

Presidência da República

Casa Civil

Subchefia para Assuntos Jurídicos

DECRETO Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952.

Texto compilado

Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

(Vide Decreto nº 39.093, de 29 de março de 1956)

O Presidente da República usando da atribuição que lhe confere o artigo 87, nº I. da Constituição e tendo em vista o que dispõe o artigo 14 da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal que com este baixa assinado pelo Ministro de Estados dos Negócios da Agricultura, a ser aplicado nos estabelecimentos que realizem comércio interestadual ou internacional nos termos do artigo 4º, alínea "a", da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950.

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

Rio de Janeiro, 29 de março de 1952; 131º da Independência e 64º da República.

Getúlio Vargas.

João Cleofas.

Este texto não substitui o publicado no DOU de 7.7.1952

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

TÍTULO I

Disposições preliminares

~~Art. 1º O presente Regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.~~

Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal. (Redação dada pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

Art. 2º Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cêra de abelhas e seus produtos o subprodutos 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 quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou 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 Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal D.I.P.O.A. do Departamento Nacional da Produção Animal (D.N.P.A.), do Ministério da Agricultura (M.A.), sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio interestadual ou internacional.~~

Art. 3º A inspeção e a fiscalização, de que trata este Regulamento, quando se tratar de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam comércio interestadual, poderá ser executada pelos serviços de inspeção dos Estados, Distrito Federal e Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e atendida a legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária estabelecido pela Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991. (Redação dada pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

Art. 4º A inspeção de que trata o artigo anterior pode ainda se realizada pela Divisão de Defesa Sanitária Animal (D.D.S.A.), do mesmo Departamento, nos casos previstos neste Regulamento ou em instruções especiais.

Art. 5º A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada;

1 - nas propriedades: rurais fornecedoras de matérias primas, destinadas ao preparo de produtos de origem Animal;

2 - nos estabelecimentos que recebem abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;

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

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

5 - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo público animais considerados de caça;

6 - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cêra de abelhas, para beneficiamento e distribuição;

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

8 - 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 outros Estados, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

9 - nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteira.

Art. 6º A concessão de inspeção pela D.I.P.O.A, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitário Federal, estadual ou municipal.

Art. 7º Os produtos de origem animal, fabricados em estabelecimentos sujeitos à inspeção da D.I.P.O.A, ficam desobrigados de análises ou aprovações prévias a que estiverem sujeitos por força de legislação federal, estadual ou municipal.

Parágrafo único - Na rotulagem desses produtos ficam dispensadas todas as exigências relativas a indicações de análises ou aprovações prévias.

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 carnes, 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 pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cêra de abelhas e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 9º A inspeção da D.I.P.O.A, se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

1 - reinspecionar produtos de origem animal destinados aos comércios interestadual ou internacional;

2 - verificar se existem produtos de origem animal procedentes de outros Estados ou Territórios, que não foram inspecionados nos postos de origem ou, quando o tenham sido, infringam dispositivos deste Regulamento.

Art. 10. O presente Regulamento e atos complementares, que venham a ser baixados, serão executados em todo o território nacional, podendo os Estados, os Territórios e o Distrito Federal expedir legislação própria, desde que não colida com esta regulamentação.

Parágrafo único - A inspeção industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal, que fazem comércio municipal ou inter-municipal, se regerá, pelo presente Regulamento, desde que os Estados, Territórios ou Municípios não disponham de legislação própria.

~~Art. 11. A Inspeção Federal será instalada em caráter permanente ou periódico.~~

Art. 11. A inspeção federal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça. (Redação dada pelo Decreto nº 8.444, de 2015)

~~Parágrafo único - Terão inspeção federal permanente:~~

Parágrafo único. Nos demais estabelecimentos previstos neste Regulamento, a Inspeção Federal será instalada em caráter periódico, observado o disposto no § 8º do art. 130 do Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006. (Redação dada pelo Decreto nº 8.444, de 2015)

~~1 - os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies de açougue e de caça;~~ (Revogado pelo Decreto nº 8.444, de 2015)

~~2 - os estabelecimentos onde são preparados produtos gordurosos;~~ (Revogado pelo Decreto nº 8.444, de 2015)

~~3 - os estabelecimentos que recebem e beneficiam leite e o destinem, no todo ou em parte, ao consumo público;~~ (Revogado pelo Decreto nº 8.444, de 2015)

~~4 - os estabelecimentos que recebem, armazenam e distribuem o pescado;~~ (Revogado pelo Decreto nº 8.444, de 2015)

~~5 - os estabelecimentos que recebem e distribuem ovos;~~ (Revogado pelo Decreto nº 8.444, de 2015)

~~6 - os estabelecimentos que recebem carnes em natureza de estabelecimentos situados em outros Estados.~~ (Revogado pelo Decreto nº 8.444, de 2015)

Art. 12. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo da D.I.P.O.A, abrange:

1 - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

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

3 - o funcionamento dos estabelecimentos;

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

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

6 - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

~~7 - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas;~~

7 - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Regulamento, em atos complementares e em fórmulas registradas; (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

8 - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias primas e produtos, quando fôr o caso;

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

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

11 - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas, destinados à alimentação humana.

~~Art. 13 Só podem realizar comércio internacional os estabelecimentos que funcionam sob inspeção federal permanente.~~

Art. 13. Só podem realizar comércio internacional os estabelecimentos que funcionam sob inspeção federal. (Redação dada pelo Decreto nº 8.444, de 2015)

Art. 14 Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção da D.I.P.O.A, a entrada de matérias primas procedentes de outros sob fiscalização estadual ou municipal, só é permitida, a juízo da mesma Divisão.

Art. 15 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 da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

Art. 16 Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira de identidade pessoal e funcional, fornecida pela D.I.P.O.A ou pela D.D.S.A., da qual constarão, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, impressão digital, cargo e data de expedição.

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

Art. 17 Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária;

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas da gordura, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 18. O animal abatido, formado das massas musculares ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça",

§ 1º Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

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

§ 3º Quando as carcaças, meias carcaças ou quartos se destinam ao comércio internacional, podem ser atendidas as exigências do país importador.

Art. 19 A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

TÍTULO II

Classificação dos estabelecimentos

Art. 20 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- 1 - os de carnes e derivados;
- 2 - os de leite e derivados;
- 3 - os de pescado e derivados;
- 4 - os de ovos e derivados;
- 5 - os de mel e cêra de abelhas e seus derivados;
- 6 - as casas atacadistas ou exportadores 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.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros;
- ~~3 - matadouros de aves e pequenos animais;~~
- 3 - Matadouros de pequenos e médios animais; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)
- 4 - charqueadas;
- 5 - fábricas de conservas;
- 6 - fábricas de produtos suínos;

7 - fábricas de produtos gordurosos;

8 - entrepostos de carnes e derivados;

9 - fabricas de produtos não comestíveis.

10 - Matadouros de aves e coelhos; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

11 - Entrepostos-frigoríficos. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Entende-se por "matadouros-frigoríficos" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis; possuirá, instalações de frio industrial.

§ 2º Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio de carne em sem dependências para industrialização; disporá, obrigatoriamente de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de tôdas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

~~§ 3º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate industrialização de: a) aves; b) caça; c) suínos, com peso máximo de sessenta (60) quilos; d) coelhos; e) ovinos; f) caprinos, dispondo de frio industrial e, a juízo da D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.~~

§ 3º Entende-se por "matadouro de pequenos e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e, a juízo da D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 4º Entende-se por "charqueadas" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de tôdas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º Entende-se por "fabrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, em qualquer dos casos seja dotado, de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º Entende-se por "fabrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

§ 8º Entende-se por "entrepôsto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas da diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo da D.I.P.O.A

§ 9º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 10. Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas; e b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo da D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 11. Entende-se por "entrepôsto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprêgo do frio industrial. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 22. As fábricas de conserva, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos, registradas na D.I.P.O.A, poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo da localidade onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da Municipalidade.

Art. 23. Na construção de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode se incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

1 - propriedades rurais, compreendendo:

a) fazendas leiteiras;

b) estábulos leiteiros;

c) granjas leiteiras.

2 - postos de leite e derivados, compreendendo:

a) ~~abrigos rústicos;~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

b) postos de recebimento;

c) postos de refrigeração;

d) ~~postos de desnatção;~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

e) postos de coagulação;

f) queijarias.

3 - estabelecimentos industriais, compreendendo:

a) usinas de beneficiamento;

b) fábrica de laticínios;

c) entrepostos-usína;

d) entrepostos de laticínios.

Art. 25. Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

1 - "fazenda leiteira", assim denominado o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção de leite para consumo em natureza, do tipo "C" e para fins industriais";

2 - "estábulo leiteiro", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo "B";

3 - "granja leiteira", assim denominado o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite tipo "A".

Parágrafo único - As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte, podem fornecer para o consumo em natureza leite do tipo "B", desde que satisfaçam as demais exigências previstas para os estábulos leiteiros.

Art. 26. Entende-se por "postos de leite e derivados" estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito por curto tempo, transvase refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

~~1 - "abrigo rústico", assim denominada instalação simples à margem das estradas, onde os latões de leite ou creme são depositados, enquanto aguardam a passagem de veículo coletor;~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

2 - "pôsto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atêsto;

3 - "pôsto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

~~4 - "pôsto de desnatação", assim denominado o estabelecimento destinado à, desnatação de leite, bem como a pré-fabricação de caseína;~~

~~4 - "posto de desnatação" assim denominado o estabelecimento destinado ao desnate do leite, bem como à pré-fabricação de caseína. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~ (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~4 - "pôsto de desnatação", assim denominado o estabelecimento destinado ao desnate do leite, bem como à pré-fabricação de caseína. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

5 - "pôsto de coagulação", assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação de leite e sua parcial manipulação, até obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos massa semi-cozida ou filada, de requieijos ou de caseína;

6 - "queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à, fabricação de queijo Minas.

Art. 27. Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

1 - "usina de beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal recebe, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos-usina;

2 - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

3 - "entrepôsto-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios.

4 - "entrepôsto de laticínios" assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 28. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

1 - entrepostos de pescado;

2 - fábricas de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entrepôsto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 29. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

1 - entrepostos de ovos;

2 - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "entrepôsto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à, industrialização de ovos.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE MEL E CÊRA DE ABELHAS

Art. 30. Os estabelecimentos destinados ao mel e cêra de abelhas são classificados em:

1 - apiários;

2 - entrepostos de mel e cêra de abelhas,

§ 1º - Estende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por "entreposto de mel e cêra de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cêra de abelhas.

CAPÍTULO VI

CASAS ATACADISTAS

Art. 31. Entende-se por "casas atacadistas" o estabelecimento que receba produtos de origem animal prontos para consumo, devidamente acondicionados e rotulados, e os destine aos mercados interestadual ou internacional.

Parágrafo único - As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem satisfazer às seguintes condições:

1 - dispor de dependências apropriadas para a guarda e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;

2 - dispor, quando fôr o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios;

3 - reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

TÍTULO III

Funcionamento dos estabelecimentos

Art. 32. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração dos comércios interestadual ou internacional, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único - As instalações e o equipamento de que tratam êste artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 33. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

1 - dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

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

3 - possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, exigindo-se, conforme a natureza do estabelecimento e condições fixadas pela D.I.P.O.A., o cimento comum ou colorido com vermelhão, ladrilhos hidráulicos ou de ferro, lajes de pedra reconhecidamente impermeável e de fácil junção ou outro material previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

4 - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados e, em casos especiais, a Juízo do D.I.P.O.A., com outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

5 - possuir fôrro de material adequado em tôdas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produto comestíveis;

6 - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

~~7 - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se, em casos especiais, a construção em alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore, proibindo-se mesas de madeira, mesmo quando revestidas de chapas metálicas;~~

~~7 - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)- (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

7 - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

8 - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;

9 - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento da água;

10 - dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

11 - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, com desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica;

12 - dispor de, rouparia, vestiários, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo completamente isoladas e afastadas das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

13 - possuir pátios e ruas pavimentados, bem como as áreas destinadas à secagem de produtos;

14 - dispor de sede para a Inspeção Federal, que, a juízo da D.I.P.O.A., compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivo, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

15 - possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de moscas, quando for o caso;

16 - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

17 - possuir jiraus, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), desde que não dificultem a iluminação e arejamento das salas contíguas;

18 - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

19 - possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereçam garantias de resistência, segurança e estabilidade;

20 - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis.

21 - serão evitadas as transmissões, porém quando isso não fôr possível, devem ser instaladas de forma a não prejudicarem os trabalhos da dependência, exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;

22 - possuir refeitórios convenientemente instalados nos estabelecimentos onde trabalhem mais de 300 (trezentas) pessoas;

23 - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada à limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias primas e produtos comestíveis, será, usado por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

24 - só possuir telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

25 - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

26 - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.

Art. 34. Tratando-se de estabelecimento de carnes e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

1 - ser construído em centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas preferentemente 5m. (cinco metros) na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte;

2 - obter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 7m. (sete metros) da sangria a linha do matambre e daí por diante no mínimo 4m. (quatro metros); nas demais dependências e pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à D.I.P.O.A.;

3 - dispôr de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

4 - dispor de dependência e instalações adequadas para necrópsias, com forno crematório anexo designada, para efeito dêste Regulamento, "Departamento de Necrópsias";

5 - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

6 - dispor, no caso de matadouros-frigoríficos, de instalações e aparelhagem para desinfecção de vagões e outros veículos utilizados no transporte de animais;

7 - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

8 - dispor, de acôrdo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

9 - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

10 - dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

11 - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

12 - possuir, de acôrdo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastado dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

13 - possuir digestores em número e capacidade suficientes, de acôrdo com as possibilidades diárias de matança;

14 - dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;

15 - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

16 - dispor de instalações de vapor e água em tôdas as dependências de manipulação e industrialização.

17 - Dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20m² (vinte metros quadrados). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 1º Em casos especiais, a D.I.P.O.A. pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.~~

~~§ 1º - A D. I. P. O. A. pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

§ 1º Em casos especiais, a D.I.P.O.A. pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~—§ 2º Mediante delegação do órgão competente, a D.I.P.O.A. pode inspecionar produtos vegetais nos estabelecimentos sob Inspeção Federal e nesse caso, será cumprido o presente Regulamento no que lhes fôr aplicável.~~

~~§ 2º - A inspeção de produtos vegetais nos estabelecimentos sob a Inspeção Federal, far-se-á de acôrdo com o presente Regulamento. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

§ 2º Mediante delegação do órgão competente, a D.I.P.O.A. pode inspecionar produtos vegetais nos estabelecimentos sob Inspeção Federal e nesse caso, será cumprido o presente Regulamento no que lhes fôr aplicável. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 35. Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados, devem satisfazer mais às seguintes condições.

A - comuns a todos os estabelecimentos:

1 - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

2 - construir as dependências de maneira a se observar, se fôr o caso desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos:

3 - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis;

4 - ser construído em centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 5m (cinco metros) na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

5 - ter pé-direito mínimo de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho; 3m (três metros) nas plataformas laboratórios e lavagem do vasilhame; .. 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

6 - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

7 - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

8 - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do D.I.P.O.A.. para lavagem e esterilização do vasilhame, carros-tanques e frascos. As fazendas leiteiras e os abrigos rústicos, os postos de recebimento, os postos de desnatação e as queijarias podem ter instalações simples para água quente e vapor;

9 - dispor de depósitos para vasilhame e frascos;

10 - dispor, conforme o caso, de garagem, para guarda de carros-tanques;

B - condições específicas aos diversos estabelecimentos, a saber:

a) fazenda leiteira:

1 - ter boas aguadas e pastagens devidamente tratadas, com área proporcional ao rebanho existente;

2 - manter o gado leiteiro em boas condições sanitárias;

3 - dispor de instalações rústicas indispensáveis á permanência do gado durante o trato e o preparo da ordenha;

4 - manter currais limpos, com cercas caiadas, providos de depósitos para a guarda de rações e de local para limpeza do gado, inclusive para emprêgo de carrapaticidas;

5 - instalar dependência para ordenha que pode ser de construção rústica, porém sólida e higiênica, com piso impermeabilizado, tanque cimentado com água corrente, estrados de madeira para o vasilhame, dispositivos de contenção durante a limpeza e a ordenha; pode ser simplesmente cercado, dispor ou não de paredes inteiras, possuir cobertura simples de telha ou mesmo de sapé e ter no mínimo 3m (três metros) de pé-direito.

§ 1º Os "retiros leiteiros" devem atender aos mesmos requisitos previstos neste artigo, quanto às dependências da ordenha.

b) estábulo leiteiro:

1 - ter boas pastagens, com área proporcional ao gado existente e, quando necessário, bosques de proteção contra ventos;

2 - manter o rebanho leiteiro em boas condições sanitárias e em regime compatível com a produção do leite;

3 - dispor de currais de bom acabamento, com área proporcional ao gado existente;

4 - dispor de estábulo, preferentemente retangular, com corredores e passagens indispensáveis, com área correspondente ao número de animais a estabular, sendo aconselhável um para, cada grupo de 80 (oitenta) vacas; ter pé-direito mínimo de 3m (três metros); ter piso impermeável revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento) provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes; ter ou não muros ou paredes, os quais quando existentes; serão impermeabilizados com material aceitável até a altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) ; ter mangedouras de fácil limpeza, de preferência cimentadas; possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

5 - dispor de posto de refrigeração, a juízo da D.I.P.O.A., para resfriar o leite no mínimo a 10º O (dez graus centígrados). quando não existir usina de beneficiamento própria;

6 - para produção de leite tipo "B", deve dispôr de sala de ordenha, nas condições já fixadas.

~~§ 2º Quando houver ordenha mecânica e estábulo perfeitamente higienizado, a D.I.P.O.A. poderá dispensar a exigência de sala própria para ordenha.~~

§ 2º Quando houver estábulo em condições satisfatórias a D.I.P.O.A. poderá dispensar a exigência de sala própria para ordenha. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º Quando a refrigeração do leite fôr feita no estabelecimento, deve existir anexa ao estábulo uma dependência adequada, devidamente construída, instalada e aparelhada.

§ 4º Os "estábulos leiteiros" devem ainda, dispor de instalações complementares a saber: silos ou fenis; banheiro ou pulverizador de carrapaticidas; depósito de forragens com local próprio para preparo de rações, piquete ou compartimento para bezerros, estrumeira distante da sala de ordenha no mínimo 50m (cinquenta metros).

c) granja leiteira;

1 - estar situada em zona suburbana ou rural, inclusive de municípios próximos e preferentemente nas redondezas dos grandes centros consumidores;

2 - dispor de terreno suficiente, com área proporcional ao rebanho existente, ficando a critério da D.I.P.O.A.. a determinação das extensões mínimas destinadas à cultura de forrageiras e área das pastagens e instalações;

3 - dispor de edificações localizadas no mínimo a 50m,(cinquenta metros) das vias públicas e de habitações;

4 - dispor de "sala de ordenha, destinada exclusivamente a esta finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao de vacas, instalada como se segue; área, iluminação e aeração suficientes, pé-direito mínimo de 3m (três metros): fôrro convenientemente caiado ou pintado; piso impermeabilizado com ladrilhos hidráulicos, de ferro ou cimento em cores claras, com declive que facilite rápida limpeza; paredes revestidas de azulejos claros cerâmicos até 2m (dois metros) de altura, sendo a parte restante rebocada, caiada ou pintada a óleo, telas móveis à prova de mûscas; abastecimento de água potável em abundância, quente e fria e ampla rêde de esgôto, com declive que permita o rápido escoamento;

5 - dispor de usina de beneficiamento, instalada de acôrdo com as exigências dêste Regulamento;

6 - dispor de aparelhamento todo em aço inoxidável, nos casos em que fôr indicado;

7 - dispor de campo ou piquetes com área mínima de 100m² (cem metros quadrados) por animal em lactação;

8 - dispor de dependências para isolamento e tratamento de animais doentes;

9 - reunir os demais detalhes previstos para os estâbulos leiteiros.

d) abrigo rústico:

~~1 - ser de construção simples e possuir cobertura de material mau condutor de calor:-~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~2 - ter piso firme, preferentemente empedrado e rejuntado.-~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

e) pôsto de recebimento:

1 - ter dependência de recebimento e laboratório para análises rápidas de leite ou de creme e tanque com água corrente para refrigeração;

2 - ter depósito de vasilhame;

3 - sempre que o pôsto realize transvase de leite, será dotado de instalações para produção de vapor.

§ 5º - Os "postos de recebimento" devem receber o leite destinado ao consumo em natureza com tempo suficiente à chegada do produto às usinas de beneficiamento ou entrepostos dentro dos prazos previstos neste Regulamento.

f) pôsto de refrigeração:

1 - ter dependência de recebimento de piso cimentado ou preferentemente com ladrilhos de ferro;

2 - ter laboratório para análises rápidas;

3 - ter dependência de refrigeração, dotada da aparelhagem necessária;

4 - ter dependência própria para as máquinas de produção de frio, quando fôr o caso;

5 - ter dependência para caldeira;

6 - ter câmara frigorífica e sala de expedição, quando houver necessidade

§ 6º - Quando se trata de leite destinado ao consumo em natureza, as operações permitidas nos postos de refrigeração são: a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite cru.

g) pôsto de desnatação:

~~1 - ter dependência de recebimento que pode ser em plataforma alta ou alpendre, tendo ao lado local para análises rápidas;~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~2 - ter dependência de desnatação e refrigeração do creme;~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~3 - sempre que o pôsto realize transvase de leite, será dotado de instalações para produção de vapor.~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

§ 7º - O aproveitamento de leite desnatado para o preparo de caseína ou de outros produtos não comestíveis implica na existência de salas separadas para tal fim.

§ 8º - Quando houver desnatação de leite produzido unicamente da fazenda onde os "postos de desnatação" estiverem instalados, bastará a dependência da desnatação, tendo ao lado alpendre com instalações de água fervente ou vapor, qualquer que seja o volume do leite recebido.

h) pôsto de coagulação:

1 - ter dependência de recebimento de leite, que pode ser uma plataforma alta, coberta;

2 - ter laboratório para análises rápidas de leite;

3 ter dependência de manipulação provida de aparelhagem necessária, para tratamento do leite e manipulação parcial do produto;

4 - ter dependência de prensagem e salga inicial, quando se trate de massa de queijos a que se aplique essa operação;

5 - ter dependência de acondicionamento e expedição.

§ 9º - Os "postos de coagulação" só podem funcionar quando filiados à fábricas de laticínios registradas, nas quais será completada a elaboração dos produtos, inclusive salga e maturação dos queijos. Seu funcionamento só é permitido em regiões que estejam fora da zona de alcance de usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios.

i) queijaria:

1 - ter dependência de recebimento do leite provida de água quente;

2 - ter dependência de manipulação;

3 - ter depósito.

§ 10 - As "queijarias" só podem funcionar quando filiadas a entrepostos de leite e derivados registrados, nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem seu funcionamento só é permitido, para a manipulação de leite da própria fazenda e quando não possa ser enviado para postos de refrigeração, postos de recebimento, postos de desnatação, postos de coagulação, usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios, entre-postos-usina e entrepostos de leite e derivados.

§ 11 - As "queijarias", de acordo com sua capacidade de produção, devem orientar a instalação por plantas padrões da D. I. P. O. A.

j) usina de beneficiamento:

1 - ter dependência para recebimento da matéria prima;

2 - ter dependência de beneficiamento para a realização das operações de filtração, pasteurização, refrigeração, enlatamento, engarrafamento e capsulamento;

3 - ter dependências de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga e maturação, quando fôr o caso;

4 - ter câmaras frigoríficas, permitindo-se tanques para congelação quando esta prática fôr autorizada;

5 - ter dependência própria para as máquinas de produção de frio;

6 - ter depósito para vasilhame e utensílios diversos.

k) fábrica de laticínios:

1 - ter dependência para recebimento da matéria prima;

2 - ter dependência única para manipulação e fabricação de mais de um produto, quando não houver contra-indicação;

3 - ter dependências de salga e de maturação, em câmara subterrânea ou semi-subterrânea, de acôrdo com tipos de queijos fabricados, dotadas, conforme o caso, de divisões para diferentes temperaturas;

4 - ter dependências de acondicionamento, embalagem, rotulagem e expedição;

5 - ter dependência para depósito de produtos;

6 - ter câmaras frigoríficas, obrigatoriamente, nas fabricas que preparem manteiga "extra" ou de "1ª qualidade";

l) entreposto-usina:

1 - dispor de dependência ampla para recebimento e classificação do leite procedente, conforme o caso, de fazenda leiteira, pôsto de recebimento, pôsto de refrigeração, usina de beneficiamento ou fábricas de laticínios ;

2 - dispor de dependências necessárias ao beneficiamento do leite a fim de realizar operações de filtração, pasteurização, refrigeração, engarrafamento e capsulamento;

3 - dispor de dependência apropriada para enchimento de carros-tanque;

4 - possuir câmaras frigoríficas para leite engarrafado e em latões;

5 - possuir dependências adequadas para desnatação e fabricação de manteiga;

6 - possuir, facultativamente, dependências para o preparo de outros produtos lácteos;

7 - possuir dependências para o preparo de subprodutos não comestíveis.

m) entreposto de laticínios;

1 - ter dependência de recebimento e classificação das matérias primas e produtos semi-fabricados;

2 - ter ainda, quando fôr o caso, dependências próprias para enlatamento e empacotamento de manteiga, preparo de queijo fundido, limpeza, maturação, secagem, embalagem de queijos e câmaras frigoríficas.

§ 12 - Tratando-se de entreposto-usina, deve ter instalações mínimas para recebimento, tratamento e distribuição diária de 100.000 (cem mil) litros de leite, em cidades de população superior a 1.000.000 (um milhão) de habitantes, ressalvados os já, existentes, que terão de se aparelhar convenientemente, de acôrdo com êste Regulamento.

~~Art. 36. A juízo da D. I. P. O. A., onde não existam usinas de beneficiamento, pode ser permitido aos postos de recebimento, desnatação e refrigeração, o fornecimento de leite em natureza engarrafado, exclusivamente para o consumo da localidade, no limite máximo de 2.000 (dois mil) litros diários.~~

Art. 36. A juízo da D.I.P.O.A., onde não existam usinas de beneficiamento, entreposto de laticínios ou fábrica de laticínios pode ser permitido aos postos de recebimento, desnatação e refrigeração o fornecimento de leite pasteurizado, engarrafado, exclusivamente para consumo local. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único - Nos casos do presente artigo serão feitas as adaptações adequadas, nos termos dêste Regulamento.

Art. 37. Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do pescado, devem satisfazer mais o seguinte:

~~1 - dispor, nos entrepostos de pescado, de câmaras frigoríficas para estocagem de peixe em temperatura de 15°C (menos quinze graus centígrados) a - 25° C (menos vinte e cinco graus centígrados);~~

1 - dispor, nos entrepostos de pescado, de câmaras frigoríficas para estocagem de pescado em temperatura de 15°C (menos quinze graus centígrados) a - 25°C (menos vinte e cinco graus centígrados). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - dispôr de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;

3 - dispôr de veículos apropriados e isotérmicos;

4 - dispôr, quando fôr o caso, de dependências apropriadas para industrialização.

Parágrafo único - As fábricas de conservas do pescado obedecerão, ainda, no que lhes fôr aplicável exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 38. Tratando-se de estabelecimento de ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

1 - dispor de sala ou de área coberta para tiragem dos ovos,

2 - dispor de dependência de recebimento dos ovos:

3 - dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência de casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

4 - dispor de dependência para classificação comercial;

5 - dispor de câmaras frigoríficas;

6 - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 39. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 40. Os estabelecimentos destinados ao mel e cêra de abelhas devem:

1 - dispor de dependência de recebimento:

2 - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 41. Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único - E' proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros tanque e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 42. A D. I. P. O. A., quando juro necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 43. Os fumeiros serão de material combustível, com portas de ferro e providos de laternins.

Art. 44 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação dêsse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias primas ou fabricados produtos utilizados alimentação humana.

~~Art. 45. por solicitação das autoridades de Saúde Pública, será exigida a instalação de aspiradores para remoção das exalações viciadas nas dependências de trabalho. (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 46. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animais pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamento.

Art. 47. O funcionamento de estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos de Obras, estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária da União, dos Estados, Territórios e Municípios, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo D. I. P. O. A.

Art. 48 - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só podem ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal locais.

Parágrafo único - Os estabelecimentos registrados ou relacionadas que não satisfaçam às exigências do presente artigo terão mantidos seus números, porém, ficam obrigados a realizar os melhoramentos e obras necessárias que lhes forem indicados pela D. I. P. O. A., levando-se em conta sua finalidade, área disponível e possibilidade industrial.

Art. 49. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pela D. I. P. O. A.

Art. 50. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

~~Parágrafo único. Quando a interrupção de funcionamento durar mais de cinco (5) anos, o registro será automaticamente cancelado.~~

~~Parágrafo único. Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que não fizer o comércio interestadual ou internacional pelo prazo de 1 (um) ano e do que interromper seu funcionamento pelo mesmo prazo. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Parágrafo único. Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que não fizer o comércio interestadual ou internacional pelo prazo de 1 (um) ano e do que interromper seu funcionamento pelo mesmo prazo. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

TÍTULO IV

Registro e relacionamento de estabelecimentos

Art. 51. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio interestadual ou internacional com produtos de origem animal, sem estar registrado na D. I. P. O. A.

Parágrafo único Para efeito de comércio internacional, além do registro, o estabelecimento deverá atender às condições técnico-sanitárias fixadas pela D.I.P.O.A. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 52. Os estabelecimentos situados nos mercados consumidores, que recebem matérias primas ou produtos de estabelecimentos localizados em outros Estados ou Territórios, ficam igualmente sujeitos à Inspeção Federal prevista neste Regulamento, devendo ser registrados ou relacionados na D.I.P.O.A.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, a D. I. P. O. A. pode delegar competência para fiscalização a autoridades estaduais ou municipais.

CAPÍTULO I

REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 53. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

1) matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos não comestíveis;

2) granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos-usina, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

3) entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

4) entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Só podem ser registrados entrepostos de ovos que tenham movimento mínimo de 500 (quinhentas) dúzias por dia.

§ 2º Os demais estabelecimentos previstos neste Regulamento serão relacionados.

Art. 54. O registro será requerido ao Diretor do D. I. P. O. A., instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

1) memorial descritivo, contendo informes de interesse econômico-sanitário, de acordo com modelo organizado pela D. I. P. O. A.;

2) plantas do estabelecimento, compreendendo: planta baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem); planta de situação, contendo detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água na escala de 1:500 (um por quinhentos); planta da tachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um por cinquenta): quando exigidos, detalhes de aparelhagem e instalações, na escala de 1:10 (um por dez), obedecidas as seguintes convenções:

a) nos estabelecimentos novos, cor preta;

b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:

1) Cor preta, para as partes a serem conservadas;

2) cor vermelha, para as partes a serem construídas;

3 - cor amarela, para as partes a serem demolidas;

4 - cor azul, para os elementos construídos em ferro ou aço;

5 - cor cinza, pontuada de nanquim, para as partes de concreto;

6 - cor "terra de siene" para as partes em madeira.

Art. 55. As plantas ou projetos devem conter mais:

1 - Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

2 - orientação;

3 - localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas nos terrenos;

4 - perfis longitudinal e transversal do terreno em posição média, sempre que este não for de nível.

~~Art. 56. Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados em 3 (três) vias, a primeira em tela, devidamente datadas, seladas e assinadas por profissional habilitado, de acordo com a legislação vigente, trazendo a indicação do título ao número da carteira e órgão que a expediu.~~

Art. 56. Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados em 3 (três) vias, a primeira preferentemente em tela, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 57. Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo ao Inspetor Chefe da I. R. P. O. A. respectiva, podem ser aceitos, para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

Art. 58. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 59. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

~~1 - o exame prévio do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento e sobre a rede de esgoto e indicação do local do escoamento dos resíduos;~~

1 - o exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

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

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

§ 2º - Tratando-se de registro de estabelecimento que se encontra sob inspeção estadual ou municipal, será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e 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. 60. As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Federal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela D. I. P. O. A.

Art. 61. As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, para comércio interestadual ou internacional, sem que os projetos tenham sido aprovados pela D. I. P. O. A.

Parágrafo único - A aprovação prévia de local para construção de estabelecimentos pela D. I. P. O. A, não significa que as autoridades estaduais ou municipais competentes não impeçam a realização das obras por motivo de interesse de saúde pública local.

~~Art. 62. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerada básica para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológico e químico seguintes:~~

~~Art. 62. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana para efeito de registro ou relacionamento, é obrigatória a apresentação de boletim oficial de exame da água do abastecimento que prove estarem satisfeitas as alíneas, a), b), c), d) e e), sendo facultativo as demais alíneas. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 62. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerada básica para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológico e químico seguintes:

a) - não demonstrar, na contagem global, mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro;

~~b) - não demonstrar, no teste presuntivo para pesquisa de coliformes, fermentação de qualquer dos 5 (cinco) tubos semeados com 1ml (um mililitro) e com 0,1 (um décimo) de mililitro da amostra, tolerando-se fermentação na série com 10 ml (dez mililitros);~~

b) não demonstrar no teste presuntivo para pesquisa de coliformes maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 5 (cinco) tubos positivos na série de 10ml (dez mililitros) e 5 (cinco) tubos negativos nas séries de 1ml (um mililitro) e 0,1 ml (um décimo de mililitro) da amostra. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

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

d) - não conter mais de 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;

e) - conter no máximo 0,005mg (cinco miligramas), por litro, de nitrogênio amoniacal;

f) - ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;

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

h) - no máximo 0,002 mg (dois miligramas) de matéria orgânica, por litro;

i) - grau de dureza inferior a 20 (vinte):

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

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

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

m) - 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;

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

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

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

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

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

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

§ 1º - Quando as águas revelem mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.

§ 2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a D. I. P. O. A. pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 63. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Art. 64. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 65. As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 66. Apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, o Inspetor-chefe da I. R. P. O. A. mandará vistoriar o estabelecimento, para apresentação do competente laudo, a ser organizado de acôrdo com instruções aprovadas pela D. I. P. O.

Art. 67. Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos é arquivada na Diretoria da D. I. P. O. A. ; outra, na I. R. P. O. A. a que esteja subordinado o estabelecimento e as terceiras entregues ao interessado.

Art. 68. Satisfeitas a exigências fixadas no presente Regulamento, o Diretor da D. I. P. O. A. autorizará, a expedição do "TITULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila e povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 69. A D. I. P. O. A. determinará, a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 70. A D. I. P. O. A. divulgará projetos de orientação para construção dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos de origem animal, bem como planos, orçamentos e outros detalhes.

Art. 71. Em instruções expedidas pela D. I. P. O. A. serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedade.

Art. 72. O relacionamento é requerido ao Inspetor-chefe da I. R. O. P. A. e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimentos no que lhes fôr aplicável.

Art. 73. São relacionadas as fazendas-leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cêra de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

CAPÍTULO II

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 74. Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento para a nova firma.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita à D. I. P. O. A., esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados 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 ou relacionado.

§ 4º No caso do vendedor; ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à, transferência respectiva, é cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual 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 ou relacionamento, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 75. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido, para o registro ou relacionamento.

Art. 76. 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 V

Higiene dos estabelecimentos

Art. 77. Todas as dependências e equipamento dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais: as águas servidas e residuais terão destino conveniente. podendo a D. I. P. O. A. determinar o tratamento artificial.

Art. 78. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais material e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS e NÃO COMESTÍVEIS".

Art. 79. Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovada pela D. I. P. O. A.

Art. 80. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, comundongos quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Federal. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 81. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, aprovados pela D. I. P. O. A.

Art. 82. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necrópsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 83. E' proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza

Art. 84. E' proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 85. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 86. Tôdas as vêzes que fôr necessário, a Inspeção Federal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamento.

Parágrafo único. - A critério da D. I. P. O. A. pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalhe com equipamento fechado.

Art. 87. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado, autorizado pela D. I. P. O. A.

Art. 88. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 89. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 90. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Parágrafo único - É permitido, a critério da D. I. P. O. A., o emprêgo de continentes de madeira no acondicionamento de matérias primas que se destinam à embalagem em entrepostos, exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

Art. 91. Na indústria de laticínios é permitido o uso de tanques de madeira na fabricação de determinados produtos a juízo da D. I. P. O. A.

Art. 92. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos; anualmente serão submetidos à exame em repartição de Saúde Pública, apresentando à Inspeção Federal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1º Na localidade onde não haja serviço oficial de Saúde Pública podem ser aceitas, a juízo da D. I. P. O. A., atestados passados por médico particular

§ 2º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 3º Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente afastada do trabalho cabendo Inspeção Federal comunicar o fato a autoridade de Saúde Pública.

Art. 93. Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante à quantidade qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pela D. I. P. O. A. por ocasião da aprovação dos projetos.

Art. 94. A distribuição da rede de esgoto, compreendendo canaletas, ralos, sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pela D. I. P. O. A. em cada estabelecimento.

Art. 95. Os continentes, já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 96. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 97. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal

Art. 98. Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

Art. 99. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 100. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame, antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 101, Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da D. I. P. O. A., é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor, para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios

TÍTULO VI

Obrigações das firmas

Art. 102. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

1 - Observar e fazer observar tôdas as exigências contidas no presente Regulamento;

2 - Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

3 - Fornecer até o 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 da taxa de inspeção sanitária, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora;

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

5 - Avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Federal;

~~6 - Quando o estabelecimento funciona em regime de inspeção permanente e está afastado do perímetro urbano, deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão julgadas pela D. I. P. O. A.;~~

~~— 6 - quando o estabelecimento funciona em regime de Inspeção Federal e está afastado do perímetro urbano, deve fornecer gratuitamente, habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível condições que serão julgadas pela D. I. P. O. A.; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— 6 - quando o estabelecimento funciona em regime de inspeção permanente e está afastado do perímetro urbano, deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução a juízo da D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 8.444, de 2015)~~

~~— 7 - Sempre que haja dificuldade, a juízo da D. I. P. O. A., para que o servidor encontre moradia adequada, os proprietários de estabelecimentos sob regime de inspeção permanente ficam obrigados a fornecer a residência, cobrando aluguel de acordo com a lei; (Revogado pelo Decreto nº 8.444, de 2015)~~

8 - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Inspetor Federal, junto ao estabelecimento;

9 - Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências da D. I. P. O. A.;

10 - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Federal, para seu uso exclusivo;

11 - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

12 - Manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Federal, para recebimento e guarda de matérias primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Federal ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaços ou partes de carcaça, matérias primas e produtos suspeitos;

13 - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

14 - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Federal, para análises de matérias primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

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

16 - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento ;

17 - Recolher as taxas de inspeção sanitária previstas na legislação vigente;

18 - Efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da Inspeção Federal, de acordo com a legislação vigente;

19 - Dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de barcos pesqueiros ou de pescado;

§ 1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob ordens diretas do Inspetor Federal;

§ 2º - O material fornecido pelas empresas, porém fica à disposição e sob responsabilidade da Inspeção Federal ;

§ 3º - Cancelado o registro ou o relacionamento, o material pertencente ao Governo inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Federal são recolhidos à D. I. P. O. A. que superintende os serviços na região;

§ 4º - Os proprietários de estabelecimentos registrados ou relacionados são obrigados a manter livros para escrituração de matérias primas oriundas de outros pontos, para serem utilizadas, no todo ou em parte na fabricação de produtos e subprodutos não comestíveis.

Art. 102-A. Os estabelecimentos só podem expor à venda ou distribuir produtos que: (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

I - não representem risco à saúde pública; (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

II - não tenham sido adulterados, fraudados ou falsificados; e (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, de fabricação e de expedição. (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados, fraudados ou falsificados. (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 103. Correm por conta dos interessados as despesas de transporte do servidor que, a pedido, for designado para proceder inspeção prévia de terrenos ou estabelecimentos, para fins de registro ou relacionamento.

~~Art. 104. Os estabelecimentos de leite e derivados, com volume de matéria-prima para beneficiamento ou industrialização igual ou superior a 10.000 (dez mil) litros diários devem ter, na direção dos trabalhos, especialistas em indústria de laticínios, diplomados em escola nacional ou estrangeira.~~

Art. 104. Os estabelecimentos de leite e derivados com volume de matéria prima para beneficiamento ou industrialização, igual ou superior a 10.000 (dez mil) litros diários, devem ter na direção dos trabalhos especialistas em indústria de laticínios, diplomados em Escolas de Veterinária, de Agronomia ou de Laticínios. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único - Os estabelecimentos de laticínios de menor produção admitirão empregados habilitados em fábrica-escola de laticínios do país ou do estrangeiro.

Art. 105. Todos os estabelecimentos devem registrar diàriamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pela D. I. P. O. A as entradas e saídas de matérias primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Federal, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número da guia de embarque ou do certificado sanitário e qualidade, quantidade e número do registro ou relacionamento do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo da D. I. P. O. A., uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidades médias dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO VII

Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e Derivados

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 106. Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Federal e permitida a matança de bovidos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

§ 1º - A matança de equídeos e realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagem satisfatórias, a juízo da D. I. P. O. A.

§ 2º A matança de aves silvestres, consideradas "Caça" só pode ser feita quando elas procedem de criadouros.

Art. 107. E' proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Federal.

§ 1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Federal deve verificar os documentos de procedência e julgar das condições de saúde do lote.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados. procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de polícia sanitária animal, que cada caso exigir.

§ 3º Todas as vezes que, pelo adiantado da hora, ou ausência de funcionário responsável por tal serviço, houver animais para ingressar nos estabelecimentos, este ingresso só é permitido em um depósito à parte, exclusivamente destinado a essa finalidade, designado "depósito de chegada". Os animais aí introduzidos só podem ser retirados depois de inspecionados.

Art. 108. Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Federal cabe proceder como se segue:

1- observar o lote por 48 (quarenta e oito) horas; se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança:

2 - ocorrendo novos casos determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro anticambunculoso, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a Inspeção Federal julgar conveniente sendo que no mínimo devem decorrer 21 (vinte e um) dias, depois da última morte ou da aplicação do soro, para sacrifício de qualquer animal do lote:

3 - determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiveram em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pela D. I. P. O. A.

Art. 109. A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento de seu desembarque.

Parágrafo único É proibido, no desembarque ou movimentação de animais o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 110. É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

§ 1º O período de repouso pode ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente O repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

§ 2º Em tais casos a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento, mencionando claramente as condições anteriores de saúde dos animais,

§ 3º O tempo de repouso, de que trata este artigo, pode ser ampliado, todas as vezes que a Inspeção Federal julgar necessário.

Art. 111. Apesar do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados no dia do abate.

§ 1º O exame de que trata este artigo será realizado pelo mesmo veterinário encarregado da inspeção final na sala de matança.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 112. Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização da Inspeção Federal.

Art. 113. Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Federal, a matança de:

1 - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal da gravidez) ;

2 - animais caquéticos;

3 - animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;

4 - animais que padecem de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 114. As Fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retirada do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

§ 1º As fêmeas de parto recente só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

§ 2º As fêmeas que abortarem só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

Art. 115. Animais com sintomas de paralisia "post-partum" e de "doença de transporte" são condenados.

Parágrafo único - E' permitido reter animais nas condições deste artigo, para tratamento.

Art. 116. E' proibida a matança em comum de animais que no ato da inspeção "ante-imortem", sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

1 - Artrite infecciosa;

- 2 - Babesioses;
- 3- Bruceloses;
- 4 - Carbúnculo hemático;
- 5 - Carbúnculo sintomático;
- 6 - Coriza gangrenosa;
- 7 - Encéfalo - mielites infecciosas;
- 8 - Enterites septicêmicas;
- 9 - Febre aftosa;
- 10 - Gangrena gasosa;
- 11 - Linfagite ulcerosa;
- 12 - Metro-peritonite;
- 13 - Mormo;
- 13 - A - Para tuberculose; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)
- 14 - Pasteureloses;
- 15 - Pneumo-enterite;
- 16 - Peripneumonia contagiosa (não constatada no país);
- ~~17 - Peste aviária (não constatada no país);~~
- 17 - Doença de Newcastle; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

18 - Peste bovina (não existente no país);

19 - Peste suína;

20 - Raiva e pseudo-raiva (doença de Aujeszky);

21 - ~~Ruiva (não existente no país);~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

22 - Tétano;

23 - Tularemia (não existente no país);

24 - Tripanosomiasas;

25 - Tuberculose.

§ 1º Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, grangrena gasosa, ruiva e mormo, os animais são imediatamente sacrificados no "Departamento de Necrópsias", os cadáveres devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada aplicando-se as medidas de defesa sanitária animal em vigor. Cabe à Inspeção Federal levar a ocorrência, ao conhecimento da autoridade regional esclarecendo a procedência dos animais e a zona percorrida pelos mesmos de modo a serem prontamente tomadas medidas sanitárias aconselháveis.

~~§ 2º Não existindo no país peste bovina, peripneumonia contagiosa, ruiva, peste aviária, tularemia e nem a triquinose, compete à Inspeção Federal cooperar em que se evite a eventual introdução e propagação dessas doenças o território nacional.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente artigo, o sacrifício é também dito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

Art. 117. No caso das doenças referidas no artigo anterior, os animais do respectivo lote ou tropa devem ficar em observação por prazo variável, a juízo da Inspeção Federal, tendo-se em vista a doença e seu período normal de incubação.

Art. 118. São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentem edema extenso e generalizado.

§ 1º Quando o anasarca não for generalizado; o animal é abatido em separado.

§ 2º Bovinas nas condições do parágrafo anterior podem ser separadas; para tratamento.

Art. 119. Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança.

Art. 120. Suínos hiperimunizados para preparo de soro contra a peste suína, só podem entrar em estabelecimento sob Inspeção Federal, quando acompanhados de documento oficial da D. D. S. A., no qual se ateste que a hiperimunização ficou concluída pelo menos há 15 (quinze) dias.

Art. 121. É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 122. Quando o exame "ante-mortem" constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento permitam o aproveitamento total do animal, é ele abatido no "Departamento de Necrópsias"

Art. 123. Quando o exame, "ante-mortem" constatar casos isolados de doenças contagiosas, que por este Regulamento permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.

Art. 124. São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5° C (quarenta e meio graus centígrados); são também condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41° C (quarenta e um graus centígrados), bem como as aves com temperatura igual ou superior a 43° C (quarenta e três graus centígrados).

Parágrafo único. São condenados os animais em hipotermia.

Art. 125. A existência de animais mortos ou caídos em vagões, currais ou em qualquer dependência da fábrica, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Federal para providenciar a necrópsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Parágrafo único. As necrópsias são realizadas em local apropriado, previsto neste Regulamento.

