regulada pelo que dispõe o Estatuto dos Funcionários Públicos Cíveis do Estado de Goiás e de suas Autarquias ([Lei nº 10.460, de 22 de fevereiro de 1988](#)).

Art. 327. A Superintendência de Produção Animal pode divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art. 328. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da inspeção, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a inspeção ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 329. Os servidores da Superintendência de Produção Animal ou de outros órgãos com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione, por qualquer forma, com produtos de origem animal.

TÍTULO XII

Disposições Gerais e Transitórias

Art. 330. Estabelecimentos que estejam com obras concluídas ou funcionando sob inspeção sanitária de outro órgão estadual e municipal e que, em virtude deste Regulamento, tenham de passar à jurisdição da Secretaria da Agricultura e Abastecimento podem funcionar enquanto se processa o registro. Em tais casos caberá à Superintendência de Produção Animal fixar o prazo adaptação.

§ 1º Fixado o prazo a que se refere este artigo, os estabelecimentos que não tiverem sido registrados terão seu funcionamento interdito e só poderão retomá-lo depois de legalizada a situação.

§ 2º A transgressão do disposto no parágrafo anterior implicará na apreensão de todos os produtos, onde se encontrem, desde que tenham sido despachados após a suspensão da inspeção estadual, sem prejuízo de outras penalidades que couberem.

§ 3º Durante o prazo estabelecido para legalização dos estabelecimentos, os mesmos ficam sujeitos às disposições do presente Regulamento.

Art. 331. Ficam revogados todos os atos oficiais sobre inspeção industrial e sanitária estadual de quaisquer produtos de origem animal, a qual passará a reger-se pelo presente Regulamento em todo o território estadual.

Art. 332. Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão do Superintendente de Produção Animal.

ANEXO I
MODELOS DE CARIMBOS

MODELO 1



ANEXO II
PADRÕES BACTERIOLÓGICOS

GRUPO DE ALIMENTOS	AS	CTM	CFM	CFN	SACM	BR	CEM	BM
				LIÁ				
CARNES E PRODUTOS CARNEOS				OTX	TUOÁ	AO	OMÁ	AA
				TOI	ARNX	LS	N X	CX
a - Carnes frescas "in natura"	25g	-	-	R M	PETI	O	T P I	II
				Í RO	HUAM	RM	ALM	LM
b - Carnes resfriadas ou Congeladas "in natura" (1/2 carcaça, quartos ou cortes)				DE	YSGO	EÁ	GAO	UO
				ID	L : E	SX	EC	S
Bovinos, Suínos e outros	25g	-	-	OU	ONM	+I	MA	C
				ST	CM	LM	P	E
Aves	25g	-	-	O	C I	EO	A	R
				SR	CER	V	D	E
				EU	UME	E	R	U
				L-S	S T	D	A	S
				a 46°C	A	U-	O	

Carne Moída	25g	-	-	-	-	-	-	-
Miúdos	25g	-	-	-	-	-	-	-
C - Carnes preparadas cruas, congeladas ou não (porções controladas, bifés, cubos, tiras de carne e assemelhados).	25g	-	-	-	-	-	-	-
D - Produtos, cárneos crus resfriados ou congelados (lingüiça em geral, hamburges, almôndegas e outros).	25g	-	1x10g	1x10g	1x10 ² /g	-	-	-
E - Produtos cárneos cozidos defumados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela e outros inclusive os fatiados no local de produção).	25g	-	10/g	10/g	5x10/g	-	-	-
F - Produtos cárneos defumados (barriga, coste la lombo e outros).	25g	-	10/g	10/g	2x10/g	-	-	-
G - Produtos cárneos naturados Presuntos cruz, copa e outras e salames.	25g 25g	- -	2x10/g 2x10/g	210/g 210/g	2x10/g 2x10/g	-	-	-
H - Produtos cárneos salgados: Lombos, pés, rabos, orelhas e outros charques.	25g 25g	- -	2x10/g 2x10/g	10 ² /g 10/g	10 ² /g 10 ² /g	-	-	-
OVOS E DERIVADOS								
Ovos íntegros crus	25g	-	-	-	-	-	-	-
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA								

a - Pescado "in natura" crus								
Peixes	25g	-	3x10/g	-	3x10 ² /g	-	-	-
Crustáceos	25g		3x10/g		3x10 ² /g	-	-	-
b - Peixes crus resfriados e congelados								
Peixes	25g	-	3x10/g	-	3x10 ² /g	-	2x10 ² /g	-
Crustáceos	25g	-	3x10/g	-	3x10 ² /g	-	-	-
c - Pescado Seco e ou salgado	25g	-	2x10/g	2x10 ² /g	2x10 ² /g	-	-	-
d - Pescado defumado	25g	-	2x10/g	2x10 ² /g	2x10 ² /g	-	-	-
e - Pescado pré-cozido e empanado	25g	-	2x10/g	2x10 ² /g	2x10 ² /g	-	-	2x10 ² /g
LEITE E PRODUTOS E LATICINIOS	-	-	-	-	-	-	-	-
a - Leite Pasteurizado	25g	5/ ml	aus .iml	-	-	-	1,5x10 ⁵ /g	-
b - Leite Pasteurizado reconstituído	25g	5/ ml	aus .iml	-	-	-	1,5x10 ⁵ /g	-

c - Leite pasteurizado, aromatizado ou não após 10 (dez) dias de incubação a 35 ^o C (trinta e cinco graus centígrados), não devem existir sinais de alteração de embalagem nem quaisquer modificações organolepticas, físicas, ou químicas do produto que evidencie deteriorização. Quando necessário será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.	25g	-	-	-	-	-	-	-	-
Conforme metodologia específica	-	-	-	-	-	-	-	-	-
d - Leite em pó e farinha lácteas	25g	10/g	aus .25g	i /g	aus . ig	10 ² /g	5x10 ⁴ /g	10/g	
e - Leite fermentado	25ml	-	aus .25ml	aus .iml	aus .iml	10 ² / ml	-	aus .iml	
f - Creme de leite	25g	10/g	2/g	-	10 ² /g	-	-	-	
g - Manteiga	25g	3.5x10/g	10/g	-	5x10/g	10 ² /g	-	-	
h - Queijo Frescal, de coalhos, ricota	25g	-	10 ² /g	-	10 ² /g	10 ³ /g	-	-	
i - Queijo curado	25g	-	2x10/g	-	5x10/g	-	-	-	
j - Queijo ralado	25g	-	2x10/g	-	10 ² /g	5x10 ³ /g	-	-	
l - Queijo fundido e ou pasteurizado	25g	-	aus . ig	-	-	10 ² /g	-	-	

m - Doce de Leite	25g	-	aus . ig	-	-	-	-	-
<p style="text-align: center;">ALIMENTOS PROCESSADO SEM EMBALAGENSHERMETICAS</p> <p>Alimentos apertizados ou pasteurizados.</p> <p>Estáveis a temperatura ambiente e Comercialmente estarei Após 10 (dez) dias de incubação a 35^o C (trinta e cinco graus centígrados), não devem existir sinais de alteração na embalagem nem quaisquer modificações físicas, químicas e organolepticas do produto que evidência deterioração.</p> <p>Quando necessário será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.</p>								

(D.O. de 15-07-1993)

Este texto não substitui o publicado no D.O. de 15-07-1993.