Art. 126. Quando a Inspeção Federal autorizar o transporte de animais mortos ou moribundos para "Departamento de Necrópsias", deve usar veículo especial, apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

§ 1º Havendo suspeitas de doença infecto-contagiosa, é feito o tamponamento das aberturas naturais antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, é o cadáver incinerado ou esterilizado pelo calor, em aparelhagem própria.

§ 3º Findos os trabalhos de necrópsia, devem ser rigorosamente desinfetados além do veículo utilizado no transporte o piso da sala, todos os instrumentos e objetos que entraram em contato com o cadáver.

Art. 127. A Inspeção Federal levará ao conhecimento superior, o resultado de necrópsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo material para controle de diagnóstico aos L. R. A. ou aos laboratórios da D. D. S. A. reservando, porém, elementos de contra-prova.

Art. 128. O lote ou tropa, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necrópsia.

Art. 129. A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente à Inspeção Federal dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meios de condução utilizados e hora de chegada. Para tal fim, existirá um impresso designando "mapa do movimento de animais", onde constará também o estoque existente nos currais, campos de repouso e outros locais.

CAPÍTULO II

MATANÇA

SEÇÃO I

Matança de emergência

Art. 130. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único - Devem ser abatidos de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertemia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 131. Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Federal lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 132. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Federal.

Art. 133. São considerados impróprios para consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Federal.

Parágrafo único - Sempre que os animais abatidos de emergência apresentem logo após a morte carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas impróprias para, consumo.

Art. 134. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados a juízo da Inspeção Federal podem ser aproveitados.

Parágrafo único - Nesses casos, a Inspeção se louvará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos; considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; verificará se a face interna do couro ou pele está, normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração da parede abdominal e o odor que se exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

SEÇÃO II

Matança Normal

~~Art. 135. Só é permitido o sacrifício de bovídeos por insensibilização (processo da marrêta), seguida de imediata sangria.~~

~~§ 1º A D. I. P. O. A. pode tolerar o sacrifício por picada do bulbo (choupa) nos estabelecimentos, já registrados que não apresentem condições de construção que permitam adaptação para emprêgo da marrêta.~~

~~§ 2º É facultado o sacrifício de bovinos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que as carcaças se destinem ao consumo local ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.~~

~~§ 3º Os estabelecimentos que venham a abater equídeos usarão o mesmo processo indicado para bovídeos.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 135. Só é permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie de animal de açougue deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, cujas especificações e procedimentos serão disciplinados em regulamento técnico. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

§ 2º É facultado o sacrifício de bovinos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 136. Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização ou não.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Parágrafo único. Permite-se para os animais desta espécie a insensibilização pelo processo elétrico, seguida de imediata sangria.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 137. Os ovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 138. As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos:~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~1. Incisão das jugulares, através a boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~2. Incisão das Jugulares, externamente; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3. Provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de um instrumento perfurocortante nessa região. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único - E' proibido o sacrifício de aves por deslocamento da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 139. O emprêgo de qualquer outro processo de matança depende de autorização da D. I. P. O. A. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 140. A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros trazeiros.

Parágrafo único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Art. 141. As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos:

1 - a sêco;

2 - após escaldagem na água, em temperatura entre 82º-90º C (oitenta e dois-aventa graus centígrados), pelo tempo necessário;

3 - após escaldagem na água, em temperatura entre 53-55º C (cinquenta e três-cinquenta e cinco graus centígrados), pelo tempo necessário, seguida ou não de imersão das aves em substâncias adesivas (cêra, parafina, betume ou misturas prontas, destinadas a essa finalidade).

Parágrafo único. Qualquer outro processo depende de autorização da D. I. P. O. A.

Art. 142. E' obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Parágrafo único. E' proibido o chamuscamento de suínos.

Art. 143. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionário da Inspeção Federal, em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º A Inspeção Federal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inpeção post mortem".

Art. 144. A cabeça, antes de destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 145. E' proibida a inflação de animais ou de qualquer órgão parenquimatoso.

Parágrafo único - A D. I. P. O. A. pode permitir, excepcionalmente, nos casos de consumo imediato, a insuflação de vitelos, ovinos e caprinos, desde que empregado ar convenientemente purificado.

Art. 146. Antes de atingir a sala de matança os animais devem passar por um pedilúvio e por um tanque da lavagem, provido de chuveiros superiores e laterais.

CAPÍTULO III

INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

SEÇÃO I

Generalidades-Bovídeos

Art. 147. A inspeção post-mortem consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 148. A inspeção post-mortem de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

1 - observação dos caracteres organolepticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

2 - exame da cabeça, músculos anastigadores, linguas, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

3 - exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

4 - exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

5 - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 149. Sempre que a Inspeção Federal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 150. Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

§ 1º Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui a norma geral, praticando incisões sempre que necessário, para esclarecimento da anormalidade percebida na palpação.

§ 2º Nas aves, cujo sistema linfático apresenta formações ganglionares (palmípedes em geral) estas, devem ser examinadas.

Art. 151. Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a indentificação entre órgãos e carcaças.

Parágrafo único - Os rins só podem permanecer aderentes à carcaça por exigência de país importador. Nesses casos sua inspeção será realizada após incisão da gordura que os envolve, expondo-os de modo a tornar possível sua apreciação, sem desligá-los completamente da posição natural. Após o exame serão recolocados em sua posição normal.

Art. 152. Toda carcaça, partes de carcaça e respectivos órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Federal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

1º Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Federal.

§ 2º As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Federal e serão conduzidos à graxaria, em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

§ 3º Todo material condenado fica também sob custódia da Inspeção Federal no "Departamento de Seqüestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 153. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Federal.

Art. 154. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame da Inspeção Federal.

Art. 155. Depois de aberta a carcação ao meio, serão examinados o externo, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 156. O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com êles, serão desinfetados por processos previamente aprovados pela D. I. P. O. A. e sob as vistas da Inspeção Federal.

Art. 157. Abscessos e lesões supuradas - Carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de abscesso ou de lesões supuradas, devem ser julgados pelo seguinte critério:

- 1 - quando a lesão é extensa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;
- 2 - carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;
- 3 - abscessos ou lesões sepuradas localizados podem ser removidos, condenados apenas os órgãos e partes atingidos;
- 4 - serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

Art. 158. Actinomicose e actinobacilose - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose

Parágrafo único - Faz se rejeição parcial nos seguintes casos:

1 - quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve er aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;

2 - são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;

3 - quando a actinobacilose é discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

Art. 159. Adenite - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 160. Anasarca - 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. 161. Animais novos - Serão condenados animais novos nos seguintes casos:

1 - quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se facilmente, podendo ser perfurada sem dificuldade;

2 - quando a carne se apresenta vermelho-acinzentada;

3 - quando o desenvolvimento muscular, considerado em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

4 - quando a gordura peri-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Art. 162. Branco pneumonia verminótica, enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações - Devem ser condenados os pulmões que apresentem, localizações parasitárias (bronco-pneumonia vermitótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 163. Brucelose - Devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

Art. 164. Carbúnculo sitomático, anaplasiose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, piroploses, pioemia, septicemia e vacina - São condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças

Art. 165. Carcaças contaminadas - As carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

§ 1º Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos 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 Federal, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art. 166. Carbúnculo hemático - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras. conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

1 - não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;

2 - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: área de sangria, pisos, parede, plataformas facas, machados, serras, ganchos, equipamento em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

3 - uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção;

4 - recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio contendo no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal). A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível. tomadas medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica: deve-se ainda fazer proteger os olhos e as mãos dos que se encarregarem dos trabalhos de desinfecção, sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;

5 - pode-se empregar também uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1% (um por cento) ;

6 - a aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;

7- o pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1.000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto;

8 - a Inspeção Federal terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;

9 - como medida final de precaução, todas as pessoas que tiveram contato com material infeccioso, serão mandadas ao serviço médico do estabelecimento ou ao serviço de Saúde Pública mais próximo;

10 - todas as carcaças ou partes de carcaça, inclusive couros, cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infecciosos, devem ser condenados;

11 - a água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante e será imediatamente removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

Art. 167. Carnes cansadas - (febre de fadiga) - Em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Parágrafo único - No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 168. Carnes caquéticas - São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 169. Carnes magras - Animais magros livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 170. Carnes hidroêmicas - São condenadas as carcaças de animais que apresentam infiltração edematosa dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 171. Carnes fermentadas (carnes febris) - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

§ 3º Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações 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. 172. Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícios, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 173. Carnes sanguinolentas - Serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

Parágrafo único - Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões, traumatismo ou fratura, a refeição deve ser limitada às regiões atingidas.

Art. 174. Carnes responsáveis por toxinfecções - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxinfecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procederem de animais que apresentem:

- 1 - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- 2 - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- 3 - septicemia ou piodemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;
- 4 - metrite ou mastite aguda difusa;

5 - poliartrite;

6 - flebite umbelical;

7 - pericardite traumática ou purulenta :

8 - qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda. degenerescência gordurosa do fígado. hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Art. 175. 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. 176. Cisticercose - (*Cysticercus bovis*) - Serão condenadas as carcaças com infestação intensa pelo "*Cysticercus bovis*" 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 e numa área correspondente, aproximadamente, à palma da mão.

§ 2º Faz-se refeição parcial nos seguintes casos:

1 - quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos seus pilares, bem como sobre músculos dramatização, língua, diafragma e facilmente acessíveis. Nestes casos de vem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos, as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias, em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período, pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigoríficas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1º C (um grau centígrado) ;

2 - quando o número de cistos for maior do que o mencionado no item anterior, mas a infestação não alcance a generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor;

3 - podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado. após remoção e condenação dessa parte.

§ 3º As vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou á refrigeração, não sofrerão qualquer restrição, desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório, depois de trabalhados como normalmente.

§ 4º Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus bovis" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e do outras superfícies musculares normalmente visíveis.

§ 5º Na rotina de inspeção obedecem-se as seguintes normas:

1 - cabeça - observam-se e incisam-se os masséteres e oterigoideos internos e externos;

2 - língua - o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto á existência de cistos ou quando já foram encontrados cistos nos músculos da cabeça;

3 - Coração - examina-se a superfície externa do órgão e faz-se uma incisão longitudinal, da base á ponta, através da parede ao ventrículo esquerdo e do septo inter-ventricular, examinando-se as superfícies de corte, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosas quanto possível, desde que á tenha sido verificada a presença do "Cysticercus ovis", na cabeça ou na língua;

4 - Inspeção final - na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examinam-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evita tanto quanto possível cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

Art. 177. Contusão - Os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

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

Art. 178. Cisticercose (C), ienuicollis, estrogilose teniase e ascaridíoses - Estas parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem. permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne; apenas os órgãos e partes afetadas devem ser condenados.

Art. 179. Distomatose - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo único - Os fígados infestados com dístoma são sempre condenados.

Art. 180. Equinococose - Podem ser condenadas as carcaças de, animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

§ 1º Os órgãos e as partes atingidas 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 Federal e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 181. Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

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

Art. 182. Gestação, adiantada, parto recente e fétos - As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

§ 1º Os fétos serão condenados.

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

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

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

Art. 183. Glândulas manárias - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

§ 1º A presença de pus nas mamas, entrando em contacto com a carcaça ou partes de carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão; sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

§ 3º As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose, são sempre condenada.

Art. 184. Glossites - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossites.

§ 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 dessa línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

Art. 185. Hepatíte nodular necrosante - São condenados os fígados com necrose nodular .

Parágrafo único - Quando a lesão coexiste com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

Art. 186. Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sangüíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1º Quando tais carcaças não revelem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor anormal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

§ 2º Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservem sua coloração depois resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Federal.

§ 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-esverdeada será, sempre realizado com luz natural.

§ 5º Sempre que houver necessidade, a Inspeção Federal lançará mão de provas de laboratório, tais como a reação de Diazo para a gordura e sangue e a reação de Grimbert para a urina.

Art. 187. 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. 188. Lesões do coração - (miocardite, endocardite, linfangiectaria). - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo único. Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional, na salsicharia.

Art. 189. Lesões renais (nefrites, nefroses, pielo-nefrites ou outras) - 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. 190. Miasas - 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. 191. órgãos de coloração anormal ou outras afecções - Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os hemorrágicos

Art. 192. Pâncreas com Furitrema coelomaticum - São condenados os pâncreas infestados pelo Enritrema coelamaticum.

Art. 193. Rins císticos - Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 194. Sarnas - As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenados.

Parágrafo único - Quando a sarnas é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois de remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 195. Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - Nos casos desta afecção obedecem-se às seguintes normas:

- 1 - condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;
- 2 - aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 196. Tuberculose - A condenação total deve ser feita nas seguintes casos:

- 1 - quando no exame "ante-mortem" o animal estava febril;
- 2 - quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- 3 - quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intra-musculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

4 - quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;

5 - quando houver lesões militares de parênquimas ou serosas;

6 - quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

7 - quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º A tuberculose é considerada generalizada quando além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovários, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

§ 2º A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

1 - quando partes de carcaça ou órgãos apresentam lesões de tuberculose;

2 - quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais, neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

3 - quando parte de carcaça ou órgãos se contaminaram com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

4 - as cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

5 - devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

6 - intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; neste caso os intestinos podem - ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3º Após esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios ou gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

1 - quando houver lesão de um ganglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios servicais e hepáticos e mesentéricos;

2 - nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios servicais e brônquios e rio pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;

3 - em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e mediastinais e nos pulmões ou nos gânglios hepáticos e mesentéricos e no fígado;

4 - em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos ; viscerais da cavidade torácica e em dois grupos de cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos ou então nos brônquios, hepáticos e mesentéricos ;

5 - nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos;

6 - nos gânglios servicais e num só grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se trata de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

§ 4º Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando, porém, nos casos enumerados para condenação total, a juízo da Inspeção Federal poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

§ 5º O aproveitamento condicional, por esterilização pelo calor, pode ser permitido, depois de removidas e condenadas as partes ou órgãos alterados, em todos os demais casos. Quando não houver no estabelecimento industrial instalações apropriadas para a esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total.

§ 6º Em nenhuma hipótese e seja qual for a natureza da lesão tuberculosa, as carcaças correspondentes poderão servir para comércio internacional.

Art. 197. Tumores malignos - São condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgão que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo único. Quando o tumor maligno 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. 198. Uronefrose - Condenam-se os rios com uronefrose.

SEÇÃO II

Equídeos

Art. 199. O comércio internacional ou interestadual de carnes e produtos derivados de equídeos depende de prévio consentimento das autoridades sanitárias dos Países ou Estados para as quais forem eles destinados.

Art. 200. O sacrifício de equídeos só pode ser realizados em matadouros especiais, com as mesmas condições exigidas para os de outras espécies.

Art. 201. Além das enfermidades já mencionadas no Capítulo-Generalidades-Bovídeos - comuns ou específicas aos equídeos e que determinam condenação total das carcaças e vísceras, são consideradas também doenças que acarretam rejeição total: meningite cérebro-espinhal, encéfalo-mielite infecciosa, febre tifoide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobínúria paroxística, anemia infecciosa, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

Art. 202. A carne de equídeo e produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exigem declaração nos rótulos: "Carne de Equídeo, ou preparado com carne de Equídeo ou Contem carne de equídeos".

Art. 203. Os estabelecimentos destinados á, matança e manipulação de carnes de equídeos exibirão letreiros visíveis, cujas dimensões jamais poderão ser menores que qualquer outro existente, esclarecendo: "Aqui se abatem equídeos" ou "Aqui se prepara produto com carne de equídeo".

SEÇÃO III

Suínos

Art. 204. Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis, estabelecidos na Seção I - Generalidades-Bovídeos, além dos que se consignam nesta seção.

~~Art. 205. Afecções da pele - Os suínos atingidos de urticária, "Demo-dex folliculorum" ou eritema poderá ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.~~

Art. 205. Afecções da pele - Os suínos atingidos de urticária, "Demodex folliculorum", eritema e esclerodermia, podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 206. Cysticercose - É permitido o aproveitamento de carcaças com infestação intensa por "Cysti-cercus cellulosae" para o fabrico de banha.~~

Art. 206. Cisticercose - é permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestação intensa por "Cysticercus Cellulosae" para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 207. 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. 208. Estefanurose - As lesões de gordura peri-renal, provocadas pelo "Stephanurus dentatus", implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, tôdas as vêzes que é possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 209. Hipotricose cistice - A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 210. Icterícia - Devem ser condenadas tôdas as carcaças que apresentem coloração amarelo-intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 211. Peste suína - São condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

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

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer foco de supuração, implicarão igualmente em condenação total.

§ 3º Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecidos, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não fôr possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 212. Porcos asfixiados ou escaldados vivos - Todos os porcos que morrerem asfixiados seja qual fôr a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem são condenados.

Art. 213. Sarcosporidiose - E' condenada tôda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

Art. 214. Triquinose - A inspeção fará retirar fragmentos aos seguintes músculos: pilar do diaphragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da "Trichinella spirallis".

§ 1º A Inspeção Federal pode também lançar mão do processo biológico para essa verificação.

§ 2º Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina, cabendo à Inspeção Federal tomar as medidas previstas no art. 116.

Art. 215. Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e possível a retirada as partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitadas para consumo.

Art. 216. Lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiectasia e outras, quando não ligadas a processo patológico geral, só determinam rejeição de órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas

Art. 217 Em caso algum podem servir para comércio internacional órgãos defeituosos ou que sofreram retirada de partes lesadas.

Art. 218. E' permitido o aproveitamento para fabrico de banha, a juízo da Inspeção Federal, além das carcaças infestadas por "Cysticercus cellulosae" também das que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões interessando porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 219. A Inspeção Federal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinos (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à rulva.

SEÇÃO IV

Ovinos e Caprinos

Art. 220. Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

Art. 221. Brucelose - Não tendo sido constatada no país a brucelose em caprinos, a Inspeção Federal procederá como se segue :

1 - condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à orucelose;

2 - coleta de material para diagnóstico e sua remessa à Seção de Tecnologia ;

3 - coleta, na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo ;

4 - imediata interdição do lote outras verificações;

5 - aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.

Art. 222. Cenurose - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 223. Cysticercose - Dever ser condenadas as carcaças com infestação intensa pelo "Cysticercus Ovis".

§ 1º Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvinhas, inclusive o coração;

§ 2º Quando o número de cistos for menor, após inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as parte infestadas.

Art. 224. Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelo-intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 225. Linfadenite caseosa Nos casos de linfadenite caseosa obedece-se ao seguinte critério:

1 - condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;

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

3 - podem ser aproveitadas, para comum, mesmo as carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

4 - podem igualmente ser aproveitadas para consuma carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras, desde que só existem lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;

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

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

Art. 226. Sarcosporidíose - Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

SEÇÃO V

Aves e pequenos animais

Art. 227. É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, a Juízo da Inspeção Federal;

Parágrafo único. Neste caso, as aves devem ser purgadas na véspera do abate.

Art. 228. Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes á carcaça, a inspeção "ante-mortem" deverá ser executada individualmente e a "post-mortem" limitada aos caracteres externos da carcaça e exame das vísceras abominais.

Art. 229. Todas as aves que no exame "ante ou post-mortem" apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose difteria, cólera, varíola, tífóse aviária, diarreia branca, paratifóse, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 230. As enfermidades tais como coccidiose, entero-hepatite, espiroquetose, corisa infectuosa, epiteloma contagioso, neuro-linfomatose, laringo-traqueíte, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 231. As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 232. Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Art. 233. Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 234. A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 235. As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 236. Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa á palpação ou modificações de coloração da musculatura.

Art. 237. Quando as aves forem submetidas à ação do frio industrial, a Inspeção Federal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras, a fim de presença dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

Art. 238. Na inspeção de coelhos, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudo-tuberculose, picêmia, piosepticemia e mixomatose, rejeitando-se só animais portadores dessas doenças.

Art. 239. Incidem em refeição parcial os coelhos portadores de necrobacilose, aspergilose e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

Art. 240. Nos casos de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados, desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.

Parágrafo único. Os operários encarregados da manipulação dêsses animais devem tomar a devida cautela, à vista da possibilidade de transmissão da doença ao homem.

Art. 241. Devem ser condenados os animais portadores de cisticercose (*Cysticercus pisiformis*) cenurose e de coccidioso, tendo-se em vista a profilaxia dessas parasitoses.

Art. 242. Fica a critério da Inspeção Federal resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "pos-mortem", levando-os sempre ao conhecimento da autoridade superior.

SEÇÃO VI

Disposições Diversas

Art. 243. Nos casos de aproveitamento condicional, a que se refere êste Regulamento, os produtos deverão ser submetidos, a critério da Inspeção Federal, a uma das seguintes operações de beneficiamento:

- 1 - esterilização ou fusão pelo calor;
- 2 - tratamento pelo frio;
- 3 - salgamento ;
- 4 - rebeneficiamento.

Art. 244. Tôdas as carnes, inclusive as de ave, bem como órgãos e vísceras, antes de serem recolhidos as câmaras frias onde já, se encontrem outras matérias primas armazenadas, devem permanecer por espaço de tempo suficiente na ante-câmara.

Art. 245. A Inspeção Federal exigirá que as carcaças ou partes de carcaças sejam penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

Parágrafo único - A carne estivada deve ser depositada sobre estrados gradeados, proibindo-se depositá-la diretamente sobre o piso.

Art. 246. E' proibido recolher novamente às câmaras produtos de origem animal que delas tenham sido retirados e que passem algum, tempo, em temperatura ambiente, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 247. As dependências onde as matérias primas são manipuladas por qualquer forma devem estar providas de recipientes para recolhimento de restas ou recortes que venham a ter contato com o piso, material esse que será, condenado e destinado ao preparo de sub-produtos não comestíveis.

Art. 248. A Inspeção Federal deve providenciar, sempre que necessário, a desinfecção de salas e equipamentos bem como determinar os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem.

CAPÍTULO IV

TRIPARIA

Art. 249. A triparia é o departamento destinado à manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação ou subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retirados dos animais abatidos.

§ 1º A Inspeção Federal providenciará para que a abertura dos órgãos abdominais se faça tão distante quanto possível do local das demais manipulações, preferentemente em compartimentos separados.

§ 2º E' proibida qualquer manipulação de couros e peles na triparia.

Art. 250. São considerados produtos de triparia as cabeças, miolos, línguas, mocotós, esôfagos e todas as vísceras e órgãos, torácicos e abdominais, não rejeitados pela Inspeção Federal.

Art. 251. Os intestinos, não podem ser empregados na composição de produtos alimentícios; os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados como envoltório para embutidos.

~~§ 1º Para seu aproveitamento, é necessário que sejam convenientemente lavados, e raspados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação e o salgamento.~~

§ 1º Para seu aproveitamento é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º Permite-se o tratamento dos intestinos de suínos e ovinos com soluções de papaína ou por extrato pancreático, para que a ação enzimática desses produtos torne as tripas mais maleáveis. Depois do tratamento, as tripas, devem ser sempre lavadas com água para remoção total do produto empregado.

Art. 252. As manipulações realizadas sobre tripas, que exijam prévio preparo (fermentação, tratamento por soda ou bicarbonatos alcalinos), só podem ser realizadas em locais apropriados, completamente isolados, exclusivamente destinados a essa finalidade.

Art. 253. As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.

§ 1º Tripas, porções de tripas e esôfagos infestados por parasitas que produzem nódulos devem ser condenados, exceto nos casos de infestação discreta e quando os nódulos possam ser facilmente removidos.

§ 2º Devem ser também condenados quando a limpeza deixe a desejar ou seu estado de conservação não seja perfeito.

Art. 254. Podem servir ainda como continentes para produtos cárnicos as bexigas, o epíplon, o estômago de porco desprovido de sua mucosa e a pele de porco devidamente depilada.

~~Art. 255. Os estômagos de bovinos, quando destinados ao preparo de produtos comestíveis, devem ser rigorosamente lavados, imediatamente depois de esvaziamento, permitindo-se o emprêgo de solução de soda a 2% (dois por cento) com o objetivo de branqueá-los.~~

~~Parágrafo único — Os estômagos assim tratados serão a seguir lavados com água quente, para retirada de todo o alcalino empregado.~~

Art. 255. Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana, devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do escaldamento o emprêgo da solução de soda no máximo até 2% (dois por cento) ou de outras substâncias aprovadas pela D.I.P.O.A. que facilitem a remoção da mucosa. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Permite-se o branqueamento de estômagos de bovinos pelo emprêgo de fosfato trisódico, netasilicato de sódio ou uma combinação desses produtos, pelo emprêgo da cal ou de sua combinação com o carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º Os estômagos assim tratados serão a seguir lavados com água fria, até remoção total da substância empregada. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 256. As cabeças destinadas ao preparo de produtos para consumo devem ser previamente abertas, retirados os olhos, cartuchos, etimóides e as partes cartilaginosas internas do conduto auditivo externo.

§ 1º Essas operações devem ser realizadas tão longe quanto possível de local onde são abertos e lavados os estômagos e intestinos.

§ 2º A Inspeção Federal deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento dos miolos.

~~Art. 257. A medula espinhal pode ser destinada à fusão, dessecada ou congelada.~~

Art. 257. A medula espinhal pode ser dessecada ou congelada e destinada à elaboração de conservas enlatadas, em percentagens estabelecidas pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 258. Os miúdos (coração, pulmão, fígado, rins, miolos, timos, mocotós, língua) são submetidos a manipulações e limpeza adequadas, antes de serem entregues ao consumo ou de entrarem para as câmaras frias.

§ 1º Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente retalhados e a seguir abundantemente lavados.

§ 2º No coração dos suínos deve-se verificar a existência de coágulos sangüíneos, os quais serão sempre retirados.

§ 3º As línguas mutiladas, portadoras de cicatrizes ou lesões superficiais, podem ser destinadas à salsicharia, depois de removida e condenada a parte lesada.

Art. 259. E' proibido o emprêgo de testículos no preparo de produtos comestíveis.

Parágrafo único - Quando destinados ao consumo em estado fresco ou após tratamento pelo frio, os testículos só podem sair do estabelecimento em peças, inteiras devidamente embaladas.

Art. 260. As amígdalas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemolinfáticos, não se prestam, sob qualquer forma, ao preparo de produtos alimentícios.

Art. 261 A Inspeção Federal indicará a melhor maneira de retirar e conservar glândulas de secreção interna ou órgãos destinados à elaboração de produtos opoterápicos.

CAPÍTULO V

GRAXARIA

SEÇÃO I

Generalidades

Art. 262. Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de sub-produtos não comestíveis;

Parágrafo único - A graxaria compreende:

1 - seção de produtos gordurosos comestíveis.

2 - seção de produtos gordurosos não comestíveis;

3 - seção de sub-produtos não comestíveis.

Art. 263. As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou sub-produtos não comestíveis.

Art. 264. Ficam em poder da Inspeção Federal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º Todos os encanamentos torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados, em branco; os reservados a gorduras não comestíveis, em azul.

§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Federal.

Art. 265. Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos animais, por fusão ou por outros processos que venham a ser aprovados pela D. I. P. O. A.

§ 1º Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedam, se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, de ovos e de pescado.

§ 2º Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características, compreendem:

1 - comestíveis;

2 - não comestíveis.

SEÇÃO II

Produtos gordurosos comestíveis

Art. 266. Os produtos gorduroso, comestíveis são genericamente denominados "gorduras", com exceção da "banha" e da "manteiga".

Art. 267. Quando os produtos gordurosos são apresentados em estado líquido serão denominados "óleos".

Art. 268. E proibido o emprêgo de corantes ou conservadores nas gorduras comestíveis.

Parágrafo único - A D. I. P. O. A. poderá tolerar o uso de corantes vegetais na gordura especial de bovinos.

Art. 269. E' permitido o emprêgo de anti-oxidantes nos produtos gordurosos comestíveis, desde que aprovados pela D. I. P. O. A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 270. Os produtos gordurosos comestíveis obtidos de matéria prima de outras espécies animais não especificados neste Regulamento, serão regulamentados, quando houver sua industrialização no país.

A) - Gorduras de bovinos

~~Art. 271. Entende-se por "gordura especial de bovino", o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos cavitários de bovino, previamente lavados e triturados.~~

~~§ 1º A fusão deve ser realizada em tachos abertos, providos de serpentina interna ou de paredes duplas por onde circule vapor em temperatura não superior a 70º C (setenta graus centígrados) sob agitação mecânica lenta durante toda a operação, seguindo-se sua purificação, filtração e eliminação da umidade.~~

~~§ 2º A "gordura especial de bovino" deve obedecer às seguintes especificações:~~

~~1 - ponto de fusão final não superior a 40º C (quarenta graus centígrados);~~

~~1 - ponto de fusão final não superior a 42º C (quarenta e dois graus centígrados). (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~

(Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~2 - acidez no estabelecimento: 2 (dois) mililitros de soluto alcalino normal em 100g. (cem) gramas de gordura;~~

~~3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;~~

~~4 - umidade e resíduos: 1% (um por cento) no máximo;~~

~~5 - presença de revelador.~~

~~§ 3º E' considerada fraude a adição de gorduras estranhas ou de óleos vegetais, salvo os previstos neste Regulamento como reveladores.~~

Art. 271. 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 surcutâneo) previamente lavados e triturados. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - ponto de fusão final entre 49°C (quarenta e nove graus centígrados) e 51°C (cinquenta e um graus centígrados); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Somente pela extração da estearina, o produto definido neste artigo pode ser destinado à fins comestíveis (oleína). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 272. Entende-se por "gordura Caracú", o produto obtido pela fusão da medula dos ossos longos, serrados, de bovinos.~~

~~§ 1º A "gordura Caracú" deve ter propriedades organolepticas agradáveis e ponto de fusão final no máximo de 42º C (quarenta e dois graus centígrados) não se apresentar rancificada ao sair do estabelecimento produtor, conter no máximo 1% (um por cento) de umidade e acidez máxima de 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal em 100g (cem gramas).~~ (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956)

~~§ 2º É considerada fraude a adição de gorduras estranhas à matéria prima própria ao produto e aos ossos.~~ (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956)

~~Art. 272. Entende-se por "gordura caracú" o produto da fusão da medula de ossos longos, enquadrando-se nas demais características da gordura bovina.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~Parágrafo único - É considerada fraude a adição de gorduras estranhas à matéria prima própria ao produto.~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

Art. 272. 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 D.I.P.O.A. Deve se enquadrar nas seguintes especificações: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º

1 - ponto de fusão final não superior a 42°C (quarenta e dois graus centígrados); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - acidez no estabelecimento produtor 2ml (dois mililitros) de soluto normal alcalino em 100 (cem) gramas do produto; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - ausência de ranço (Kreis) ao sair do estabelecimento produtor; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - isento de substâncias estranhas; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - umidade: no máximo 0,5% (meio por cento); (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - odor e sabor agradáveis; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

7 - presença de revelador. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º Considera-se fraude a adição de óleos ou gorduras estranhas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 273. Entende-se por "gordura bovina" o produto comestível obtido pela fusão de tecidos adiposos cavitários e outros de bovinos, em autoclave sob pressão e submetido a subsequente beneficiamento. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:~~

~~1 - ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);~~

~~1 - ponto de fusão não superior a 46° C (quarenta e seis graus centígrados). (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura;~~

~~3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;~~

~~4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;~~

~~5 - presença de revelador.~~

Art. 273. Entende-se por "estearina" o resíduo que resulta da extração da oleína; deve enquadrar-se nas seguintes especificações: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - acidez no estabelecimento produtor 2ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal em 100 (cem) gramas do produto; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 274. O produto obtido por fusão de tecidos adiposos em geral, de ossos e de outras matérias primas, será designado "gordura comum de bovino" devendo apresentar as seguintes características:~~

~~1 - ponto de fusão final não superior a 49° C (quarenta e nove graus centígrados);~~

~~2 - Acidez na fábrica até 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura;~~

~~3 - Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;~~

~~4 - Umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;~~

~~5 - Presença de revelador.~~

Art. 274. Entende-se por "gordura caracu" o produto obtido pela fusão da gordura contida na medula dos ossos longos. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100 (cem) gramas de gordura; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - presença de revelador. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. É considerada fraude a adição de gorduras estranhas à matéria própria ao produto. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 275. Entende-se por "oleína" o produto gorduroso comestível resultante da prensagem de gorduras em temperatura adequada, de modo a se extrair o máximo possível de estearina.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 1º A "oleína" deve satisfazer às seguintes especificações:-~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~1 - ponto de fusão final não superior a 35º C (trinta e cinco graus centígrados);~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~2 - acidez no estabelecimento 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de produto;~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;-~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~4 - isenta de substâncias estranhas;~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~5 - umidade: no máximo de 0,5% (meio por cento);-~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~6 - odor e sabor agradáveis;~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~7 - presença de revelador.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 2º Considera-se fraude a adição de óleos estranhos.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 276. Entende-se por "estearina" e resíduo que resulta da extração da oleína por prensagem das gorduras, devendo satisfazer às seguintes especificações:-~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~1 - ponto de fusão final: no máximo 54º C (cinquenta e quatro graus centígrados);~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~2 - acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura;~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor.-~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 277. São reveladores permitidos o óleo de caroço de algodão cru e o de gergelim, na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pela D. I. P. O. A.

B) Gordura de suínos

~~Art. 278. Entende-se genericamente por "banha" o produto obtido pela fusão das partes e tecidos adiposos dos suínos.~~

Art. 278. Entende-se genericamente por banha o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~— § 1º É proibido no fabrico da banha o emprêgo de restos das diversas seções de sub-produtos não comestíveis de órgãos da cavidade torácica e abdominal, de couros e de outros tecidos que possam prejudicar a qualidade do produto final, a juízo da D. I. P. O. A.~~

§ 1º É proibido no fabrico da banha o emprêgo de ossos da cabeça, órgãos das cavidades torácica e abdominal, gordura rançosas ou com outros defeitos, de restos de produtos tratados por via úmida, de amídalas, de pálpebras, de gorduras de raspagem, de retenção nas "piletas" ou semelhantes, sendo proibido também, o aproveitamento de carcaças e partes de carcaças condenadas pela Inspeção Federal. Os tecidos adiposos devem estar razoavelmente isentos de tecidos musculares e de sangue. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 2º Quando a Inspeção Federal destinar suínos ao aproveitamento condicional por fusão devem ser retiradas as orelhas, os rins, rabo e todo os tecidos que possam prejudicar qualidade do produto final a juízo da D. I. P. O. A.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 279. A banha se classifica em:-~~

~~a) banha;~~

~~b) banha refinada.~~

~~— Art. 279. A banha se classifica em: — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— a) banha extra — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— b) banha — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— c) banha refinada — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 279. A banha se classifica em: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

a) banha; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

b) banha refinada; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

c) banha comum; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

d) banha comum refinada. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 280. Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos dos suínos, em autoclaves sob pressão ou em tachos abertos de dupla parede, sob temperatura moderada e sem qualquer beneficiamento posterior, a não ser a sedimentação, filtração e eliminação da umidade.

~~Parágrafo único. Tolera-se para o produto desta qualidade a cristalização da gordura em batedores abertos de dupla parede, com circulação de água fria.~~

~~Art. 280. Entende-se por "banha-extra" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, isentos de ossos e tanto quanto possível tecidos musculares, em autoclaves sob pressão ou em tachos abertos de dupla parede sob temperatura moderada e sem qualquer beneficiamento posterior, a não ser a sedimentação, filtração e eliminação de umidade. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~Parágrafo único. A "banha-extra" deve satisfazer às seguintes especificações: (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~1 - cor branca ou branco-creme; (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~2 - odor a torresmo; (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~3 - textura homogênea ou ligeiramente granulada; (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~4 - umidade e resíduos - 0,5% (meio por cento) no máximo; (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~5 - acidez no estabelecimento produtor - 1 ml (um mililitro) em soluto alcalino normal (por cento) no máximo; (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~6 - ranço (Kreis) - ausência. (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 280. Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão exclusivamente 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 D.I.P.O.A., e tão somente submetido à sedimentação, filtração e eliminação da umidade. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização da gordura em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria ou outro processo adequado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 281. A "banha" deve satisfazer às seguintes especificações:

~~1 - cor branca ou branco-creme;~~

- ~~— 2 - odor a torresmo;~~
- ~~— 3 - textura homogênea ou ligeiramente granulada;~~
- ~~— 4 - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;~~
- ~~— 5 - acidez no estabelecimento produtor: 2 ml (dois mililitros) em coluto alcalino normal por cento no máximo.~~
- ~~— 6 - ranço: (Kreis) ausência ao sair do estabelecimento produtor.~~

~~— Art. 281. Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão dos tecidos adiposos de suínos, em autoclaves sob pressão ou em tachos abertos de dupla parede, sob temperatura moderada e sem qualquer beneficiamento posterior, a não ser a sedimentação, filtração e eliminação da umidade. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— Parágrafo único - A "banha" deve satisfazer às seguintes especificações: — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— 1 - cor branca ou branco-creme; — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— 2 - odor a torresmo; — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— 3 - textura homogênea ou ligeiramente granulada; — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— 4 - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo; — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— 5 - acidez no estabelecimento produtor - 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal (por cento), no máximo; — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— 6 - ranço (Kreis) ausência. — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 281. A "banha" deve satisfazer às seguintes especificações: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - cor branca ou branco-creme; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - inodora ou com odor a torresmo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - textura homogênea ou ligeiramente granulada; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - acidez no estabelecimento produtor 1 ml (um mililitro) em soluto alcalino normal por cento, no máximo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - ausência de ranço (Kreis). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 282. Entende-se por "banha refinada" o produto obtido pela fusão dos tecidos adiposos de suínos, em autoclaves sob pressão ou em tachos abertos de dupla parede, sob temperatura moderada, submetida a um beneficiamento subsequente, compreendendo clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade, além da cristalização sob ação de rôlo frigorífico ou por outro processo adequado.~~

~~Parágrafo único - A banha refinada deve satisfazer às seguintes especificações:~~

- ~~1 - côr branca;~~
- ~~2 - textura pasta homogênea;~~
- ~~3 - odor e sabor levemente a torresmo;~~
- ~~4 - Umidade e resíduos 0,5% (meio por cento) no máximo;~~
- ~~5 - acidez no estabelecimento produtor 1 ml (um mililitro) de máximo.~~

~~Art. 282. Entende-se por "banha refinada" o produto obtido pela fusão dos tecidos adiposos de suínos em autoclave sob pressão ou em tachos abertos de dupla parede, sob temperatura moderada, submetida a um beneficiamento subsequente compreendendo clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação de umidade.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~§ 1º A "banha refinada" deve satisfazer as seguintes especificações:~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~1 - côr branca;~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~2 - odor levemente a torresmo;~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~3 - textura pasta homogênea ou ligeiramente granulada;~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~4 - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~5 - acidez no estabelecimento produtor - 3 ml (três mililitros) em soluto alcalino normal (por cento), no máximo;~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~6 - ranço (Kreis) ausência.~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~§ 2º - É permitida para os produtos definidos aos artigos 281 e 282, a cristalização da banha em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria rôlo frigorífico ou por outro processo adequado.~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

Art. 282. Entende-se por "banha refinada" o produto obtido exclusivamente pela fusão dos 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 sêco, ou por outro processo aprovado pela D.I.P.O.A., submetido a beneficiamento subsequente; classificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade, além da cristalização em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria, sob ação de rôlo frigorífico, pelo processo "votador" ou por outro aprovado pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. A banha refinada deve satisfazer às seguintes especificações: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - côr branca; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - odor levemente a torresmo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - umidade e resíduos - 0,5% (meio por cento) no máximo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - acidez no estabelecimento produtos - 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - ausência de ranço (Kreiss). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 282-A. Entende-se por "banha comum" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, de mistura com ossos, pés, recortes de bochechas, aparas de carne e línguas, lábios, focinhos, rabos, traquéia, pâncreas, recortes de produtos curados de suínos, esôfagos, torresmos, gordura de decantação de tecidos adiposos de suínos, gordura de cozinhamento e inclusive essas mesmas matérias primas quando procedentes de animais destinados a esse aproveitamento pela Inspeção. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Permite-se o beneficiamento da banha comum, de acordo com as técnicas previstas neste Regulamento, quando o produto será designado "banha comum refinada". (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º A banha comum ou a banha comum refinada, devem obedecer às seguintes especificações: (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - côr branca ou branco-mate; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - odor a torresmo (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - acidez no estabelecimento produtor 3 ml (três mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - ausência de ranço (Kreis). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 283. E' permitido o beneficiamento da "banha" es estabelecimento sob Inspeção Federal, desde que procedente de outras fábricas registradas na D. I. P. O. A.

§ 1º Nestes casos a Inspeção Federal submeterá o produto a um exame preliminar e só autorizará o beneficiamento quando considerado em boas condições.

§ 2º Sempre que o produto a beneficiar se encontre em más condições a Inspetoria Federal providenciará, sua inutilização como produto comestíveis.

§ 3º A juízo da D. I. P. O. A., o produto poderá retornar ao estabelecimento de origem, para fins de rebeneficiamento.

§ 4º A juízo da D. I. P. O. A. O.

§ 5º No caso do parágrafo anterior, a Inspeção Federal submeterá, o produto a novos exames, antes de autorizar o rebeneficiamento.

Art. 284. E é proibido o fabrico de banha em tachos simples, a fogo direto.

Art. 285. A banha que não se enquadrar nas especificações dêste Regulamento será, considerada imprópria para o consumo e tratada como nele se dispõe para os produtos gordurosos não comestíveis.

~~Art. 286. Quando conservadas em câmara frigoríficas, a banha pode trazer a designação complementar "frigorificada".~~

~~Art. 286. É permitido o uso de substâncias químicas para neutralizar ou branquear a banha refinada, mediante prévia aprovação da D. I. P. O. A. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~Parágrafo único - Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento. (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 287. E' permitida a adição de estearina de banha, obtida por prensagem, em quantidade estritamente necessária para homogenização e dar ao produto consistência e emprastamento que permitam a embalagem em papel apergaminhado e sua exposição à venda nas condições ambientes.

Art. 288. Para clarificação da "banha refinada", permite-se o emprêgo da terra crê (terra fuller) terra de diatomáceas, carvão ativado ou ainda demisturas dessas substâncias empregadas em condições tecnológicas de tempo, temperatura e quantidade estritamente necessárias.

Parágrafo único - Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento.

~~Art. 289. É proibido o emprego de substâncias químicas para neutralizar, branquear ou conservar a banha.~~

Art. 289. É permitido o uso de substâncias químicas para neutralizar ou branquear a banha refinada e a banha comum, mediante prévia aprovação da D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 290. A matéria prima destinada ao preparo de banha quando não trabalhada no mesmo dia do abate dos animais, deve ser mantida em câmaras frias até sua fusão.

Parágrafo único - Em todos os casos, a matéria prima será previamente lavada.

~~Art. 291. É proibida a hidrogenação da banha.~~

~~Art. 291. É permitido o emprego de anti-oxidantes na banha, exceção da extra, desde que aprovados pela D. I. P. O. A. e mediante declaração nos respectivos rótulos. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 291. É permitido o emprego de antioxidante na banha desde que aprovado pela D.I.P.O.A. e mediante declaração nos respectivos rótulos. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 292. A banha que ainda se encontre no estabelecimento produtor e que por qualquer circunstância não mais se enquadre nas especificações fixadas neste Regulamento, a juízo da Inspeção Federal, pode ser rebeneficiada pelas técnicas aqui previstas.

~~Art. 293. Entende-se por "unto fresco" ou "banha em rama fresca" a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.~~

~~— § 1º Quando submetida à frigorificação, será especificada esta particularidade.~~

~~— § 2º Após o tratamento pelo frio e prensagem em blocos, o produto pode ser embalado em papel impermeável caixa ou outro continente permitido pela D. I. P. O. A.~~

~~— Art. 293. 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 prensados. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 293. Entende-se por "unto fresco ou gordura de porco em rama" a gordura cavitária do suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensados. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 294. O "unto" ou "banha em rama" deve satisfazer às seguintes especificações :~~

- ~~— 1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor ;~~
- ~~— 2 - isento de manchas e coágulos sanguíneos e de tecido muscular ;~~
- ~~— 3 - não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene;~~
- ~~— 4 - boa apresentação comercial, em embalagem que proteja o produto de contato com substâncias estranhas e de contaminações;~~

~~— Art. 294. O "unto ou "gordura de porco em rama" deve satisfazer as seguintes especificações:.. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)- (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

- ~~— 1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;.. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)- (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~
- ~~— 2 - isento de manchas e coágulos sanguíneos e de tecido muscular;.. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)- (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~
- ~~— 3 - não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene;.. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)- (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~
- ~~— 4 - boa apresentação comercial, em embalagem que proteja o produto de contato com substâncias estranhas e de contaminações.. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)- (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 294. O "unto" ou "gordura de porco em rama" deve satisfazer às seguintes especificações: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - isento de manchas e coágulos sanguíneos e de tecido muscular; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - boa apresentação comercial em embalagem que proteja o produto do contato com substâncias estranhas e de contaminações. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 295. Entende-se por "toucinho fresco" o parículo adiposo dos suínos ainda com a pele.

§ 1º Quando submetido à frigorificação, será designado "toucinho frigorificado".

§ 2º Quando tratado pelo sal (cloreto de sódio) apresentando incisões mais ou menos profundas na sua camada gordurosa, será designado "toucinho salgado".

§ 3º Esses produtos devem satisfazer às seguintes especificações:

- 1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor ;
- 2 - isentos de manchas amareladas ou coágulos sangüíneos;
- 3 - apresentação comercial em embalagem que os proteja do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

C) - Compostos

§ 4º É proibido o emprêgo de antioxidantes diretamente no produto ou no sal usado no seu preparo. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 296. Entende-se por "composto", o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis, de origem animal ou vegetal.

Parágrafo único. As gorduras de origem animal a empregar na elaboração de compostos não poderão ter ponto de fusão superior a 47º C (quarenta e sete grau centígrados). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 297. Os estabelecimentos registrados na D. I. P. O. A., que se dediquem a fabricação de compostos e não produzam a matéria prima de origem animal necessária a fabricação só poderão recebê-la quando procedente de outros estabelecimentos também sob Inspeção Federal.

§ 1º Neste caso a Inspeção Federal submeterá a matéria prima a um exame preliminar e autorizará seu emprêgo, se considerada em boas condições.

§ 2º Quando julgada em más condições providenciará sua inutilização como produto comestível podendo entretanto. autorizar seu retorno ao estabelecimento de origem.

Art. 298. Distingem-se os seguintes compostos:

~~a) - compostos de gordura bovina - quando óleos vegetais forem associados a qualquer das gorduras de bovino e estas entrem na composição do composto na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento).~~

a) compostos de gordura bovina - quando óleos vegetais forem associados à oleína na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

b) - compostos de gordura de porco - quando a banha entre em quantidade não inferior a 30% (trinta por cento) :

~~c) - composto vegetal - quando aos óleos vegetais se adicione estearina, na proporção estritamente necessária para dar consistência ao produto.~~

c) compostos vegetais - quando aos óleos vegetais se adicione oleína, em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~d) composto para confeitaria - quando se misturam gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não. Deve ter um ponto de fusão final máximo de 47° C (quarenta e sete graus centígrados) teor de umidade máxima de 10% (dez por cento) e características físico-químicas segundo a fórmula aprovada. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

d) composto para confeitaria - quando se misturam gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não. Deve ter um ponto de fusão final máximo de 47° C (quarenta e sete graus centígrados), teor de umidade máxima de 10% (dez por cento) e características físico-químicas segundo a fórmula registrada. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~Parágrafo único - Distingue-se, ainda, o "composto para confeitaria" que é a mistura de gorduras e óleos comestíveis cujo ponto de fusão pode alcançar até 47° C (quarenta e sete graus centígrados), com um teor de umidade máximo de 10% (dez por cento) e características físico-químicas de acordo com a fórmula previamente aprovada. (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 299 É proibido o emprego de corantes nos compostos, ainda mesmo que para uniformizar a tonalidade de coloração.

~~Art. 300. Permite-se o emprego de componentes vegetais hidrogenados no preparo dos compostos, mediante declaração nos rótulos.
— Parágrafo único - Nos casos deste artigo, o composto pronto para consumo não pode conter catalisador (níquel) em proporção superior a que se permite para as matérias primas isoladamente, isto é, 1:250.000 (um para duzentos e cinquenta mil) ; a quantidade do catalisador no produto pronto para consumo será proporcional quantidade de matéria prima hidrogenada empregada.~~

Art. 300. Permite-se o emprego de matérias primas hidrogenadas no preparo de compostos, nem como de antioxidantes, de emulsificantes e de outros aditivos autorizados pela D.I.P.O A., mediante declaração no rótulo. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Toleram-se a adição, ao composto para confeitaria, de gordura hidrogenada de bovino na proporção máxima de 20% (vinte por cento). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º A gordura bovina e a gordura vegetal só poderão ser submetidas à hidrogenação depois de previamente misturadas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º Nos casos deste artigo, o composto pronto para consumo não pode conter catalisador (níquel) em proporção superior a que se permite para as matérias primas isoladamente, isto é, 1:250.000 (um para duzentos e cinquenta mil); a quantidade do catalisador no produto pronto para consumo será proporcional à quantidade de matéria prima hidrogenada empregada. (Renomeado do parágrafo único pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 301. Nos compostos é obrigatório o emprego de reveladores como o óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pela D. I. P. O. A.

Art. 302. Os compostos devem satisfazer às seguintes especificações:

1 - pasta homogênea;

2 - acidez máxima no estabelecimento produtor, de 1 ml (um mililitro) em 100g (cem gramas) de matéria gorda;

3 - umidade e resíduos, no máximo 1% (um por cento).

4 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor, bem como de odor ou sabor indicando decomposição hidrolítica dos ácidos gordos de baixos peso molecular.

5 - ponto de fusão final não superior a 42 C (quarenta e dois graus centígrados) exceção feita para o "composto para confeitaria"

Parágrafo único - Os compostos que não se enquadrarem nas especificações deste Regulamento devem ser considerados impróprios para o consumo e tratados como os previstos para os produtos gordurosos não comestíveis.

Art. 303. Os compostos devem sair das fábricas em embalagem original inviolável, indicando nos rótulos sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 304. Só é permitida a embalagem de compostos em envases de 20 kg (vinte quilograma) no máximo, para o comércio atacadista e varejista permitindo-se para fins industriais embalagens até 200 kg (duzentos quilogramas),

Art. 305. Podem ser toleradas variações nos componentes vegetais dos compostos e, conseqüentemente na proporção das gorduras.

Parágrafo único - Em tais casos a firma interessada solicitará, prévia autorização à D. I. P. O. A esclarecendo as modificações que pretende adotar e a quantidade total modificada a fabricar.

Art. 306. As gorduras comestíveis só serão embaladas depois de autorização concedida pela Inspetoria Federal que se louvará nos resultados de controle imediato, realizado no laboratório da Inspeção Federal junto ao estabelecimento,

SEÇÃO III

Produtos gordurosos não comestíveis

Art. 307. Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidas pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgão e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Federal.

Parágrafo único - São também considerados produtos gordurosos não comestíveis, os obtidos em estabelecimentos que não dispõe de instalações e equipamento para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 308. Os produtos gordurosos não comestíveis são genericamente denominados "Sebo". seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem; quando precedentes de suíno serão designadas "Graxa Branca".

Art. 309. O sêbo bovino terá dois tipos:

a) sêbo bovino nº 1.

b) sêbo bovino nº 2.

§ 1º São características do sêbo bovino nº 1;

1 - acidez inferior a 10ml (dez mililitros) em s. n. %;

2 - textura homogênea;

3 - tonalidade creme, quando fundido;

4 - no máximo 1% (um por cento) de umidade;

5 - odor característico;

§ 2º São características do sebo bovino nº 2:

1 - Acidez superior a 10 ml (dez mililitros) em s. n. % ;

2 - Aspecto granuloso e com partes ainda fluídas;

3 Tonalidade amarelo-escura ou alaranjada, com áreas de intensidade variável; - coloração avermelhada quando fundido;

4 - Máximo 1% (um por cento) de umidade;

5 - Odor característico e bastante pronunciado.

Art. 310. Os produtos gordurosos não comestíveis serão desnaturados pelo emprêgo da fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acôdo com instruções da D. I. P. O. A.

Art. 311. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos diretamente à seção dos digestores, evitando-se sua passagem por salas onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

Art. 312. As carnes e produtos condenados serão inutilizados sob vigilância de funcionário da Inspeção Federal, em cuja presença deve ser fechada a abertura inferior do digestor e efetuado seu carregamento. Em seguida presenciará, o fechamento da abertura superior e verificará o funcionamento do aparelho, que deve trabalhar sempre com quarenta (40) libras de pressão mínima.

§ 1º A duração do tratamento deve obedecer ao critério da Inspeção Federal, de acôrdo com a quantidade e espécie do produto a esterilizar ou destruir.

§ 2º Quando a inutilização exigir largo espaço de tempo, não sendo possível a permanência do funcionário encarregado da Inspeção Federal, os digestores serão fechados, quer na abertura do carregamento, quer na saída dos resíduos, com sêlos que só poderão ser colocados e retirados em presença do funcionário

Art. 313. E obrigatório o aproveitamento de carcaças, partes de carcaça e órgãos de animais condenados, varredura em geral, restos e recortes de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 1º Quando o estabelecimento não dispõe de aparelhagem para a conveniente secagem da tancage, ela será pelo menos prensada antes de deixar a fábrica.

§ 2º E' permitida a cessão de peças condenadas, a juízo da Inspeção Federal, à Escolas e Institutos Científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material, assumindo ainda inteira responsabilidade sôbre outro destino que possa ser dado a êle.

Art. 314. O envasamento das gorduras comestíveis só podo ser feito em presença de funcionário da Inspeção Federal que coletará amostra de cada partida para contrôlê imediato no laboratório junto ao estabelecimento.

Parágrafo único. Verificado que o produto está, de acôrdo com o padrão legal, são os recipientes assinalados, sob vistas da Inspeção Federal, com a marca oficial.

Art. 315. Só podem ser usados para acondicionamento e transporte de gorduras recipientes aprovados pela, D. I. P. O. A.

§ 1º Para as gorduras comestíveis, os recipientes devem ser preferentemente novos; quando já usados, devem estar em perfeito estado de conservação e não ter sido utilizados anteriormente para acondicionamento de substâncias repugnantes ou que, impregnando a madeira, possam transmitir às gorduras propriedades nocivas, cores, cheiro ou sabor estranhos.

§ 2º A limpeza dos recipientes usados deve ser feita a fundo, lavando-os com escova e água quente, por dentro e por fora, e submetendo-os depois a uma esterilização com jato de vapor.

§ 3º Para produtos gordurosos não comestíveis, os recipientes devem igualmente ser perfeitamente limpos, em bom estado de conservação e não estar impregnados por substâncias capazes de transmitir às gorduras cor ou odor estranhos.

§ 4º É proibido o uso de recipientes que tenham, contido anteriormente alcatrão ou seus derivados, azeite de peixe ou tinta, bem como aqueles que não se fechem hermeticamente.

SEÇÃO IV

Subprodutos não comestíveis

Art. 316. Entende-se por "subproduto não comestível" todo qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único. Permitem-se denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos, dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

~~Art. 317. Entende-se por "alimento para animais" todo e qualquer subproduto industrial usado na alimentação de animais, tais como:~~

- ~~1 - Farinha de carne;~~
- ~~2 - Farinha de sangue;~~
- ~~3 - Farinha de fígado;~~
- ~~4 - Farinha de ossos;~~
- ~~5 - Mistura de dois ou mais dos subprodutos enumerados nos itens anteriores ;~~
- ~~6 - Rações preparadas.~~

Art. 317. Entende-se por "alimento para animais" todo e qualquer subproduto industrial usado na alimentação de animais, tais como: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

- 1 - farinha de carne; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - farinha de sangue; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - sangue em pó; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - farinha de ossos crus; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - farinha de ossos autolavados; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - farinha de ossos degelatinizados; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

7 - farinha de fígado; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

8 - farinha de pulmão; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

9 - farinha de carne e ossos; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

10 - rações preparadas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 318. Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em autoclaves ou em digestores a seco, de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento bem como de carcaças, partes de carcaça, e órgãos rejeitados pela Inspeção Federal e a seguir convenientemente secado e triturado.~~

~~§ 1º O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade; no máximo 8% (oito por cento) de gordura e no máximo 22% (vinte e dois por cento) de sais minerais.~~

~~§ 2º É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres e conteúdo do aparelho digestivo à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.~~

Art. 318. Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, parte de carcaça e órgãos rejeitados pela Inspeção Federal, a seguir desengordurado por prensagem ou centrifugação e finalmente triturado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangues, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 319. A "farinha de carne com osso", produto da mistura das suas farinhas, deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura e no máximo 40% (quarenta por cento) de sais minerais.~~

Art.319. Entende-se que a "farinha de sangue" o subproduto industrial obtidos pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma previa prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 320 Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial obtido pela coagulação mediante emprêgo de vapor, do sangue isento de resíduos, seguido de retirada da parte líquida que se separa, prensado, secado e triturado.~~

~~§ 1º Permite-se também o tratamento do sangue integral por cozimento e secagem sob vácuo ou por qualquer outro processo adequado.~~

~~§ 2º A farinha de sangue deve conter no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10 % (dez por cento) de umidade.~~

~~§ 3º É proibido seu preparo pela simples evaporação, sob ação de fogo direto.~~

Art. 320. Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial súbito pela desidratação do sangue por processo especiais. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Permite-se, quando necessário a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 321. Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto obtido pelo cozimento de fígados em temperatura no máximo de 100º C (cem graus centígrados), secado e triturado.~~

~~Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 64% (sessenta e quatro por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 0,054g (cinquenta e quatro miligramas) de ribloflavina por quilo.~~

Art. 321 Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento nágua, em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outro tecidos. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfato. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 322. Entende-se por "farinha de ossos" o subproduto resultante do cozimento de ossos, em tanques abertos ou em digestores sob pressão, secado e submetido nesta fase pelo menos por 30 (trinta) minutos a 105º C (cento e cinco graus centígrados) e afinal triturado.~~

~~§ 1º O subproduto obtido de ossos cozidos em tanques abertos será designado "farinha de ossos crus".~~

~~§ 2º A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 23% (vinte e três por cento) de proteína e no máximo 44% (quarenta e quatro por cento) entre fosfatos tricálcico e de magnésio.~~

~~§ 2º - A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo, 23% (vinte e três por cento), de proteína e 44% (quarenta e quatro por cento) entre fosfatos tricálcico e de magnésio. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 322. Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 322-A. Entende-se por "farinha de ossos degelatizados" 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 ou gelatina. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. A farinha de ossos degelatinados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 322-B. Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de fígados, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 322-C. Entende-se por "farinha de pulmão" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de pulmões. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10% (dez por cento) de gordura. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 322-D. 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 pontas de cauda; órgãos não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitados pela Inspeção Federal além de ossos diversos. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º A farinha de carne e ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade no máximo 10% (dez por cento) de gordura. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º É proibido a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo da farinha de carne e ossos. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 323. Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas, de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste Regulamento como "alimento para animais".

Parágrafo único. A juízo da D.I.P.O.A., poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 324. Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 325. Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante, depois de cozido, secado e triturado.

~~Parágrafo único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura de 150° C (cento e cinquenta graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, durante a secagem ou depois dela.~~

Parágrafo único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125° C (cento e quinze 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. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 326. O subproduto obtido de ossos cozidos em digestores sob pressão será designado "farinha de ossos degelatinizados". (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~— Parágrafo único. O valor deste produto como fertilizante será determinado em fósforo orgânico total. (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 327. Entende-se por "adubo de sangue com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento do sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo único. Este subproduto deve ter declarada no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 328. Entende-se por "cinza de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados. Deve conter, no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 329. Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento dispunha de instalações adequadas para êsse aproveitamento.

Parágrafo único. Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

~~Art. 330. Entende-se por "tancage" o resíduo do cozimento de matérias primas em digestores sob pressão, sêco e triturado.~~

~~Parágrafo único. É proibido retardar, por qualquer razão, a secagem de tais resíduos.~~

Art. 330. Entende-se por "tancage" o resíduo do cozimento de matérias primas em autoclaves sob pressão, sêco e triturado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 331. Entende-se por "crac-king" o resíduo das matérias primas trabalhadas em digestores a sêco, antes de sua passagem pelo moinho.

~~Art. 332. Entende-se por "água residual dos digestores" a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em digestores sob pressão.~~

Art. 332. Entende-se por "água residual de cozimento" a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado. secado ou não, como matéria prima a ser incorporada a, alimentos para animais ou para fins industriais.

~~§ 2º Este subproduto deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteína.~~

§ 2º Este produto, quando sêco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteína. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 333. É permitida a secagem de qualquer subproduto por simples exposição ao sol, desde que essa prática não acarrete maiores inconvenientes.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 334. Permite-se a adição de conservadores à bile, depois de filtra da, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º Entende-se por "bile concentrada" o sub-produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

§ 2º A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte, e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

~~Art. 335. Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos e em água fervente por 6 a 8 (seis a oito) horas, separado por decantação e filtração.~~

Art. 335. Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características :

- 1 - cor amarelo claro ou amarelo âmbar;
- 2 - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidade;
- 3 - acidez em s.n.% de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
- 4 - ausência de ranço;
- 5 - ligeira turvação;
- 6 - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

Art. 336. As cerdas, crinas e pêlos, serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 337. Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média trinta minutos a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

§ 3º A base de inserção da camada córnea, será, designada "sabugo de chifre".

§ 4º Os sabugos de chifre constituem matéria prima para fabrico de cola e de outros produtos.

Art. 338. Entende se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

~~Parágrafo único - Os chifres e cascos depois de torrados e biturados constituem a "farinha de chifres e de cascos".~~

Parágrafo único - Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e de cascos" quando misturados. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 339. Os "tendões" devem ser secados tão prontamente quanto possível, após sua retirada do animal.~~

Art. 339. Os "tendões e vergas", tão prontamente quando possível, devem ser submetidos à congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 340. As "vergas" devem ser convenientemente secadas, em local bem arejado.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

CAPÍTULO V

MARGARINA

~~Art. 341. Margarina é o produto gorduroso, em emulsão estável com o leite, destinado à alimentação humana, com cheiro e sabor agradáveis, próprios ao produto, como consequência da fermentação por fermentos lácticos selecionados, do leite empregado no seu preparo.~~

~~Parágrafo único - Todas as matérias primas usadas devem estar em condições tais, como se fôsem ser dadas a consumo em natureza.~~

Art. 341. Entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados e outros ingredientes, destinado à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% (m/m) do teor de lipídios totais. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 342. E' permitido o emprêgo das seguintes matérias primas:-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~1 - gorduras e óleos animais de bovino, suíno, ovino ou caprino, isoladamente ou em qualquer combinação de dois ou mais dêles;-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~2 - gorduras e óleos vegetais comestíveis ou qualquer combinação de dois ou mais dêles;-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~3 - qualquer combinação dos óleos e gorduras mencionados nos itens 1 e 2.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~§ 1º E' permitida a hidrogenação de uma ou mais das matérias primas citadas neste artigo exigindo-se, porém, declaração no rótulo.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~§ 2º As gorduras de origem animal a empregar na elaboração da margarina não poderão ter ponto de fusão superior a 47º C (quarenta e sete graus centígrados).~~ (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 343. De acôrdo com as matérias primas empregadas, as margarinas são classificadas:-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

- a) margarina animal, quando só forem usadas gorduras e óleos animais; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- b) margarina vegetal, quando só forem utilizadas gorduras e óleos vegetais; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- c) margarina mista, quando forem usadas misturas de gorduras e óleos animais e vegetais. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Art. 344. É obrigatório o emprego de qualquer dos seguintes produtos lácteos, de qualidade que satisfaça às exigências do presente Regulamento, depois de submetidos à ação de fermentos lácticos selecionados: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 1— leite pasteurizado, integral ou desnatado; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 2— leite integral, concentrado ou evaporado; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 3— creme de leite pasteurizado; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 4— leite integral magro ou desnatado em pó, devidamente reconstituído; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 5— qualquer combinação de dois ou mais dos produtos mencionados nos itens anteriores. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Parágrafo único— Todos os produtos permitidos neste artigo, em qualquer de suas formas de apresentação, referem-se ao leite de vaca. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Art. 345. É permitido no preparo da margarina o emprêgo de manteiga, na proporção máxima de 10% (dez por cento).
- Art. 345. É permitido no preparo da margarina de mesa o emprêgo de manteiga na proporção máxima de 10% (dez por cento), transformada ou não em óleo de manteiga. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Art. 346. A juízo da D. I. P. O. A. pode ser permitido o emprêgo do diacetil e outros aromatizantes, mediante declaração no rótulo "artificialmente aromatizada". (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Art. 347. Permite-se o emprêgo de corantes vegetais tais como: o açafrão (*crocus sativa*), o urucu (*bixa orellana*), a cúrcuma (*curcuma longa* e *tinctoria*) ou outros aprovados pela D. I. P. O. A. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Parágrafo único. É proibido o emprêgo de corantes de qualquer outra natureza. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Art. 348. É permitido o emprêgo de benzoato de sódio como conservador numa quantidade que não exceda 0,1% (um décimo por cento) do pêso da margarina pronta para, o consumo. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Art. 349. É permitido o emprêgo de emulsionantes, tais como: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 1— lecitina (de soja, de ôvo ou de outras que venham a ser aprovadas pela D. P. O. A.); (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 2— monoglicéridos ou diglicéridos; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 3— mistura de qualquer dos emulsionantes enumerados nos itens 1 e 2 ou de outros que venham a ser aprovados pela D. I. P. O. A. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Parágrafo único. Isoladamente ou associadas, as substâncias permitidas neste artigo não poderão ultrapassar 0,5% (meio por cento) do pêso da margarina pronta para consumo. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Art. 350. É obrigatória a adição de vitamina "A", num mínimo de 15.000 U. I. (quinze mil unidades internacionais) e no máximo de 50.000 U. I. (cinquenta mil unidades internacionais), por quilograma. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Parágrafo único. É facultada a adição de vitamina "D"; em tal caso, deverá conter o mínimo de 500 U. I. (quinhentas unidades internacionais) e no máximo de 2.000 U. I. (duas unidades internacionais), por quilograma. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- Art. 351. A margarina deve satisfazer às seguintes especificações: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 1— teor em matéria gorda, não inferior a 82% (oitenta e dois por cento); (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 2— acidez correspondente a 1,5 (um milímetro) de s. n. % no máximo, no estabelecimento produtor; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 3— acidez correspondente a 3 ml (mililitro) de s. n. % no máximo, no ximo, quando no consumo; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 4— no máximo 3% (três por cento de cloreto de sódio; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- 5— ponto de fusão final, na máximo 40º C (quarenta graus centígrados); (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~6- presença de revelador (óleo de caroço de algodão, óleo de gergelin) na proporção mínima de 5% (cinco por cento); E' proibido o emprêgo de amido como revelador. Os reveladores usados devem apresentar suas reações de caracterização. A D. I. P. O. A. exigirá o emprêgo de outros reveladores quando julgar necessário;~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~7- no máximo 16% (dezesseis por cento) de umidade;~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— 8- catalizador (níquel) na proporção máxima de 1:250.000 (um para duzentos e cinquenta mil) nas matérias primas hidrogenadas empregadas e, proporcionalmente, na margarina pronta para consumo;~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— 9- revelar a presença de germes de fermentação láctica, ainda que inviáveis no produto pronto, porém, em condições de viabilidade em amostra de leite fermentado em exame bacteriológico pela Inspeção Federal junto à fábrica.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— Art. 352. No exame organolético a margarina deve apresentar as seguintes características:~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~1- cheiro e sabor agradáveis, próprios ao produto;~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~2- não estar rancificada;~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— 3- aspecto homogêneo, brilhante, untoso ao tato, sem granulação,~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~4- textura firme;~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— 5- não apresentar mofos, nem mesmo na superfície;~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~6- não apresentar disseminados na massa insetos, detritos ou sujidades.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Parágrafo único. — E' facultativo o uso de corante.~~ (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— Art. 353. Permite-se o emprêgo de substâncias anti-oxidantes, desde que aprovadas pela D. I. P. O. A. e mediante declaração no rótulo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— Art. 354. A margarina só pode sair das fabricas, em embalagem original inviolável.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— § 1º A venda de margarina no consumo só pode ser feita na embalagem original da fábrica.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— § 2º A embalagem da margarina será, feita em unidades de 18 kg (dezoito quilogramas) no máximo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— § 3º O comércio varejista só pode expor ao consumo margarina em embalagem não superior a 500g (quinhentas gramas).~~

~~— § 3º — O comércio varejista só pode expor ao consumo margarina em embalagem não superior a 2kg (dois quilogramas).~~ (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~— § 3º O comércio varejista só pode expor ao consumo margarina em embalagem não superior a 2 kg (dois quilogramas).~~ (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— § 4º E' proibido o empacotamento ou reempacotamento da margarina, sob qualquer modalidade, a não ser no estabelecimento produtor.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~— § 4º A D. I. P. O. A. julgará em caso, a modalidade de embalagem original que cada estabelecimento registrado pretenda empregar.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 355. Seja qual fôr a embalagem da margarina, os estabelecimentos produtores ficam obrigados a armazená-la em temperatura não inferior a 10º C (dez graus centígrados).~~

~~— Art. 355. Seja qual fôr a embalagem da margarina os estabelecimentos produtores ficam obrigados a armazená-la em temperatura não superior a 10º C (dez graus centígrados).~~ (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~Art. 355. Seja qual fôr a embalagem da margarina os estabelecimentos produtores ficam obrigados a armazená-la em temperatura não superior a 10º C (dez graus centígrados).~~ (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 356. A margarina deve ser considerada imprópria para o consumo:~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~1— sempre que esteja em desacôrdo com qualquer dos dispositivos dêste Regulamento;— (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
~~2— quando contenha germes patogênicos, germes do grupo conforme, leveduras, ou germes que determinem sua alteração ou indiquem manipulação defeituosa; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
~~3— quando os dados analíticos não correspondam aos verificados por ocasião da aprovação da fórmula, respeitadas as variações estabelecidas para cada um dos componentes; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
~~4— quando a embalagem original tenha sido danificada ou quando fiquem prejudicados os dizeres do rótulo;— (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
~~5— quando tenha sofrido fusão total, com separação dos elementos de sua composição. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
Art. 357. A margarina considerada imprópria para o consumo ou condenada será desnaturada, como prevê êste Regulamento para os produtos gordurosos não comestíveis. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
Art. 358. A margarina será condenada por fraude:— (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
~~1— quando fôr preparada com matérias primas diferentes das declaradas na fórmula apresentada e aprovada pela D. I. P. O. A., acrescentando ou omitindo uma ou mais delas;— (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
~~2— quando contenha substâncias proibidas ou não previstas neste Regulamento;~~
2 - quando contida substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
~~3— quando não contenha revelador; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
~~4— quando fôr adicionada de corante não permitido. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
Art. 359. Quando não houver disponibilidade das matérias primas previstas na fórmula aprovada, a firma interessada pode requerer aprovação para substituí-las declarando o produto ou produtos que pretende usar, e, taxativamente, o total a fabricar nessas condições. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
Art. 360. Para margarina destinada ao comércio internacional, fica estabelecido o seguinte critério: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
~~1— o interessado requer à D. I. P. O. A. autorização para fabrico de margarina de acôrdo com as exigências do país importador; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
~~2— junta prova de que o país importador permite o produto de acôrdo com a fórmula apresentada.— (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
Parágrafo único — Tôda a produção fabricada será armazenada separadamente da que se destina aos mercados internos, não podendo, de modo algum ser entregue ao consumo. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
Art. 361. Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado na D. I. P. O. A. que prepare, embale, manipule ou armazene manteiga, sob qualquer forma, pode fabricar, receber, empacotar ou estocar margarina.
~~§ 1º Excetuam-se os armazéns frigoríficos, quando a estocagem da margarina seja feita em câmaras separadas das de outros produtos.~~
~~§ 2º É proibida a venda de margarina, mesmo nas embalagens originais, por estabelecimentos que se produzem laticínios.~~
Art. 361. Nenhum estabelecimento de laticínios, registrados ou relacionado na D.I.P.O.A. poderá fabricar, receber, empacotar ou estocar margarina. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
Art. 362. As casas comerciais que empregarem margarina por manteiga ficam obrigadas a colocar em local bem visível um letreiro com os dizeres: "Esta casa utiliza margarina em substituição à manteiga". (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
Art. 363. A "margarina para confeitaria" obedecerá as exigências dêste Regulamento, não pode ser corada, não necessita de adição de vitamina, seu ponto de fusão pode ser, no máximo, de 43º C (quarenta e três graus centígrados), permitindo-se sua embalagem original, na fábrica) em envases até 20 kg (duzentos quilogramas).
Art. 363. A margarina para confeitaria obedecerá às exigências dêste Regulamento, não pode ser corada, não necessita de adição de vitaminas,

~~permitindo-se sua embalagem original na fábrica em envase até 200 kg (duzentos quilogramas). — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 1º Deve satisfazer às seguintes especificações: — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 — teor em matéria gorda não inferior a 80% (oitenta por cento); — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 — acidez correspondente a 4 ml (quatro mililitros) de soluto normal por cento no máximo, no estabelecimento produtor ou no consumo; — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 — no máximo 3% (três por cento) de cloreto de sódio; — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 — ponto de função final no máximo de 47º C (quarenta e sete graus centígrados); — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 — presença de relevado (óleo de caroço de algodão, óleo de gergelim), na proporção mínima de 5% (cinco por cento). É proibido o emprêgo de amido como revelador. Os reveladores usados devem apresentar suas reações de características. A.D.I.P.O.A. exigirá o emprêgo de outros reveladores quando julgar necessário; — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~6 — no máximo 18% (dezoito por cento) de umidade; — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~7 — catalisador (níquel) na proporção máxima de 1:250.000 (um para duzentos e cinquenta mil) nas matérias primas hidrogenadas empregadas e, proporcionalmente, na margarina pronta para consumo. — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

CAPÍTULO VI

Conservas

Art. 364. E' proibido o emprêgo de valor nutritivo das conservas, ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Parágrafo único - E' proibido o emprêgo de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem dêste Regulamento ou que venham a ser aprovados pela D. I. P. O. A.

~~Art. 365 — Só podem ser adicionados aos produtos cárneos o sal (cloreto de sódio) açúcar (sacarose), glicose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.~~

~~Parágrafo único — Permitem-se misturas de dois ou mais dos produtos mencionados neste artigo.~~

~~Art. 365. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), glicose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato de nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre), e nitrito de potássio, tolerando-se, nos produtos acamíneral fixo total, tolerando-se até 200 (duzentas) partes por milhão e nitrato até (uma) 1 parte por mil, separadamente. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 365. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio) açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrado e nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte mil, separadamente. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 366. E' permitido o emprêgo de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 367. Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único - São condimentos que podem ser utilizados:

1 - aipo (Celeri graveolens e Apium graveolens);

2 - alho (Allium sativum);

3 - aneto (Anethum graveolens);

4 - aniz (Pimpinela anizum);

5 - baunilha (Vanilla planifolia Andrews) ;

6 - canela (Cinamonum ceylanicum Breyre) ;

7 - cardomomo (Elleteria cardamonum.)

8 - cebola (Allium cepa)

9 - cravo (Caryophyllus aromaticus L.) ;

10 - cominho (Cuminum cyminum, L.) ;

11 - coentro (Coriandrum sativum, L.);

12 - gengibre (*Zinziber officinalis* Roscoe);

13- louro (*Laurus nobllis* L.);

14 - macis (o envoltório da noz moscada);

15 - maiorana (*Majorana hortensis*);

16 - mangerona (*Origanum majorana*, L.);

17 - menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);

18 - mostarda (*Brassiva nigrs*, Koen, *Brassiva junca*, Hooker e *Sinapis alba*, L.);

19 - noz moscada (*Myristica fragrans* Mant);

20 - pimentas;

- preta (*Piper nigrum*, L.)

- branca, é o mesmo fruto, porém descorticado).

- vermelha ou p. de Caiena (*Capsicum baccatum*, L.)

- malagueta (*Caysicum pendulum*, Velloso).

21 - pimento (*Pimenta officionalis* Lindl.)

- ,sinon.: allspice, pimenta de Jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies).

22 - pimentão (Paprika) - (*Capsicum annuum*, L.);

23 - salva (*Salvia*) - (*Salvia officinalis*, L.);

24 - tomilho (*Thymes vulgaris*, L);

Art. 368. Entende-se por "corante" as substâncias que dêem um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo que se prestem à uniformidade de sua coloração.

~~§ 1º São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus* L.) a curcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota* L.) o urucum (*Bixa orellana*).~~

§ 1º são corantes permitidos os de origem vegetal, como a açafrão (*Crocus sativus* L.), a curcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota* L.), o urucum (*Bixa orellana*). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º É proibido o emprêgo de qualquer corante derivado da hulha, em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 369. O emprêgo de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da D. I. P. O. A. bem como o emprêgo de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.

~~Art. 370. Nos estabelecimentos sob Inspeção Federal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento ou que não tenham sido aprovados pela D. D. P. O. A.~~

Art. 370. Nos estabelecimentos sob Inspeção Federal, é proibida a entrada de produtos de origem animal que não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA ou em serviços de inspeção reconhecidos como equivalentes, observado o disposto no art. 151 do Decreto nº 5.741, de 2006. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 371. É permitido o emprêgo de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados, pela D. I. P. O. A. e mediante declaração nos rótulos.

Art. 372. O emprêgo dos nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que, no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão,

Art. 373. Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

1 - 240g (duzentas e quarenta gramas) para cada 100 (cem litros) de salmoura;

2 - 60g (sessenta gramas) para cada 100kg (cem quilogramas) de carne, na cura a seco, de mistura com o sal (coreto de sódio).

3 - 15g (quinze gramas) para cada 100kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com o sal (cloreto de sódio);

§ 1º Os estoques de nitritos, bem como de misturas prontas que os contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§ 2º A Inspeção Federal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor em nitrito de produtos ou misturas prontas, bem como das produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º É permitido o emprêgo de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovados pela D. I. P. O. A.

Art. 374. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 375. Não é permitido o emprêgo de salmouras, turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único - Permite-se todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 376. No preparo de embutidos não submetidos à cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

§ 1º - No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo Viena, Francfort e outras) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

§ 2º No caso de embutidos cozidos e enlatados (salsichas tipo Viena, *Francfort* e outras) não se levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo no entanto, o produto final, antes do enlatamento, que enquadrar na relação água-proteína revista neste artigo. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º - O cálculo será, feito sobre o produto pronto pela relação três e meio de água para um de proteína (fator 6,25). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 4º - Só é permitido o emprêgo de gelo quando produzido com água potável. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 377. O preparo de conservas destinadas ao comércio internacional, para países que permitam a adição de conservadores, corantes e outros produtos não permitidos neste Regulamento, ou ainda em quantidades aqui não permitidas, poderá ser feito em operações especiais, mediante prévia autorização da D. I. P. O. A.

Art. 378. Entende-se por "conserva enlatada" todo produto em que a matéria prima foi ou não curada, condimentada, embalada em recipiente metálico hermeticamente fechado, submetido à vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente esfriado, respeitada a peculiaridade do produto.

Parágrafo único - A esterilização dos enlatados obedecerá a diferentes graduações de temperatura, segundo a capacidade da lata e a natureza do produto.

Art. 379. O recipiente metálico destinado ao preparo de conservas deve ser de chapa estanhada (fôlha de Flandres), novo e isento de falhas.

§ 1º - Não pode conter mais de 0,5% (meio por cento) de chumbo, nem mais de 1:10.000 (um por dez mil) de arsênico e nem menos de 97% (noventa e sete por cento) de estanho, dosado em ácido metastânico.

§ 2º - As soldas podem ser de estanho e chumbo, desde que não entrem em contacto com o interior do recipiente.

Art. 380. É permitido o emprêgo de continentes devidamente revestidos por verniz ou outro material que venha s ser aprovado pela D. I. P. C. A., bem como de continentes de vidro.

Art. 381. Os recipientes, de qualquer natureza devem ser lavados externa e internamente com água em temperatura não inferior a 80°C (oitenta graus centígrados) e sempre submetidos a um jato de vapor antes de sua utilização.

Parágrafo único - O equipamento de lavagem será, provido de termômetro para contrôlê da temperatura da água.

Art. 382. Tôdas as conservas que exijam esterilização devem ser submetidas a essa operação imediatamente após o envase.

§ 1º - As latas verificadas mal fechadas ou defeituosas depois da esterilização não podem ser reparadas, nem seu conteúdo aproveitado, a não ser nas seguintes condições:

1. - quando a reparação fôr efetuada dentro das primeiras 6 (seis) horas que se seguirem a verificação do defeito, submetendo-as então a nova esterilização;

2. - quando o defeito fôr verificado no fim dos trabalhos e forem as latas conservadas em câmaras frias, em Temperatura não superior a 1°C (um grau centígrado), devendo-se no dia imediato fazer novo envase ou reparação, seguido da esterilização.

§ 2º - O conteúdo das latas não reparadas, de acôrdo com os itens 1 e 2 do parágrafo anterior, será considerado impróprio para o consumo.

Art. 383. A esterilização só se considera completa quando as latas já estejam frias e possam ser manipuladas para efeito de inspeção.

Art. 384. O equipamento destinado à esterilização deve ser provido de manômetro para controle da pressão e termógrafo para registro gráfico da operação.

Parágrafo único - A curva gráfica das operações de esterilização será entregue à, Inspeção Federal todas as vezes que esta a solicitar, com a devida identificação da partida.

~~Art. 385. Todos os enlatados devem ser submetidos a um teste de esterilização, no mínimo por 10 (dez) dias, em sala estufa a 37° C (trinta e sete graus centígrados) antes de sua liberação.~~

~~Parágrafo Único - Esse período pode ser ampliado, sempre que a Inspeção Federal julgar necessário.~~

Art. 385. Amostras representativas de todas as partidas de produtos enlatados, no mínimo a proporção de 1% (um por cento) serão submetidas a teste de esterilização por 10 (dez) dias em sala-estufa a 37° C (trinta e sete graus centígrados) antes de sua liberação. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 386. A Inspeção Federal levará em conta no exame dos enlatados:

1. - o estado e condições do recipiente, não, deve apresentar falhas de estanhagem, estar isento de ferrugem ou outros defeitos, não estar amassado, nem apresentar orifícios;
2. - não se mostrar bombeado;
3. - submetido à prova de percussão deve revelar som correspondente à natureza do enlatado;
4. - à perfuração, não deve ocorrer desprendimento de gases, nem projeção de líquido, ao mesmo tempo que a entrada do ar nos continentes submetidos à vácuo produzirá um ruído característico, diminuindo consideravelmente a concavidade da tampa oposta;
5. - nas conservas que tomam a forma da lata, é recomendável retirá-las num só bloco, para exame das superfícies;
6. - a conserva deve revelar cheiro, sabor e coloração próprios ao tipo;
- ~~7. - a fragmentação não deve demonstrar a presença de tecidos inferiores ou de outros que não constem da fórmula aprovada;~~
7. - a fragmentação não deve demonstrar a presença de tecidos inferiores ou de outros que não constem da fórmula registrada; (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

8. - no exame microbiológico e químico serão realizadas as provas que couberem em cada caso e de acordo com as técnicas de laboratório aprovadas pela D. I. P. O. A.

9. - as conservas enlatadas não devem apresentar reação de amônia e apenas ligeiros vestígios de hidrogênio sulfurado ao saírem do estabelecimento produtor.

Art. 387. O comércio internacional de conservas enlatadas depende em todos os casos de exame bacteriológicos da partida, sobre um número variável de amostras, consoante as informações prestadas pela Inspeção Federal local, não só quanto às condições de elaboração da partida, como também quanto ao seu comportamento na prova de estufa.

Art. 388. As conservas enlatadas se classificam:

a) tipo "A";

b) tipo "B".

§ 1º - São consideradas conservas enlatadas do tipo "A", as elaboradas com carnes de primeira qualidade.

§ 2º - São consideradas conservas enlatadas do tipo "B" as elaboradas com carnes chamadas de segunda qualidade, de mistura com vísceras.

~~Art. 389. É permitida a adição, nas conservas enlatadas, de gelatina comestível ou de agar-agar, em proporções definidas e de acordo com a fórmula aprovada.~~

Art. 389. É permitida a adição, nas conservas enlatadas, de gelatina comestível ou de ágar-ágar, em proporções definidas e de acordo com a fórmula registrada. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 390. É permitida a elaboração e conservas enlatadas, contendo carne e produtos vegetais.

Parágrafo único - Os produtos previstos neste artigo trarão nos rótulos sua percentagem em carne e em vegetais.

Art. 391. As conservas enlatadas são consideradas fraudadas:

1. - quando contenham carnes de espécies diferentes das declaradas nos títulos;

2. - quando contenham substâncias estranhas à sua composição normal;

3.- quando apresentem proporção e determinadas substâncias, acima o que se permite neste Regulamento;

4. - quando forem adicionadas, com intuito doloso, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros vidos inferiores.

~~Art. 392. As conservas enlatadas são consideradas impróprias para msumo quando revelem germes vivos, em aerobiose ou em anaerobiose, em como quando revelem, às provas e inoculação, presença de produtos o metabolismo bacteriano.~~

Art. 392. O critério de julgamento das conservas enlatadas será estabelecido em instruções especiais pela D.I.P.O.A., levando-se em conta inclusive as exigências dos países importadores. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 393. Entende-se por "carne bovina em conserva" (corned beef) o produto obtido da carne desossada de ovino, curada fragmentada carcialmente, cozida, enlatada em vácuo, esterilizada e esfriada imediatamente.

§ 1º - A "carne bovina em conserva" pode também ser elaborada pelo cozimento parcial após a fragmentação, adicionada a seguir dos gentes de cura necessários, enlatada, submetida a vácuo, esterilizada e rapidamente resfriada.

§ 2º - Entende-se por "carne bovina picada em conserva" (corned Beef hash) o produto obtido como revisto neste artigo, no qual porém carne é finamente picada e adicionada de batatas cortadas e de condimentos.

Art. 394. O produto elaborado nas condições do artigo anterior com carne de suino ou bvino será respectivamente designado "carne de porco em conserva" (corned pork) e "carne de bovino em conserva" (corned mutton).

Art. 395. Entende-se por "peito bovino" (brisket beef) o produto elaborado como previsto para a carne bovina em conserva, tendo como matéria prima a carne da região do peito dos bovinos, curada e cortada em blocos das dimensões da lata a usar.

Art. 395-A. Entende-se por "carne prensada" (*pressed-beef*) o produto elaborado nas condições previstas para carne bovina em conserva, tendo como matéria prima carnes curadas reunidas num só bloco, cortados nas dimensões da lata a usar. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 396. Entende-se por "língua enlatada", seguido de denominação da espécie animal de procedência, o produto obtido exclusivamente com línguas, adicionado de gelatina ou de agar-agar.

§ 1º - As línguas a enlatar serão prèviamente lavadas e raspadas a quente, removida a camada epitelial, bem como tecidos vizinhos de sua inserção (ossos, cartilagens, glândulas).

§ 2º As línguas serão prèviamente curadas e a seguir cozidas em água.

§ 3º - As línguas a enlatar não devem apresentar qualquer lesão.

§ 4º - Permite-se completar a embalagem de latas com pedaços de língua.

Art. 397. Como "rabada enlatada", entende-se a conserva elaborada com as vertebrae coccigeas maiores dos bovinos, curadas, condimentadas, adicionadas ou não de gelatina ou de agar-agar, cozidas, enlatadas e esterilizadas.

~~Art. 398. É permitido o preparo de outras conservas enlatadas, desde que sua composição e tecnologia tenham sido aprovadas pela D. I. P. O. A.~~

Art. 398. É permitido o preparo de outras conservas enlatadas, desde que sua composição e tecnologia tenham sido registradas no DIPOA. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 399. Entende-se por "presunto", seguido das especificações que couberem, exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.

§ 1º - Nenhum produto, elaborado com matéria prima de suínos que não o pernil, pode ser designado presunto.

§ 2º - Os presuntos podem ser designados: crá, defumado, tipo West-falia, tipo Bayone ou outros, enlatado, com osso ou sem osso ou de qualquer forma que caracterize sua peculiaridade.

Art. 400. Entende-se por "paleta", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro dos suínos.

Art. 401. A designação "apresentado" só pode ser dada a produtos elaborados com recortes de presunto ou paleta de suínos, transformados em massa, condimentados, enlatados ou não e esterilizados.

Art. 401-A. Tolera-se a adição de fosfato de sódio, hexameta-fosfato de sódio, pirofosfato-ácido de sódio às salmoura de cura destinadas a presunto e paletas, no preparo de produto enlatados apresentados de massa triturada, desde que de tal uso não resulta em mais de 0,5 (meio por cento) de fosfato adicionado ao produto final. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Em instruções especiais o D.I.P.O.A. fixará as técnicas de emprêgo de tais fosfatos, bem como suas quantidades máximas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 402. O lombo, as costeletas ou outras partes do porco, podem servir para o preparo de conservas. que serão designadas pelas respectivas regiões empregadas, seguidas de peculiaridades de caracterização.

Art. 403. Entende-se por "caldo de carne" o produto líquido que resulta do cozimento de carnes, isento de gordura, tendões, cartilagens e ossos, filtrado, envasado e esterilizado.

Parágrafo único - O "caldo de carne" adicionado de vegetais ou de massas será designado "Sopa", produto este que trará nos rótulos seus componentes.

Art. 404. O caldo de carne concentrado, mas ainda fluido, será designado "Extrato fluido de carne".

Parágrafo único - O "extrato fluido de carne" deve satisfazer aos requisitos exigidos para o extrato de carne, exceto quanto à, menor concentração, devendo ter mais de 50% (cinquenta por cento) e menos de 75% (setenta e cinco por cento) de sólidos totais e ser esterilizado depois de envasado.

Art. 405. O caldo de carne, concentrado até consistência pastosa, será designado "Extrato de Carne"; quando condimentado, será designado "Extrato de carne com temperos".

Art. 406. O "Extrato de carne" deve apresentar as seguintes características:

1. - perfeita solubilidade em Água fria, excetuando o depósito normal de albumina coagulada;

~~2. ausência de substâncias estranhas, embora inócuas, tais como caseína, dextrina;~~

2 - ausência de substância estranhas, embora inócuas, tais como caseína, dextrina e outras, exceção feita para o "extrato de carne com temperos", no qual é permitido o emprego de condimento; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3. - ter, no mínimo, 75% (Setenta e cinco por cento) de sólidos totais;

~~4. - ter no máximo 27% (vinte e sete por cento) de resíduo mineral, calculado sobre os sólidos totais;~~

4 - ter no máximo 40% (quarenta por cento) de resíduo mineral, calculado sobre os sólidos totais; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5. - ter, no máximo, 12% (doze por cento) de sal, calculado sobre os sólidos totais;

6. - ter, no máximo 0,6% (seis decigramas por cento) de gordura;

~~7. - ter no máximo 8% (oito por cento) de nitrogênio, calculado em N, dos quais 40% (quarenta por cento) no mínimo de bases cárneas e 10% (dez por cento) de creatina e creatinina.~~

7 - ter no mínimo 8% (oito por cento) de nitrogênio. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

8 - ter no mínimo 7% (sete por cento) de creatininas calculadas sobre os sólidos totais. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 407. Entende-se por "pasta" o produto elaborado com carne ou órgão, reduzido a, massa, condimentado, adicionado ou não de farináceos e gordura, enlatado e esterilizado;

~~Art. 408. É proibida a embalagem de pastas em envoltórios ou recipientes que não permitam esterilização. (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 408. É proibida a embalagem de pastas em envoltórios ou recipientes que não permitam esterilização.

Art. 409. As pastas de fígado, de língua, de presunto, de galinha ou outras, devem conter no mínimo 30% (trinta por cento) da matéria prima que lhes dá denominação.

Parágrafo único - As pastas não podem conter mais de 10% (dez por cento) de amido ou fécula, nem mais de 55% (cinquenta e cinco por cento) de umidade.

~~Art. 410. É proibido o enlatamento de produtos crus, salgados, defumados, embutidos ou de outra forma preparados, em banha ou outra gordura, a menos que convenientemente esterilizados, depois do enlatamento. (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 410. É proibido o enlatamento de produtos crus, salgados, defumados, embutidos ou de outra forma preparados, em banha ou outra gordura, a menos que convenientemente esterilizados, depois do enlatamento.

Art. 411. É permitido o preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

§ 1º - A elaboração desses produtos não interferirá, de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

§ 2º - A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a essa finalidade.

§ 3º - Esses produtos e equipamento estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

Art. 412. Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

~~§ 1º - É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pela D. I. P. O. A.~~

~~§ 2º - Quando coradas pelo Laranja I ou outro aprovado pela D. I. P. O. A., o emprêgo só pode ser autorizado se o corante não se transmitir A massa do produto e se as partidas de películas estiverem acompanhadas de certificados relativo à identidade e pureza do corante, expedido por instituição idônea. (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Parágrafo único. E' permitido o emprêgo de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pela D. I. P. O. A. (Renumerado do parágrafo primeiro pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 413. As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 414. Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à, massa.

Parágrafo único - As salsichas só poderão conter amido ou fécula na proporção máxima de 2% (dois por cento).

Art. 415. Segundo o tipo do embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 416. Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmnte sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 417. A Inspeção Federal só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo único - É proibido desfibrinar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 418. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 419. Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 420. É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos; permite-se, com a mesma finalidade, o emprêgo de cêra ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Federal.

Parágrafo único O emprego de vernizes na proteção de embutidos depende de aprovação prévia da D. I. P. O. A.

Art. 421. Os embutidos são considerados fraudados:

~~1. - quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferentes das constantes da fórmula aprovada;~~

1. - quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferentes das constantes neste Regulamento e em atos complementares; (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

2. - quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

3. - quando houver adição de água ou de gelo, com intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste Regulamento;

~~4. - quando forem adicionados tecidos inferiores.~~

4. - quando forem adicionados tecidos inferiores; ou (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

5. - quando não estiverem de acordo com as fórmulas registradas. (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 422. Devem ser considerados alterados e impróprios para consumo:

1. - quando a superfície é úmida, pegajosa, exudando líquido;

2. - quando à palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

3. - quando há, indícios de fermentação pútrida;

4. - quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;

5. - quando a gordura está rançosa;

6. - quando o envoltório está perfurado por parasitos que atingiram também a massa;

7- nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;

8. - quando se constatem germes patogênicos;

~~9. - quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença da E. coli típica. (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~
(Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

9. - quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença da E. coli típica.

Art. 423. Entendem-se por "salgados" produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nítritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 424. Entendem-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 a 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. 425. Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parte torácico-abdominal do porco, que vai do externo ao pubis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo único - O "bacon" e a "barriga defumada" podem ser preparados em fatias, acondicionados em latas ou papel impermeável.

Art. 426. Entende-se por "língua defumada" a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

Art. 427. Entende-se por "lombo", seguido de designação da técnica de preparo (salgado, curado, defumado) o produto obtido com o corte da região lombar dos suínos.

Art. 428. Cortes de variadas regiões, salgados, curados ou defumados são considerados especialidades industriais.

Parágrafo único - Nesses casos a D. I. P. O. A. exige perfeita identificação da região adotada, para efeito de designação do produto.

Art. 429. Os órgãos comestíveis conservados pela salga, serão genericamente designados "miudos salgados", seguindo-se a denominação da espécie animal de procedência.

Art. 430. Entendem-se por "dessecados" produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 431. Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º - Quando a carne empregada não fôr de bovino, depois da designação "charque" deve-se esclarecer a espécie de procedência. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela D.I.P.O.A., que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnica e proporções indicadas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 432. O charque não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total.~~

~~— Art. 432. A charque não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 432. 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. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único O charque deve ser considerado alterado:

1. - quando tem odor e sabor- desagradáveis, anormais;
2. - quando a gordura está rançosa;
3. - quando amolecido, úmido e pegajoso;
4. - quando eom Areas de coloração anormal;
5. - quando é "seboso";
6. - quando apresenta larvas ou parasitos;
7. - por' alterações outras, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 433. Entende-se por "gelatina comestível" o produto da hidrólise em água fervente de tecidos ricos em substâncias colagênicas, (cartilagens tendões, ossos, aparas de couro), concentrado e secado.

§ 1º - No preparo dêste produto a Inspeção Federal só permitirá, o emprêgo de matérias primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição.

§ 2º - A gelatina em folhas pode ser colorida pelo emprêgo de corante prèviamente aprovado pela D. I. P. O. A.

§ 3º - A gelatina comestível deve ser purificada e dessecada, ser inodora e transparente quando em folhas, colorida ou não.

~~§ 4º - A gelatina comestível deve obedecer às seguintes especificações:~~

1. - não conter mais de 2% (dois por cento) de cinzas;

2. - não conter menos de 15% (quinze por cento) de nitrogênio;

~~3. - pH 6,8 - 7,0 (seis e oito décimos a sete) numa solução a 12,5% (doze e cinco décimos por cento);~~

~~3 - pH 4,7 a 6,5 (quatro e sete décimos a seis e cinco décimos) numa solução de 12,5% (doze e meio por cento). (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

3 - pH 4,7 a 6,5 (quatro e sete décimos e seis e cinco décimos) numa solução de 12,5% (doze e meio por cento). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4. - em solução de 1% (um por cento) em água quente, deixada esfriar, deve formar uma geléia sem cheiro e praticamente sem sabor;

5. - arsênico: máximo, uma parte em um milhão.

6 - em solução de água quente ~~1~~para 40) deve ser isenta de qualquer cheiro desagradável e quando vista em camada de 2cm (dois centímetros) só deve mostrar ligeira opalescência. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

7 - anidrido sulfuroso: máximo 40 ppm (quarenta partes por milhão). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 434. Entende-se por "carne desidratada de bovino" o produto obtido pela desidratação da carne bovina fragmentada convenientemente, cozida, adicionada ou não de caldo concentrado ou de gordura fundida, dessecada em aparelhagem e sob temperatura adequada.

Parágrafo único - As características e teor microbiano do produto previsto neste artigo serão oportunamente fixadas pela D. I. P. O. A.

Art. 435. E' permitido o preparo de conservas vegetais em estabelecimentos sob Inspeção Federal de acôrdo com o que prevê êste Regulamento.

Art. 436. Os estabelecimentos industriais podem preparar extratos e concentrados de órgãos para fins opoterápicos, desde que disponham de instalações adequadas e de técnico especializado responsável.

~~Art. 437. Permitem-se nomes de fantasia nas conservas de carne, desde que se trate de produto com fórmula previamente aprovada.~~

Art. 437. Permitem-se nomes de fantasia nas conservas de carne, desde que se trate de produto com fórmula registrada. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

**CAPÍTULO VII
PESCADO E DERIVADOS**

SEÇÃO I

Pescado

CAPÍTULO VII
(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Pescado e Derivados

SEÇÃO I

Pescado

~~Art. 438. A denominação genérica "pescado" compreende peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos, de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.~~

Art. 438. A denominação genérica "Pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. As normas previstas neste Regulamento serão extensivas às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 439. Só pode ser dado ao consumo o pescado fresco ou conservado, depois de inspecionado.~~

~~Parágrafo único. O pescado capturado e mantido convenientemente em frio nos próprios barcos de pesca e logo a seguir distribuído para consumo, é também considerado "pescado fresco".~~

Art. 439. O pescado em natureza pode ser: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - fresco; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - resfriado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - congelado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, não ser a ação do gelo. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5 a - 2º C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados). Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a - 25º C (menos vinte e cinco graus centígrados). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 440. O "peixe" fresco deve estar inteiro e ser julgado em face das seguintes características:~~

- ~~1. - superfície do corpo com relativo brilho metálico;~~
 - ~~2. - superfície externa não pegajosa;~~ (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)
 - ~~3. olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;~~
 - ~~4. - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor próprio à espécie em exame;~~
 - ~~5. - ventre roliço, em quilha ou de acôrdo com a forma própria da espécie, não deixando impressão duradoura ou deformação quando comprimido;~~
 - ~~6. - escamas brilhantes, aderentes, firmes e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;~~
 - ~~7. - carne firme, consistente, elástica, de côr branca ligeiramente rósea ou de cor própria à espécie;~~
 - ~~8. - vísceras normais e integras;~~
 - ~~9. - ânus fechado;~~
 - ~~10. - cheiro "sui generis".~~
- ~~Parágrafo único - A juízo da D. I. P. O. A, pode ser tornada obrigatória a evisceração prévia de certos pescados, para sua venda como pescado fresco.~~

Art. 440. Depois de submetido a congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a - 15º C (menos quinze graus centígrados). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmara frigoríficas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 441. O "crustáceo" fresco deve estar inteiro, com coloração própria e será julgado ainda em face das seguintes características:~~

- ~~A) Camarões:~~
- ~~1. - corpo curvo, não deixando escapar facilmente as pernas e o cefalotorax (cabeça) e, nos de carapaça transparente, permitindo distinguir a~~

~~coloração dos músculos;~~

- ~~2. - ausência de qualquer pigmentação rósea, estranha à espécie;~~
- ~~3. - carapaça aderente ao corpo, libertando-se sem aderências musculares, quando forçada;~~
- ~~4. - músculos consistentes;~~
- ~~5. - olhos de côr negra e bem destacados;~~
- ~~6. - cheiro "sui generis".~~

~~B) Lagosta e lagostins:~~

- ~~1. - corpo em curvatura natural, rígido, não deixando escapar facilmente as pernas que se devem manter relativamente tesas;~~
- ~~2. - coloração própria à espécie em exame, apresentando a face inferior dos músculos tonalidade branco-acinzentada;~~
- ~~3. - músculos consistentes;~~
- ~~4. - cheiro "sui generis".~~

~~C) Siris, carangueijos, guaiamúns e outros do mesmo tipo:~~

- ~~1. - coloração característica à espécie, sem qualquer pigmentação estranha, especialmente na face inferior do corpo;~~
- ~~2. - pinças e pernas relativamente resistentes à separação do corpo, mantendo-se mais ou menos rígidas;~~
- ~~3. - cheiro "sui generis".~~

Art. 441. A juízo da D.I.P.O.A. poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 442. O "molusco" fresco deve ser julgado em face das seguintes características:~~

~~A) Bivalvos (ostras, mexilhões e mariscos):~~

- ~~1. - devem ser expostos à venda, vivos, com válvas fechadas e com retenção de grande quantidade de água, incolor e límpida, nas conchas;~~
- ~~2. - cheiro agradável e pronunciado;~~
- ~~3. - carne bem aderente à concha, úmida, de aspecto esponjoso e com mais as seguintes particularidades:~~
 - ~~a) nas "ostras", de côr cinzento clara;~~
 - ~~b) nos "mexilhões", de côr amarelada.~~

~~B) Cefalópodos (polvo, calamar ou lula):~~

- ~~1. - pele lisa e úmida;~~
- ~~2. - olhos transparentes;~~
- ~~3. - carne consistente e elástica;~~
- ~~4. - ausência de pigmentação estranha à espécie, especialmente de tonalidade avermelhada;~~
- ~~5. - cheiro "sui generis".~~

Art. 442. O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organoléticas: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

A) Peixes: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - carne firme, consistência elásticas, de cor próprio à espécie; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

7 - vísceras integras, perfeitamente diferenciadas; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

8 - anus fechado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

9 - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

B) Crustáceos: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - aspecto geral brilhante, úmido; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - carapaça, bem aderente ao corpo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - olhos vivos, destacados; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - cheiro próprio e suave. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

C) Moluscos: (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

a) Bivalvos (Mariscos). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - devem ser expostas à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - cheiro agradável e pronunciado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - carne úmida, bem aderente a concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amarelada nos mexilhões. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

b) Cefalópodos (Polvo, lula): (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - pele lisa e úmida; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - olhos vivos, salientes nas órbitas; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - carne consistente e elástica; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - cheiro próprio. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 443. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco obedecerão aos seguintes índices:~~

- ~~1 - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção do camarão, no qual o limite máximo de indol será de 4g por 100g (quatro gramas por cem gramas);~~
- ~~2 - PH de carne externa, inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna, inferior, a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;~~
- ~~3 - bases voláteis totais inferiores a 0,030g (trinta miligramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100g (cem gramas) de carne;~~
- ~~4 - bases voláteis terciárias inferiores, 0,004g% (quatro miligramas por cento) de nitrogênio em 100g (cem gramas) de carne.~~

Art. 443. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - reação negativa da gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por cem gramas; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - 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; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - bases voláteis totais inferiores a 0,030 g (trinta centigramas) de hidrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 444. Considera-se refrigerado o pescado submetido previamente à limpêsa e mantido em temperatura que oscile entre 0º C (zero graus centígrados) e -6º C (menos seis graus centígrados).~~

~~— Art. 444. Considera-se resfriado, o pescado fresco, com as características determinadas no art. 440 mantido em temperatura oscilando entre + 2º C (mais dois graus centígrados) e - 2º C (menos dois graus centígrados). — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 444. O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acôrdo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes fôr aplicável. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 445. Considera-se congelado o pescado submetido previamente limpesa e tratado pela congelação rápida, em temperatura adequada, de acôrdo com o processo adotado.~~

~~— § 1º Depois de ter sofrido a congelação, o pescado será mantido em câmaras a - 15º C (menos quinze graus centígrados).~~

~~— § 2º O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido às câmaras frias.~~

~~— Art. 445. Considera-se congelado o pescado previamente lavado, fresco de acôrdo com as características do art. 440, tratado pela congelação rápida, em temperatura não superior a -25º C (menos vinte e cinco graus centígrados), logo após sua captura ou a descarga, desde que não sofra interrupção a cadeia de frio a que foi submetido. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 445. Considera-se impróprio para o consumo o pescado: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - tratado por entissético ou conservadores não aprovados pela D.I.P.O.A.; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - provenientes de águas contaminadas ou poluídas; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

7 - procedente de pesca realizada em desacôrdo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

8 - em mau estado de conservação; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

9 - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O pescado nas condições dêste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 446. Considera-se impróprio para consumo o pescado:~~

~~— 1 - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado, a juízo da Inspeção Federal;~~

~~— 2 - que apresenta cheiro e sabor anormais ;~~

~~— 3 - portador de lesões, doenças microbianas ou infestado por parasitos, que possam prejudicar a saúde do homem;~~

~~— 4 - tratado por antiséticos ou conservadores não previstos neste regulamento;~~

~~— 5 - proveniente de água contaminadas ou poluídas;~~

~~— 6 - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhida já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;~~

~~— 7 - em mau estado de conservação;~~

~~— 8 - quando não satisfaça os índices físicos e químicos determinados para o pescado fresco.~~

~~Art. 447. O pescado nas condições do artigo anterior deve ser condenado e transformado em suprodutos comestíveis.~~

~~Art. 448. O pescado recebido nas fábricas de conservas só pode ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis, depois de submetido à inspeção sanitária.~~

~~— § 1º Deve-se evitar ao máximo a exposição do pescado ao sol, mesmo antes de sua entrada no estabelecimento.~~

~~— § 2º Será também examinada ao entrar no estabelecimento, qualquer matéria prima a ser utilizada na elaboração de conservas do pescado.~~

~~— § 3º A Inspeção Federal verificará ainda o estado da salmoura, massas, vinagres, óleos e outros produtos empregados na fabricação de conservas, impedindo o emprêgo dos que não estiverem em condições satisfatórias por qualquer razão.~~

~~— § 4º A lenha empregada na defumação deve ser seca, dura e não desprender odor resinoso.~~

~~Art. 449. O pescado destinado ao preparo de conservas deve ser mantido refrigerado, em temperatura não superior a - 2º C (menos dois graus centígrados).~~

SEÇÃO II

Conservas

~~— Art. 450. As conservas só podem ser preparadas com pescado fresco, convenientemente limpo, e se classificam em:~~

- ~~— a) Conservas finas;~~
- ~~— b) Conservas comuns.~~

~~— Art. 450. As conservas podem ser preparadas com pescado fresco, com o que tenha sido submetido à ação do frio ou outro processo de conservação e se classificam em: (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— Art. 451. "Conservas finas" são as preparadas com pescado especial, limpo e eviscerado, cozido ou frito em banha ou em óleos vegetais (óleo de caroço de algodão, de amendoim ou girasol), adicionado de óleos comestíveis, massa de tomate ou outro ingrediente, condimentadas, enlatadas e esterilizadas, compreendendo os seguintes tipos:~~

~~— Art. 451. Conservas finas são as preparadas com pescado escolhido, limpo e eviscerado, cozido em vapor, ar quente ou raios infra-vermelhos, ou fritas em banha manteiga, azeite ou óleo comestível, envasados em recipientes adequados e esterilizadas, adicionadas de líquidos ou molho diversos, compreendendo os seguintes tipos: (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

- ~~— 1 - em azeite ou óleo comestível;~~
- ~~— 2 - em massa de tomate;~~
- ~~— 3 - em conserva de vinagre;~~

~~— 3 - em molhos diversos; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

- ~~— 4 - em conserva de vinho;~~

~~— 4 - em vinagre ou vinho branco; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

- ~~— 5 - defumadas;~~

~~— 5 - em escabeche; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

- ~~— 6 - pastas de pescado;~~

~~— 6 - ao natural. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— Art. 452. Entende-se por conserva de pescado em azeite ou em outro óleo comestível a que tenha como conservador o óleo de oliva ou óleos comestíveis previstos neste Regulamento.~~

~~— Art. 453. Entende-se por conserva de pescado em massa de tomate a que tenha como conservador a massa de tomate.~~

~~— Parágrafo único. É proibido neste tipo de conserva o emprêgo de colorau, isoladamente ou associado à massa de tomate.~~

~~— Art. 453. Entende-se por conserva de pescado em molho diversos, a que tenha como conservador principal, molho com base em meio aquoso ou gorduroso. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

1962)

~~Art. 454. Entende-se por conserva de pescado em vinagre a que tenha por conservador principal o vinagre.~~

~~Art. 454. Entende-se conserva de pescado "em vinagre" ou em "vinho branco" a que tenha por conservador principal um desses produtos. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~Art. 455. Entende-se por conserva de pescado em vinho a que tenha por conservador principalmente o vinagre de vinho branco.~~

~~Art. 455. Entende-se por conserva de pescado "em escabeche", a que tenha por líquido de cobertura, vinagre misturado com vinho branco e adicionado de condimentos. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~Art. 456. Entende-se por conserva de pescado defumado a elaborada com pescado curado em salmoura no mínimo a 24º (vinte e quatro graus Baumé, por espaço de 48 a 72 (quarenta e oito a setenta e duas horas), lavado e submetido sucessivamente à secagem e à defumação.~~

~~Art. 457. Entende-se por "pasta de pescado" a conserva elaborada com pescado que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido a massa, condimentada, adicionada ou não de farináceos, embalada e esterilizada.~~

~~§ 1º A pasta de pescado é permitido adicionar farináceos até 10% (dez por cento) e sal (cloreto de sódio) até 18% (dezoito por cento.)~~

~~§ 2º Quando a quantidade a adicionar deva exceder às fixadas no parágrafo anterior, é obrigatória a autorização prévia da D.I.P.O.A e expressa declaração no rótulo.~~

~~Art. 458. As conservas finas podem ser envasadas em recipientes de vidro ou de outro material aprovado pela D.I.P.O.A.~~

~~Art. 458. Entende-se por conserva de pescado "ao natural", quando após cozimento a vapor em ar quente ou raios infra-vermelhos ou frito em azeite ou óleo comestível, o pescado é enlatado em salmoura traca e depois esterilizado. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~Art. 459. Conservas comuns são as preparadas por processos físicos e químicos previstos neste Regulamento, embaladas ou não em recipientes apropriados e adicionadas de condimentos, compreendendo os seguintes tipos:~~

~~Art. 459. Conservas comuns são as preparadas por processos físicos e químicos previstos neste Regulamento, embaladas em recipientes apropriados e adicionados ou não de condimentos, compreendendo os seguintes tipos: (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~1 - pescado em salmoura;~~

~~2 - pescado sêco salgado;~~

~~2 - pescado salgado sêco (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~3 - pescado dessecado;~~

~~4 - pescado prensado;~~

~~5 - pescado salgado;~~

~~6 - camarão sêco (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~Art. 460. Entende-se por "pescado em salmoura o produto resultante da conservação por salmoura do pescado fresco, eviscerado e limpo.~~

~~Art. 461. Entende-se por "pescado sêco salgado" o produto obtido pela dessecação do pescado fresco, convenientemente limpo, eviscerado, com ou sem ossos ou espinhas, curado em salmoura ou pela salga a sêco, prensado ou não.~~

~~Art. 461. Entende-se por "pescado salgado sêco", o produto obtido pela dissecção do pescado fresco convenientemente limpo eviscerado, com ou sem ossos ou espinhas curado em salmoura ou pela salga a sêco, prensado ou não e submetido à secagem natural ou artificial. (Redação dada pelo~~

~~Decreto nº 39.093, de 1956)~~ (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~Art. 462. Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação do pescado fresco, íntegro, limpo, eviscerado, com ou sem ossos ou espinhas, curado em salmoura ou pela salga a sêco prensado ou não.~~

~~Art. 462. Entende-se por pescado dessecado o produto obtido pela mais perfeita desidratação do pescado fresco, íntegro, limpo e eviscerado, com ou sem ossos ou espinhas curado em salmoura e pela salga a sêco, prensado ou não.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~§ 1º O pescado dessecado não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade, no máximo, 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo e 6% (seis por cento) de gordura.~~

~~§ 2º Quando o produto não é dessecado a fundo, seu teor em umidade não deve exceder de 35% (trinta e cinco por cento).~~

~~§ 3º No caso do parágrafo anterior o produto deve ser completamente salgado ou defumado.~~

~~§ 4º O pescado dessecado deve enquadrar-se, ainda, nas seguintes especificações:~~

~~1 - aspecto próprio, com tonalidade branco-amarelo da carne;~~

~~2 - secagem perfeita;~~

~~3 - cheiro e sabor característicos, sem ardido ou ranço;~~

~~4 - apresentar ou não cristalização superficial;~~

~~5 - resíduo mineral fixo total, inclusive o sal (cloreto de sódio), não superior a 25% (vinte e cinco por cento).~~

~~Art. 463. Entende-se por "pescado prensado" aquele que, depois de eviscerado e decapitado, é submetido cura em salmoura secagem e prensagem.~~

~~Art. 463. Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido do pescado fresco, convenientemente preparado e submetido ao processo de cura em salmoura a 24º Be, durante um período nunca inferior a 20 dias e, posteriormente, prensado.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~Art. 464. Entende-se por "pescado salgado" o que depois de eviscerado e da receber cortes profundos nas músculos, é salgado a sêco ou em salmoura.~~

~~Art. 465. Outros tipos de conservas de pescado podem ser fabricados desde que previamente aprovados pela D.I.P.O.A.~~

~~Art. 465. Os camarões industrializáveis, podem se apresentar nos seguintes tipos:~~ (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~1 - camarões congelados~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~2 - camarões enlatados~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~3 - camarões salgado-sêco~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~Art. 466. Entende-se por "camarão sêco" o produto obtido pela dessecação do camarão fresco que, após limpeza e fervura em salmoura, é dessecado, retiradas ou não a casca, cabeça e cauda (telson).~~

~~Art. 467. A conserva "tipo caviar" preparada com óvulos de várias espécies de pescado, além das propriedades organolépticas próprias, deve enquadrar-se nas seguintes especificações:~~

~~1 - não conter mais de 10% (dez por cento) de sal (cloreto de sódio);~~

~~2 - não conter menos de 4,5% (quatro e meio por cento) de gordura;~~

~~3 - nitrogênio titulável pelo formol (Sorensen) não excedendo de 0,05g% (cinco centigramas por cento);~~

~~— 4 — não dar reação de gás sulfídrico livre.~~

~~— Art. 468. Entende-se por "geléia de pescado" o produto resultante de cozimento do pescado em "caldo aromatizado e adicionado de gelatina comestível.~~

~~— Art. 469. As conservas de pescado só serão liberadas para consumo depois de submetidas à observação no mínimo por 15 (quinze) dias após o envasamento em condições determinadas pela Inspeção Federal.~~

~~— Art. 470. Os estabelecimentos sob Inspeção Federal podem preparar extratos e concentrados de órgão para fins opoterápicos, desde que disponham de equipamento apropriados e técnicos especializado responsável;~~

~~— Art. 471. A inspeção do pescado e de suas conservas estão sujeita aos demais dispositivos dêste Regulamento, naquilo que lhes fôr aplicável.~~

~~— Art. 471. A inspeção do pescado e de suas conservas está sujeita aos demais dispositivos dêste Regulamento naquilo que lhes fôr aplicável e no que constar das Instruções que serão baixadas pela D. I. P. O. A. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

SEÇÃO II

(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Derivados do Pescado

Art. 446. Entende-se por derivados dos pescados os produtos e subprodutos comestíveis ou não, com êle elaborados no todo ou em parte. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 447. O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetidos à inspeção sanitária. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 448. Os produtos de pescado, de acôrdo com o processo de sua elaboração, classificam-se em: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

a) produtos em conserva e (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

b) produtos curados. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados a alimentação humana, qualquer que seja a forma do seu processamento. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 449. Pescado em conserva e o produto elaborado com pescado inteiro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos nesse Regulamento, os seguintes: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1- ao natural; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - em azeite ou em óleo comestíveis; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - em escabeche; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - em vinho branco; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - em molho. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Entende-se por "pescado ao natural" o produto que tenha por líquido de abertura uma salmoura frasca, adicionada ou não de substâncias aromáticas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º Entende-se por "pescado em azeite ou em óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - 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 oleico. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - É tolerado, a juízo da D.I.P.O.A. o emprêgo 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). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - A designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 450. Entende-se por "pescado em escabeche" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 451. 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. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 452. Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Na composição dos diferentes molhos o ingrediente principal que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 453. 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. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Permite-se adicional farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia da D.I.P.O.A., e expressa declaração no rótulo. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 454. Entende-se por "caldo de pescado" o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º O caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas será designado "sopa de pescado". (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado "geléia de pescado". (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º O caldo de pescado concentrado até consistência pastosa será designado "extrato de pescado". (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 455. As ovas de pescado, desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo "caviar". (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Além das propriedades orçanoléticas próprias, as ovas de pescado em conserva deverão ser enquadrar nas seguintes especificações: (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05g% (cinco centigrama por cento); (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - não dar reação de gás sulfídrico livre. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 456. É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pelo D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 456. É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que registradas no DIPOA. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 457. A Juízo da D.I.P.O.A., poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro matéria, no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 458. As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo, depois de observação no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus centígrados), em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 459. As conservas de pescado são consideradas fraudadas: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - quando contenham substâncias estranhas à sua composição; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste regulamento. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 460. "Pescado curado" é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - pescado salgado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - pescado prensado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - pescado defumado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - pescado dessecado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. A juízo da D.I.P.O.A. poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 461. Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a sêco ou por salmoura. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º A juízo da D.I.P.O.A. poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º O pescado salgado quando envasado em salmoura será designado "pescado em salmoura". (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 462. Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º O prazo mínimo de cura ao pescado é fixado em três semanas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º Além das propriedades organoléticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento de gordura). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 463. Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Permite-se a defumação a quente ou a frio. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas apropriada à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 464. Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - pescado salgado-sêco; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - pescado sêco; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - pescado desidratado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Quando o teor de unidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento) deverá o produto ser defumado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 465. Entende-se por "pescado salgado-sêco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O pescado salgado-sêco não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 466. Entende-se por "pescado sêco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O pescado sêco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 467. Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 468. O pescado curado deve ser considerado alterado: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - quando amolecido, úmido e pegajoso; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - quando apresentar áreas de coloração anormais; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - quando apresentar lavras ou parasitas; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - por alterações outras, a juízo da Inspeção. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 469. 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 D.I.P.O.A. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 469. 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. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Parágrafo único. No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes fôr aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os demais embutidos cárneos. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Seção III

Produtos não comestíveis de pescado

Art. 470. Entende-se por "subprodutos não comestíveis de pescado" todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações dêste Regulamento. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Os resíduos resultantes de manipulações do pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 471. São considerados subprodutos não comestíveis de pescado, além de outros, os seguintes: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - farinha de pescado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - óleo de pescado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - cola de pescado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - adubo de pescado; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - solúvel concentrado de pescado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Entende-se por "farinha de pescado" o subproduto obtido pela cocção do pescado ou de seus resíduos mediante o emprêgo de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º Permite-se, também, o tratamento pela cocção e secagem sob vácuo ou por qualquer outro processo adequado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º É permitida a secagem por simples exposição ao sol, desde que essa prática não acarrete maiores inconvenientes. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 4º Para efeito de classificação consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1ª qualidade ou tipo comum e de 2ª qualidade. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - A farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 8% (oito por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - A farinha de pescado de 2ª qualidade deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de cloretos expressos NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 5º Entende-se por "óleo de pescado" o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação e filtração. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - Permite-se, também, o tratamento por simples pressagem e decantação ou por qualquer outro processo adequado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - Os óleos de pescado devem satisfazer as seguintes características: (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

a) cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

b) no máximo 1% (um por cento) de impurezas; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

c) no máximo 10% (dez por cento) de umidade; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

d) no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

e) não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 6º A juízo da D.I.P.O.A. poderá ser permitida uma ligeira variação nos limites previstos no parágrafo anterior. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 7º Entende-se por "cola de pescado" o subproduto obtido pelo tratamento de matérias primas ricas em substâncias colagenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória, etc.) pela cocção a vapor ou em água fervente e a seguir convenientemente concentrado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 8º Entende-se por "adubo de pescado" o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 9º 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. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - Permite-se seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada a farinha de pescado ou para fins industriais. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - Êste subproduto deve conter, no mínimo 30% (trinta por cento) de proteína, no máximo 3% (três por cento) de gordura e no máximo 10% (dez por cento) de umidade. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 471-A. Nos estabelecimentos industriais de pescado poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que previamente aprovados pela D.I.P.O.A. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 471-A. Nos estabelecimentos industriais de pescado, poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que registrados no DIPOA. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 471-B. A Inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos dêste Regulamento, naquilo que lhes fôr aplicável. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

SEÇÃO III

Subprodutos não comestíveis

Art. 472. Os resíduos resultantes de manipulações sobre o pescado, bem como o pescado condenado pela Inspeção Federal, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 473. Os subprodutos não comestíveis devem ser rotulados de acôrdo com o que determina o presente Regulamento, declarando-se na embalagem sua composição.

Art. 474. São considerados subprodutos não comestíveis do pescado; as farinhas destinadas à alimentação de animais, resíduos destinados a fertilizantes, o óleo de fígado de peixe, cola de peixe e outros que venham a ser elaborados nos estabelecimentos registrados pela D. I. P. O. A.

TÍTULO VIII

Inspeção Industrial e Sanitária do Leite e Derivados

CAPÍTULO I,

Leite em natureza

~~Art. 475. Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal, fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas sadias.~~

Art. 475. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 476. Considera-se leite normal o produto que apresente:

1 - caracteres normais;

2 - teor de gordura mínimo de 3% (três por cento) ;

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

~~4 - Densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 e 1.032 (mil e vinte e oito e mil e trinta e dois) ;~~

4 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (um mil e vinte e oito) e 1.033 (um mil e trinta e três). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - Lactose - mínimo de 4,3% (quatro e três décimos por cento) ;

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

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

8 - Índice crioscópico mínimo - 0,55° C (menos cinquenta e cinco centésimos de grau centígrado).

9 - Índice refratométrico no soro cúprico à 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 87° (trinta e sete graus) Zeiss.

~~§ 1º Enquanto não forem determinados os padrões regionais de leite, não podem ser adotado índices em desacôrdo com os previstos neste Regulamento.~~

~~—§ 1º Os Estados que dispuserem de estudos de padrão regional poderão, mediante a aprovação da D. I. P. O. A., adotar outros padrões de leite para consumo local, não se permitindo o comércio interestadual dêste produto. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)-~~

§ 1º Os Estados que dispuserem de estudo de padrão regional poderão, mediante aprovação da D.I.P.O.A. adotar outros padrões de leite para consumo local, não se permitindo comércio interestadual dêsse produto. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º O leite individual com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), para efeito de sua aceitação nos estabelecimentos, será considerado normal e se classifica como prevê êste Regulamento.

§ 3º Sempre que haja insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será visitada por servidor da D. I. P. O. A. que se encarregará, das verificações e provas necessárias.

Art. 477. As Inspetorias Regionais de Produtos de Origem Animal e de Fomento da Produção Animal, em como os órgãos estaduais e municipais congêneres devem promover os estudos necessários para que em prazo determinado pelo D. N. F A. sejam estabelecidos os padrões regionais de leite e produtos laticínios.

Art. 478. Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 479. Entende-se por "coloostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterisem.

Parágrafo único. E' proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do coloostro.

Art. 480. A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras, fica sujeita às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas as exigências para sua identificação.

Art. 481. A composição média ao leite das espécies caprina, ovina e outras, bem como as condições de sua obtenção; serão determinadas quando houver produção intensiva dêsse produto.

Art. 482. E' obrigatória a produção de leite em condições higiênicas, desde a fonte de origem, seja qual fôr a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 483. Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos "A" e "B" e periódico nos demais, tendo em vista essencialmente:

- 1 - o regime de criação e permanência nos pastos ou piquetes;
- 2 - a área mínima das pastagens por animais;
- 3 - horário das rações e organização de tabelas de alimentação para as granjas leiteiras;
- 4 - alimentação produzida ou adquirida, inclusive instalações para o preparo de alimentos;
- 5 - condições higiênicas em geral, especialmente dos currais, estábulos locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite;
- 6 - água destinada aos animais e utilizada na lavagem de locais e equipamento;
- 7 - estado sanitário dos animais, especialmente dos currais, estábulos, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mamite e outras doenças que possam contaminar o leite;
- 8 - controle dos documentos de sanidade dos ordenhadores;
- 9 - higiene da ordenha, do vasilhame e da manipulação do leite;
- 10 - exame do leite de mistura, resultante da quantidade total produzida diariamente ou, quando fôr aconselhável, do leite individual;
- 11 - condições do transporte.

Parágrafo único. E' proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde do animal.

Art. 484. O controle a que se refere o artigo anterior será feito pela D. I. P. O. A. em colaboração com a D. D. S. A., mediante plano estabelecido entre esses dois órgãos.

Parágrafo único. Os veterinários e auxiliares dos demais órgãos do D. N. P. A., quando em serviço nas propriedades rurais produtoras de leite, colaboração na execução desse plano.

Art. 485. A D. I. P. O. A. e a D. D. S. A. entrarão em entendimento para erradicação da tuberculose, tendo a fim de pôr em execução um plano de brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Parágrafo único. Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose, devem ser sumariamente afastados da produção leiteira.

Art. 486. Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies, quando;

1- as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição.

2 - não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrar;

3 - não reajam à prova de tuberculina, nem apresentem reação da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo único. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturada. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Art. 487. Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado a alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

§ 1º Durante a interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º A suspensão da interdição será determinada pela D. I. P. O. A. ou por órgão oficial da Defesa Sanitária Animal, depois do restabelecimento completo do gado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 488. E' obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que :

1 - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

2 - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;

3 - se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único - O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após novo exame procedido por veterinário oficial.

Art. 489. São obrigatórias as provas biológicas para diagnóstico de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo "A" e "B" e, conforme o caso, naqueles que produzem outros tipos de leite. Essas provas só podem ser feitas por veterinário oficial ou por veterinário particular habilitado que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

Art. 490. Para o leite tipo "A" ou "B" a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada.

Parágrafo único. Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém, higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente Regulamento.

Art. 491. A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente adotando-se o espaço mínimo de 10 (dez) horas no regime de duas ordenhas e de 8 (oito) horas no de três ordenhas.

Parágrafo único. A ordenha deve ser feita observando-se:

1 - horário que permita a entrada do leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Regulamento ;

2 - vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa ;

3 - ordenhador ou retireiro asseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorro limpos

4 - rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a mungidura total e ininterrupta com esgotamento das 4 (quatro) tetas;

§ 1º É permitida a ordenha mecânica; em tal caso é obrigatória e rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenheira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§ 2º Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral, inclinada, previamente higienizados.

~~Art. 492. Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela milimétrica inoxidável esterilizada no próprio estabelecimento momentos antes do uso.~~

Art. 492. Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela milimétrica inoxidável, convenientemente momentos antes do uso. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 493. O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água corrente ou preferentemente sob refrigeração a 10º C (dez graus centígrados).

Art. 494. O leite da segunda ordenha, quando destinado a fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, mas não poder ser misturado ao leite da primeira ordenha do dia imediato. devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente refrigerado.

~~Art. 495. É proibida, nas propriedades rurais, a desnatação do leite destinado ao consumo ou para fins industriais ;~~

~~— Art. 495. É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 495. É proibido nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 496. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito deve atender ao seguinte :

1 - ser de aço inoxidável; alumínio ou ferro estanhado, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

~~2 - estar esterilizado no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilização;~~

2 - estar convenientemente limpo no momento da ordenha a ser devidamente lavado após utilização. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - possuir tampa de modo a evitar vasamento ou contaminação e, a juízo da Inspeção Federal, reforço apropriado.

4 - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de sêro ou de leite impróprio para consumo;

5 - trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta ou sêle de chumbo.

6 - dispor, de preferência, de fecho metálico inviolável.

Art. 497. E' proibido misturar leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

Art. 498. O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 499. Os latões com leite, colocados à margem de estradas, à espera de veículo-coletor, devem ser protegidos pelo menos em abrigos rústicos.

Parágrafo único. Durante o transporte o leite será, protegido dos raios solares por meio prático e eficiente, usando-se pelo menos lona ou toldo sôbre a armação.

Art. 500. Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 501. No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de leite e derivados e dêstes as usinas de beneficiamento, entrepostos - usina, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios, será, observado o seguinte:

1 - os veiculos devem ser providos de molas e ter proteção contra o sol e a chuva;

2 - com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

Art. 502. E' permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10° C (dezoito graus centígrados). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 503. O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino, o somente após a ordenha.

§ 1º O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário a remessa.

§ 2º Permite-se, como máximo entre o inicio da ordenha e a chegada ao estabelecimento de destino, o prazo

6 - dispor, de preferência, de fesem refrigeração;

§ 3º A Inspeção Federal de cada estabelecimento organizará, ouvidos os interessados, horário de chegada, do leite, tendo em vista a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, o qual será, aprovado pelo Inspetor Chefe do IRPOA, respeitados os limites máximos previstos neste Regulamento.

§ 4º São passíveis de penalidade os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo imprevisto e devidamente justificado.

Art. 504. Para efeito dêste Regulamento fica estabelecida a seguinte classificação do leite quanto à finalidade, à espécie produtora, ao teor de gordura e ao tratamento;

a) quanto à finalidade, o leite se classifica em:

1) - leite de consumo em espécie ou "in-natura", que é o exposto à venda em seu estado natural;

2) - leite para fins industriais, que é o destinado à industrialização considerando-se como tal a fabricação de produtos lácteos dietéticos, leites desidratados, leites fermentados, queijos, manteiga e de outros produtos laticínios:

~~3) - leite destinado a sorveterias, confeitarias, padarias e estabelecimentos congêneres. (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~
(Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

3) - leite destinado a sorveterias, confeitarias, padarias e estabelecimentos congêneres.

b) quanto à espécie produtora, o leite pode ser de vaca, de cabra, de ovelha, de búfala e de outras espécies domésticas.

§ 1º A produção e beneficiamento do leite de outras espécies animais subordinam-se às mesmas exigências previstas neste Regulamento para o leite de vaca, consideradas as modificações do regime criatório e do padrão físico-químico do leite, segundo a espécie produtora.

c) quanto ao teor de gordura o leite se classifica em:

1 - leite integral;

2 - leite padronizado;

3 - leite magro;

4 - leite desnatado.

§ 2º Leite integral é o que apresenta o teor de gordura original, incluindo-se nesta classificação os leites dos tipos "A" e "B".

§ 3º Leite padronizado é o que apresenta teor de gordura ajustado a 3% (três por cento) mediante aplicação de técnica industrial permitida pela D.I.P.O.A, incluindo-se nesta classificação o leite do tipo "C".

§ 4º Leite magro é o que apresenta teor de gordura inferior a 3% (três por cento) mas, no mínimo, de 2%(dois por cento) de gordura.

§ 5º Leite desnatado é aquele quase completamente isento de gordura.

d) quanto ao tratamento o leite se classifica em :

1 - cru ;

2 - pasteurizado ;

3 - reconstituído.

§ 6º Leite cru é aquele que foi ou não submetido no todo ou em parte, às operações de filtração, refrigeração, congelação ou pré-aquecimento.

§ 7º Leite pasteurizado é o submetido às operações de filtração, aquecimento, refrigeração e outras técnicas necessárias ao seu preparo, para transporte e distribuição ao consumo, permitindo-se sua homogenização.

~~§ 8º Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó, total ou parcialmente desnatado, adicionado exclusivamente de gordura láctea, homogenizado e pasteurizado.~~

§ 8º Leite constituído é o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 505, São leites de consumo "in natura" o "integral", o "padronizado" e o "magro", desde que devidamente identificados.~~

~~Art. 505. São leites de consumo "in natura": o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser identificados. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~ (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

Art. 505. São Leites de consumo "in natura": o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 1º Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.~~

~~§ 1º - Leia-se parágrafo único. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~ (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~§ 2º O leite desnatado se destina exclusivamente às fábricas de sorvetes, de doces ou congêneres. (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~ (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

Parágrafo único. Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior. (Renumerado do parágrafo primeiro pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 506. Os órgãos competentes devem estabelecer gradações de preço para leite pasteurizado, magro e desnatado tendo em vista principalmente seu teor em gordura.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 507. É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:~~

~~1 - Leite tipo "A" ou de granja;~~

~~2 - leite tipo "B" ou de estábulo;~~

~~3 - leite tipo "C" ou padronizado;~~

~~4 - leite magro.~~

~~5 - leite desnatado.~~ (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956)

(Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

~~5 - leite desnatado;~~ (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~6 - Leite esterilizado;~~ (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~7 - leite reconstituído.~~ (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 507. É permitida a produção dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie: (Redação dada pelo Decreto nº 1.236, de 1994)

1 - leite tipo "A" ou de granja; (Redação dada pelo Decreto nº 1.236, de 1994)

2 - leite tipo "B" ou de estábulo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.236, de 1994)

3 - leite tipo "C" ou padronizado; (Redação dada pelo Decreto nº 1.236, de 1994)

4 - leite magro; (Redação dada pelo Decreto nº 1.236, de 1994)

5 - leite desnatado; (Redação dada pelo Decreto nº 1.236, de 1994)

6 - leite esterilizado; (Redação dada pelo Decreto nº 1.236, de 1994)

7 - leite reconstituído. (Redação dada pelo Decreto nº 1.236, de 1994)

Parágrafo único. As espécies de que trata o presente artigo, para a sua comercialização, atenderão as normas a serem baixadas pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. (Incluído pelo Decreto nº 1.236, de 1994)

Art. 508. Qualquer dêstes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Regulamento.

Parágrafo único. Fábricas de laticínios ou outros estabelecimentos localizados no interior, em cidade desprovida de usina de beneficiamento, podem pasteurizar leite para consumo local, desde que devidamente aparelhadas.

~~Art. 509. Só é permitida a venda de leite cru em localidades em que se reconheça a impossibilidade de funcionamento de estabelecimento de leite e derivados, aparelhado para a pasteurização.~~

~~— Art. 509. Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite, não é permitido a venda do leite cru, não podendo a autoridade estadual ou municipal dar concessão para o comércio dêste tipo de leite. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~Art. 509. Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite, não é permitida a venda de leite cru, não podendo a autoridade estadual ou municipal dar concessão para o comércio dêste tipo de leite. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) — (Revogado pelo Decreto nº 66.183, de 1970)~~

§ 1º O leite cru deve ser produzido e distribuído com observância das seguintes exigências;

- 1 - proceder de fazenda leiteira devidamente instalada;
- 2 - ser distribuído ao consumo dentro das 3 (três) horas posteriores ao término da ordenha;
- 3 - ser integral e satisfazer às características do padrão normal;
- 4 - ser distribuído engarrafado.

§ 2º A distribuição dêsse leite a granel só é permitida excepcionalmente e pelo tempo necessário à, instituição da obrigatoriedade do engarrafamento.

Art. 510. Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

a) leite tipo "A":

- 1 - ser produzido em granja leiteira;
- 2 - ser produzido ãe maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;
- 3 - ser procedente de gado man-tido sob contrôlle veterinário permanente;

4 - ser proeedente de vacas identificadas e fichadas, submetidas a exame individual;

5 - ser submetido periodicamente a exames;

6 - ser integral e atender as características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

7 - ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e engarrafado mecanicamente com aplicação de fêcho de comprovada inviolabilidade;

8 - ser mantido e transportado em temperatura de 10° C (dez graus centigrados), no máximo e distribuído ao consumo até 12 (doze) horas depois do término da ordenha; este prazo pode ser dilatado. para 18 (dezoito) horas, desde que o leite seja mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus centigrados).

9 - o leite tipo "A" pode ser produzido em um município e dado ao consumo em outro, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste Regulamento.

§ 1º O leite da primeira ou da segunda ordenha, pode ser pasteurizado e engarrafado e assim mantido em câmara frigorífica pelos prazos anteriormente previstos.

§ 2º Para o leite tipo "A" é proibida a padronização, bem como o pré-aquecimento e a congelação.

§ 3º Desde a produção até a distribuição ao consumo, o leite tipo "A" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipientes de papel, desde que aprovados pela D.I.P.O.A.

b) leite tipo "B".

1 - ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;

2 - ser procedente de vacas mantidas sob controle veterinário permanente;

3 - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

4 - ser pasteurizado e logo após engarrafado em estibulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

§ 4º Quando o leite tipo "B" não for pasteurizado e engarrafado no local de produção, deverão ser obedecidas as seguintes condições :

1 - as prioridades que o produzem podem remetê-lo para pôsto de refrigeração ou entreposto-usina até as 9 (nove) horas (hora legal). podendo êste prazo ser dilatado por mais 2 (duas) horas caso o leite tenha sido resfriado a temperatura inferior a 10°C (quinze graus centígrados). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - quando mantido em temperatura conveniente, o leite da ordenha da noite pode aguardar a ordenha da manhã para remessa ao pôsto de refrigeração ou entreposto-usina;

3 - o leite resfriado só pode ser transportado em carros isotérmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo ai chegar no mesmo dia da ordenha;

~~4 - no posto de refrigeração ou entreposto-usina, a leite será conservado a temperatura inferior a 5° C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado~~ ;

~~— 4 - no "posto de refrigeração" ou no "entreposto-usina", será considerado a temperatura máxima de 5° C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2 (duas) horas após o recebimento. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) - (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

4 - no "posto de refrigeração" ou no "entreposto-usina" será conservado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2 (duas) horas após o recebimento; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~5 - seu beneficiamento e distribuição ao consumo devem ser feitos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a chegada à usina.~~

5 - a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 5° O leite tipo "B" pode ser produzido numa localidade para venda em outra, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste artigo.~~

~~— § 5° a distribuição a consumo deverá ser feita ao prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) - (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

§ 5° O leite tipo "B" pode ser produzido numa localidade para venda em outra, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste artigo.

§ 6° Desde a ordenha até a entrega aa consumo o leite tipo "B" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipientes de papel, desde que aprovados pela D.I.P.O.A.

§ 7° Não se permite para o leite tipo "B" a padronização, o pré-aquecimento e a congelação.

§ 8º Para o beneficiamento do leite tipo "B" a Inspeção Federal organizará um horário durante o qual fica proibido o beneficiamento de leite de outros tipos.

~~c) o leite tipo "C", padronizado, deve satisfazer às seguintes condições :~~

~~— C - O leite tipo "C" deve satisfazer às seguintes condições: — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

C - O leite tipo "C" deve satisfazer às seguintes condições: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - ser produzido em fazendas leiteiras com inspeção sanitária periódica de seus rebanhos;

~~2 - dar entrada nos estabelecimentos de beneficiamento no interior, em horas marcadas pela Inspeção Federal, tomando-se por base a distância, e os meios de transporte, devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até às 12 horas (meio dia, hora legal) se o leite não tiver sido previamente resfriado. Este prazo pode ser dilatado quando se trate de leite resfriado e conservado no máximo a 15°C (quinze graus centígrados), na própria fazenda ou em postos de refrigeração;~~

~~— 2 - dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento em horas marcadas pela Inspeção Federal, devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até as 12 (doze) horas, se o leite não tiver sido previamente resfriado. Este prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus centígrados) no "pôsto de refrigeração". — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

2 - dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento em horas fixadas pela Inspeção Federal, devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até Às 12 (doze) horas, se o leite não tiver sido previamente resfriado. Este prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus centígrados) no "pôsto de refrigeração"; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~3 - ser pasteurizado e engarrafado mecânicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro tanque, nas condições previstas neste Regulamento;~~

~~— 3 - ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e engarrafado mecanicamente no próprio local de consumo permitindo-se a distribuição em carro tanque nas condições previstas neste Regulamento. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

3 - ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e engarrafado mecânicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro tanque, nas condições previstas neste Regulamento. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à, chegada aos entrepostos-usina;

5 - estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;

6 - os produtos de leite tipo "C" que efetuarem mais de uma ordenha, poderão remeter o leite da ordenha da noite ao mesmo tempo que o da ordenha da manhã, desde que resfriado.

§ 9º Antes da remessa do leite das zonas de produção para as usinas de beneficiamento ou entrepostos-usina, permitem-se operações preliminares de pré-aquecimento e de congelação parcial, a juízo da D.I.P.O.A., atendidas as determinações do presente Regulamento,

§ 10 E' fixado o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, como limite entre o término da ordenha e a chegada do leite aos estabelecimentos referidos no parágrafo anterior, podendo ser dilatado este prazo tão somente em casos especiais.

§ 11. permite-se a pasteurização do leite tipo "C" em uma localidade para venda em outra, desde que engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste Regulamento.

§ 12 A D. I. P. O. A, julgará* em cada caso da possibilidade do transporte desse leite em carros tanques para sua venda a granel.

d) os tipos de leite "magro" e o "desnatado" devem:

1 - ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem a devida permissão da D.I. P.O. A.

;

2 - satisfazer ao padrão regulamentar estabelecido para o tipo "C", exceto, quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;

3 - ser pasteurizados pelos processos indicados no presente Regulamento.

~~§ 13 Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos a operações de pré-aquecimento, refrigeração e congelação. O leite do tipo magro pode ser distribuído a granel.~~

~~— § 13 — Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos à operações de pré-aquecimento, refrigeração e congelação. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

§ 13. Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos a operações de pré-aquecimento e refrigeração. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 14 Vigoram para o leite "magro" as mesmas exigências previstas para o leite tipo "C", quanto a horários de beneficiamento e distribuição, bem como para o caso de pasteurização em uma localidade para venda em outra.~~

~~— § 14 — Vigoram para os leites "magro e desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C", quanto a horário de beneficiamento e condições de distribuição. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

§ 14. Vigoram para os leites "magro" e "desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C", quanto a horário de beneficiamento e condições de distribuição. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 15 O leite "desnatado" não pode ser entregue ao consumo "in natura", devendo ser utilizado na fabricação de margarina ou destinado a sorveterias, confeitarias e estabelecimentos congêneres. — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— e) leite "reconstituído" — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

§ 16 A reconstituição do leite para fins de abastecimento público fica a critério das autoridades locais competentes, que estabelecerão as condições para seu preparo e entrega ao consumo.

Art. 511 Para os diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

1 - refrigeração no pôsto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina: 5° C (cinco graus centígrados).

2 - Conservação no entrepôsto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico; 5° C (cinco graus centígrados);

3 - Refrigeração após a pausteurização; 5° C (cinco graus centígrados);

4 - Conservação engarrafado, em câmara frigorífica que deve ser mantida a 5° C (cinco graus centígrados);

5 - Entrega ao consumo, leite engarrafado: 10° C (dez graus centígrados):

6 - Entrega ao consumo, leite em veículos-tanque: 10°C (dez graus centígrados).

7 - entrega ao consumo, leite esterilizado: temperatura ambiente. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 512 Em localidades de consumo reduzido, onde o estabelecimento industrial que beneficia o leite não comporte a instalação de equipamento mecânico, permite-se o engarrafamento manual.

~~Art. 513 E' permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos no presente Regulamento, tais como leite fervido, leite esterilizado e outros, mediante prévia aprovação da D. I. P. O. A.~~

Art. 513. São permitidos a produção e o beneficiamento de leite de vaca e de outras espécies para consumo, de tipos diversos dos previstos neste Regulamento, desde que estabelecido em legislação específica. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 514. Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelação, acondicionamento e outras práticas, tècnicamente aceitáveis.

Parágrafo único. E' proibido o emprêgo de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 515 Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio, sob pressão.

§ 1º Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

§ 2º D leite pré-aquecido deve ser de fácil desmontagem, preferindo-se os isolados com tecido filtrante de textura frouxa e penugem longa, utilizáveis uma única vez.

~~Art. 516 Entende-se por pré-aquecimento a aplicação do calor ao leite, em aparelhagem própria, com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.~~

Art. 516. Entende-se por pré-aquecimento (Termização) a aplicação do calor ao leite, em aparelhagem própria, com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Considera-se aparelhagem própria, aquela provida de dispositivo de contrôlle automático de temperatura, de tempo e volume do leite, de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Regulamento.

§ 2º O leite pré-aquecido deve dar refrigerado imediatamente após o aquecimento.

§ 3º O leite pré-aquecido deve dar as reações enzimáticas do leite cru, podendo dêsse modo ser destinado à pausterização, para serem obtidos os tipos "C", "magro" e "desnatado" ou ser destinado á industrialização.

Art. 517 Entende-se por pasteurização o emprêgo conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

1 - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 62 - 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica lenta, em aparelhagem própria;

2 - pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72 - 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por 15 - 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

~~§ 2º Imediatamente após o aquecimento, o leite será refrigerado entre 2º C e 5º C (dois e cinco graus centígrados) e em seguida engarrafado.~~

§ 2º Imediatamente após o aquecimento, o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (dois e cinco graus centígrados) e em seguida envasado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

§ 3º 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 (termógrafos de calor e de frio) e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação

~~§ 4º A pasteurização alta ou dinamarquesa a 91º C (noventa e um graus centígrados) por 1 a 3 (um a três) minutos será tolerada somente no beneficiamento do leite "magro" e "desnatado". (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~§ 5º Logo após a pasteurização o leite deve ser engarrafado e, a seguir, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5º C (cinco graus centígrados), no máximo.~~

§ 5º Logo após a pasteurização o leite deve ser envasado e, a seguir, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2 a 5º C (dois a cinco graus centígrados), desde que, após o engarrafamento, o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Regulamento.

~~§ 7º É proibida a repasteurização do leite.~~

§ 7º É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

§ 8º Toleram-se o aquecimento entre 68-70°C (sessenta e oito a setenta graus centígrados) por 2-5 (dois a cinco) minutos a vapor direto devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 518 Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam temporariamente o desenvolvimento microbiano.

~~Art. 519. Entende-se por congelação a aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidificá-lo periférica e parcialmente.~~

~~Art. 519. Entende-se por esterilização o emprego conveniente do calor à alta temperatura e tempo variado, de acordo com o processo térmico empregado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~— § 1º A congelação só pode ser realizada mediante as seguintes condições:~~

~~— § 1º Entende-se por "leite UHT" (Ultra Alta Temperatura) o leite homogeneizado e submetido, durante 2-4 segundos, a temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo e envasado assepticamente. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1— Ser aplicada apenas ao leite que se destina aos tipos "C" magro e desnatado ou para fins industriais. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~2— Ser reconhecida pela D. I. P. O. A. a necessidade de sua aplicação, à vista das dificuldades de transportes. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~3— Estar o leite devidamente filtrado, pré-aquecido ou não e refrigerado a 5.º C (cinco graus centígrados). (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~— 4— Estar o leite acondicionado nos próprios latões de transporte. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~5— Não ultrapassar de 30% (trinta por cento) a quantidade de leite congelado sobre o volume de leite no latão, sendo a congelação realizaria o mais rapidamente possível. Esta percentagem poderá ser aumentada a juízo da D. I. P. O. A. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~6— Ser mantido congelado somente pelo tempo necessário ao transporte. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~§ 2º As usinas do interior que obtiverem permissão para congelar o leite, devem estar aparelhadas para realizar esse tratamento, tão prontamente quanto possível. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~— § 3º As usinas de beneficiamento e entrepostos usina localizados em centros de consumo, disporão de dispositivos especiais para descongelar o leite. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~— § 4º O leite descongelado deve ser recebido em tanque próprio, de aço inoxidável, provido de agitador mecânico, sendo que as demais operações de beneficiamento só podem ser executadas depois de verificada a distribuição homogênea da gordura. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 519. Entende-se por leite UAT ou UHT (Ultra alta temperatura) o leite homogeneizado submetido durante 2 a 4 segundos a uma temperatura entre 130°C e 150°C mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 520. Entende-se por engarrafamento a operação pela qual o leite é envasado higiênicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º O leite só pode ser exposto à venda engarrafado em vasilhame esterilizado, fechado mecanicamente e com fêcho de reconhecida inviolabilidade, aprovado pela D. I. P. O. A. Toleram-se engarrafamento e fêcho manuais em estabelecimentos que produzam leite dos tipos C e magro, em quantidade inferior a 500 (quinhentos) litros diários.

§ 2º O engarrafamento só pode ser realizado em granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usina e ainda nos casos previstos neste Regulamento.

§ 3º O engarrafamento 1º deve obedecer ao seguinte:

1 - Ser realizado em unidades de 1/4, 1/2 e 1 (um quarto, meio e um) litros de capacidade.

2 - A forma desse vasilhame deve permitir fácil higienização ter boca pelo menos com 38 mm (trinta e oito milímetros) de diâmetro-interno, com bordos e superfícies interna lisos,

3 - A boca será adaptável fêcho que proteja as bordas do gargalo e seja inviolável, isto é, impossível de ser usado novamente depois de retirado;

~~4 - Ser o vidro incolor e transparente, de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados,~~

4 - ser o vidro de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados ou de outro formato aprovado pela D.I.P.O.A.; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - Ser executado mecanicamente e de modo a não expor o leite à contaminações.

Art. 521 A lavagem e a esterilização dos frascos devem ser feitas em sala separada, contígua à, do engarrafamento; os frascos imediatamente após a esterilização devem ser encheidos, efetuando-se fogo a seguir o remate com o fêcho inviolável.

Art. 522. Será permitido o acondicionamento de leite em recipientes de cartolina ou de papel parafinado e congêneres, fechados a máquina, desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aprovada pela D. I. P. O. A.

Art. 523 Os fechos, cápsulas ou tampas devem ser:

1 - Metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada para uso de outro material.

2 - Adaptados de manobra inviolável.

~~3 - Impressos nas cores: azul para o tipo "A"; verde para o tipo "B"; natural para tipo "C"; vermelho para o "magro".~~

~~3 - Impressos nas cores: azul para o tipo "A"; verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o "magro" e amarelo para o "desnatado" com inscrição do tipo respectivo. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

3 - Impressos nas cores: azul para o tipo "A"; verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o "magro"; amarelo para o "desnatado"; marrom para o reconstituído, com inscrição do tipo respectivo; para o leite esterilizado será adotada tampa tipo "coroa". (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 524. Os frascos de leite devem ser acondicionados em cestas higiênicas, metálicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usina dispor de instalações para a lavagem das mesmas.~~

Art. 524. Os frascos de leite devem ser acondicionados em cestas higiênicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usina dispor de instalações para a lavagem das mesmas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 525. O transporte de leite engarrafado deve ser feita em veículos higiênicos e adequados, que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

Parágrafo único - E' proibido o transporte do leite pronto para o consumo no dorso de animais cu em cargueiros.

Art. 526. As usinas e entrepostos-usina que beneficiam mais de um tipo de leite, podem adotar frascos de formato diferente, desde que aprovados pela D. I. P. O. A.

~~Parágrafo único Nas pequenas cidades do interior pode ser permitido o uso de frascos de outros formatos, desde que previamente aprovados. (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 527. Por solicitação das autoridades de Saúde Pública, pode ser permitido o acondicionamento de leite pasteurizado em latões ou outro vasilhame higiênico de metal próprio e com fechos invioláveis, para entrega a hospitais, colégios, creches estabelecimentos militares e outros, para consumação direta. Esse vasilhame deve satisfazer às exigências previstas neste Regulamento.

Art. 528. As autoridades de Saúde Pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.

Art. 529. E' permitido o transporte de leite em veículo tanque, para distribuição ao consumo:

~~1 - Só para o leite do tipo "magro", pasteurizado, com tolerância para o tipo C, enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo para engarrafamento total:~~

~~— 1 - só para leites "magros" e "desnatados" pasteurizado, com tolerância para o tipo "C", enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

1 - só para leites "magro" e "desnatado", pasteurizados, com tolerância para o tipo "C", enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - Os veículos devem ser providos de molas e o tanque de paredes duplas, isotérmicas, de modo a manter o produto durante todo o percurso em temperatura máxima de 10°C (dez graus centígrados);

~~3 - O tanque deve ser do tipo móvel, de alumínio ou de aço inoxidável internamente, de estrutura sem ângulos vivos, paredes lisas, de fácil limpeza, providos de mexedor automático que poderá ser dispensado quando o leite fôr homogeneizado;~~

3 - o tanque deve ser do tipo móvel, internamente de alumínio, de aço inoxidável ou de outro material aprovado pela D.I.P.O.A., de estrutura sem ângulos vivos, paredes lisas de fácil limpeza, providos de mexedor automático, que poderá ser dispensado quando o leite fôr homogeneizado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - As torneiras devem ser de metal inoxidável, sem juntas, sem soldas, de fácil desmontagem, em conexão com o aparelho de medição automática e providas de dispositivos especiais para sua proteção;

5 - O enchimento do tanque será feito por meio de canalização própria, a partir do depósito isotérmico do estabelecimento, passando ou não por medidor automático, proibindo-se o uso de equipamento que possa contaminar o leite, a Juízo da D. I. P. O. A;

6 - O enchimento do tanque e a fixação de sêlo de chumbo serão realizados com a assistência da Inspeção Federal;

7 - O sêlo de chumbo será transpassado por etiqueta com data, assinatura e cargo do analista;

8 - O distribuidor de leite em carro tanque deve trazer permanentemente um certificado de análise, do qual constarão; tipo do leite, temperatura, hora de saída da usina de beneficiamento ou entreposto-usina e a composição do produto contido no tanque;

9 - Externamente os carros-tanques trarão em caracteres visíveis o tipo de leite nêle contido, bem como a relação dos preços de venda no varejo, por litro ou fração.

Art. 530. A violação dos fechos das carros-tanque, entre a saída e o retorno à usina de beneficiamento ou ao entrepos-usina, implicará na apreensão sumária do veículo; os infratores serão autuados para efeito de aplicação da penalidade que couber e apresentados à autoridade policial, para o competente processo criminal.

~~Art. 531. A critério da D. I. P. O. A. pode ser permitida a homogenização do leite distribuído em carros-tanque, satisfeitas as condições que forem estabelecidas.~~

~~Art. 531. Permite-se a homogenização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 531. Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 532. Para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se "leite individual" o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; "leite de conjunto", o resultante da mistura de leites individuais.

Parágrafo único. Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

Art. 533. Até que sejam determinados os padrões regionais de leite, será considerado "integral" o leite de conjunto que, sem tratamento ou modificação em sua composição, apresente as características previstas neste Regulamento para o padrão de leite normal.

Art. 534 E' obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único. Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem, mediante instruções fornecidas pela D. I. P. O. A.

Art. 535. A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas :

- 1 - Caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto), temperatura e lacto-filtração.
- 2 - Densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados).
- 3 - Acidez pelo acídímetro Dornic, considerando-se prova complementar a da cocção, do álcool ou do alizarol.
- 4 - Gordura pelo método de Gerber.
- ~~5 - Extrato seco e desengordurado, por discos, cálculos ou tabelas.~~

5 - extrato sêco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 536. Dada a imprecisão das provas de rotina só poderá ser considerado anormal, e dêsse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão no mínimo em 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de rotina e 1 (uma) de precisão.

Parágrafo único. Consideram-se provas de precisão:

1 - Determinação do índice de refração no sôro cúprico;

2 - Determinação do índice crioscópico.

Art. 537. Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

1 - Provenha de propriedade interdita nos termos do artigo número 487.

2 - Revele presença de germes patogênicos ;

3 - Esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

~~4 - Apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza;~~

~~— 4 - apresenta modificações em suas propriedades organológicas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15º (quinze graus) Dornic, ou superior a 18º (dezoito graus) Dornic. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

4 - apresentar modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15º (quinze graus) *Dornic* ou superior a 18º (dezoito graus) *Dornic*. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - Revele, na prova de redutase, contaminação excessiva, com descolorimento em tempo inferior a o (cinco) horas para o tipo A. 3,30 (três horas e meia) para o tipo B e 2.30 (duas horas e meia) para os demais tipos.

6 - não coagule pela prova do álcool ou do alizarol. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar:

1 - Caracteres organolépticos normais do leite cru;

2 - Teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;

3 - Acidez não inferior a 15° D (quinze graus Dornic) nem superior a 20° D (vinte graus Dornic).

4 - Extrato sêco desengordurado não inferior a 8,5 % (oito e cinco décimos por cento);

~~5 - Extrato sêco total não inferior a 12,2% (doze e dois décimos por cento);~~

~~5 - extrato sêco, não inferior a 11,5% (onze e meio por cento). (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

5 - extrato sêco não inferior a 12,1% (doze e dois décimos por cento). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~6 - Densidade a 15° C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.032 (mil e trinta e dois);~~

6 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

7 - Ponto crioscópico - 0,55 (menos cinquenta e cinco centésimos);

8 - Índice refratométrico no sêro cúprico a 20° C (vinte graus centígrados) não inferior a 37° trinta e sete graus) Zeiss.

§ 2º As provas de precisão só podem ser realizadas por laboratórios credenciados.

Art. 538. O leite tipo C ou padronizado, para ser exposto ao consumo, deve satisfazer às exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

1 - Teor de gordura, que sera de 3% (três por cento), no mínimo;

~~2 - Extrato sêco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);~~

~~2 - extrato sêco total 12% (doze por cento). (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

2 - extrato sêco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~3 - Extrato sêco Desengordurado, 8,7% (oito e sete décimos por cento);~~

~~— 3 - extrato sêco desengordurado 9% (nove por cento). — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

3 - extrato sêco desengordurado, 8,7% (oito e sete décimos por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~4 - Densidade a 15° C (quinze graus centígrados) entre 1.031 (mil e trinta e um) e 1.034 (mil e trinta e quatro);
— 4 - densidade a 15° C (quinze graus centígrados) entre 1031 (mil e trinta e um) e 1035 (mil e trinta e cinco). — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

4 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.031 (mil e trinta e um) e 1.035 (mil e trinta e cinco). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 539. O leite do tipo "magro" só pode ser exposto ao consumo quando:

1 - Satisfizer ao padrão físico-químico previsto para o leite padronizado, com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;

2 - Apresentar teor de gordura não inferior a 2% (dois por cento).

Parágrafo único. Serão determinados pela D. I. P. O. A, os padrões físico-químicos dêste tipo de leite.

~~Art. 540. Para a determinação do padrão bacteriológico e dos enzimas do leite, adotam-se a prova da redutase para o leite cru; fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes, para o pasteurizado.~~

~~— Art. 540. Para a determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite, adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 540. Para a determinação do padrão bacteriológico e dos enzimas do leite adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa, a de peroxidase positiva.

§ 2º O número de germes por mililitro não deve ser superior a:

1 - 10.000 (dez mil) antes da pasteurização e 500 (quinhentos) depois da pasteurização, para o leite tipo "A" ;

2 - 500.000 (quinhentos mil) antes e 40.000 (quarenta mil) depois da pasteurização, para o leite tipo "B"; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~3 - para os demais tipos de leite, 500.000 (trezentos mil) depois da pasteurização.~~

3 - onde se lê 300.000 (trezentos mil) leia-se 150.000 (cento e cinquenta mil). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - o número de germes termófilos e psicrófilos não deve ultrapassar de 10% (dez por cento) o número de mesófilos. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º Para os envases adotam-se a contagem microbiana e o teste da presença de coliformes, tolerando-se após a higienização, no máximo para a primeira 100 (cem) germes por mililitro e ausência de coliformes para o segundo. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 4º Imediatamente após a pasteurização o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1 ml (um mililitro) da amostra. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 541. O teor em coliformes será julgado como se segue:

1 - tipo "A" - ausência em 1 ml. (um mililitro);

2 - tipo "B" - tolerância em 0,5 ml (meio mililitro);

3 - tipo "C" e "magro" - tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitros);

Art. 542. Considera-se leite impróprio para consumo em natureza, o que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:

1 - revele acidez inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) e superior a 20ºC (vinte graus Dornic) ;

2 - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

3 - não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;

~~4 - revele presença de nitratos e nitritos;~~

4 - onde se lê "nitratos e nitritos", leia-se "nitratos ou nitritos"; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

- 5 - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais ;
- 6 - apresente elementos estranhos a sua composição normal;
- 7 - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza

Art. 543. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado, o leite que:

- 1 - fôr adicionado de água;
- 2 - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes exclusive a gordura nos tipos "C" e "magro";
- 3 - fôr adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos a sua composição;
- 4 - fôr de um tipo e se apresentar rotulado como de outro, de categoria superior ;
- 5 - estiver cru e fôr vendido como pasteurizado ;
- 6 - fôr exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

§ 1º Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da Inspeção Federal não possa ter aproveitamento condicional.

§ 2º Considera-se aproveitamento condicional :

- 1 - a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;
- 2 - a desnatação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

Art. 544. Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça ao padrão a que se destina, pode ser aproveitado na obtenção de tipo inferior, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único. Não sendo possível o aproveitamento a que se refere este artigo, a juízo da Inspeção Federal, será destinado a aproveitamento condicional.

~~Art. 545. Qualquer tipo de leite terá cassada sua classificação quando os seus padrões bacteriológicos e físico-químicos não correspondem ao do respectivo tipo:~~

~~—Art. 545. Serão aplicadas as multas previstas neste Regulamento, ao estabelecimento que expuser à venda leites de qualquer tipo, com padrões bacteriológicos e físico-químicos não correspondentes ao respectivo tipo. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 545. Serão aplicada as multas previstas neste Regulamento ao estabelecimento que expuser à venda leites, com padrões não correspondentes ao respectivo tipo. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - em 3 (três) análises sucessivas, persistindo o defeito apesar de notificação ao estabelecimento produtor;

2 - em 5 (cinco) análises interpoladas no período de 1 (um) mês.

~~§ 1º A desclassificação persistirá enquanto o estabelecimento não se aparelhar devidamente para correção dos defeitos verificados. — (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~—§ 2º Enquanto perdurar a desclassificação, o estabelecimento só poderá entregar leite ao consumo na categoria que o produto alcançar. — (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~—§ 3º Quando se tratar de leite de tipo "C", deve se reaplicada a multa prevista neste Regulamento. — (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~—§ 4º Leia-se parágrafo único. — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

parágrafo único. Nos casos de perícia o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que deviam ser realizadas por em laboratórios oficiais. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

CAPÍTULO II

CREME

~~Art. 546. Entende-se por creme o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.~~

Art. 546. Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Deverá ser atendida o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 547. Para efeito deste Regulamento, são permitidas as seguintes variedades de creme:~~

- ~~— a) creme de mesa; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~— b) creme de indústria. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 547. Entende-se por creme de leite a grande de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 548. Considera-se "creme de mesa" o produto obtido em condições especiais, destinado ao consumo direto ou à aplicação em culinária.~~

~~Art. 548. Considera-se "Creme de Leite" o produto obtido em condições especiais, destinado ao consumo direto ou à aplicação em culinária. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 549. O creme de mesa pode ser classificado em:~~

- ~~— 1- creme de mesa pasteurizado ou creme doce — quando submetido à pasteurização e de acidez não superior a 20ºD (vinte graus Dornic);~~
- ~~— 1- creme de mesa pasteurizado ou creme doce — quando submetido à pasteurização e de acidez não superior a 18. D (dezoito graus Dornic);~~
- ~~— 1- creme de mesa pasteurizado ou creme doce — quando submetidos à pasteurização e com acidez não superior a 18ºD (dezoito graus Dornic). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~
- ~~— 2- creme de mesa ácido: quando pasteurizado, adicionado de fermentos lácticos próprios e de acidez não superior a 50ºD (cinquenta graus Dornic);~~
- ~~— 3- creme de mesa esterilizado: quando esterilizado adicionado ou não de estabilizador aprovado pela D. I. P. O. A. e de acidez não superior a 20ºD (vinte graus Dornic).~~
- ~~— 3- creme de mesa esterilizado — quando esterilizado adicionado ou não de estabilizador aprovado pela D. I. P. O. A. e de acidez não superior a 18ºD (dezoito graus Dornic). (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~
- ~~— 3- creme de mesa esterilizado — quanto esterilizado, adicionado ou não de estabilizador aprovado pela D.I.P.O.A. e de acidez não superior a 18ºD (dezoito graus Dornic). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~
- ~~— Art. 549. O Creme de Leite pode ser classificado em: (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~— 1. creme pasteurizado — quando submetido à pasteurização; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~— 2. creme ácido — quando pasteurizado e adicionado de fermentos lácticos próprios; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~— 3. creme esterilizado — quando submetido à esterilização, adicionado ou não de agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~— 4. creme UHT (Ultra Alta Temperatura) — quando submetido ao tratamento térmico mencionado, adicionado ou não de agentes espessantes e/ou~~

estabilizantes permitidos. — ~~(Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 550. O creme de mesa deve ser:

Art. 550. O creme de leite deve ser: — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ — ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

— 1 — oriundo de leite considerado próprio para consumo, desnatado em instalações adequadas: — ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

— 2 — beneficiado dentro das 18 (dezoito) horas posteriores à desnatção, em estabelecimento sob Inspeção Federal, aparelhado para pasteurização, refrigeração e envasamento do creme em vasilhame esterilizado e com depósito frigorífico.

— 2. beneficiado dentro das 18 (dezoito) horas posteriores à desnatção em estabelecimento sob Inspeção Federal, aparelhado para pasteurização, refrigeração e acondicionamento do produto, e com câmara frigorífica para depósito. — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

— ~~Parágrafo único. O creme esterilizado deve ser previamente homogenizado e acondicionado em garrafas ou em latas apropriadas.~~

— ~~Parágrafo único. O Creme Esterilizado deve ser previamente homogeneizado e acondicionado em recipientes adequados~~ — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 551. O creme de mesa deve apresentar:

Art. 551. O Creme de Leite deve apresentar: — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ — ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

— 1 — caracteres organolépticos normais; — ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

— 2 — acidez máxima de 20ºD (vinte graus Dornic) nas variedades "doce" e "esterilizado" e de 50ºD (cinquenta graus Dornic) na variedade "ácida";

— 2 — Acidez máxima de 18º D (dezoito graus Dornic) nas variedades "doce" e "esterilizado" e de 50º D (cinquenta graus Dornic) na variedade "ácida". — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~ — ~~(Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

— 2 — acidez máxima de 18ºD (dezoito graus Dornic) nas variedades "doce" e "esterilizado" e de 50º D (cinquenta graus Dornic) na variedade "ácida"; — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

— 2. acidez máxima de 20ºD (vinte graus Dornic) nas variedades pasteurizado, esterilizado e UHT (Ultra Alta Temperatura) e 50ºD (cinquenta graus Dornic) na variedade ácido; — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ — ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

— 3 — no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de gordura.

3. no mínimo 10% (dez por cento) de gordura. — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ — ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 552. É proibida a exposição ao consumo de creme cru. — ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 553. A produção e o transporte de creme de mesa devem obedecer, no mínimo, ao que prevê este Regulamento para o leite tipo "C".

— § 1º Nos estabelecimentos sob Inspeção Federal é permitido acondicionar o creme pasteurizado desde que o vasilhame atenda a todas as exigências previstas para o leite de consumo.

— § 2º Este vasilhame deve ser provido de fêcho inviolável e trazer uma etiqueta indicando a natureza e variedade do produto bem como indicação sobre os estabelecimentos de procedência e de destino.

— § 3º O engarrafamento do creme deve atender às mesmas exigências fixadas para o leite tipo "C", inclusive no que diz respeito aos dizeres da tampa. — ~~(Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

— § 4º É proibido o emprego de substâncias químicas, com a finalidade de reduzir a acidez do creme de mesa. — ~~(Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art 553. O transporte de Creme de Leite deve obedecer, no mínimo, ao que prevê este Regulamento para o leite tipo "C". — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ — ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

— § 1º O acondicionamento de Creme de Leite, para fins de consumo direto, deve atender às mesmas exigências fixadas para o leite tipo "C", isto é, em circuito fechado e equipamento automático. — ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ — ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas com a finalidade de reduzir a acidez do "Creme de Leite". (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 554. Considera-se "creme de indústria", o produto obtido e tratado para fins de fabricação de manteiga e outros produtos.

Art. 554. Considera-se "Creme de Leite à Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Industria" o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 555. Enquadra-se na categoria de creme de indústria o "creme de sôro", que é o produto resultante da desnatação do sôro de queijo. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 556. Em fazenda leiteira reconhecidamente distante de estabelecimentos industriais, é permitida a desnatação em dependência provisória, especialmente destinada a êsse fim, que será, considerada "pôsto de desnatação". (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

— Parágrafo Único. Estendem-se ao creme de sôro as mesmas determinações constantes dêste Regulamento para creme de indústria. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Nas zonas de fornecimento a estabelecimentos industriais, não se permite desnatação em instalações provisórias. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 557. O creme sem tratamento, só pode permanecer no pôsto de desnatação até 72 (setenta e duas) horas após sua produção. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

— § 1º Durante a permanência, será mantido em vasilhame próprio, colocado em tanque com água corrente até a altura correspondente ao creme. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

§ 2º Êste creme deve chegar ao estabelecimento industrial dentro das 24 (vinte e quatro) horas posteriores a saída do pôsto de desnatação, incluindo-se nesse prazo o tempo de permanência em postos intermediários. Só é permitida a prorrogação dêsse prazo, mediante tratamento especial do creme, para sua conservação, no próprio posto de desnatação. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 558. Enquanto perdurar o estado incipiente da produção de creme, permitem-se os seguintes tratamentos, próprio pôsto de desnatação.

— 1 - aquecimento do creme recém-obtido, sob agitação, no próprio latão de transporte, em banho-maria a 80°C (oitenta graus centígrados) aproximadamente, por 10 a 15 (dez a quinze) minutos, contados a partir do momento em que foi atingida essa temperatura, seguindo-se a refrigeração, que cado em tanque com água corrente te até a expedição;

— 2 - adição ao creme fresco, de cloreto de sódio (sal de cozinha) refinado, até 4% (quatro por cento) de seu peso.

— Parágrafo único. Pode ser permitido o emprêgo de conservadores em creme destinado à, fabricação de manteiga, desde que aprovados pela D.I. P. O. A.

— Art. 558. O Creme de Indústria poderá, opcionalmente, ser submetido aos seguintes tratamentos: — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) — (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

— 1. termização: tratamento térmico que não inative a fosfatase alcalina; — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) — (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

— 2. pasteurização: tratamento térmico que assegure a inativação da fosfatase alcalina. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) — (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Parágrafo único. O creme de indústria deverá, obrigatoriamente, ser mantido sob refrigeração e ser transportado em tanques isotérmicos a uma temperatura não superior a 8°C (oito graus centígrados), tolerando-se a temperatura de até 12°C (doze graus centígrados) no estabelecimento de destino. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~- Art. 559. Nos estabelecimentos industriais o creme deve ser: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 - analisado na recepção, quanto aos seus caracteres organolépticos, teor de gordura e índice de acidez Dornic; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - classificado por categoria, conforme a qualidade de manteiga a que se destine. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 1º Os cremes da mesma categoria podem ser misturados para a seguinte tratamento: filtração, padronização do teor de gordura, redução da acidez, pasteurização, refrigeração, adição de fermento láctico selecionado, maturação e refrigeração final entre 10 e 12º C (dez e doze graus centígrados), no mínimo 2 (duas) horas antes da batidura. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 2º Na fabricação de manteiga "extra" ou de "1ª qualidade" é obrigatório o tratamento referido no parágrafo anterior; na fabricação de manteigas comum ou de cozinha, só é exigida a filtração e a refrigeração do creme. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 3º O creme destinado à manteiga a ser frigorificada por tempo superior a 30 (trinta) dias, deve ter sua acidez reduzida a 20º D (vinte graus Dornic), ser pasteurizado e não ter mais de 60º D (sessenta graus Dornic) por ocasião da batidura. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 4º É obrigatória a pasteurização do creme que foi submetido à redução de sua acidez.~~

~~§ 4º No estabelecimento produtor de manteiga permite-se a redução da acidez do creme por meio de neutralizante aprovado, quando destinado à manteiga comum. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 5º É obrigatória a pasteurização do creme que for submetido à redução da sua acidez. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 560. Fica estabelecida a seguinte redação para a escala de pontos destinada à classificação de cremes: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 - aspecto: 10 (dez) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - aroma: 30 (trinta) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - sabor: 30 (trinta) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 - percentagem de gordura: limites de 20 a 50% (vinte a cinquenta por cento) 10 (dez) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - acidez Dornic: limites de 20 e 40º D (vinte a quarenta graus Dornic) 15 (quinze) pontos, respectivamente para creme doce e de indústria; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~6 - apresentação 5 (cinco) pontos. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 561. Será considerado "extra" o creme que: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 - alcance no mínimo 85 (oitenta e cinco) pontos na escala prevista neste Regulamento e não tenha sido adicionado de conservador; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - foi produzido no máximo 48 (quarenta e oito) horas antes; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - apresente acidez máxima de 35º D (trinta e cinco graus Dornic) sem ter sido submetido a qualquer tratamento (redução). (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 562. Deve ser considerado de "primeira qualidade" o creme que: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

- ~~— 1 — alcance no mínimo 75 (setenta e cinco) pontos na escala prevista neste Regulamento; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~— 2 — foi produzido no máximo a 72 (setenta e duas) horas, quando não tratado no estabelecimento de desnatação; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~— 3 — apresente acidez máxima de 50º D (cinquenta graus Dornic), sem ter sido submetido a qualquer tratamento (redução). (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art 563. Na fabricação da manteiga "extra" e de "primeira qualidade" só se permite a aplicação de cremes "extra" e "primeira qualidade", respectivamente. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 564 O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer, no mínimo, aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

~~Art. 565 Será considerado de "segunda qualidade" o crema que: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 — não alcance 75 (setenta e cinco) pontos na escala de pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 — foi produzido no máximo a 84 (oitenta e quatro) horas e apresente no máximo acidez de 65º D (sessenta e cinco graus Dornic). (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 1º Este creme só pode ser empregado na fabricação de manteiga comum. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 2º Creme com acidez superior a 65º D (sessenta e cinco graus Dornic) sem tratamento, só pode ser empregado na fabricação de manteiga de cozinha. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 566. É proibida a aplicação direta de gelo, ao creme destinado à fabricação de manteiga extra ou de 1ª qualidade. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único — O gelo aplicado na refrigeração de creme destinado a fabricação de manteiga comum, deve ser obtido de água potável. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 567. Consideram-se impróprios para consumo ou para fabricação de manteiga os cremes: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 1 — oriundos de leite proveniente de gado atacado de doenças contagiosas ou de propriedades interditadas pela autoridade sanitária; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 2 — que revelem a presença de germes patogênicos; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 — que apresentem corpos estranhos de qualquer natureza; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 — que apresentem caracteres organolépticos anormais, principalmente quanto a cheiro e sabor. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

CAPÍTULO III

MANTEIGA

~~Art. 568. Entende-se por "manteiga" o produto resultante da batadura do creme de leite, fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado, ao qual se incorpore ou não sal (cloreto de sódio).~~

~~Art 568. Entende-se por "Manteiga" o produto gorduroso obtido, exclusivamente, da batadura de Creme de Leite, com ou sem acidificação biológica pela adição de fermentos lácticos incorporado ou não de sal (cloreto de sódio). (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 568. Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Parágrafo único. A redução da acidez do creme destinado à fabricação de manteiga impõe não só a subsequente pasteurização, como está previsto neste Regulamento, como também a adição de fermentos lácticos selecionados. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Parágrafo único. Devirá ser atendido o Regulamento Técnico da Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 569. A designação "manteiga" é reservada, exclusivamente, ao produto obtido do leite de vaca, que reúna as condições estabelecidas neste Regulamento. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único. Quando a matéria prima for procedente de outra espécie animal, o produto será designado com o nome de "manteiga", acrescido da designação da espécie que lhe deu origem. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 570. As manteigas podem ser de duas variedades: sem sal e com sal, isto é, adicionadas ou não de cloreto de sódio. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 571. Para efeito de distinção comercial são adotados os seguintes tipos de manteiga: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~1 - manteiga de mesa: a que obtenha classificação "extra", "primeira qualidade" ou "comum", segundo as especificações deste Regulamento; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~2 - manteiga de cozinha: a que nas satisfaça aos padrões previstos para o tipo de mesa e possa ter aproveitamento em culinária, incluindo-se nesta categoria a manteiga fundida. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Art. 572. Quanto à qualidade serão as manteigas de mesa classificadas em: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~a) manteiga extra; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~b) manteiga de primeira qualidade; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~c) manteiga comum.~~

~~e) manteiga comum ou de 2ª qualidade. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 573. Entende-se por "manteiga extra" o produto que alcance 92 (noventa e dois) pontos ou mais na escala estabelecida neste Regulamento e ainda satisfaça às seguintes exigências:~~

~~1 - ser obtida em estabelecimento instalado para a finalidade, dispondo de toda aparelhagem para tratamento do creme (pasteurização adição de fermentos lácticos selecionados), além de câmaras frigoríficas para depósito do produto;~~

~~2 - ser obtida de creme classificação "extra", devidamente tratado, não adicionado de corante;~~

~~3 - ser elaborada com creme e água refrigerados sem aplicação direta de gelo;~~

~~4 - apresentar, no máximo 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) da matéria gorda na fábrica, tolerando-se até 3 ml (três mililitros) no consumo; 1% um por cento) de insolúveis e 2% (dois por cento) de cloreto de sódio;~~

~~5 - ser devidamente embalada na própria fábrica ou em estabelecimento registrado;~~

~~6. ser mantida em frio e só ser estocada à temperatura de 10° C (menos dez graus centígrados). (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art 573. Entende-se por "Manteiga Extra" o produto que atenda aos padrões estabelecidos em Normas Técnicas específicas e satisfaça às seguintes exigências: ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~1. ser produzida em estabelecimento instalado para a finalidade, dispondo de aparelhagem, equipamentos e utensílios em aço inoxidáveis, ser embalada automaticamente, sem contato manual, e conservada em câmara fria; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2. ser obtida de creme classificado como extra; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3. não ser o creme submetido à redução de acidez, nem adicionado de substâncias conservadoras; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4. ser o creme pasteurizado; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5. a água de lavagem deverá ser potável, filtrada, clorada, refrigerada e armazenada em tanque de aço inoxidável (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 574. Entende-se por "manteiga de primeira qualidade" o produto que alcançar 82 a 91 (oitenta e dois a noventa e um) pontos na escala estabelecida neste Regulamento e satisfaça às exigências seguintes:

1. ser obtida em estabelecimento instalado para a finalidade, dispondo de toda a aparelhagem para tratamento de creme, além de câmaras frigoríficas para depósito do produto;

2. ser obtida de creme de primeira qualidade, devidamente tratado, adicionado ou não de corante vegetal próprio, até tonalidade levemente amarelada;

3. ser elaborada com creme resfriado, sem aplicação direta de gelo;

4. apresentar no máximo 3 ml (três mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de matéria gorda na fábrica, tolerando-se 5 ml (cinco mililitros) no consumo; 1.5% (um e meio por cento) de insolúveis e 2.5% (dois e meio por cento) de cloreto de sódio;

5. Ser devidamente embalada na própria fábrica ou em estabelecimento registrado; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

6. Ser mantida em frio. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 574. Entende-se por "Manteiga de Primeira Qualidade", o produto que atenda aos padrões estabelecidos em Normas Técnicas específicas e satisfaça às seguintes exigências: ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

1. ser produzida em estabelecimento instalado para a finalidade, dispondo de aparelhagem, equipamentos e utensílios em aço inoxidável, e com câmara fria para depósito do produto; ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

2. ser obtida de creme classificado como extra ou de primeira qualidade; ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

3. não ser o creme submetido à redução de acidez nem adicionado de substâncias conservadoras; ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

4. ser o creme pasteurizado. ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 575. Entende-se por "manteiga comum" o produto que obtenha de 70 a 81 (setenta a oitenta e um) pontos na escala estabelecida neste Regulamento e satisfaça às seguintes exigências:

Art. 575. Entende-se por "manteiga comum" ou de 2ª qualidade o produto que obtenha de 70 a 81 (setenta a oitenta e um) pontos na escala estabelecida nesse Regulamento e satisfaça às seguintes exigências: ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

1. Ser obtida de creme próprio à finalidade, com acidez não superior a 65° D (sessenta e cinco graus Dornic), adicionado ou não de corante vegetal, na quantidade estritamente necessária a obtenção de uma tonalidade amarelada;

2. Apresentar, no máximo: 5 ml (cinco mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de matéria gorda na fábrica, tolerando-se 8 ml (oito mililitros) no consumo; 2 % (dois por cento) de insolúveis e 3% (três por cento) de cloreto de sódio;

~~3- Ser enlatada na própria fábrica, imediatamente após à, fabricação.~~

~~3- ser devidamente embalada em vasilhame autorizado pela D.I.P.O.A. na própria fábrica ou em estabelecimento sob inspeção federal. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~Art. 575. Entende-se por "Manteiga Comum" ou de "Segunda Qualidade" o produto que atenda aos padrões estabelecidos em Normas Técnicas específicas e satisfaça às seguintes exigências: — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1. ser obtida em estabelecimento instalado para a finalidade, dispondo de aparelhagem, equipamentos e utensílios em aço inoxidável, e com câmara fria para depósito do produto; — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2. ser obtida de creme classificado como extra ou de primeira qualidade ou de segunda qualidade; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3. permite-se a redução da acidez do creme quando seguida de pasteurização; — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4. não se permite a adição de substâncias conservadoras. — (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 576. Na fabricação de manteiga de mesa só se permite aplicação de sal (cloreto de sódio) refinado e preferentemente esterilizado. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— Art. 577. Só pode ser dado ao consumo como manteiga "extra" ou de "primeira qualidade" o produto que, além de elaborado em estabelecimento nas condições fixadas neste Regulamento, seja mantido em depósito ou armazém frigorífico no mercado consumidor.~~

~~— Parágrafo único. Enquanto não houver transporte frigorífico, estas manteigas devem ser mantidas em temperatura nunca superior a 5° C (cinco graus centígrados), até o momento do embarque. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Art. 577. É exigida a manutenção da manteiga de qualquer qualidade sob refrigeração nunca superior a 5°C (cinco graus centígrados), exceto quando o produto for enlatado, recomendando-se, nesse caso, o seu depósito em ambiente seco e arejado. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 578. As manteigas estocadas por mais de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, so podem ser lançadas ao Consumo após nova análise. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— Art. 579. A juízo da D. I. P. O. A., nos Estados do Norte e Nordeste poderão ser toleradas, já no consumo, acidez até 10 ml (dez mililitros), em soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de matéria gorda para manteiga comum e até 8 ml (oito mililitros) para a de primeira qualidade, com o teor de cloreto de sódio até 3% (três por cento). — (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— Art. 580. Entende-se por "manteiga de cozinha" o produto que satisfaça as exigências legais, alcance no mínimo 60 (sessenta) pontos na escala prevista neste Regulamento, e apresenta acidez até 10 ml (dez mililitros) em soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de manteiga gorda, tolerando-se até 12 ml (doze mililitros) nos Estados do Norte e Nordeste.~~

~~— Art. 580. Entende-se por "manteiga de cozinha" o produto que não satisfazendo às exigências legais quanto à composição química das demais variedades, alcance no mínimo, 60 (sessenta) pontos na escala prevista neste Regulamento apresentando acidez até 10 ml (dez mililitros) em soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de matéria gorda tolerando-se até 12 ml (doze mililitros), nos Estados do Norte e Nordeste. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~Art. 580. Entende-se por "manteiga de cozinha" o produto que, não satisfazendo às exigências legais quanto à composição química das demais variedades, alcance, no mínimo, 60 (sessenta) pontos na escala prevista neste Regulamento, apresentando acidez até 10 ml (dez mililitros) em solução alcalino normal, em 100 g (cem gramas) de matéria gorda, tolerando-se até 12 ml (doze mililitros) nos Estados do Norte e Nordeste. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~Art. 580. Entende-se por "Manteiga de Cozinha" o produto que não satisfaça as exigências legais quanto à composição físico-química e/ou microbiológica das demais variedades. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 581. Para servir de base à classificação das manteigas, fica estabelecida a seguinte escala de pontos. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

- 1— Sabor e aroma, máximo 65 (cinquenta e cinco) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
- 2— Textura e consistência 30 (trinta) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
- 3— Salga, 5 (cinco) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
- 4— Coloração, 5 (cinco) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
- 5— Apresentação, 5 (cinco) pontos. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Parágrafo único. Os pontos mínimos referidos na escala de julgamento da manteiga são os seguintes: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

- 1— Paladar: 35 (trinta e cinco) pontos para a de cozinha; 40 (quarenta) para a comum; 45 (quarenta e cinco) para a de primeira qualidade e 50 (cinquenta) para a extra; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
- 2— Textura e consistência: 17 (dezesete) para a de cozinha; 23 (vinte e dois) para a comum; 26 (vinte e seis) para a de primeira qualidade e 28 (vinte e oito) para a extra; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
- 3— Salga: 2,5 (dois e meio) para a de cozinha; 2,5 (dois e meio) para a comum; 3,5 (três e meio) para a de primeira qualidade e 4,5 (quatro e meio) para a extra; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
- 4— Coloração: pontos idênticos aos conferidos para a salga; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
- 5— Apresentação : 3 (três) para a de cozinha; 3 (três) para a comum; 4 (quatro) para a de primeira qualidade e 5 (cinco) para a extra. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

— Art. 582. A classificação será controlada pela Inspeção Federal.

— Art. 582. Proíbe-se no comércio o fracionamento de manteiga de qualquer qualidade. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 583. As manteigas de qualquer tipo ou qualidade, devem satisfazer às seguintes exigências: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

1— Apresentar no mínimo 82% (oitenta e dois por cento) de matéria gorda na variedade "extra sem sal" e, no mínimo, 80% (oitenta por cento) nas demais qualidades; tolera-se uma variação de 2 % (dois por cento) na de cozinha;

— 1— Apresentar, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de matéria gorda. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

1— apresentar no mínimo 80% (oitenta por cento) de matéria gorda; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1— apresentar no mínimo 82% (oitenta e dois por cento) de matéria gorda; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

— 2— Não apresentar teor de água superior a 16 % (dezesesseis por cento) tolerando-se até 18 % (dezoito por cento) nas variedades não salgadas e nas de cozinha.

2. no caso de manteiga salgada o percentual de matéria gorda não poderá ser menor que 80% (oitenta por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

— 3. não apresentar teor de umidade superior a 16% (dezesesseis por cento), tolerando-se até 18% (dezoito por cento) nas variedades não salgadas e nas de cozinha. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 584. As manteigas devem apresentar na matéria gorda, índices físicos e químicos dentro dos seguintes limites:

— 1— Acidez em soluto normal por cento: variável, de acordo com as qualidades; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

— 2— Índice de oxidabilidade (número de Isgoglio) : máximo de 15 (quinze); (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~3 - Índice de refração absoluta a 40°C (quarenta graus centígrados): 1,4528 a 1,4558;- (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~
~~4 - Índice de todo: de 26 a 38 (vinte e seis a trinta e oito);- (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~
~~5 - Índice de Reichert-Meissel: de 20 a 82 (vinte a trinta e dois);- (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~
~~6 - Índice de Polenske: de 1,3 (um e três décimos) a 3,6 (três e seis décimos);- (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~
~~7 - Ponto de fusão final em tubo capilar de 28 a 37° C (vinte e oito a trinta e sete graus centígrados);- (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~8 - Índice de saponificação: de 219 a 234 (duzentos e dezenove a duzentos e trinta e quatro).- (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~
Art. 584. As manteigas, quanto à matéria gorda, índices físicos, químicos e microbiológicos devem atender aos padrões estabelecidos em Normas Técnicas específicas. ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 585. E' proibido adicionar à manteiga substâncias conservadoras, aromatizantes, essências, antioxidantes ou regeneradoras, bem como gorduras estranhas de qualquer natureza. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 586. As manteigas só podem ser artificialmente coradas por substancias vegetais permitidas neste Regulamento.~~

Art. 586. As manteigas podem ser adicionadas de corantes naturais ou sintéticos, idênticos aos naturais, em quantidades suficientes para a obtenção do efeito desejado. ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 587. As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo. além de sujeitas às demais restrições dêste Regulamento:

1 - Quando apresentem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;

~~2 - Quando o teor em matéria gorda fôr inferior a 80% (oitenta por cento) tolerando-se até 78 % (setenta e oito por cento), na de cozinha;- (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

3 - Quando em análises fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadores, produtos estranhos à sua composição, ou matéria corante não permitida pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - Quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

5 - Quando contenham microorganismos, em número que indique defeitos de matéria prima ou de elaboração;

6 - Quando revelem, em exame bacteriológico, coliformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrões da D. I. P. O. A. ou apresentem germes patogênicos.

Art. 588. ~~Para a embalagem da manteiga, qualquer que seja o tipo ou qualidade devem ser observados os seguintes requisitos:- (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 - Ser exposta ao consumo na embalagem original devidamente fechada, com pesos de 125 g (cento e vinte e cinco gramas), 250 g (duzentos e cinquenta gramas), 500 g (quinhentas gramas) e de 1 a 25 kg (um a vinte e cinco quilogramas);~~

~~1— ser exposta ao consumo na embalagem original devidamente fechada; — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2— Apresentar-se em embalagens especiais (latões, barricas ou caixas de madeira) a juízo da D.I.P.O.A., quando das fábricas se destinem diretamente a entrepostos; neste caso o recipiente deve exibir rótulos, etiquetas ou carimbos com identificação da natureza e qualidade do produto bem como do estabelecimento de origem e de destino;~~

~~2. quando das fábricas se destinem diretamente a entrepostos deve exibir rótulos, etiquetas ou carimbos com identificação da natureza e qualidade do produto, bem como do estabelecimento de origem e de destino. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3— emprêgo de recipientes de inviolabilidade garantida qualquer que seja a sua natureza, a juízo da D. I. P. O. A.; — (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4— não ser embalada em palhas, fôlhas de vegetais ou papel permeável às gorduras ou outro qualquer material considerado impróprio. — (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 589. O reempacotamento não prescinde de embalagem inviolável e só é permitido nos centros de consumo para manteiga de mesa, praticado em estabelecimentos que disponham de aparelhagem mecânica própria, câmara fria e material de laboratório para análise rápida do produto. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 590. Consideram-se fraudes: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1— A mistura de manteiga de qualidades diferentes; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2— A venda de manteiga de uma qualidade por outra superior à classificação; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3— A rotulagem de manteiga em desacôrdo com a classificação real. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 591. As disposições relativas à fabricação e classificação de manteiga, são igualmente aplicáveis ao produto oriundo de outras espécies com as alterações que a tecnologia indicar, — (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 592. Entende-se por armazenamento frigorífico de manteiga o depósito dêste produto por tempo não superior a 3 (três) meses, nas seguintes condições: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1— Ser procedido em câmara frigorífica, à temperatura não superior a 5°C (cinco graus centígrados) e com grau higrométrico não superior a 75% (setenta e cinco por cento); (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2— não ser mantida em comum com outros produtos que possam contaminar a manteiga ou lhe transmitir cheiro e sabor estranhos; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3— estar acondicionada em recipientes ou envoltórios que evitem contaminações ou sujidades e, quando em latões, sem que haja espaço entre o produto e o continente. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 593. Entende-se por estocagem de manteiga, a manutenção do produto em frigorífico, nas seguintes condições: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1— ser procedida em câmara frigorífica mantida em temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados) e durante todo o período de estocagem, com grau higrométrico não superior a 75% (setenta e cinco por cento);~~

~~1— em câmara frigorífica mantida em temperatura inferior a 10°C (menos dez graus centígrados) e durante todo o período de estocagem, com grau higrométrico não superior a 75% (setenta e cinco por cento). — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2— ser previamente envolvida em papel impermeável apropriado, quando acondicionada em recipientes de madeira; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3— atender às demais condições previstas no artigo anterior. — (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— Parágrafo único. A manteiga, ao ser retirada do armazenamento ou da estocagem, será examinada e reclassificada se fôr o caso. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 594. Decorridos 60 (sessenta) dias da data de fabricação, as firmas estocadoras ou armazenadoras serão responsáveis pelos defeitos de acidez e ranço se as manteigas não tiverem sido mantidas nas condições dos artigos 592 e 593. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 595. Considera-se data de fabricação da manteiga o dia de sua embalagem provisória ou definitiva. Esta data deve constar da embalagem da manteiga a ser conservada. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 596. Permitem-se, como aproveitamento condicional, a fabricação e comércio de manteiga fundida, destinando-se o produto a fins culinários.~~

~~Art. 596. Permitem-se como aproveitamento condicional a fabricação e comércio de manteiga fundida para fins culinários, panificação ou confeitaria. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 597. Entende-se por "manteiga fundida" o produto cuja umidade foi eliminada pela fusão e em seguida filtrado para separar a manteiga derretida da caseína e da albumina. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único. No preparo da manteiga fundida, devem ser atendidas as condições mínimas previstas para a manteiga de cozinha. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

CAPÍTULO IV

Queijos

~~Art. 598. Entende-se por "queijo" o produto obtido do leite integral padronizado, magro ou desnatado, coagulado natural ou artificialmente adicionado ou não de substâncias permitidas neste Regulamento e submetido às manipulações necessárias para formação das características próprias.~~

~~Art. 598. Entende-se por "queijo" o produto fresco ou maturado que se obtém pela coagulação de leite integral, parcialmente desnatado, ou desnatado, ou de soro lácteo, por ação física de coalho ou outros coagulantes apropriados, com separação parcial do soro e submetido aos processamentos necessários à formação das características próprias de cada tipo. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~— Parágrafo único. Permite-se a denominação de "queijo" ao produto elaborado a partir de leite reconstituído, desde que mantidas as características do queijo e que conste da rotulagem, de forma visível, a expressão 'elaborado com leite reconstituído'. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 598. Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

§ 1º Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após sua fabricação. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

§ 2º Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

§ 3º A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

§ 4º Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 599. Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em 3 (três) categorias tendo por base:~~

- ~~a) consistência;~~
- ~~b) percentagem de gordura no extrato sêco total;~~
- ~~c) qualidade e processo de fabricação. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Art. 599. Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em 2 (duas) categorias, tendo por base: (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

- ~~a) teor de umidade; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~b) percentagem de matéria gorda no extrato seco total. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 599. Entende-se por Queijo Danbo o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 600. Quanto à consistência, os queijos podem ser classificados em "moles" "semi-duros" e "duros".~~

~~§ 1º. Os queijos moles e semi-duros podem ser:~~

- ~~1 - "frescos" quando não sofrerem processo de cura, inclusive os de massa filada; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~
- ~~2 - "maturados" quando forem submetidos a processo de cura, segundo a técnica própria do tipo. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~§ 2º Só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir de leite pasteurizado. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Art. 600. Quanto ao teor de umidade, os queijos podem ser classificados em: (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

- ~~1. queijos de baixa umidade (consistência dura), com até 35,9% (trinta e cinco e nove décimos por cento) de umidade; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~2. queijos de média umidade (consistência semi-dura), com umidade entre 36% (trinta e seis por cento) e 45,9 (quarenta e cinco e nove décimos por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~3. queijos de alta umidade (consistência macia), com umidade entre 46% (quarenta e seis por cento) e 54,9% (cinquenta e quatro e nove décimos por cento); (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~4. queijos de muito alta umidade (consistência mole), com umidade mínima de 55% (cinquenta e cinco por cento). (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único. Os queijos de muito alta umidade, de acordo com o processamento sofrido logo após a fermentação, podem se classificar em queijos de muito alta umidade tratados termicamente e queijos de muito alta umidade. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 600. Entende-se por Queijo Pategrás Sandwich o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade específico, oficialmente adotado. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 601. Quanto à percentagem de gorduras no extrato sêco total, os queijos se classificam em:

~~1- gordo: quando alcance no mínimo 40% (quarenta por cento):~~

~~1. extra gordo ou duplo creme, quando contenha no mínimo 60% (sessenta por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2- meio gordo: quando esta percentagem é superior a 25% (vinte e cinco por cento):~~

~~2. gordo: quando contenha entre 45% (quarenta e cinco por cento) e 59,9% (cinquenta e nove e nove décimos por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3- magro: quando esta percentagem é igual ou superior a 15% (quinze por cento):~~

~~3. semigordo: quando contenha entre 25% (vinte e cinco por cento) e 44,9% (quarenta e quatro e nove décimos por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4- desnatado: quando esta percentagem não atinge 15% (quinze por cento):~~

~~4. magro: quando contenha entre 10% (dez por cento) e 24,9% (vinte e quatro e nove décimos por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5. desnatado: quando contenha menos de 10% (dez por cento). (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 601. Entende-se por Queijo Tandil o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 602. Quanto à qualidade, serão os queijos classificados em: extra de primeira qualidade e de segunda qualidade. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~§ 1º O queijo "extra" deve satisfazer às seguintes exigências: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~1- apresentar integralmente as características estabelecidas para o padrão respectivo; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~2- ser preparado com leite pasteurizado ou cru, conforme sua tecnologia o exija;~~

~~2- ser preparado com leite pasteurizado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~3- ser tecnicamente fabricado utilizando-se fermento láctico especial para o tipo; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~4- apresentar revestimento e embalagem característicos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~5- alcançar na escala de classificação no mínimo 90 (noventa) pontos. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~§ 2º O queijo de "primeira qualidade" deve satisfazer às seguintes exigências: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~1- apresentar as características estabelecidas para o tipo; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~2- apresentar revestimento apropriado; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~3- alcançar na escala de classificação no mínimo 85 (oitenta e cinco) pontos. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~§ 3º O queijo de "segunda qualidade" deve satisfazer às seguintes exigências: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~1- manter as características estabelecidas para o tipo, embora com defeitos que os afastem do padrão; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~2- apresentar ou não revestimento apropriado; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~3- alcançar na escala de classificação no mínimo 80 (oitenta) pontos. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 602, Entende-se por Queijo Tybo o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 603. Fica estabelecida a seguinte escala de pontos para a classificação: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~1- paladar, compreendendo degustação, sabor e aroma: máximo de 50 (cinquenta) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~2- consistência compreendendo dureza e untura: máximo de 20 (vinte) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~3- textura, compreendendo olhadura e granulação: máximo de 15 (quinze) pontos. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~4- côr: máximo de 10 (dez) pontos; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~5- apresentação, compreendendo formato, embalagem e acabamento: máximo de 5 (cinco) pontos. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 604. Os queijos que não se enquadrem em qualquer das qualidades previstas no artigo anterior, podem ser aproveitados na elaboração de queijos fundidos, desde que não tenham sido considerados impróprios para o consumo. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 605. O queijo sem a maturação exigida para o seu tipo não pode obter classificação superior a 84 (oitenta e quatro) pontos. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 606. Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte nomenclatura, de acordo com a consistência do produto:

~~1- moles: Minas frescal, Queijo fundido, Ricota fresca, Requeijão e os tipos Roquefort, Gorgonzola, Limburgo e outros; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2- semiduros: Minas (padrão), Prato, tipo Edam ou Reno, tipos: "Gouda", "Gruyère", Emental", "Tilsit", "Estepe", "Mussarela", "Siciliano", "Fontinha" e outros; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - duros: Minas duro e os tipos "Parmesão", "Cheddar", "Provolone", "Cacio-cavalo", "Ricota defumada" e outros.~~
2.244, de 1997)

(Revogado pelo Decreto nº

Art. 607. O queijo tipo "Roquefort" é obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar:

- 1 - formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulos vivos;
- 2 - peso: entre 2 e 2,200 kg (dois e dois quilos e duzentos gramas);
- 3 - crosta: fina, úmida, pegajosa, de cor amarelada;
- 4 - consistência: mole, esfarelante, com untura manteigosa;
- 5 - texturas: fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos;
- 6 - cor: branco-creme apresentando as formações características verdes azuladas, bem distribuídas, devidas ao *Penicillium roqueforti*;
- 7 - odor e sabor: próprios, sendo o sabor salgado e picante.

Parágrafo único. Este queijo deve ser exposto à venda convenientemente envolvido em papel metálico.

Art. 608. O queijo tipo "Gorgonzola" é de fabricação idêntica a do tipo "Roquefort", diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 609. O queijo tipo "Limburgo" e o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado e devidamente maturado. Deve apresentar:

- 1 - formato: paralelepípedo;
- 2 - peso: entre 250 e 300 g (duzentas e cinquenta a trezentas gramas);
- 3 - crosta: fina, lisa, amarelo-parda, úmida, pegajosa;
- 4 - consistência : pastosa, tendente a mole e de untura manteigosa;

5 - textura: fechada ou com poucos buracos mecânicos;

6 - cor : branco creme, podendo apresentar leve tonalidade rósea;

7 - odor e sabor: próprios, gosto salgado, tendente ao picante e odor amoniacal.

Parágrafo único. Este queijo deve ser exposto à venda envolvido em papel metálico ou parafinado.

Art. 610. "Ricota fresca" é o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 (três) dias de fabricação. Deve apresentar:

1 - formato: cilíndrico;

2 - peso: 0,300kg a 1,000 kg (trezentas gramas a um quilograma);

3 - crosta: rugosa, não formada ou pouco nítida;

4 - consistência: mole, não pastosa e friável;

5 - textura: fechada ou com alguns buracos mecânicos;

6 - cor: branca ou branco-creme;

7 - odor e sabor: próprios.

Art. 611. O queijo "fundido" é o produto obtido da fusão, em condições apropriadas, de massa de queijos maturados, adicionada ou não de condimentos. Deve apresentar:

~~1 - formato: variável; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - peso: 250 g (duzentos cinquenta gramas) a 5 kg (cinco quilogramas);~~

~~2 - peso 15g (quinze gramas) a 5kg (cinco quilogramas). (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~2 - peso de 15g (quinze gramas) a 5 kg (cinco quilogramas); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - crosta: fina, não formada; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 - consistência: mole, homogênea, de untura manteigosa; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - textura: fechada, compacta, sem aspecto granuloso; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

- ~~6 - cor: amarelo-palha, podendo apresentar tonalidade rósea, homogênea e translúcida;-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~7 - odor e sabor lembrando os de queijo empregado e dos condimentos adicionados.-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~§ 1º A denominação do queijo principal que entrou na composição do fundido, pode ser incluída na sua rotulagem.-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~§ 2º No fabrico de queijos fundidos é permitido o emprêgo de fosfato dissódico, do citrato ou tartarato de sódio, misturados ou não, em quantidade estritamente necessária;-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~§ 3º Outro emulsionante só pode ser empregado após prévia aprovação pela D.I.P.O.A.-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~§ 4º O queijo fundido não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de água e nem menos de 40% (quarenta por cento) de gordura de leite.~~
- ~~§ 4º Este queijo será designado "queijo pasteurizado" quando obtido da fusão a vácuo de queijo especialmente fabricado para a finalidade e manipulado em aparelhagem própria.-~~ (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)- (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)
- ~~§ 4º Este queijo será designado "queijo pasteurizado", quando obtido da fusão a vácuo de queijo especialmente fabricado para a finalidade e manipulado em aparelhagem própria.-~~ (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)- (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 611. Entende-se por Queijo Processado o produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor a agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias na qual o, queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 612. "Requeijão" é o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa de coalhada, dessorada e lavada. Deve apresentar:

- ~~1 - formato: cilíndrico ou retangular;-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~2 - peso : 250 (duzentos e cinquenta) a 1.000 g (mil gramas);-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~3 - crosta: nítida, fina, de cor branco-creme;-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~4 - consistência: mole e homogênea;-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~5 - textura: fechada ou com olhos em cabeça de alfinete;-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~6 - cor : branco-creme, homogênea.-~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 612. Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 613. "Requeijão do Norte" é o produto resultante da fusão, em condições próprias, de manteiga derretida com a massa de coalhada de leite integral ou desnatado, filada e salgada. Deve apresentar;~~

- ~~1 - formato: quadrangular, de faces planas e ângulos vivos; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~2 - peso: 2 a 12 kg (dois a doze quilogramas); (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~3 - crosta: firme de superfície rugosa ou lisa de preferência untada com manteiga; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~4 - consistência: semi-dura, de untura tendente a seco, semiquebradiço; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~5 - textura: fechada ou com pequenos e numerosos buracos mecânicos; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~6 - cor: amarelo-palha, homogênea; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~7 - odor e sabor: próprios, tendentes ao adocicado, não picante. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 1º Permite-se a adição de gorduras de origem vegetal ou animal, misturadas ou não à manteiga, em proporções aprovadas pela D. I. P. O. A., o produto final assim preparado não pode obter classificação superior à de segunda qualidade. A rotulagem do produto indicará, a natureza e percentagem das gorduras estranhas adicionadas. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 2º Os requeijões podem ser embalados em caixas de madeira, papelão ou em papel impermeável tratado por substâncias antimôfo, tais como o ácido benzoico ou seu sal de sódio, na base de 1 g (uma grama) por metro quadrado ou por outras permitidas pela D.I.P.O.A.~~

~~§ 2º Os requeijões podem ser embalados em caixas de madeiras ou de papelão. O papel impermeável que os envolve pode ser tratado por substâncias antimôfo aprovadas pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 613. Entende-se por Massa para elaborar Queijo Mussarela o produto intermediário de uso industrial exclusivo, destinado à elaboração de Queijo Mussarela, que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não por ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 614. O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecânicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias. Deve apresentar:

- 1 - formato: cilíndrico, de faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
- 2 - peso : 1 kg a 1,200 kg (um quilograma a um quilo e duzentos gramas) :
- 3 - crosta: fina amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- 4 - consistência: semidura, tendente a macio, de untura manteigosa;
- 5 - textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos;

6 - cor: branco-creme, homogênea;

7 - odor e sabor: próprios, ácidos agradáveis e não picantes.

Art. 615. Queijo "Prato" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semi-cozida, prensado e maturado por 20 (vinte) dias no mínimo. Deve apresentar:

~~1 - formato: cilíndrico baixo, de faces planas e bordos de ângulos arredondados, permitindo-se as variedades: cilíndrico baixo em diâmetro menor (Cobocó); paralelepípedo, pequeno ou grande (Lanche); esférico (Bola). (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - peso: 2 a 6 kg (dois a seis quilogramas) no padrão; nas variedades Cobocó, Lanche e Bola, de 1 a 4 kg (um a quatro quilogramas). (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - crosta: lisa, fina, bem formada, de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 - consistência: compacta, semi-dura, elástica, de untura manteigosa. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - textura: olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos pouco numerosos, bem formados, de contorno nítido de 3 a 5 mm (três a cinco milímetros) de diâmetro, de fundo raso e brilhante. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~6 - cor: amarelo palha, tolerando-se a tonalidade ligeiramente rósea, homogênea e translúcida. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~7 - odor e sabor: próprios, suaves, não picantes, este último tendendo ao adocicado. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único. Este queijo, quaisquer que sejam seu formato e peso, será, denominado "Prato", com especificação na rotulagem de sua variedade;~~

Art. 615. Entende-se por Queijo Prato o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 615-A - Queijo tipo "batavo" é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semi-cozida, prensado e maturado no mínimo por 20 (vinte) dias. Deve apresentar: (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - formato cilíndrico baixo ou em paralelepípedo, de faces planas, bordos retos e ângulos arredondados; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - peso - de 1 (um) a 3 (três) quilogramas; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - crosta - lisa, fina, de cor amarelada, parafinada; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - consistência - compacta, semi-dura, de untura manteigosa; mais duro que o Prato; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - textura - olhos irregulares, pequenos; mecânicos, pouco numerosos; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - coloração - massa amarelada (mais do que a do Prato); (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

7 - odor e sabor - próprios, fortes, tendentes a picante. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 616. O tipo "Gouda" é semelhante ao Prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante.

Art. 617. O queijo tipo "Edam" ou pasteurizado, de massa semi-cozida, "Reino" é o produto obtido de leite prensada e devidamente maturada por 2 (dois) meses no mínimo. Deve apresentar: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - formato: esférico;

2 - peso: 1,800 a 2,200 (mil oitocentos gramas e dois quilos e duzentos gramas);

3 - crosta: lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo, preferentemente revestida de parafina;

4 - consistência: massa semi-dura, pouco elástica, de untura tendente a seca;

5 - textura: aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido, de fundo brilhante e aproximadamente com 3 mm (três milímetros) de diâmetro;

6 - cor: amarelo-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;

7 - odor e sabor: próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado.

Art. 618. O queijo tipo "Gruyère", é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro) meses. Deve apresentar:

1 - formato: cilíndrico, de faces planas e bordos ligeiramente convexos, formando ângulo vivo.

2 - peso: 20 a 45 kg. (vinte a quarenta e cinco quilogramas).

3 - crosta: firme, grossa, lisa, de cor amarelo-parda.

4 - consistência: massa semi-dura elástica, de untura semi-manteigosa.

5 - textura: aberta, apresentando olhadura característica, com olhos ovalares, de 5 a 10 mm (cinco a dez milímetros) de diâmetro, regularmente distribuídos.

6 - côr: amarelo-claro, homogênea e translúcida.

7 - odor e sabor: próprias, agradáveis, sendo o último adocicado ou tendente ao picante suave,

Art. 619. O queijo tipo "Emental" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro) meses. Deve apresentar as características do "Gruyère", com as seguintes particularidades:

1 - formato: dimensões maiores.

2 - pêso: entre 60 e 120 kg. (sessenta e cento e vinte quilogramas).

3 - textura: olhadura bem formada, com olhos de 10 mm a 25 mm (dez a vinte e cinco milímetros) de diâmetro

Art. 620. O queijo tipo "Estepe" o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semi-cozida, prensado e maturado, pelo espaço de 2 a 3 (dois a três) meses. Deve apresentar :

1 - formato: retangular, com ângulos vivos.

2 - pêso: 5.500 a 6.500 kg. (cinco mil e quinhentas a seis mil e quinhentas gramas).

3 - crosta: grossa, bem formada, lisa, amarelada, preferentemente revestida de parafina.

4 - consistência, textura, côr e odor semelhantes aos do queijo Prato, com sabor mais pronunciado.

~~Art. 621. O queijo tipo "Mussarela" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado, entregue ao consumo até 6 (cinco) dias depois da fabricação. Deve apresentar:~~

~~1 - formato: cilíndrico ou chato.~~

~~2 - pêso de 15 a 30 g. (quinze a trinta gramas).~~

~~3 - crosta: fina, de côr amarelada.~~

~~4 - consistência: massa semi-dura.~~

~~5 - textura: compacta, fechada.~~

~~6 - côr: branco-creme, homogênea.~~

~~7 - odor e sabor: respectivamente suave e salgado.~~

~~— Art. 621. O queijo tipo Mussarela é o produto de massa filada, obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensada, entregue ao consumo até 5 (cinco) dias após a fabricação. Deve apresentar: (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— 1 - formato variável, entre cilíndrico chato e paralelepípedo; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— 2 - peso de 15g (quinze gramas) a 2kg (dois quilogramas). (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~Art. 621. O queijo tipo Mussarela é o produto obtido de leite pasteurizado de massa filada, não prensada, entregue ao consumo até 5 (cinco) dias após a fabricação. Deve apresentar: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 1 - formato variável entre cilíndrico chato e paralelepípedo; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 2 - peso de 15 g (quinze gramas) a 2 kg (dois quilogramas); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 621. Entende-se por Queijo Mussarela o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 622. O queijo tipo "Provolone Fresco" é o produto de massa filada, obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado, dado ao consumo até 20 (vinte) dias de fabricação. Deve apresentar:

1 - formato: variável tendente ao esférico.

2 - peso: de 500 g a 2 kg. (quinhentas gramas a dois quilogramas).

3 - crosta, consistência, textura, côr, odor e sabor idênticos aos do tipo "Mussarela".

Parágrafo único. Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "Butirro".

Art. 623. Queijo tipo "Siciliano" é o produto de massa filada, enxornada e prensada, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:

1 - formato: paralelepípedo, de tamanhos pequeno e grande.

2 - peso: 1.800 g a 2 kg. (de mil e oitocentos gramas a dois quilogramas) no tamanho pequeno: 3.800 a 4.000 g (três mil e oitocentos a quatro mil gramas) no tamanho grande.

3 - crosta: grossa, lisa, de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina.

4 - consistência: massa semi-dura, elástica e untura semi-manteigosa.

5 - textura: fechada ou com poucos olhos redondos, semelhantes aos do Prato.

6 - cor: branco-creme ou amarelo-palha, homogênea.

7 - odor e sabor: próprios, picantes.

Art. 624. O queijo tipo "Fontina" é o produto de massa filada, enformado e prensado, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:

1 - formato: cilíndrico, de tamanhos pequeno e grande.

2 - peso: de 900 g a 1 kg. (novecentos gramas a um quilograma) no tamanho menor; de 4 kg. a 5 kg. (quatro a cinco quilogramas) do tamanho maior,

3 - crosta, consistência, textura, cor, sabor e odor idênticos aos do tipo "Siciliano".

~~Art. 625. Queijo tipo "Parmesão", é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e maturado no mínimo por 6 (seis) meses. Deve apresentar.~~

~~1 - formato: cilíndrico, com faces e bordos retos, formando ângulo vivo, apresentando-se em tamanhos pequeno, médio e grande. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - peso: 6.000 a 6.500 (seis mil a seis mil e quinhentas gramas) no tamanho médio; e 10 a 40 kg. (dez a quarenta quilogramas) no tamanho grande; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - crosta: firme, lisa, não pegajosa, untada com óleo secativo ou verniz próprio, de preferência de cor preta; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 - consistência: dura, maciça, de untura seca, própria para ralar; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - textura: fechada, compacta com poucos olhos mecânicos, pequenos ou em formato de cabeça de alfinete; superfície de fratura granulosa, de grânulos pequenos e homogêneos; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~6 - cor: amarelo-palha, homogênea; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~7 - odor e sabor: próprios, picantes e fortes. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 625. Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 626. Queijo tipo "Cheddar" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semi-cozida, prensada e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar:

- 1 - formato: cilíndrico, bordos retos e faces planas, formando ângulo vivo;
- 2 - peso: 7 a 8 kg. (sete a oito quilogramas);
- 3 - crosta: fina, firme, meio rugosa, de cor amarelo-parda untada de óleo vegetal, preferentemente revestida de parafina;
- 4 - consistência: dura, meio friável, de untura seca;
- 5 - textura: fechada ou com olhos mecânicos, pouco numerosos;
- 6 - cor: amarelo-palha, homogênea, translúcida;
- 7 - odor e sabor: próprios, suáves, sendo o sabor tendente a picante adocicado.

Art. 627. Queijo tipo "Provolone curado" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, enformado ou não, não prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 2 (dois) meses: Deve apresentar:

~~1 - formato: tendente ao esférico;~~

1 - formato: tendente ao esférico ou oval; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~2 - peso: 2 a 8 kg. (dois a oito quilogramas);~~

2 - peso: 1 a 8 kg (um a oito quilogramas); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - crosta: firme, lisa resistente, destacável, côr amarelo-parda, preferentemente revestida de parafina;

4 - consistência: dura, não elástica, quebradiça, untura semi-sêca;

5 - textura: fechada ou apresentando poucos olhos em formato de cabeça de alfinete;

6 - côr: branco-creme, homogênea;

7 - odor e sabor: próprios, fortes e picantes.

Art. 628. O queijo tipo "Caccio-cavallo" é o produto idêntico ao tipo Provolone, com formato ovalar ou cilíndrico alongado.

~~Art. 629. Queijo "Tilsit" é o produto obtido do leite pasteurizado, prensado, massa semi-cozida e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:~~

~~1 - formato: cilíndrico, de faces planas e bordos arredondados;- (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - peso: 3 a 5 kg. (três a cinco quilogramas); (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - crosta: lisa, tendente a rugosa, de côr amarelada, fina e bem formada; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 - consistência: compacta, semi-dura e de untura manteigosa; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - textura: olhos pequenos, arredondados, numerosos, podendo apreentar buracos mecânicos; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~6 - côr: amarelada, tolerando-se tonalidade ligeiramente rósea, homogênea e translúcida; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~7 - odor e sabor: próprios, não amoniacal e sabor salgado, levemente picante. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 629. Entende-se por Queijo Tilsit o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 630. "Ricota defumada", é o produto obtido de albumina do sôro de queijo, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, defumado durante a 10 a 15 (dez a quinze) dias. Deve apresentar:

1 - formato cilíndrico;

2 - peso: 300 g. a 1 kg. (trezentas gramas a um quilograma);

3 - crosta: rugosa, de cor acastanhada, com aspécto característico;

4 - consistência: dura;

5 - textura: fechada ou com poucos olhos mecânicos ;

6 - cor: creme-parda, homogênea;

7 - odor e sabor: próprios, meio picantes.

Art. 631. Outros tipos de queijo podem ser fabricados, com aprovação prévia dos respectivos padrões pela D. I. P. O. A., após definição das características tecnológicas, organolépticas e químicas.

~~Art. 632. A classificação dos queijos será realizada pelos industriais, nos próprios estabelecimentos e controlada pela D. I. P. O. A.~~

Art. 632. Entende-se por Queijo Ralado ou Queijos Ralados, segundo corresponda, o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 633. É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05g (cinco centigramas) por cento de leite; de cloreto de sódio cloreto de cálcio, fermentos ou culturas de mofo próprios, bem como de especiarias e de substâncias vegetais inócuas, que tenham sido aprovadas pela D. I. P. O. A.~~

~~Art. 633. É permitido o emprego de nitrato de sódio, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos ou culturas de mofo próprios, especiarias e outros aditivos ou ingredientes aprovados pelo DIPOA. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~§ 1º Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizados ao serem aplicados ao leite. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~§ 2º Todos os preparados químicos expostos à venda para fabricação de queijos, de procedência nacional ou estrangeira, só podem ter aplicação na indústria queijeira depois de aprovados pela D. I. P. O. A. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Art. 634. São corantes permitidos, além dos outros aprovados pela D. I. P. O. A.: (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~1 — Urucu (Bixa orellana) e cúrcuma (Curcuma Longa L) para massa; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~— 2 — Carmim (Coccus cactu L.), em solução amoniacal, tornasse nova coccina e outras, para a crosta. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Art. 635. Considera-se data da fabricação dos "queijos frescos", "fundidos" e "requeijões" a data de sua elaboração; para "queijos maturados" o dia do término da prensagem ou retirada da fôrma~~

~~Art. 635. Considera-se "data de fabricação" dos queijos "fundidos" e "requeijão" o dia de sua elaboração, e para queijos "frescos" e "maturados" o dia do término da salga. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único. Os queijos terão inscrita na própria crosta ou em etiqueta aderente, a data do término da prensagem ou da retirada da fôrma. — (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 636. No transporte e no consumo o queijo deve apresentar-se envolvido em papel impermeável celofane, apergaminhado, parafinado ou metálico.~~

~~§ 1º Desde que convenientemente identificados e atendendo às condições higiênicas exigíveis, a juízo da D. I. P. O. A., queijos frescos ou moles podem ser envolvidos em panos próprios, como embalagem provisória, durante o transporte para entrepostos ou casas atacadistas. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~§ 2º É proibido, para qualquer tipo de queijo, a embalagem em palha de milho, folhas de vegetais, papel permeável e outras julgadas impróprias. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~§ 3º Queijos duros podem ser expostos à venda sem embalagem, desde que apresentem a crosta devidamente revestida e estejam rotulados. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~§ 4º No transporte, os queijos devem ser acondicionados em caixas ou canudos de madeira ou similares, que ofereçam proteção quanto à deformação e contaminação do produto; para os queijos Minas, a juízo da D. I. P. O. A., poderá ser permitido seu acondicionamento em jacá desde que o produto seja previamente envolvido em pano próprio. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Art. 636. Os queijos, no transporte e no consumo, devem apresentar-se em embalagens plásticas, metálicas ou outras aprovadas, nas quais serão impressos ou litografados os rótulos. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único. Os queijos duros poderão prescindir da embalagem, desde que sejam identificados por meio de rótulos impressos ou litografados em chapa metálica ou outro material aprovado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 637. É considerada imprópria para o consumo o queijo que: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 - contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - apresente, disseminados na massa e na crosta, parasitos, detritos ou sujidades: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - esteja contaminado por germes patogênicos; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 - apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza, que o tornem desagradável. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - contenha substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 638. Considera-se fraudado o queijo quando nos rótulos constarem marcas, dizeres, desenhos ou outras informações que possam induzir o consumidor a uma falsa indicação de origem e qualidade. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 639. O queijo é considerado falsificado quando: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 - apresentar substâncias estranhas à sua composição normal, mesmo de valor alimentício; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - os característicos próprios do tipo constante do rótulo e sua composição química não correspondam aos exigidos para o padrão respectivo. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 640. Os queijos defeituosos não considerados impróprios para consumo, podem ter aproveitamento condicional, a juízo da D. I. P. O. A. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único. Considera-se aproveitamento condicional a filmagem da massa de queijo fresco, obtendo-se queijo de massa filada e a fusão de queijos maturados para o preparo de "queijo fundido". (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 641. Os queijos impróprios para o consumo podem ser aproveitados no preparo de alimento para animais, depois de convenientemente tratados, de acordo com instruções da Inspeção Federal. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

CAPÍTULO V

LEITES DESIDRATADOS

Art. 642. Entende-se por "leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pela D. I. P. O. A.

§ 1º Consideram-se produtos resultantes da desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

§ 2º Consideram-se produtos resultantes da desidratação total: o leite em pó e as farinhas lácteas.

§ 3º - Permite-se instantaneização do leite, desde que obtida por processos aprovados pela D.I.P.O.A. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 643. Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado e do magro.~~

Art. 643. Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 644. Só pode ser empregado na fabricação de leite desidratado para consumo direto, o leite fluido que satisfaça, no mínimo, às condições previstas neste Regulamento para o leite de consumo tipo "C", exclusíve quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

Art. 645. O leite desidratado só pode ser exposto ao consumo em embalagem devidamente rotulada, trazendo, além das demais especificações, as seguintes: teor de gordura ou indicação da categoria neste particular (exemplo - "leite evaporado magro"), composição base do produto, quantidade de água a ser adicionada para a reconstituição, bem como instruções sôbre esta operação.

Art. 646. No estabelecimento em que sejam fabricados leite em pó, modificado ou não, para alimentação infantil e farinhas lácteas, haverá sempre laboratório de bacteriologia e na direção aos trabalhos um técnico responsável.

Art. 647. Quando por deficiência de matéria prima ou êrro de fabricação o produto não apresente condições que permitam seu aproveitamento, será destinado a fins industriais, devendo o continente trazer de modo bem visível, a indicação "leite desidratado para uso industrial" (confeitaria, padaria ou estabelecimentos congêneres).

§ 1º Considera-se deficiência, de matéria prima, a acidez anormal do leite original ou defeito dos ingredientes adicionados.

§ 2º Considera-se êrro de fabricação tudo que der causa a defeito nas características químicas, organolépticas ou microbiológicas do produto.

~~Art. 648. O leite desidratado deve estar isento de impurezas não conter germes patogênicos ou que causem a deterioração do produto, nem revelar presença de germes colitormes.~~

Art. 648. O leite desidratado destinado ao consumo direto deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. A D.I.P.O.A. fixará em instruções especiais e para cada caso, a contagem global de germes tolerada. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 649. Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluido seguida de refrigeração.

§ 1º Consideram-se fases da fabricação deste produto; seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pre-aquecimento, condensação, refrigeração e embalagem.

~~§ 2º Quando necessário será permitida a adição de estabilizador da caseína, bem como a congelação.~~

§ 2º Quando necessária será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovada pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 650. O leite concentrado deve atender as seguintes condições.

- 1 - ser obtido de matéria prima que satisfaça às exigências deste Regulamento e preparado em estabelecimento devidamente aparelhado;
- 2 - apresentar características organolépticas próprias;
- 3 - apresentar, depois de reconstituído, composição química dentro: do padrão do leite de consumo a que corresponda;
- 4 - ter no máximo 0,1g% (um decigrama por cento) de fosfato ou citrato de sódio, como estabilizador da caseína.

SUPENSO (VERIFICAÇÃO)

Art. 651. O produto será acondicionado de modo a evitar contaminação, permitindo-se o emprêgo de latões comuns de transporte de leite desde que devidamente esterilizados.

Art. 652. Só é permitida a congelação do leite concentrado no próprio vasilhame em que vai ser transportado.

Art. 653. O transporte do leite concentrado congelado, dos estabelecimentos de concentração ao ponto de destino (usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios) não deve ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas.

Parágrafo único. Permite-se a distribuição do leite concentrado devidamente acondicionado, desde que obedeça pelo menos às determinações previstas neste Regulamento para o leite tipo "C".

Art. 654. Entende-se por "leite evaporado" ou "leite condensado sem açúcar", o produto resultante da desidratação parcial, em vácuo de leite próprio para o consumo, seguido de homogenização, enlatamento e esterilização

Parágrafo único. São fases da fabricação do leite evaporado, seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, condensação, homogenização refrigeração, enlatamento, esterilização, agitação e manutenção em temperatura ambiente pelo tempo necessário à verificação de suas condições de conservação.

Art. 655. E' permitida a irradiação ou adição de produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar seu teor em vitamina D

Art. 656. O leite evaporado deve atender às seguintes condições:

- 1 - ser obtido de matéria prima que satisfaça às exigências previstas neste Regulamento;
- 2 - apresentar características organolépticas normais ao produto;
- 3 - apresentar, quando reconstituído, composição química do tipo de leite de consumo a que corresponder;

4 - ter no máximo 0,1 g% (um decigrama por cento) de bicarbonato ou citrato de sódio ou de ambos na totalidade, a fim de assegurar o equilíbrio coloidal:

Art. 657. Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias, do leite adicionado de açúcar.

Parágrafo único. São fases de fabricação do leite condensado: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, adição de xarope (solução de sacarose ou glicose), condensação, refrigeração, cristalização e enlatamento.

Art. 658. O leite condensado deve satisfazer as seguintes especificações:

- 1 - apresentar características organolépticas próprias;

~~2 - apresentar acidez, em ácido láctico, entre 0,10 g e 0,16g% (dez e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para duas e meia de água;~~

~~—2— apresentar acidez, em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16g% (oito centésimos e dezesseis centésimos de grama por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 duas e meia partes de água: — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

2 - apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~—3— apresentar na reconstituição indicada na rotulagem, teor de gordura que atinja o limite do padrão do leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento) de extrato sêco total do leite e no máximo 45% (quarenta e cinco por cento) de açúcar, excluída a lactose.~~

~~—3— apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão do leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo de extrato sêco total do leite, e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

3 - apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão do leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo de extrato sêco total do leite, e, no máximo 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 659. Entende-se por "doce de leite" o produto resultante da cocção da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose) adicionada ou não de aromatizante, até concentração conveniente e parcial caramelização.

~~— Parágrafo único. Admitem-se duas variedades de doce de leite: —~~

~~—1— doce de leite em pasta; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~—2— doce de leite em tabletes. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 659. Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos). (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 660. O doce de leite deve atender às seguintes especificações: — (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1— apresentar características normais ao produto; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2— apresentar no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de água e 45% (quarenta e cinco por cento) de açúcar, excluída a lactose;~~

~~—2— apresentar no máximo, 25% (vinte e cinco por cento) de água e 55% (cinquenta e cinco por cento) de açúcar, excluída a lactose e, no mínimo, 6% (seis por cento) de proteína. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~2 - apresentar no máximo 30% (trinta por cento) de umidade; 55% (cinquenta e cinco por cento) de açúcar, excluída a lactose e, no mínimo 6% (seis por cento) de proteína. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 3 - apresentar teor de gordura de modo que na diluição de 1 (uma) parte do produto para 3 (três) de água, alcance o limite previsto para o leite de consumo a que corresponder o doce de leite, tolerando-se variações até 0,5% (meio por cento);~~

~~— 3 - apresentar teor de gordura no mínimo de 2% (dois por cento). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 4 - apresentar no máximo 2% (dois por cento) de resíduo mineral fixo; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 5 - apresentar no máximo acidez igual a 5 ml (cinco mililitros) de soluto alcalino normal por cento. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 661. O doce de leite pode ser adicionado de cacáu, amendoim, côco castanha do Pará ou outras substâncias aprovadas pela D. I. P. O. A.~~

Art. 661. Entende-se por Queijo em Pó o produto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, e no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 662. É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, gelificantes ou substâncias impróprias de qualquer natureza, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para redução parcial da acidez do leite e estabilizadores da caseína (fostato ou citrato de sódio) no quantidade máxima de 0,05% (cinco centésimos por cento) sobre o volume do leite empregado.~~

Art. 662. Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 663. Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para consumo, pode ter aproveitamento condicional, na fabricação de doce de leite, a juízo da D. I. P. O. A.

Art. 664. Considera-se leite totalmente desidratado:

~~— 1 - o leite em pó simples;~~

~~— 2 - o leite em pó modificado ou "leite em pó acidificado" e o "leite em pó maltado";~~

~~— 3 - farinhas lácteas.~~

Art. 664. Considera-se leite totalmente desidratado: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - o leite em pó; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2. o leite em pó modificado, o leite em pó modificado acidificado e o leite em pó maltado; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3. as farinhas lácteas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~— Art. 665. Entende-se por "leite em pó simples" o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água contida no leite em natureza, integral ou parcialmente desnatado.~~

~~— Parágrafo único. admitem-se duas variedades de leite em pó simples: a destinada ao consumo humano direto e a destinada a fins industriais.~~

~~Art. 665. 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. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~— Parágrafo único. Admitem-se as seguintes variedades de leite em pó: — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~— 1 - para o consumo direto; — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~— 2 - para fins industriais ou culinários; — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~— 3 - para alimentação de animais. — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 665. Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 666. Consideram-se fases da fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogenização, secagem (por atomização ou em vácuo quando no processo de película e embalagem.~~

~~Parágrafo único. Permite-se quando necessária, a adição de estabilizador da caseína, em quantidade estritamente necessária.~~

Art. 666. Consideram-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~§ 1º — Quando necessária será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovado pela D.I.P.O.A. — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

§ 1º Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína, e, ainda, de lecitina, para elaboração de leite instantâneo. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~§ 2º Permite-se a redução da acidez do leite em natureza quando destinado à fabricação de leite em pó para fins industriais ou culinários.. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 667. O leite em pó, para consumo humano direto, deve atender às seguintes especificações:

1 - ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências dêste Regulamento;

~~2 - apresentar características normais ao produto, inclusive solubilidade mínima de 98% (noventa e oito por cento) na reconstituição, determinada gravimetricamente;~~

2. apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

3 - apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;

~~4 - não apresentar mais de 3% (três por cento) de umidade, tolerando-se até 5% (cinco por cento) para o, leite em pó destinado à indústria;~~

~~4 - não apresentar mais de 3% (três por cento) de umidade; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

5 - não revelar presença de conservadores, nem de anti-oxidantes;

~~6 - ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, preferindo-se embalagem que tenha sido submetida a tratamento por gás inerte, aprovado pela D. I. P. O.~~

~~6 - ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovada pela D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado a juízo da D.I.P.O.A. será permitida a embalagem em sacos de polietileno contidos em sacos de papel multifoldado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

6. ser acondicionado em recipientes de primeiro uso, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram proteção contra a contaminação. Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~Parágrafo único. O leite em pó para consumo direto que não se enquadre nos padrões previstos neste Regulamento será aproveitado, a juízo da D.I.P.O.A., para fins industriais ou culinários ou destinado à alimentação de animais. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 668. Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó:

- ~~1 - leite em pó integral ou gordo o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento) de gordura;~~
~~1 - leite em pó integral o que apresentar, no mínimo 24% (vinte e quatro por cento) de gordura. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~
~~(Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~
- ~~1 - leite em pó integral ou gordo: o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento) de gordura; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~
~~2 - leite em pó magro; o que apresentar no mínimo 16% (dezesseis por cento) de gordura;~~
~~2 - leite em pó padronizado: o que apresentar no mínimo 24% (vinte e quatro por cento) de gordura; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~
~~3 - leite em pó desnatado: o que apresentar menos de 16% (dezesseis por cento) de gordura.~~
~~3 - leite em pó magro: o que apresentar no mínimo 16% (dezesseis por cento) de gordura; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~
~~4 - leite em pó semi-desnatado ou semi-descremado: o que apresentar no mínimo 10% (dez por cento) de gordura; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~
~~(Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~
~~5 - leite em pó desnatado: o que apresentar menos de 10% (dez por cento) de gordura. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~
~~(Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

1. leite em pó integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
2. leite em pó parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)
3. leite em pó desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um e cinco décimos por cento). (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Parágrafo único. O leite em pó desnatado, de acordo com o tratamento térmico empregado, pode se classificar em baixo, médio e alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturalizada. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~Art. 669. Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante de dessecação de leite previamente preparado, considerando-se como tal a acerto do teor de gordura, a acidificação por adição de fermento láctico ou de ácido láctico, o enriquecimento com açúcares (glicose, sacarose, maltose ou outros) com suco de frutas, com vitaminas ou com outras substâncias permitidas.~~

~~Art. 669. Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado considerando-se como tal, além do acerto do teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas não se classificando nesta categoria, o produto simplesmente adicionado de vitaminas. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956)~~
~~(Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 669. Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto do teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas, que a dietética e a técnica indicarem. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Parágrafo único. Não se caracteriza como leite em pó modificado o produto simplesmente adicionado de vitaminas. — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) —~~ (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

§ 1º Permite-se a elaboração de leite em pó modificado sem o processo de acidificação por adição de fermentos lácteos ou ácido láctico; neste caso, o produto será identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO. Quando empregada a técnica da acidificação, o produto deve ser identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO ACIDIFICADO. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

§ 2º Não se caracteriza como leite em pó modificado, acidificado ou não, o produto simplesmente adicionado de vitaminas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 670. O leite em pó modificado deve atender às seguintes especificações:

1 - ser obtido de matéria prima e de ingredientes que satisfaçam a regulamentação vigente;

2- apresentar teor de umidade máximo de 6% (seis por cento) ;

3 - estar isento de amido não dextrinizado, salvo se constar do rótulo a declaração desta adição;

4 - ser acondicionado de modo a evitar alterações do produto.

5 - não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - apresentar acidez total no produto pronto expressa em ácido láctico entre 2,5% (dois e meio por cento) e 5,5% (cinco e meio por cento), quando o produto foi adicionado de açúcares; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

7 - apresentar acidez mínima de 3,8% (três e oito décimos por cento) quando não fôr adicionado de açúcares; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

8 - ter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de açúcares. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 671. Entende-se por "leite em pó maltado" o produto resultante da secagem e moagem em condições próprias, de mistura de leite de teor de gordura ajustado com extrato de malte previamente germinado, devidamente preparado.

Parágrafo único. A acidez da mistura pode ser reduzida parcialmente, com a quantidade estritamente necessária de bicarbonato de sódio, adicionada ou não de citrato de sódio ou fosfato dissódico, como emulsionantes.

Art. 672. O leite maltado deve atender às seguintes especificações:

- 1 - ser obtido de matéria prima e de substâncias que satisfaçam à legislação vigente;
- 2 - apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade;
- 3 - umidade máxima de 3% (três por cento);
- 4 - gordura máxima de 9% (nove por cento);
- 5 - resíduo mineral fixo entre 2,8 e 4% (dois e oito décimos e quatro por cento);
- 6 - caseína entre 6 e 10% (seis e dez por cento);
- 7 - protídios totais: entre 12 e 15% (doze e quinze por cento).
- 8 - lactose: entre 10 e 16% (dez e dezesseis por cento);
- 9 - maltose: entre 38 e 48% (trinta e oito e quarenta e oito por cento).

Parágrafo único. O acondicionamento do leite maltado em pó deve ser a prova de ar e umidade. com ou sem vácuo.

Art. 673. Entende-se por farinha láctea" o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

~~Parágrafo único. E' permitida a adição de cacáu ou chocolate em pó, de malte, de cevada ou de outras substâncias à farinha láctea, desde que tenham aplicação em dietética e sejam permitidas pela D.I.P.O.A.~~

Parágrafo único. É permitida a adição de cacau ou de chocolate em pó, de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 674. A farinha láctea deve atender às seguintes especificações:

- 1 - ser obtida de matéria prima e de substâncias que satisfaçam à regulamentação vigente;
- 2 - apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água;
- 3 - ter no mínimo 20% (vinte por cento) de extrato seco total de leite;
- 4 - ter no mínimo 5% (cinco por cento) de gordura láctea;
- 5 - não ter mais de 6% (seis por cento) de umidade;
- 6 - ter no mínimo 30% (trinta por cento) de farinha de cereais ou de leguminosas;
- 7 - não ter mais de 1% (um por cento) de celulose;
- 8 - não conter substâncias conservadoras.

Parágrafo único. O acondicionamento da farinha láctea deve ser feito de modo que o produto fique ao abrigo do ar ou de qualquer fator de deterioração.

Art. 675. Incluem-se entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de misturas de leite em natureza ou evaporados, com farináceos, ovos, açúcares, sais minerais, vitaminas naturais ou sintéticas e outros permitidos, com denominação ou não de fantasia.

Parágrafo único. Os produtos a que se refere o presente artigo só podem ser preparados depois de aprovadas as fórmulas e processos de fabricação pela D.I.P.O.A., ouvido o órgão competente de Saúde Pública.

Art. 676. A adição de gordura estranha à composição normal do leite como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de coco, óleo de soja, margarina ou outros, a produtos que se destinem à alimentação humana ou à dietética infantil, só é permitida mediante aprovação da fórmula pelo órgão competente de Saúde Pública.

Parágrafo único. Não se permite dar a este produto denominação que indique ou dê impressão de se tratar de leite especialmente destinado a dietética infantil como: "leite maternizado", "leite humanizado" ou outros congêneres.

Art. 677. Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar:

- 1 - cheiro e sabor estranhos de ranço, de mofa e outros;

2 - defeito de consistência como coagulação com ou sem dessôro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e insolubilidade no leite em pó e nas farinhas lácteas;

3 - estufamento de latas em latas parcialmente desidratado;

4 - presença de corpos estranhos e de parasitas de qualquer natureza;

5 - embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração.

6 - substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 678. O aproveitamento condicional de produtos com defeito de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pela D.I.P.O.A. para fins industriais (preparo de doce de leite, de confeitos e outros) ou para a alimentação animal.

Art. 678-A. O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no artigo 668. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado ou em caixas de papelão. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

CAPÍTULO VII

OUTROS PRODUTOS LÁDTAOS

~~Art. 679. Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores são considerados derivados do leite, o leite fermentado, o refresco de leite, a caseína, a lactose, o sôro de leite sêco e a lacto-albumina.~~

Art. 679. Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite: gordura desidratada de leite, leite fermentado, refresco de leite, caseína, lactose, soro de leite em pó e lactoalbumina. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~Art. 680. Para preparo de "leite fermentado" os estabelecimentos terão, além de laboratório próprio de bacteriologia, um técnico especializado na fabricação.~~

~~Art. 680. Entende-se por "Gordura Desidratada de Leite" (Butter Oil) o produto obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Parágrafo único. Não se admite o uso de aditivos em gordura desidratada de leite que seja utilizada em: (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

- ~~1. produtos e derivados lácteos que se destinem ao consumo direto; (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~
~~2. reconstituição de leite. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 680. Entende-se por Gordura Anidra de Leite (ou Butteroil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identificação e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 681. Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite integral, padronizado ou desnatado, pasteurizado, fervido ou esterilizado, submetido à ação de fermentos lácteos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte" o "leite acidófilo" o "leitelho" e a "coalhada", os quais podem ser obtidos de matéria prima procedente de qualquer espécie leiteira.~~

~~§ 1º Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite integral, padronizado ou desnatado, pelos fermentos contidos nos grãos de quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácteos próprios. Deve apresentar:~~

- ~~1 - homogeneidade e consistência cremosa;~~
~~2 - sabor acidulado, picante e ligeiramente alcoólico;~~
~~3 - teor em Ácido láctico entre 0,30 e 0,50% (trinta e cinquenta centésimos por cento) para o quefir fraco e até 1% (um por cento) para o quefir forte;~~
~~3 - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~
~~4 - teor alcoólico no máximo de 1,5% um e meio por cento no quefir fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte;~~
~~5 - germes da flora normal com vitalidade;~~
~~6 - ausência de impurezas, de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;~~
~~7 - acondicionamento em frascos com fecho inviolável~~

Art. 681. Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácteos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leitelho" e a "coalhada", os quais podem ser obtidos de matéria prima procedente de qualquer espécie leiteira. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácteos próprios. Deve apresentar: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

- 1 - homogeneidade e consistência cremosa;
- 2 - sabor acidulado, picante e ligeiramente alcoólico;
- ~~3 - teor em ácido láctico entre 0,30 e 0,50% (trinta e cinquenta centésimos por cento) para o quefir fraco e até 1% (um por cento) para o quefir fraco forte;~~

3 - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - teor alcoólico no máximo de 1,5% (um e meio por cento) no quefir fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte;

5 - germes da flora normal com vitalidade;

6 - ausência de impurezas, de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

7 - acondicionamento em frascos com fêcho inviolável.

~~Art. 682. Denomina-se "iogurte" o produto resultante da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus lactis* sobre o leite integral, padronizado ou desnatado, preferentemente reduzido por fervura a 2/3 (dois terços) do seu volume. Deve apresentar:~~

~~Art. 682. Denomina-se "iogurte" o produto resultante da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus lactis* sobre o leite, preferentemente reduzido por fervura a 2/3 (dois terços) do volume. Deve apresentar: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~Art. 682. Entende-se por "iogurte" o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~1 - consistência pastosa; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - sabor e odor acidulados; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - ácido láctico, no mínimo 0,30% (trinta centésimos por cento) e no~~

~~3 - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~3 - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~máximo 1% (um por cento);~~

~~4 - álcool, menos de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento); (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - germes da flora normal com vitalidade; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~6 - ausência de impurezas, de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~7 - acondicionamento em recipientes de vidro ou porcelana apropriados com fechos invioláveis. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único. Deve atender a padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 682. Entende-se por iogurte o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido a padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 683. Denomina-se "leite acidófilo" o produto resultante da ação do *Lactobacillus acidophilus* sobre o leite integral, padronizado ou desnatado, pasteurizado ou fervido. Deve apresentar além de suas características próprias, as condições específicas para o iogurte com acondicionamento em frascos de fecho inviolável e declaração nos rótulos dos teores em ácido láctico e gordura.~~

Art. 683. Denomina-se "leite acidófilo" o produto resultante da ação do *Lacto-bacillus acidophilus* sobre o leite. Deve apresentar, além de suas características próprias, as condições específicas para o "iogurte", com acondicionamento em frascos desfecho inviolável e a declaração nos rótulos dos teores em ácido láctico e em gordura. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 684. O leite fermentado deve-ser conservado em temperatura inferior; a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 685. Considera-se fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

- 1 - contiver fermentos estranhos aos permitidos;
- 2 - fôr preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;
- 3 - não corresponder às indicações dos rótulos.

Art. 686. Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado o leite fermentado que:

- 1 - apresentar fermentação anormal;
- 2 - contiver germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;
- 3 - contiver mais ácido láctico do que o permitido.
- 4 - contiver elementos estranhos a sua composição ou substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 687. Denomina-se "leitelho" o líquido resultante da batida do creme para fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e solidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em, ácido láctico, proteína e sais minerais. Pode ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó apresentando:

~~a) leitelho fresco:~~

a) leitelho fresco; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - máximo de 2% (dois por cento) de gordura de leite;

2 - máximo de 3% (três por cento) de protédeos;

3 - acidez no máximo de 0,63% (sessenta e três centésimos por cento) em ácido láctico;

4 - ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação;

5 - acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável.

6 - ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A.; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~b) leite em pó;~~

b) leite em pó; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - Acidez em ácido láctico que, na diluição de 1 (uma) parte do leite em pó para 10 (dez) de água seja superior a 0,63% (sessenta e três centésimos por cento);

2 - umidade máxima de 6% (seis por cento);

3 - odor e sabor típicos do ácido láctico;

~~4 - ausência de ranço, de substâncias conservadoras e de antissépticos;~~

4 - ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de antissépticos e de outras não aprovada pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - solubilidade superior a 80% (oitenta por cento) ;

6 - reprodução do leite fresco quando a diluição for de 1 (uma) parte para 10 (dez) de água;

7 - acondicionamento em latas ou em frascos, conservados em temperatura adequada;

~~8 - ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.~~

8 - ausência de leveduras, de germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. O leite fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

~~Art. 688. Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite, integral, padronizado ou desnatado, pasteurizado fervido ou esterilizado.~~

Art. 688. Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º A coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras de germes patogênicos, coliforme ou outros que alterem o produto ou indiquem população defeituosa.

§ 2º Quando proveniente de leite desnatado o produto será designado "coalhada de leite desnatado".

~~§ 3º É obrigatória sua conservação em temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados).~~

~~— § 3º — teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento); — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

§ 3º Teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (um e meio a um e meio por cento). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 4º O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana, aprovados pela D. I. P.O.A. O A, com fechos invioláveis.

§ 5º A "coalhada" não deve conter elementos estranhos a sua composição ou substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 689. Entende-se pela designação, genérica de "refrescos de leite" a mistura de leite pasteurizado gelado com cacau em pó, frutas moídas e suco de frutas.~~

~~— § 1º No preparo de "refresco de leite" será permitido o emprego de leite integral padronizado ou desnatado bem como leite desidratado e farinhas lácteas, sacarose e gelatina, nas quantidades necessárias.~~

~~— § 2º O refresco de leite deve ser homogenizado de maneira a impedir que a gordura do leite ou da substância gordurosa dos produtos empregados em seu preparo (cacau, cocô e outras) possa sobrenadar quando em repouso durante 24 (vinte e quatro) horas.~~

~~— § 3º O refresco de leite não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.~~

~~§ 4º Permite-se, para o refresco de leite, nomes de fantasia desde que previamente aprovados pela D.I.P.O.A.~~

~~§ 5º O refresco de leite deve ser acondicionado em vasilhame próprio idêntico ao do leite em natureza e com as mesmas garantias de inviolabilidade.~~

Art. 689. Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias ajuízo da D.I.P.O.A., submetida à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º No preparo do leite aromatizado será permitido o emprêgo do leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil germes por milímetro). (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 4º Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 5º O leite aromatizado simplesmente pasteurizado deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade. O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em fresco fechado com tampa-coroa. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 6º O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 690 Entende-se por "caseína" o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coagulo ou por ácidos minerais e orgânicos. Compreende a "caseína alimentar" e a "caseína industrial".

~~Art. 691 Denomina-se "caseína alimentar" o produto obtido por precipitação do leite desnatado pelo coagulo ou pela adição dos ácidos láctico ou clorídrico, posteriormente separados por centrifugação ou prensagem e lavado até a desacidificação completa, seguida de secagem. Deve apresentar:~~

~~1 - aspecto granuloso ou pulverizado; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~2 - Cor branca ou branco-creme pouco acentuada; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~3 - odor característico, pouco pronunciado; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~4 - acidez em ácido láctico, no máximo o 45% (quarenta e cinco centésimos por cento); (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~4 - onde se lê 0,45% (quarenta e cinco centésimos por cento) leia-se 9,45% (nove e quarenta e cinco centésimos por cento); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~5 - água 8% (oito por cento) ao máximo; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~6 - gordura 1% (um por cento) no máximo; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~7 - resíduo mineral fixo 4% (quatro por cento) no máximo. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~Parágrafo único. No preparo de caseína alimentar não é permitido o emprego de soro azedo.~~

Art. 691. Denomina-se "Caseína Alimentar" o produto que se separa por ação enzimática ou por precipitação mediante acidificação de leite desnatado à pH 4, 6-4, 7, lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Parágrafo único. Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas específicas. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 691-A. Denomina-se "Caseinato Alimentar" o produto obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentar, e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Parágrafo único. Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas específicas. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 692 Denomina-se "caseína industrial" o produto obtido pela precipitação do leite desnatado, mediante a aplicação do soro ácido, de coalho ou de ácido láctico, sulfúrico ou clorídrico. Deve apresentar:

- 1 - aspecto granuloso ou pulverizado;
- 2 - cor branca ou amarelada;
- 3 - odor levemente de soro azedo;
- 4 - gordura não superior a 1% (um por cento) ;
- 5 - água não superior a 10% (dez por cento).

Parágrafo único. E' permitido o uso de conservadores na elaboração da caseína industrial, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

~~Art. 693 Entende-se por "lactose" o produto obtido pela cristalização e separação do açúcar do leite. Compreende a "lactose alimentar" e a "lactose industrial".~~

~~§ 1º Na lactose alimentar distinguem-se 2 (dois) tipos: "lactose bruta" e "lactose refinada". a lactose refinada deve apresentar os característicos exigidos pela Farmacopéia Brasileira. A lactose bruta deve ter:~~

~~1 - lactose 60% (sessenta por cento), no mínimo;~~

~~— 2 - água 15% (quinze por cento) no máximo;~~

~~— 3 - protídeos 8% (oito por cento) no máximo.~~

~~— § 2º A lactose industrial pode ser apresentada em solução concentrada, em cristalização bruta ou purificada, de acordo com o fim a que se destine.~~

Art. 693. Entende-se por lactose o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a "lactose refinada", a "lactose bruta" e a "lactose industrial". (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º - A "lactose refinada" deve apresentar os característicos fixados pela Farmacopéia Brasileira. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 2º - A "lactose bruta" deve ter: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - lactose no mínimo 60% (sessenta por cento); (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - água no máximo 15% (quinze por cento); (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - protídeos no máximo 8% (oito por cento). (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º A "lactose industrial" pode ser apresentada em solução concentrada em cristalização bruta ou purificada de acôrdo com o fim a que se destine. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 694 Entende-se por "soro de leite em pó" o produto destinado à alimentação de animais, resultante da evaporação e secagem do soro proveniente da fabricação de queijos ou de caseína. Deve apresentar:~~

~~— 1 - aspecto granulado ou pulverizado; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~— 2 - cor amarelada; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~— 3 - água não superior a 8% (oito por cento). (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 694. Entende-se como "soro de leite" o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite, destinado à fabricação de queijos e caseína. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no DIPOA devem atender, além das disposições constantes neste Regulamento, às Normas Técnicas específicas para o produto. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 695 Entende-se por "lacto-nibumina" o produto destinado à alimentação de animais, resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína. Pode se apresentar em suspensão Concentrada, devidamente conservada ou dessecada.

CAPÍTULO VII

INSPEÇÃO DE LEITE E SEUS DERIVADOS

Art. 696 A inspeção de leite e seus derivados abrange:

1 - o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;

2 - as matérias primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

Parágrafo único. Nos casos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será obrigatoriamente analisado:

1 - na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder a seleção que couber;

2 - no conjunto, antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto-filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exames bacteriológico e outros que se fizerem necessários;

3 - durante as diferentes fases do beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;

4 - após o beneficiamento total ou parcial, para verificação da eficiência das operações;

5 - Depois do acondicionamento, para verificar observância aos padrões dos tipos a que pertencerem, se engarrafado ou acondicionado em vários-tanque.

Art. 697 A inspeção de leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, estado sanitário dos animais, higiene e esterilização do vasilhame, exame do leite produzido. realizando entre outras, as seguintes provas:

1 - Lacto-filtração ;

2 - Caracteres organolépticos;

3 - Densidade a mais 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura do leite;

4 - Verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber;

5 - Prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite individual;

6 - Acidez pelo acídmetro Dornic e pelas provas de cocção, do álcool e do alizarol;

7 - Extratos seco e desgordurado.

§ 1º Nos postos de leite e derivados, serão feitos no mínimo o exame organoléptico e as provas de densidade, gordura e acidez.

§ 2º Nas usinas de beneficiamento e nos entre postos-usina, a Inspeção Federal verificará:

1 - As condições higiênicas do estabelecimento;

2 - Controle de documentos de sanidade dos operários;

3 - A higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhame;

4 - O estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;

5 - Os livros de registro e diagramas termo-registradores ;

6 - As condições do leite recebido, por procedência;

7 - O produto final beneficiado.

Art. 698 Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos; o exame de que trata o item 6 seis) do parágrafo 2º do artigo anterior. constará, além de outras quando necessárias, das seguintes provas:

1 - Caracteres organolépticos;

2 - Lacto-filtração ;

3 - Densidade a 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura;

4 - Acidez;

5 - Matéria gorda;

6 - Extrato seco;

7 - Prova de redutase.

Parágrafo único. Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor responsável pela Inspeção Federal fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões, para conhecimento dos fornecedores.

Art. 699 Em cumprimento ao disposto no item 7 do parágrafo 2º do artigo 697, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo anterior, acrescidas das de peróxidase e fosfatase.

Art. 700 Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de inspeção adotado nas usinas de beneficiamento e entrepostos usina, realizando-se para o creme, no mínimo os seguintes exames :

1 - Caracteres organolépticos;

2 - Acidez;

3 - Matéria gorda.

§ 1º Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

1 - De redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;

2 - De redutase, lacto-fermentação e bacteriológica, quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

§ 2º O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

§ 3º O exame de manteiga será precedido de verificações sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

1 - Caracteres organolépticos;

2 - Acidez;

3 - Umidade, sal e insolúveis;

4 - Matéria gorda.

Art. 701 Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovadas pela D.I.P.O.A.

Art. 702 O servidor da D.I.P.O.A. realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção os exames previstos nos artigos anteriores.

Art. 703 Quando houver dúvida sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida seqüestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Art. 704 Os exames exigidos na inspeção do leite e seus derivados, consignados nos artigos anteriores devem ser realizados diariamente por servidores das próprias empresas nos estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e constarão de boletins que serão exibidos ao funcionário responsável pela Inspeção Federal.

Art. 705 Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor da D. I. P. O. A. prestar os esclarecimentos que forem solicitados.

TÍTULO IX

Inspeção Industrial e Sanitária dos Ovos e Derivados

CAPÍTULO I

OVOS EM NATUREZA

Art. 706 Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exame e classificação previstos neste Regulamento.

Art. 707 Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 708 Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a Cooperativas ou Associações de classe, a D.I.P.O.A. poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que existam locais apropriados.

§ 1º Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas e serão relacionadas na D.I.P.O.A, recebendo o número correspondentes ao relacionamento.

§ 2º Quando as Cooperativas ou as Associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, a esquerda e em sentido horizontal, o número correspondente ao relacionamento.

§ 3º A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando a D. I. P. O. A. julgar conveniente.

Art. 709 Pela simples designação "Ovos" entendem-se os ovos de galinha.

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

Art. 710 Os ovos para consumo interno ou para comércio internacional devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, designados "Entrepósitos".

Parágrafo único. Estes entrepostos devem ser, de preferência, instalados junto às estabelecimentos produtores às estradas de ferro ou de quaisquer outros pontos de desembarque de ovos.

Art. 711 Nas localidades onde haja sido instalada a inspeção de ovos, nenhuma Empresa de transporte ferroviário, rodoviário, marítimo fluvial ou aéreo, pode desembarçar esse produto sem que o destinatário exiba documento fornecido por servidor da D.I.P.O.A., no qual estará indicado o entreposto para onde se destinam, a fim de serem examinados e classificados.

Parágrafo único. As pequenas partidas de ovos, não excedendo de 40 (quarenta) dúzias, destinadas exclusivamente a consumo particular, podem ser desembarçadas independentemente da exigência fixada neste artigo e da passagem por entrepostos.

Art. 712 A Inspeção Federal adotará o sistema de identificação das partidas, grupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 713 A Inspeção dos ovos incidirá, sobre as seguintes características :

1 - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

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

3 - exame pela ovoscopia.

Art. 714 Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprios, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 715 A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

~~Art. 716 Os ovos destinados ao mercado interno serão classificados em:~~

- ~~a) Especial;~~
- ~~b) Comum;~~
- ~~c) Fabrico.~~

Art. 716. Os ovos destinados aos comércios internos e internacionais serão classificados em: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

a) extra; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

b) especial; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

c) 1ª qualidade; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

d) 2ª qualidade; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

e) 3ª qualidade; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

f) fabrico. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 717 São característicos do ovo "Especial":

- ~~1 - ter no mínimo 48g (quarenta e oito gramas) de peso;~~
- ~~2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mil (seis milímetros) de altura;~~
- ~~3 - apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra e limpa;~~
- ~~4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germes desenvolvidos;~~
- ~~5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação e com as chalazas íntactas.~~

Art. 717. São características de ovo "extra": (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - ter peso superior a 61g (sessenta e uma gramas); Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - os ovos devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 718 São características do ovo "Comum":~~

~~1 - ter no mínimo 35 g (trinta e cinco gramas) de peso;~~

~~2 - apresentar casca forte, homogênea, íntegra e limpa;~~

~~3 - apresentar câmara de ar fixa, tolerando-se até 10 mil (dez milímetros) de altura;~~

~~4 - apresentar gema translúcida relativamente consistente e sem germen desenvolvido;~~

~~5 - apresentar clara transparente, relativamente consistente, sem mancha ou turvação e com chalazas intactas.~~

Art. 718. São características do ovo "especial"; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - ter entre 55 g (cinquenta e cinco gramas) e 60 g (sessenta gramas) de peso; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 719 Só os ovos de galinha podem ser classificados "Especial e "Comum".~~

Art. 719. São características do ovo de 1ª qualidade: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54 g (cinquenta e quatro gramas) de peso; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 719-A. São características do ovo de 2ª qualidade: (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - ter entre 43 g (quarenta e três gramas) e 48 g (quarenta e oito gramas) de pêso; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 10 mm (dez milímetros) de altura; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4- apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 719-B. São características do ovo de 3ª qualidade: (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

1 - ter entre 35 g (trinta e cinco gramas) e 42 g (quarenta e duas gramas) de pêso; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10 mm (dez milímetros) de altura; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 719-C. Só os ovos de galinha podem ser classificados "extra", especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 720 São considerados "Fabrico" os ovos que não se enquadrem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados ainda em boas condições, devendo ser aproveitados em confeitarias, padarias e estabelecimentos similares.~~

Art. 720. 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 emprêgo em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º Os ovos que apresentam pequenas e pouco numerosas manchas sanguíneas na clara e na gema devem ser também classificados "Fabrico".

§ 2º Os ovos assim classificados só podem sair dos entrepostos acompanhados de documento oficial, em (duas) vias, mencionando sua quantidade, nome e endereço do estabelecimento a que se destinam e o prazo para seu aproveitamento.

§ 3º A 2ª (segunda) via desse documento será devolvida à Inspeção Federal para arquivamento no dia imediato à remessa dos ovos ao destinatário devidamente assinada e carimbada.

§ 4º Os ovos classificados "fabrico" não podem ser objeto de comércio internacional. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 721 A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários de ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento comunicação esta devidamente autenticada pela Inspeção Federal.

Art. 722 Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições podem também ser destinados a confeitarias, pastelarias e estabelecimentos similares ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento 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. 723 Os ovos classificados "Especial" não podem ser vendidos de mistura com os classificados "Comum" ou vice-versa.

Art. 724 É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pela D.I.P.O.A.

Art. 725 A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores, à temperatura não inferior a - 1º C (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou, de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0º e 1º C (zero e um grau centígrado).

Parágrafo único. As câmaras destinadas à conservação de ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade; contudo, será tolerada a estocagem de outros produtos, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 726 As câmaras, depósitos ou porões de quaisquer veículos, terrestres, fluviais ou marítimos que recebam ovos e derivados para exportação, devem estar completamente limpos, livres de carnes, frutas, legumes ou quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Art. 727 A saída das câmaras frias para exportação, os ovos devem ser reinspecionados.

Art. 728 O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a, palavra "Frigorificado"; quando fôr adotado outro processo de conservação a D.I.P.O.A. determinará o sistema de sua identificação.

Art. 729 As entradas e saídas de ovos nas câmaras frigoríficas, dependem de autorização da Inspeção Federal.

Art. 730 A reinspeção dos ovos que foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10% (dez por cento) da partida ou lote. Baseada nos resultados, poderá ser estendida a reinspeção a toda partida ou lote.

~~Art. 731 Só é permitido conservar ovos de classificação "Especial" ou "Comum".~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 732 Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas a Inspeção Federal julgar necessário.

~~Art. 733 São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:~~

- ~~1 - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebitada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);~~
- ~~2 - munificação (ovo seco);~~
- ~~3 - podridão (vermelha, negra ou branca);~~
- ~~4 - presença de fungos, externa ou internamente~~
- ~~5 - cor, odor ou sabor anormais;~~
- ~~6 - 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;~~
- ~~7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contacto com material de embalagem;~~
- ~~8 - quando contenham substâncias tóxicas;~~
- ~~9 - por outras razões a Juízo da Inspeção Federal.~~

Art. 733. Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 734 Sempre que a Inspeção Federal julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos à, Seção de Tecnologia do D.I.P.O.A., para exames bacteriológicos e químicos.

Parágrafo único. O ovo em pó ou qualquer produto em que o ovo seja a principal matéria prima, só poderá ser dado ao consumo após exame bacteriológico da partida.

Art. 735 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 poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal; que cessou e está livre da zoonose que grassava.

Parágrafo único. Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interdita, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 736 Os ovos considerados impróprios para consumo são condenados, podendo ser aproveitados para uso não ocumestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a juízo da D.I.P.O.A.

~~Art. 737 Para efeito de comércio internacional fica estabelecida a classificação dos ovos, baseada em seu peso e coloração:~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~a) Quanto ao peso:~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~1—seleto;~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~2—extra;~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~3—especial.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 1º São considerados "seletos" os ovos que acusarem 60g (sessenta gramas) ou mais de peso, por unidade.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 2º São ovos "extra" aqueles cujo peso oscila entre 55 e 60g (cinquenta e cinco e sessenta gramas).~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 3º Ovos da categoria "especial" são os de peso entre 48 e 55 g (quarenta e oito e cinquenta e cinco gramas).~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 4º Os ovos cujo peso seja inferior a 48g (quarenta e oito gramas) não podem ser objeto de comércio internacional.~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~b) Quanto à coloração da casca:~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~1—branco (B)~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~2—corado (C)~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 738 O acondicionamento em conjunto, dos dois tipos acima, numa única embalagem, constitui um terceiro tipo de produto comercial, denominado "mesclado" (M).~~ (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Parágrafo único. Para melhor apresentação do tipo mesclado é recomendável que os ovos brancos e corados sejam acondicionados em camadas~~

~~diferentes, superpostas alternadamente na mesma divisão da caixa ou separadamente em cada um dos dois compartimentos.~~
Decreto nº 1.255, de 1962)

(Suprimido pelo

Art. 739 Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos.

Art. 740 Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratária à umidade, em caxilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades, em camadas perfeitamente isoladas uma das outras, ou noutra embalagem permitida pela D.I.P.O.A.

§ 1º Os ovos devem ser acondicionados com o polo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§ 2º O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão, palha ou fitas de madeira branca, não resinosa, sem creiro, bem limpas e perfeitamente secas.

Art. 741 A caixa padrão para exportação terá dois compartimentos separados por uma divisão de madeira com capacidade para receber 5 (cinco) camadas de 36 (trinta e seis) unidades em cada compartimento ou sejam 30 (trinta) dúzias por caixa.

§ 1º As dimensões internas da caixa serão as seguintes: comprimento - 0,61m (sessenta e um centímetros) largura - 0,30 (trinta centímetros) e altura - 0,31 (trinta e um centímetros). A separação interna dos dois compartimentos será constituída por uma tábua de 0.01m (um centímetro) de espessura. Essas dimensões poderão ser modificadas segundo as exigências do país importador.

§ 2º A D.I.P.O.A, permitirá outros tipos de caixa desde que obedeçam aos padrões determinados pelo país importador.

§ 3º Em qualquer caso a caixa só pode ser confeccionada com madeira branca, perfeitamente seca, que não transmita aos ovos qualquer cheiro ou sabor.

Art. 742 Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

- 1 - ovos oriundos de espécies diferentes;
- 2 - ovos frescos e conservados;
- 3 - ovos de classe ou categorias diferentes.

Parágrafo único. E' permitido o comércio internacional de ovos sem casca em embalagem adotada pelo país importador.

CAPÍTULO II

CONSERVAS DE OVOS

Art. 743 Entende-se por "conserva de ovos" o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

Art. 744. Os ovos destinados fabricação de pasta ou à desidratação devem ser previamente lavados em água corrente.

Art. 745 Consideram-se conservas de ovos:

1 - clara desidratada;

2 - pasta de ovo.

Art. 746 Entende-se por "ovo desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende:

~~1 - clara desidratada;~~

1 - clara de ovo desidratada; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~— 2 - gema desidratada;~~

2 - gema de ovo desidratada; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - ovo integral desidratado (clara e gema).

Parágrafo único. Designam-se "clara desidratada", "gema desidratada" ou ovo integral desidratado", sem qualquer outro qualificativo, a clara, a gema ou o ovo de galinha submetido à desidratação.

~~Art. 747 Para a "clara de ovo" ou "albumina de ovo" desidratada, em pó, admitem-se 3 (três) tipos:~~

Art. 747. Para a clara de ovo desidratada admitem-se 3 (três) tipos: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

a) tipo 1 - cristais claros, límpidos, sem defeito, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, sem cheiro desagradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 80% (oitenta por cento) com boa consistência e ótimo crescimento. Esse produto deve ser preparado com claras irreprensíveis;

b) tipo 2 - cristais claros, bens, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas de cheiro não desagradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 70% (setenta por cento), com boa consistência e bom crescimento. Esse produto deve ser preparado com boas claras de ôvo (ovos especial);

c) tipo 3 - cristais de qualquer aparência, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro aceitável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 50% (cinquenta por cento) com consistência e crescimento regulares. Esse produto pode ser preparado com claras velhas, defeituosas, mas organolèpticamente aceitáveis.

Parágrafo único. Claras que não dêem batida de suspiro com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas devem ser consideradas "REFUGO".

Art. 748 As claras de ovos de outras aves devem obedecer as mesmas especificações.

Art. 749 A prova de batida para suspiro será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 750 Para a "gema desidratada" admitem-se 3 (três) tipos a saber:

a) tipo 1 - proveniente de gemas perfeitas, obtido por nebulização, de cor uniforme, amarelo clara ou amarelo meio carregado, macio e aveludado ao tato, de sabor agradável e adocicado, e boa solubilidade;

b) tipo 2 - granulado ou pulverizada, de cor amarelo-clara com tonalidade mais carregada, uniforme, de sabor agradável e adocicado, com relativa solubilidade;

c) tipo 3 - granulado, de qualquer tonalidade amarela, irregular, de sabor agradável e adocicado, sem garantia de solubilidade.

Art. 751 Para o "ovo integral desidratado", em pó admitem-se 2 (dois) tipos, a saber:

a) tipo 1 - obtido por nebulização, de boa coloração, de sabor adocicado, agradável, de textura aveludada e macia, contendo cerca de 33 % (trinta e três por cento) de clara de ovo calculados sobre a substância seca;

b) tipo 2 - obtido por nebulização de qualquer tonalidade de cor amarela de sabor agradável e adocicado, de textura macia e aveludada, contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ôvo calculados sobre a substância seca.

Art. 752 A prova de solubilidade dos produtos referidos no artigo anterior, será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 753 Os ovos desidratados devem satisfazer às seguintes condições:

1 - não conter mais de 300. 000 (trezentos mil) germes por grama, não conter germes patogênicos, leveduras ou outros que indiquem deteriorização ou manipulação defeituosa;

2 - Não conter mais de 6% (seis por cento) de unidade;

3 - revelar resíduo seco tendo aproximadamente a mesma composição que o deixado pelos ovos inteiros, ou pela clara ou pela gema;

4 - não conter conservadores, exceção feita para o sal (cloreto de sódio) ou açúcar na proporção máxima de 10% (dez por cento), isoladamente ou quando associados, calculados, sobre o resíduo seco;

5 - satisfazer outras exigências deste Regulamento na parte que lhes for aplicável.

Art. 754 É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

Art. 755 Denomina-se "pasta de ovo" o produto semi-sólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe dêem consistência.

Parágrafo único. A pasta de ovo só pode ser fabricada com o integral, apresentando a mesma proporção de ovo fresco porção da clara e gema existente.

Art. 756 A "pasta de ovo" deve satisfazer às seguintes condições:

1 - não conter mais de 2% (dois por cento) de sal (cloreto de sódio);

2 - não ser adicionada de gorduras estranhas;

3 - apresentar teor de água não superior a 13% (treze por cento);

4 - apresentar acidez não superior a 10 ml (dez mililitros) de solução alcalina normal por 100 g (cem gramas);

5 - ser vendida em embalagem original;

6 - atender a outras exigências deste Regulamento, na parte que lhe for aplicável.

TÍTULO X

Inspeção Industrial e Sanitária do Mel e Cera de Abelhas

CAPÍTULO I

MEL

~~Art. 757 Entende-se por "Mel" o produto açucarado natural, elaborado pelas abelhas domésticas com o nectar das flores e por elas acumulado em favos, extraído por um dos processos constantes deste Regulamento.~~

Art. 757. Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. (Incluído pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 758 Segundo sua tonalidade o mel será classificado em cinco tipos:~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

- ~~— a) branco d'água; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~b) âmbar; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~c) dourado; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~— d) vermelho; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~
- ~~— e) pardo. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único — Só podem ser objeto de comércio internacional os tipos "branco d'água", "âmbar" e "dourado".~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 759 É permitido o comércio do mel em favos, apresentado envolvido em papel impermeável, de preferência celofane ou similar.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 760 Segundo o processo empregado na extração do mel se distingue em dois tipos:~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

- ~~— 1 — centrifugado, quando extraído por processo mecânico de centrifugação;~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~— 2 — prensado, quando a prensagem fôr o processo empregado.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Parágrafo único. Em ambos os casos deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizando ou não com o tempo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~Art. 761 De acordo com a sua qualidade o mel pode ser classificado em:~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

- ~~— a) mel de mesa, quando extraído por um dos processos indicados, trabalhado em condições de perfeita higiene, sem porem e apresentando a seguinte composição analítica:~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)
- ~~— 1 — umidade: inferior a 18% (dezoito por cento) a 105°C (cento e cinco graus centígrados) por 12 (doze) horas;~~

~~1 - unidade e substâncias voláteis: menos de 20% (vinte por cento) a 105°C (cento e cinco graus centígrados);~~ ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - acidez em ácido fórmico: não superior a 0,1% (um décimo por cento);~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - açúcar invertido: de 72 a 80% (setenta e dois a oitenta por cento);~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 - sacarose: de 2 a 7% (dois a sete por cento);~~

~~4 - sacarose: máximo de 10% (dez por cento);~~ ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - substâncias voláteis: menos de 20% (vinte por cento) a 105°C (cento e cinco graus centígrados);~~ ~~(Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~6 - dextrina: no máximo 5% (cinco por cento);~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~7 - resíduo mineral fixo (cinzas): no máximo 0,2% (dois décimos por cento);~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~b) 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, a saber:~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 - umidade: até 20% (vinte por cento);~~

~~1 - unidade e substâncias voláteis: máximo de 22% (vinte e dois por cento);~~ ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - acidez em ácido fórmico: até 0,2% (dois décimos por cento);~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - açúcar invertido: no mínimo 64% (sessenta e quatro por cento);~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 - sacarose: de 3 a 7% (três a sete por cento);~~

~~4 - sacarose: máximo de 10% (dez por cento);~~ ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - substâncias voláteis: máximo 20% (vinte por cento);~~ ~~(Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~6 - dextrina: no máximo 8% (toto por cento);~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~7 - resíduo mineral fixo (cinzas): no máximo 0,35% (trinta e cinco centésimos por cento);~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 762 O acondicionamento do mel para consumo deve ser feito em vasilhame metálico, de madeira, de vidro, de matéria plástica ou outros aceitos pela D.I.P.O.A., todos de primeiro uso e perfeitamente limpos, esterilizados e secos.~~

~~Art. 762. O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado, aprovado pela D.I.P.O.A., rigorosamente higienizado e seco.~~ ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 763 São considerados defeitos para desclassificação do produto como "mel de mesa":~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1 - apresentar composição centesimal fora dos limites previstos;~~

~~1 - apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos neste Regulamento.~~ ~~(Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2 - conter pólen, cêra ou outras substâncias insolúveis na água em proporção superior a 1% (um por cento), calculada sobre a matéria sêca;~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3 - apresentar reação de Fiehe positiva dentro de 24 (vinte e quatro) horas;~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4 - conter resíduos de insetos, ovos e outras impurezas estranhas a sua composição normal;~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5 - apresentar-se ligeiramente cor amarelado;~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~6 - ter sido submetido a aquecimento em temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados), perdendo total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor.~~ ~~(Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Parágrafo único. O produto que apresente tais falhas, dentro de limites que apenas traduzam falta de técnica em sua extração ou elaboração, deve~~

~~ser classificado como tipo "mel de cozinha". (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— Art. 764 O mel é considerado impróprio para o consumo quando apresentar: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 1— resíduos estranhos que traduzam falta, de escrupulo na extração e embalagem; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 2— alteração ou fermentação com formação de espuma superficial; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3— presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz, de alterá-lo com o tempo; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4— acidez elevada, odor ou sabor acre desagradáveis;~~

~~4— acidez elevada, odor ou sabor anormais; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5— correção prejudicial à saúde artificiais; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— Art. 765 Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1— edulcorantes naturais ou artificiais; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2— substâncias aromatizantes; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 3— amido, gelatina ou antissépticos;~~

~~3— amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— 4— corantes de qualquer natureza;~~

~~4— conservadores ou corantes de qualquer natureza; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5— quaisquer outras substâncias que hajam sido anexadas com propós ou excuso (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~Art. 766 O mel proveniente de abelhas indígenas deve trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— Art. 767 Produtos artificiais, não elaborados pelas abelhas, não podem ser apresentados ao consumo. devendo constar claramente no rótulo a sua procedência, admitindo-se nomes de fantasia xarope de glicose ou outros).~~

~~Art. 767. Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob inspeção federal permite-se a elaboração de produtos contendo mel de abelhas, desde que conste do rótulo a percentagem de mel adicionado e a fórmula tenha sido previamente aprovada pela D.I.P.O.A. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~— Parágrafo único — Em tais produtos não se permitirá a denominação de "mel" admitindo-se no entanto nomes de fantasia. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~Art. 768 E' permitida a fabricação de produtos derivados de mel, como o "Hidromel", "Vinho de mel", "Vinagre de mel" e outros, desde que a fórmula seja previamente aprovado pela D.I.P.O.A., ouvidas as autoridades da Saúde Pública. (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

CAPÍTULO II

CERA DE ABELHA

Art. 769 Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

Art. 770 A cera de abelhas será classificada em:

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

2 - 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, pouco acentuado.

Art. 771 A cera de abelha, seja qual for sua qualidade deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

1 - peso específico de 0,963 a 0,966, a 15°C (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados);

2 - ponto de fusão - 62 a 63,5°C (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus centígrados);

3 - índice de acidez - 18 a 21 (dezoito e vinte e um);

4 - índice de ésteres - 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete); (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - índice de relação éteres e acidez - 3,6 a 3,8 (três e seis décimos a três e oito décimos);

6 - índice de iodo - 8 a 11 (oito a onze).

Art. 772 É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

TÍTULO XI

Coagulantes, Conservadores, Agentes de Cura e Outros

Art. 773 Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

CAPÍTULO I

COAGULANTES

Art. 774 Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquido, em pó, em pastilhas e natural seco.

Art. 775 São características do coalho:

a) coalho líquido:

1 - limpidez ou ligeira opalescência;

2 - ausência de depósito;

3 - cheiro característico que não denuncie fermentação;

4 - poder coagulante mínimo de 1:10 000 (um por dez mil) à temperatura de 35°0 (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

b) coalho em pó:

1 - aspecto homogêneo;

2 - cor branca, ligeiramente amarelada;

3 - odor característico que não denuncie fermentação;

4 - poder coagulante mínimo de 1:80 000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

c) coalho em pastilhas:

1 - aspecto homogêneo;

2 - desagregação fácil na água;

3 - cor branca, ligeiramente amarelada;

4 - ausência de conservadores;

5 - poder coagulante nunca inferior a 1:50 000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

Art. 776 Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulador de nonato, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo único. O "coalho natural seco" só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácticos, 12 a 24 (doze a vinte e quatro) horas antes de ser empregado como coagulante, coando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 777 E' 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.

Parágrafo único. E' também permitida a adição de ácido bórico em quantidade tal que não seja revelável nos queijos.

Art. 778 Só é permitido o uso de coalhos aprovados pela D.I.P.O.A. e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos a sua fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

CAPÍTULO II

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 779 Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de águas do mar.

Art. 780 Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher as seguintes especificações:

1 - teor em cloreto de sódio: no mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);

2 - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;

3 - insolúveis totais na água: no máximo 0,3% (três décimos por cento);

4 - grau de turbidez: máxima de 50 (cinquenta).

Art. 781 Para o emprego na indústria de laticínios e nas salgas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

1 - teor mínimo em cloreto de sódio - 98,5% (noventa e oito e meio por cento);

2 - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;

3 - insolúveis totais na água - máximo de 0,2% (dois décimos por cento);

4 - grau de turbidez - máximo de 25 (vinte e cinco).

Art. 782 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. 783 E' proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. E' permitida a recuperação dessas salmouras, após fervura e filtração, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 784 A Inspeção Federal deve verificar a espaços regulares a qualidão do sal (cloreto de sódio) empregado na fabricação dos produtos.

Art. 785 Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhes melhor aroma e sabor.

Art. 786 Entende-se por "corante" substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 787 E' permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

1 - açafraão (*Crocus sativus*, L.);

2 - aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);

3 - alho (*Allium sativum*);

- 4 - aneto (*Anethum graveolens*);
- 5 - aniz (*Pimpinella anizum*, L);
- 6 - baunilha (*Vanilla planifolia*, Andrews);
- 7 - canela (*Cinnamomum ceylanicum*, Breure);
- 8 - cardamomo (*Elleteria cardamonum*);
- 9 - cebola (*Allium cepa*);
- 10 - cenoura (*Daucus carota*);
- 11 - coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- 12 - cominho (*Cuminum cyminum*);
- 13 - cravo da Índia (*Caryophyllus aromaticus*, L);
- 14 - curcuma (*Curcuma longa*, L); L);
- 15 - gengibre (*Zinziber officinalis*, Roscoe);
- 16 - louro (*Laurus nobilis*, L);
- 17 - macis (envoltório da *Myristica Fragans*, Maute);
- 18 - maiorana (*Anethum graveolens*);
- 19 - manganona (*Origanum majorana*, L) ;
- 20 - mento (*M. viridis*, *M. rotundifolia* e *M. piperita*, L) ;
- 21 - mostarda : negra (*Brassica nigra*, Koen) ; parda (*Brassica juncea*, Hocker)

branca (*Sinapis Alba*, L) ; e misturas.

22 - noz moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;

23 - pimenta : negra (*Piper nigrum*, L) ; branca (mesmo fruto, porém descorticado) ;

vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccetum*, L) ;malagueta (*Capsicum pendulum*, Velloso)

24 - pimentão (Paprika) (*Capsicum annuum*, L) ;

25 - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Lindl) ;

26 - salvia (*salvia officinalis*, L) ;

27 - tomilho (*Thymes vulgaris*, L) ;

28 - Urucu (*Bixa orellana*) .

Parágrafo único. Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprêgo de outros, desde que aprovados pela D. I. O. P. A.

Art. 788. É proibido o uso ou emprêgo de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 789 Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

TÍTULO XII

Embalagem e Rotulagem

CAPITULO I

EMBALAGEM

Art. 790. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continente. previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pela D. I. P. O. A.

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estendartizado em formato, dimensão e peso.

Art. 791. Tratando-se de comércio internacional é permitida a embalagem exigida pelo país importador, desde que devidamente comprovado pelos interessados.

Art. 792. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Art. 793. São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

1 - estoquinate internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

2 - sacaria própria para carnes dessecadas ;

3 - sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

4- panos próprios devidamente higienizados, conforme a natureza do produto ;

5 - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos ;

6 - películas artificiais aprovadas pela D. I. P. O .A. ;

7 - latas de folha de Flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento ;

8 - vasilhame de ácido inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado;

9 - recipientes de madeira ou de papelão ;

10 - papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;

11 - recipientes de vidro;

12 - caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;

13 - barricas, quartolas, bordalezas e similares;

14 - outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pela D. I. P. O. A.

Parágrafo único. O transporte de produtos em jacá, será tolerado por prazo marcado pela D. I. P. O. A. devendo ser gradativamente substituído por engradados de madeira apropriada.

CAPITULO II

ROTULAGEM

SEÇÃO I

Rotulagem em geral

Art. 794. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

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

~~Art. 795. Considera-se rótulo para efeito do art. anterior qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias primas, produtos ou continentes.~~

~~§ 1º Fica a critério da D.I.P.O.A. permitir, para certos produtos, o emprêgo de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~§ 2º Os embutidos não enlatados para a venda a granel serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.~~ (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

~~§ 3º A juízo da D.I.P.O.A. no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todos os dizeres fixadas neste Regulamento, tais dizeres deverão constar da embalagem coletiva (caixas, latas, vidro, etc.).~~ (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 795. Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 796. Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

~~1 - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes 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;~~

1 - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião do registro das fórmulas; (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

2 - nome da firma responsável;

3 - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando fôr o caso;

4 - carimbo oficial de Inspeção Federal;

5 - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial, prevista neste Regulamento;

6 - localização do estabelecimento, especificando Município e Estado, facultando-se declaração de rua e número;

7 - marca comercial do produto;

~~8 - data da fabricação, em sentido horizontal ou vertical;~~

8 - algarismos correspondentes à data de fabricação, dispostos em sentido horizontal ou vertical. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

9 - pesos: bruto e líquido;

10 - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos neste Regulamento;

11 - a especificação "Indústria Brasileira".

~~Art. 797. A data da fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo êste ser representado pelos dois últimos algarismos.~~

~~— Art. 797. A data da fabricação, conforme natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou curto processo a juízo da D. I. P. O. A., detalhando dia, mês e ano, podendo êste ser representado pelos dois últimos algarismos. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 797. A data da fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo a juízo da D.I.P.O.A., detalhando dia, mês e ano, podendo êste ser representado pelos dos últimos algarismos. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Parágrafo único. Faculta-se o emprêgo de código em que o ano será representado por seus dois últimos algarismos, tendo à direita aquele que corresponder ao mês e à esquerda a referente ao dia de fabricação.

~~Art. 798. Quando os produtos são acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro, serão designados nos rótulos ou continentes os pesos bruto e líquidos e nos demais casos constará apenas o pêso líquido, médio ou base.~~

~~— Parágrafo único. De acôrdo com a natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos, litográfados, gravados ou colados por meio de carimbo.~~

~~Art. 798. Quando os produtos forem acondicionados em recipientes metálicos, madeira ou vidro será designados nos rótulos ou continentes dos pesos bruto e líquido e nos demais caos, a juízo da D.I.P.O.A., constará apenas o pêso líquido, médio ou base. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) — (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 799. Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pela D.I.P.O.A.

Art. 800. Na composição de marcas é permitido o enprêgo de desenhos a elas alusivos.

§ 1º No caso de marcas com nome de pessoas vivas ou mortas, de relêvo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º E' proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 801. 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 D.I.P.O. A., às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo da D.I.P.O.A., ser usadas.

§ 2º O Departamento Nacional de Propriedade Industrial, antes de registrar qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, solicitará, parecer da D.I.P.O.A. a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só pode ser usada quando precedida do esclarecimento "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes, isentando-se dessa designação produtos de denominação originária em território nacional.

Art. 802. 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.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo de inspeção federal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 803. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

~~Parágrafo único. É proibido usar em produtos destinados ao consumo em território nacional, rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, mesmo com a tradução em vernáculo.~~

Parágrafo único. É permitido usar em produtos destinados ao consumo em território nacional rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em tratados internacionais de mútuo comércio. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 804. A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, porém em uma das faces do continente ou envoltório deve haver o mesmo rótulo, exatamente reproduzido em todos os seus detalhes, com a tradução em vernáculo.

~~Parágrafo único. Excepcionalmente, a juízo da D. I. P. O. A., pode ser permitido o uso de rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo da Inspeção Federal, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.~~

Parágrafo único. Será permitida rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo da Inspeção Federal, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 805. Os rótulos ou carimbos de Inspeção Federal devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor, mesmo quando excepcionalmente, a Juízo da D. I. P. O, A., sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Art. 806. No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob às vistas da Inspeção Federal, à qual, entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 807. Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no território nacional, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parentesis, a designação em vernáculo.

Art. 808 As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nêste Regulamento e do outro exclusivamente o carimbo da Inspeção Federal.

Art. 809. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter prêsa ao produto.

Parágrafo único. Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar o carimbo da Inspeção Federal deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplêsmenete decalcado sôbre o produto, se ficar bem nítido.

Art. 810. Os produtos perecíveis, principalmente produtos gordurosos embarcados em estradas de ferro ou companhias de navegação devem trazer nos continentes, em caractêres bem visíveis, a expressão "Teme o Calor".

SEÇÃO II

Rotulagem em particular

Art. 811. O uso de matérias corantes artificiais em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

Art. 812. No caso de presunto "bacon", queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da Inspeção Federal, além do rótulo aplicado externamente sôbre o envoltório, quando a rotulagem não fôr feita na fábrica.

Parágrafo único. Quando a obrigatoriedade assinalada neste artigo não caiba, dada a natureza do produto, tais como queijos não maturados, creme, gorduras empacotadas e outros, o carimbo da Inspeção Federal deve constar do papel em direto contacto com o produto, independente da rotulagem de acôrdo com o presente Regulamento.

Art. 813. Os produtos destinados ao comércio internacional que contenham corantes, conservadores ou outras substâncias permitidas pelo país importador, mas em desacôrdo com o que determina êste Regulamento, farão constar expressamente nos rótulos as substâncias contidas e respectivas percentagens.

Art. 814. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção Federal competente a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 815. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Federal próprio, a declaração "alimento para animais".

Art. 816. Os continentes empregados no transporte de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acôrdo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Federal.

Art. 817. Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatòriamente o carimbo da Inspeção Federal.

Parágrafo único - Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pela D.I.P.O.A. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 818. Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte:~~

Art. 818. Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte: (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~1 - os rótulos de banha, compostos, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, são obrigatòriamente em fundo verde, proibindo-se que nêsse mesmo fundo dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas côres amarelo ou vermelho possam mascará-lo ou encobri-lo:~~

1 - os rótulos de banha, compôsto, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, são obrigatòriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas côres amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo. Quando essas gorduras forem embaladas, em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo poderá ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em côr verde, excessão feita, seja qual fôr a embalagem do emblema que caracterize marca; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa;

~~3 - os rótulos para "margarina" devem conter a classificação de acordo com a matéria-prima empregada (animal, vegetal ou mista), em caracteres bem visíveis entre parêntesis logo abaixo da palavra "margarina" a respectiva marca do produto; declaração e percentagem de benzoato de sódio permitido como conservador e o anti-oxidante que fôr permitido: quando contiver diacetil, trarão em caracteres bem visíveis a declaração "artificialmente aromatizado".~~

~~3 - os rótulos para "margarida" devem conter a classificação de acordo com a matéria-prima empregada (animal, vegetal ou mista) em caracteres bem visíveis entre parêntesis logo abaixo da palavra "margarina" e respectiva marca do produto: declaração e percentagem do conservador e do antioxidante empregados; quando contiver aromatizante trarão em caracteres bem visíveis a declaração "artificialmente aromatizado".~~ (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Art. 819. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar mais o seguinte:

1 - Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substâncias que estimulam o sabor";

~~2 - As conservas mistas devem mencionar a percentagem de carne que fôr tomada como matéria-prima.~~

2 - as conservas que contenham carne e produtos vegetais trarão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 820. Na rotulagem do leite em natureza será observado mais o seguinte :

~~1 - Indicar o tipo do leite nos fechos, capsulas ou tampas do recipiente o dia de semana do engarrafamento e o nome do estabelecimento de origem com a respectiva localidade:~~

~~— Art. 820 - 1 - indicar o tipo do leite nos fechos, cápsulas ou tampas do recipiente e dia de semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)

1 - indicar o tipo de leite nos fechos, cápsulas ou tampas de recipientes e dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - Respeitar nos fechos, capsulas ou tampas as cores fixadas para os diversos tipos de leite;

3 - Indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal quando não fôr bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha e outros.

~~Art. 821. A rotulagem de subprodutos industriais empregados da alimentação animal ou como fertilizante orgânico, indicará a composição qualitativa e quantitativa de cada um.~~

Art. 821. A rotulagem de subprodutos industriais empregado na alimentação animal ou como fertilizante orgânico indicará a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~Art. 821-A. Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também "creme de leite", seguindo-se as especificações que couberem: doce, ácido ou esterilizado, além da indicação da percentagem em matéria gorda. — (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 821-A. Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também "Creme de Leite" ou "Creme", seguindo-se as especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou UHT (Ultra Alta Temperatura), além da indicação da porcentagem de matéria gorda. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Parágrafo único. Na rotulagem do "Creme de Leite" deverá constar a lista ingredientes. (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~Art. 822. Na rotulagem de manteiga deve-se observar mais o seguinte:~~

~~— 1 — Os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal".~~

~~— 1 — os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sala", proibindo-se nesse mesmo fundo dizeres, desenhos impressos ou litografias em outras cores que possam mascarar-lo ou encobri-lo. Quando a manteiga fôr envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo poderá ser da tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita, seja qual fôr a embalagem, do emblema que caracterize marca. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) — (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

~~— Quando a manteiga é envolvida em papel impermeável ou similar, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas respectivas cores determinadas neste artigo;~~

~~— 2 — A manteiga comum pode ser designada no rótulo pelo nome simples de "manteiga"; — (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~— 3 — A manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca, trará a designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra "manteiga". — (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

Art. 822. Na rotulagem de manteiga, além de sua classificação, devem constar as especificações "com sal" ou "sem sal", além dos demais dizeres legais exigidos. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Parágrafo único. A manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca trará a designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra "manteiga". (Incluído pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

Art. 823. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

1 - Especificar a variedade a que pertencem, de acôrdo com o teor de gordura, a composição base do produto e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

2 - Indicar, no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado.

3 - Indicar, na denominação do "doce de leite", as misturas que forem feitas;

4 - Indicar o modo de preparo e uso ;

~~5 - Indicar, no "leite em pó modificado", preparado especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionado de "açúcares" e outros que couberem;~~

5. Indicar no leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado, preparados especialmente para a alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó modificado acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactantes", "parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

~~6 - Indicar, nos "leites fermentados", a percentagem de ácido láctico, o teor alcoólico e a espécie produtora o leite empregado;~~

6. Indicar nos leites em pó modificado e no leite em pó acidificado a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

7 - Indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

~~8 - Indicar, no "leite modificado", a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita; (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996)~~

9 - Indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 824. A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

1 - Na "caseína", a substância coagulante empregada;

2 - Na "lactose", a percentagem dêste açúcar;

3 - No "sêro de leite" em pó, e na "lactose-albumina" que se trata de "alimentos para animais" ;

4 - Na "lacto albumina" sua composição básica;

5 - Na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível e caracteres destacados: "produto improprio para alimentação humana".

~~Art. 825. Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte: (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~1- Tratando-se de queijo fundido pode ser indicado o tipo de queijo empregado na fusão; quando houver mistura de queijos de diferentes tipos pode ser feita a simples declaração de "queijo fundido";~~

~~—— 1- tratando-se de queijo de massa submetida à fusão, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo fundido" ou "queijo pasteurizado" conforme o caso. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~1- tratando-se de queijo de massa submetida à fusão, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~2- Deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato sêco;~~

~~—— 2- é facultativo a indicação da percentagem de gordura no extrato sêco total; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~3- Os canudos de madeira ou similares e os jacás devem ter etiqueta de cartolina e ser fechados com sêlo de chumbo onde, por compressão, figure o carimbo oficial da Inspeção Federal;~~

~~—— 3- elaborado com leite reconstituído, quando for o caso; (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~4- À adição de gorduras estranhas de qualquer natureza (óleos vegetais, gorduras animais ou outras permitidas) misturadas ou não à manteiga, quando se tratar de Requeijão do Norte; (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~5- No queijo Prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parentesis, logo abaixo das palavras "Queijo Prato". (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

~~—— Parágrafo único. A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para, serem rotulados nos centros de consumo, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização da D. I. P. O. A., desde que levem o carimbo da Inspeção Federal a logo, decalcado ou colocado por meio de chapa metálica. (Revogado pelo Decreto nº 1.812, de 1996) (Revogado pelo Decreto nº 2.244, de 1997)~~

Art. 826. Na rotulagem de ovos é derivados deve ser observado o seguinte :

a) ovos destinados ao mercado interno :

1 - No polo mais arredondado, onde está a câmara de ar, aposição do carimbo da Inspeção Federal;

2 - Quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado" ;

3 - Quando procedentes de estabelecimentos avícolas registrados no Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura, é facultado trazerem lateralmente, em verde, um carimbo exclusivamente com o nome do estabelecimento.

§ 1º O carimbo a que se refere o número 1 pode ser dispensado, desde que as caixas ou outros continentes tragam, além do carimbo da Inspeção Federal uma etiqueta modelo 8, de acôrdo com o artigo 833.

§ 2º Quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o parágrafo anterior, consignando sua classificação comercial.

b) ovos destinados ao comércio internacional :

1 - Individualmente os ovos devem ser marcados de acordo com as exigências do país importador; na testeira da caixa conterão ainda:

2 - A palavra "Brasil" em caracteres destacados, carimbo da Inspeção Federal, qualidade e classe dos ovos;

3 - A letra correspondente à coloração da casca;

4 - O processo de conservação a que tenham sido submetidos;

5 - A espécie de que provém quando se tratar de ovos de pato, peru, galinha da Angola ou outra;

6 - Impressão obrigatória do peso bruto e líquido, permitindo-se a tradução para o idioma do país importador.

c) conserva de ovos:

1 - Quando desidratados total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempo normais para essa reconstituição;

2 - As pastas de ovo devem declarar os elementos que entram em suas composições ;

3 - As claras de ovos desidratadas de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

Art. 827. Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

1 - As caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Federal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

2 - Os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

Art. 828. Na rotulagem do mel de abelha e seus derivados será observado mais o seguinte:

1 - "Mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - "Mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmita êsse sabor;

3 - "mel de cozinha", quando fôr aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados) (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

4 - "Mel de abelhas indígenas", quando fôr dessa procedência;

5 - A classificação segundo a tonalidade.

Parágrafo único. E' permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por êle explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 829. Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico quando tiver sido juntada e a data de validade.

SEÇÃO IV

Carimbo de Inspeção e seu uso

Art. 830. O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S. I. F." e, conforme o caso, as palavras "Inspecionado" ou "Reinspecionado", tendo na parte superior a palavra "Brasil", representam os elementos básicos do carimbo oficial de Inspeção Federal, cujos formatos, dimensões e emprêgo são fixados neste Regulamento.

§ 1º As iniciais "S. I. F." traduzem "Serviço de Inspeção Federal".

§ 2º O carimbo de Inspeção Federal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da D. I. P. O. A. e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 831. Os estabelecimentos sujeitos a relacionamento usarão, quando for o caso, um carimbo com a designação abreviada "E. R.", significando "Estabelecimento Relacionado" seguida do número que lhe couber na I. R. P. O. A.

Art. 832. Os carimbos de Inspeção Federal devem obedecer exatamente à, descrição e aos modêlos anexos, respeitadas dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa côr única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 833. Os diferentes modelos de carimbo de Inspeção Federal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pela D. I. P. O. A., obedecerão às seguintes especificações:

A) Modelo 1:

1 - Dimensões: 0,07 m x 0,05 m (sete por cinco centímetros) ;

2 - Forma: elítica no sentido horizontal;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e "Brasil" que acompanha a curva superior da elipse ; logo abaixo daquele número as iniciais "S. I. F.", acompanhando a curva inferior;

4 - Uso: para carcaças ou quartos de bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

B) Modelo 2:

~~1 - Dimensões: 0,05 m x 0,03 m (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos e caprinos; 0,025m x 0,015 m (cinco e cinco por quinze milímetros), para aves;~~

1 - Dimensões - 0,05 m x 0,03 m (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos, caprinos e aves; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - Forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

3 - Uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou firgorificadas de qualquer espécie de açougue.

C) Modelo 3:

1 - Dimensões: 0,04 m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,02m ou . . 0,03 m (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspeccionado", colocada horizontalmente, e "Brasil", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo daqueles números as iniciais "S. I. F.", que acompanham a curva inferior do círculo;

4 - Uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipiente metálicos, de madeira ou vidro e em encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo:

~~a) em alto relevo, no tampo das latas ou sobre o tampo metálico dos vidros;~~

a) em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar, na tampa ou no fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou no fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante, precedido da sigla SIF, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem. (Redação dada pelo Decreto nº 1.812, de 1996)

b) a fôgo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;

c) impresso no corpo do rótulo quando litografado., ou gravado em alto relevo, no tampo das latas;

d) impresso em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

D) Modelo 4 :

1 - Dimensões: 0,06m (seis centímetros) de lado quando em recipientes de madeira; 0,15 (quinze centímetros) de lado nos produtos ensacados e 0,03 m (três centímetros) de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;

2 - Forma : quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos:

3 - Dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;

4 - Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:

a) a fôgo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se trate de recipientes de madeira ou metálico;

b) pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos ou similares;

c) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que condicionem produtos a granel.

E) Modelo 5:

1 - Dimensões : 0,07 m x 0,06 (sete por seis centímetros) ;

2 - Forma: elítica, no sentido vertical;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S. I. F." e da palavra "Brasil" colocadas em sentido horizontal; logo abaixo a palavra "Condenado", que acompanha a curva inferior da elipse;

4 - Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças, aplicado com tinta de cor verde.

F) Modelo 6:

1 - Dimensões: como no modelo 3;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: número de registro de estabelecimento, isoladamente e encimado das iniciais "S. I. F.". colocadas horizontalmente, e da palavra "Brasil" acompanhando a curva superior do círculo; logo abaixo do número a palavra "Reinspecionado", acompanhando a curva inferior do círculo;

4 - Uso: destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 3 e que lhes digam respeito, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

G) Modelo 7:

1 - Dimensões: 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular:

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspeccionado", colocada horizontalmente, e "Brasil" que acompanha a parte superior do círculo; logo abaixo do número as iniciais "S. I. F.", acompanhando a curva inferior do círculo;

4 - Uso : para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cêra de abelhas;

H) Modelo 8:

1 - Dimensões: 0,07 m 0,04 m (sete por quatro centímetros) ;

2 - Forma: retangular no sentido horizontal;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encima do da palavra "Brasil" colocado horizontalmente e na mesma direção seguida das iniciais "S. I. F."; logo abaixo do número a palavra "Inspeccionado", também em sentido horizontal.

4 - Uso : para produtos em que rótulo é substituído por uma etiqueta e a ser aplicada isoladamente sobre uma de suas faces. Para ovos a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior, a classificação do produto e na inferior a data respectiva indicando dia, mês e ano.

I) Modelo 9:

1 - Dimensões: 0,065m x 0,045m sessenta e cinco por quarenta e cinco milímetros quando aplicado a volumes pequenos ou 0,15 m x 0,13 m (quinze por treze centímetros) nos fardos do charque;

2 - Forma : retangular no sentido horizontal ;

3 - Dizeres : número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspeccionado" e "Brasil", ambas colocadas horizontalmente; logo abaixo do número as iniciais "S. I. F.", no mesmo sentido;

4 - Uso: para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório;

J) Modelo 10:

1 - Dimensões: 0,07 m x 0,05 m (sete por cinco centímetros) ;

2 - Forma: retangular no sentido horizontal ;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isoladamente encimado da palavra "Brasil". colocada horizontalmente, e na mesma direção às iniciais "S. I. F."; logo abaixo do número a designação "Conserva", também em sentido horizontal;

4 - Uso : para carcaças ou parte de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes enlatadas, no próprio estabelecimento de origem ou em outro.

K) Modelo 11 :

1 - Dimensões, formas e dizeres: idênticos ao modelo 10, substituída a palavra "conserva" por "salga".

2 - Uso: para carcaças ou parte de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes salgadas, no próprio estabelecimento de origem ou em outro;

L) Modelo 12:

1 - Dimensões, forma e dizeres: idêntico ao modelo 10, substituída a palavra "conserva" por "salsicharia";

2 - Uso: para carcaças ou partes de carcaça destinadas ao preparo de

produtos de salsicharia no próprio estabelecimento de origem ou outro;

M) Modelo 13 :

1 - Dimensões: 0,016m (dezesesseis milímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S. I. F." colocados horizontalmente e da palavra "Brasil" acompanhando a parte superior do círculo; logo abaixo do número a palavra, "Inspeccionado", seguindo a parte inferior do círculo;

4 - Uso: para identificação de recipientes que transportem matérias primas ou produtos comestíveis a serem manipulados, beneficiados, rebeneficiados ou acondicionados em outros estabelecimentos :

a) no fechamento de latões, digestores, vagões, carros-tanque e outro equipamento e veículos;

b) este carimbo será aplicado por meio de pinça sobre selo de chumbo;

N) Modelo 13-A:

Idêntico ao modelo 13 com a palavra "reinspeccionado" para utilização nos entrepostos e entrepostos-usina.

O) Modelo 14:

1 - Dimensões: 0,015m (quinze milímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres; internamente, no centro, a data da inspeção consignando dia e mês no sentido vertical e usando uma linha para cada um desses esclarecimentos; externamente, sobre a parte superior do círculo, as iniciais "S, I, F.". seguidas da número de registro do estabelecimento que também acompanha o círculo; inferiormente, acompanhando a parte externa do círculo, a palavra "Especial";

4 - Uso: para identificação de ovos tipo especial a ser aplicado no polo mais arredondado com tinta de cor verde.

P) Modelo 14-A:

1 - Dimensões, forma e dizeres: idênticos ao modelo 14, substituída a palavra "especial" por comum";

2 - Uso: para identificação de ovos tipo comum, a ser aplicado no polo mais arredondado com tinta de cor roxa;

Q) Modelo 14-B :

1 - Dimensões, forma e dizeres: idênticos ao modelo 14, substituída a palavra "especial" por "comum":

2 - Uso : para identificação de ovos tipo fabrico, a ser aplicado no polo mais arredondado com tinta de cor preta;

R) Modelo 15 :

1 - Dimensões: 0,015m (quinze milímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: a palavra "Brasil" em sentido horizontal no centro do carimbo:

4 - Uso: para identificação de ovos destinados ao mercado internacional, a ser aplicado no polo mais arredondado com tinta de cor verde.

Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido de designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.

~~SEÇÃO V~~
~~Registro de rótulos~~

SEÇÃO V
(Redação dada pelo Decreto nº 8681 de 2016)

Registro de produtos de origem animal

~~Art. 834. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pela D. I. P. O. A.~~

Art. 834. Todo produto de origem animal produzido no país ou importado deve estar registrado no DIPOA. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~§ 1º Para efeito de registro a D. I. P. O. A., manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.~~

§ 1º O registro de que trata o **caput** abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~§ 2º Quando os rótulos forem impressos exclusivamente em língua estrangeira não devem ser registrados; sua utilização, entretanto, só pode ser feita após autorização da D. I. P. O. A., mediante plena satisfação de todas as exigências para registro.~~

§ 2º O registro deverá ser renovado a cada dez anos. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde. (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

§ 4º Os produtos não previstos neste Regulamento ou em atos complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo DIPOA. (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~Art. 835. A aprovação e registro de rótulos devem ser requeridos pelo interessado que instruirá, a petição com os seguintes documentos:~~

~~— 1 — exemplares, em quatro vias, dos rótulos a registrar ou usar em seus diferentes tamanhos; — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

~~— 2 — memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em quatro vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens.~~

~~— Parágrafo único. Quando o peso e data de fabricação só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência.~~

Art. 835. A rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira de produtos destinados ao comércio internacional será registrada juntamente com a sua tradução em vernáculo. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~Art. 836. Para efeito de registro os rótulos devem ser sempre apresentados em papel; mesmo dos que devam ser litografados, pintados ou gravados, será feita exata reprodução em papel.~~

Art. 836. Os produtos destinados à exportação poderão ser fabricados e rotulados de acordo com as exigências do país a que se destinam. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~Art. 837. É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro, que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de "croquis" dos rótulos que pretendam utilizar fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.~~

Art. 837. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~Art. 838. Ao encaminhar o processo de registro, a Inspeção Federal junto ao estabelecimento informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.~~

Art. 838. Nenhuma modificação na formulação, processo de fabricação ou rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no DIPOA. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~Art. 839. Registrado o rótulo, a D. I. P. O. A. devolverá à Inspetoria Regional respectiva as 2as. (segundas) e 3as. (terceiras) vias do processo, devidamente autenticadas, devendo a 3ª (terceira) via ser arquivada na I. R. e a 2ª (segunda) restituída à firma interessada.~~

~~— Art. 839. Registrado o rótulo, a D.I.P.O.A. devolverá à Inspetoria Regional respectiva as 2as. (segundas) vias, 3as. (terceiras) e 4as. (quartas) vias do processo, devidamente autenticadas, devendo a 4ª (quarta) via ser arquivada na I.F., junto ao estabelecimento, a 3ª (terceira) na I.R. e a 2ª (segunda) restituída à firma interessada. A primeira via será parte integrante do processo de registro arquivado na Diretoria. — (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 839. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~Art. 840. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro na D. I. P. O. A. seguida do número respectivo.~~

Art. 840. Para efeito de registro, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará sistema informatizado específico. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

~~Art. 841. Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinadas e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação da D. I. P. O. A.~~

Art. 841. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em ato complementar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 842. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem ou o carimbo da Inspeção Federal.

~~Art. 843. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ter ultimado o seu registro, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados na D. I. P. O. A.~~ (Revogado pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 844. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo art. 833, sob pena de responsabilidade da Inspeção Federal e da Inspetoria Regional sob jurisdição das quais esteja o estabelecimento faltoso.

TÍTULO XIII

Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal

Art. 845. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo, comércio interestadual ou internacional

§ 1º Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinadas o aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se fôr o caso.

§ 2º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Federal deve autorizar sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 846. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábricas sob Inspeção Federal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado na D. I. P. O. A.

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

Art. 847. Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo trio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putreção.

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

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

Art. 848. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal bem como nos portos e postos de Fronteira, a reinspeção deve especialmente visar :

- 1 - sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- 2 - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;
- 3 - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;
- 4 - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- 5 - coletar amostras para exame químico e microbiológico.

§ 1º A amostra deve receber uma cinta envoltório aprovada pela D. I. P. O. A., claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela D. I. P. O. A., a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção, as amostras terão preferência para exame

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao Inspetor Chefe que superintender a região onde está localizado o estabelecimento em que foi coletada a amostra.

§ 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspetoria Regional.

§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para exame da contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspetoria Federal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

§ 10. As amostras para prova ou contra prova coletadas pela D. I. P. O. A. para exames de rotina ou análises periciais serão inteiramente gratuitas.

Art. 849 A Inspeção deve fiscalizar o embarque de quaisquer produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 850. A juízo da D. I. P. O. A. pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos nos mercados de consumo ou em trânsito pelos portos marítimos ou fluviais e postos de fronteira, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis,

§ 1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria após inutilização pela Inspeção Federal, 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 ao produto devolvido ao servidor da D. I. P. O. A.

TÍTULO XIV

Trânsito de Produtos de Origem Animal

Art. 851. Os produtos e matérias primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, tem livre curso no país, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte ao território nacional e constituir. objeto de comércio internacional.

Art. 852. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência da D. I. P. O. A. os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos subprodutos e matérias primas.

Art. 853. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos do país, em trânsito por portos marítimos e fluviais ou postos de fronteira, mesmo que se destinem ao comércio interestadual devem ser reinspecionados tanto na entrada como na saída dos postos alfandegários.

§ 1º Em se tratando de produtos oriundos do estrangeiro, obrigatória e privativamente devem ser reinspecionados pela D. I. P. O. A do ponto de vista industrial sanitário antes de serem liberados pelas autoridades aduaneiras.

§ 2º Nos portos e postos de fronteira onde não haja dependência da D. I. P. O. A., a inspeção a que refere este artigo será sujeita por colaboração da D. D. S. A. ou de servidores de outros órgãos do D. N. P. A. designados pelo Diretor Geral.

Art. 854. A importação de produtos de origem animal ou suas matérias primas só será autorizada quando:

1 - procederem de países cujos Regulamentos sanitários tenham sido aprovados pelo Ministério da Agricultura do Brasil;

~~2 - vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem e devidamente visados por autoridade consular do Brasil;~~

2 - vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem; (Redação dada pelo Decreto nº 6.385, de 2008)

3 - estiverem identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Parágrafo único. Se os Regulamentos a que se refere o item (um) deste artigo não detalharem os modelos dos certificados sanitários e carimbos de inspeção será solicitada sua aprovação em separado, ficando estabelecidas desde logo a seguintes exigências:

1 - o carimbo oficial deve trazer o nome do país a inscrição da palavra "inspecionado", o número do estabelecimento e as iniciais do serviço competente ou outras que indiquem a quem cabe a responsabilidade da Inspeção Sanitária;

2 - os certificados sanitários devem conter os elementos constantes dos modelos oficiais adotados no Brasil para seu comércio interno e mais a declaração expressa de que no país de origem do produto não grassa qualquer doença infecto-contagiosa, de acordo com as exigências estabelecidas no Regulamento de Defesa Sanitária Animal.

Art. 855. É proibida a importação de produtos de origem animal quando procedentes de países onde grassem doenças consideradas perigosas à segurança sanitária animal do Brasil, de acordo com o que determina a legislação brasileira específica.

Art. 856. Os certificados sanitários procedentes do estrangeiro, depois de visados pelo servidor da D. I. P. O. A. ou de outro órgão do D. N. P. A. nos casos permitidos neste Regulamento, serão arquivados na Inspeção Federal ou na I. R.P. O. A. a que estiver subordinada.

Parágrafo único. A circulação de tais produtos no território nacional far-se-á após reinspeção, fornecendo-se certificado sanitário próprio à vista dos elementos constantes no documento expedido no país de origem.

Art. 857. A D. I. P. O. A., conforme o caso, pode determinar o retorno, ao país de procedência, de quaisquer produtos de origem animal, quando houver infração ao que dispõe este Regulamento.

Art. 858. Os produtos de origem animal saídos dos estabelecimentos e em trânsito por portos ou postos de fronteira, só terão livre curso quando estiverem devidamente rotulados e, conforme o caso, acompanhados de certificado sanitário expedido em modelo próprio, firmado por servidor autorizado.

Art. 859. A Juízo da D. I. P. O. A., pode ser permitido o comércio interestadual de produtos de origem animal, sem apresentação de certificado sanitário, quando convenientemente identificados por meio de rótulo registrado na D. I. P. O. A.

Parágrafo único. Não está, sujeito a apresentação de certificado sanitário a leite despachado como matéria prima e acondicionado em latões, desde que destinado a estabelecimentos situados em outros Estados ou Territórios para beneficiamento ou industrialização.

Art. 860. Tratando-se de comércio internacional, os certificados sanitários podem ser redigidos em língua estrangeira, se houver exigência dos países importadores, mas sempre com a tradução em vernáculo.

Art. 861. Quaisquer autoridades federais, estaduais ou municipais que exercerem funções de natureza fiscal em portos ou postos de fronteira e em postos ou barreiras interestaduais, são obrigadas a exigir a apresentação do certificado sanitário para produtos de origem animal, destinados aos comércios interestadual ou internacional, salvo quando se tratar de leite ou creme para fins de beneficiamento e consignados a estabelecimentos industriais ou nos casos permitidos pela D. I. P. O. A., quando se tratar de mercadorias com rótulos registrados.

Art. 862. No caso de vir a ser dispensada a exigência do certificado sanitário para produtos identificados por meio de rótulos registrados, a D. I. P. O. A. providenciará para que a resolução expedida seja levada ao conhecimento das autoridades federais e municipais, com exercício em portos marítimos e fluviais, nos postos de fronteiras e nos postos fiscais situados em barreiras interestaduais.

Art. 863. Os certificados sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional são obrigatoriamente assinados pelo técnico da D. I. P. O. A. diplomado em veterinária, responsável pela Inspeção Federal.

Art. 864. Os certificados sanitários que acompanharem produtos de origem animal procedentes do país, depois de visados pelo servidor da D. I. P. O. A., ou, conforme o caso, da D. D. S. A. são entregues aos interessados para que os exibam às autoridades competentes de Saúde Pública, quando solicitados.

Art. 865. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pela D. I. P. O. A., só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas também outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais de Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único. Quando tais produtos se destinem ao comércio internacional é obrigatória, conforme o caso a desinfecção por processo aprovado pela D. I. P. O. A. ou exigido país importador.

~~Art. 866. As autoridades federais, estaduais ou municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nos portos marítimos e fluviais, barreiras ou quaisquer postos de fronteira, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito interestadual ou internacional de produtos de origem animal sem que o transportador exiba o certificado sanitário, expedido ou visado de acordo com o presente Regulamento.~~

~~Parágrafo único. Verificada a ausência do documento a que se refere este artigo a mercadoria será apreendida e posta à disposição da autoridade da D.I.P.O.A. ou da D.D.S.A., para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo auto de infração contra o transportador.~~

Art. 866. A D.I.P.O.A. sempre que necessário poderá solicitar colaboração das autoridades federais, estaduais ou municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nos portos marítimos e fluviais, barreiras ou quaisquer postos de fronteira, no sentido de exigirem dos transportadores de produtos de origem animal para o comércio internacional ou interestadual, o certificado sanitário, expedido ou visado de acordo com o presente Regulamento. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 867. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, sendo gêneros de primeira necessidade e perecíveis, devem ter prioridade de embarque (transporte marítimo, fluvial, lacustre, ferroviário, rodoviário ou aéreo).

Parágrafo único. Nos depósitos e armazéns de empresas de transporte e de quaisquer portos, bem como nos próprios veículos e navios, os produtos de origem animal devem ser arrumados em ambientes apropriados e longe de locais com temperatura elevada, a fim de não sofrerem alterações em suas características físico-químicas.

Art. 868. A D.I.P.O.A. adotará, modelos oficiais de certificado sanitário, tanto para o mercado interno como para o comércio internacional.

§ 1º O certificado sanitário para comércio interestadual de produtos de laticínios será válido por 30 (trinta) dias, prorrogáveis até 60 (sessenta) dias a juízo do Inspetor-Chefe. (Incluído pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 869. O fornecimento de produtos de origem animal a navios mercantes surtos nos portos nacionais, que façam linha internacional, depende em todos os casos de prévia inspeção pela D.I.P.O.A. e subsequente expedição do competente certificado sanitário.

TÍTULO XV

Exames de Laboratório

Art. 870. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 871. As técnicas de exame e a orientação analítica serão padronizadas pela Seção de Tecnologia e aprovadas pelo Diretor da D.I.P.O.A.

Parágrafo único. Essas técnicas estarão sempre atualizadas pela Seção de Tecnologia, aceitando a D.I.P.O.A. sugestões de laboratórios oficiais ou particulares para alterá-las, desde que a Seção de Tecnologia verifique e confirme as vantagens e a nova técnica.

Art. 872. Os exames de caráter tecnológico 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 Federal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 873. O exame químico compreende:

1 - os caracteres organolépticos;

~~2 - composição centesimal;~~

2 - princípios básicos ou composição centesimal; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - índices físicos e químico;

~~4 - corantes e conservadores;~~

4 - corantes, conservadores ou outros aditivos. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

5 - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

6 - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Federal.

§ 1º Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físicos-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pela D.I.P.O.A.

§ 2º A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

1 - caracteres organolépticos;

2 - pesquisa de corante e conservadores;

3 - determinação de fraudes, falsificação e alterações;

4 - verificação dos mínimos e máximos constantes dêste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham êste Regulamento.

§ 3º A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros), será, convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 874. O exame microbiológico deve verificar:

1 - presença de germes, quando se trate de conservas submetidas à esterelização;

2 - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;

3 - contagem global de germes sôbre produtos de origem animal;

4 - pesquisa e contagem da flora de contaminação;

5 - pesquisas da flora patogênica;

6 - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Federal;

7 - exame bacteriológico de materiais primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal

Art. 875. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outros laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pela D.I.P.O.A., mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

~~TÍTULO XVI~~
~~Infrações e Penalidades~~

TÍTULO XVI
(Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Medidas cautelares e sanções

CAPÍTULO I
(Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

MEDIDAS CAUTELARES

Art. 875-A. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, fraudado ou falsificado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares: (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

I - apreensão do produto; (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; ou (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais. (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos. (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita serão autorizadas caso o Serviço de Inspeção Federal constate a inexistência ou cessação da causa que autorizou a adoção da medida cautelar. (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

§ 3º O disposto neste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação. (Incluído pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

Art. 876. As infrações ao presente Regulamento são punidas administrativamente e, quando fôr o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da D.I.P.O.A. 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 a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 877. As penas administrativas a serem aplicadas por servidores da D.I.P.O.A., da D.D.S.A. ou de outros órgãos do D.N.P.A., quando houver delegação de competência para realizar as inspeções previstas neste Regulamento, constarão de apreensão ou condenação das matérias primas e produtos, multas, suspensão temporária da Inspeção Federal e cassação do registro ou relacionamento de estabelecimento.

Art. 878. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

- 1 - que se apresentem danificados por unidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- 2 - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- 3 - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- 4 - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- 5 - que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Federal ou cassação do registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:

- 1 - nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Federal;
- 2 - nos casos de condenação, permita-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Federal.

Art. 879. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

a) adulterações:

1 - quando os produtos tenham sido elaborados em condições, que contrariam as especificações e determinações fixadas;

2 - quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

3 - quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto, sem prévia autorização da D.I.P.O.A.

4 - quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não constante declaração nos rótulos;

5 - intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

b) fraudes:

1 - alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela D.I.P.O.A.;

2 - quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

3 - 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;

4 - conservação com substâncias proibidas;

5 - especificação total, ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

c) falsificações:

1 - 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;

2 - quando forem usadas denominações diferentes das prevista neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 880. Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de ato complementares e instruções que forem expedidas podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

a) multa de Cr\$ 2.000,00 (dois mil cruzeiros) a Cr\$ 5.000,00 (cinco mil cruzeiros):

~~1 - aos que desobedecerem a qualquer exigências sanitárias, sobretudo no tocante ao funcionamento do estabelecimento e à higiene das dependências do equipamento e dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos;~~

~~1 - aos que desobedecerem a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependência, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

1 - aos que desobedecerem a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

2 - aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido por autoridade competente de Saúde Pública;

3 - aos que acondicionarem ou embalsamaram produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

4 - aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Federal nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;

5 - aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

6 - aos que forneçam produtos de origem animal a navios mercantes que façam linhas internacionais, sem prévia obtenção do certificado sanitário expedido por servidor da D. I. P. O. A.:

~~7 - aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem dos produtos de origem animal para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.~~

~~7 - aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificados outras penalidades; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

7 - aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

b) multas de Cr\$ 5.000,00 (cinco mil cruzeiros) a Cr\$ 10.000,00 (dez mil cruzeiros):

1 - às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstas neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

2 aos que lançarem mão de rótulo e carimbos oficiais da Inspeção Federal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados na D. I. P. O.A;

3 - aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrado ou relacionados, ingredientes ou matérias primas proibidas que possam ser utilizados na fabricação de produtos;

4 - aos responsáveis por misturas de matérias primas em percentagens divergentes das previstas neste Regulamento;

5 - aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados ou relacionado na D. I. P. O. A.;

6 - as pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acôrdo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagem original;

7 - às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores da D.I.P.O.A. ao exercício das suas funções;

~~8 - aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, carros tanques e frascos;~~

~~— b) 8 - aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame de frascos, de carros tanques e veículos em geral; — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

8 - aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frasco, de carros-tanque e veículos em geral; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

9 - aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo. quando fôr e caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosas das dependências e equipamento diversos destinados aos trabalhos de matérias primas e produtos destinados a alimentação humana;

~~10 - aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate ou de industrialização;~~
~~10 - aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate industrialização ou beneficiamento; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

10 - aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

11 - aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor da D. I. P. O. A., junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

12 - aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

13 - aos que infringirem os dispositivos dêste Regulamento referentes a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

14 - aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem na D. I. P. O. A. as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

~~15 - aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pela D. I. P. O. A.;~~

15 - aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido registrados no DIPOA; (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

16 - aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Federal a serem usados isoladamente ou em rótulos por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro na D. I. P. O. A.;

17 - aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Sanitária;

18 - aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio interestadual ou internacional, sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

~~19 - As firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pela D. I. P. O. A.;~~

19 - às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos, cujas fórmulas não tenham sido registradas no DIPOA; (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

c) multa de Cr\$ 10.00,00 (dez mil cruzeiros) a Cr\$ 20.000,00 (vinte mil cruzeiros):

1 - aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotularem e carimbos de inspeção para facilitar escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pela D. I. P. O. A.;

2 - aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela D. I. P. O. A.;

3 - aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;

4 - aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Federal;

~~5 - aos que despacharem produtos de origem animal para o comércio interestadual ou internacional, em desacordo com as determinações da Inspeção Federal;~~

~~5 - aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Federal; (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

5 - aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Federal. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

6 - aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Federal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

7 - aos responsáveis por estabelecimento não registrados que enviarem para o comércio interestadual produtos não inspecionados pela D. I. P. O. A.;

d) multa de Cr\$ 20.000,00 (vinte mil cruzeiros) a Cr\$ 50.000,00 (cinquenta mil cruzeiros) :

1 - aos responsáveis por quaisquer adulterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

2 - aos que aproveitarem matérias primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

3 - aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afeções do úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pela D. I. P. O. A. ou D. D. S. A.;

4 - as pessoas físicas ou jurídicas que retiveram, para fins especulativos, produtos que a critério da D. P. O. A. possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

5 - aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores da D. I. P. O. A. ou de outros órgãos do D. N. P. A. no exercício de suas atribuições;

6 - aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

7 - aos que derem aproveitamento condicional diferente do que fôr determinado pela Inspeção Federal;

~~8 - aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacôrdo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;~~

8 - aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento, em atos complementares ou em fórmulas registradas ou, ainda, que soneguem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação; (Redação dada pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

9 - aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio interestadual sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados na D. I. P. O. A.;

10 - às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados na D. I. P. O. A., em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Federal;

11 - aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacôrdo com a legislação vigente, principalmente vacas, tendo-se em mira à defesa da produção animal do País;

12 - aos que venderem ou tentarem vender gordura para pastelaria como margarina, aos que venderem ou tentarem vender margarina industrial como margarina de mesa, aos que venderem ou tentarem vender margarina por manteiga e aos que infringirem o disposto no § 3.º do art. 354.

e) multa de Cr\$ 5.000,00 (cinco mil cruzeiros) à Cr\$ 50.000,00 (cinquenta mil cruzeiros), fixada de acôrdo com a gravidade da falta, a critério da D. I. P. O. A., aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 881. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos à Inspeção Federal, nos termos do presente Regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior, poderão ser aplicadas por servidores da D. I. P. O. A. aos proprietários e responsáveis por casas comerciais, que os tiveram adquirido, armazenado ou exposto à venda, tanto no atacado como no varejo.

Parágrafo único. Serão aplicadas ainda a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Federal, cabendo aos servidores da D. I. P. O. A., que constatarem as infrações lavrar os competentes autos.

Art. 882. Todo produto de origem animal exposto à venda em determinado Estado, Território ou no Distrito Federal, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem localização e firma responsável, será considerado procedente doutro Estado e como tal sujeito as penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 883. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde publica ou policiais.

Art. 884. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§ 1º A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 2º A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo da D. I. P. O. A., que poderá determinar a suspensão da Inspeção Federal cassação do registro ou do relacionamento ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio interestadual ou internacional.

§ 3º A suspensão da Inspeção Federal e a cassação do relacionamento são aplicadas pelo Inspetor Chefe da I. R. P. O. A., à qual está subordinado o estabelecimento; a cassação do registro é da alçada do Diretor da D. I. P. O. A.

Art. 885. 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. 886. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar infração pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único. sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 887. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 3 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Inspetor Chefe da I. R. P. O. A, e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 888. O auto de multa será lavrado na I. R. P. O. A., assinado pelo Inspetor Chefe e conterá os elementos que deram lugar à infração.

Art. 889. Nos casos em que fique evidenciado não ter havido dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, o Inspetor Chefe da I. R. P. O. A. deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art. 890. O infrator uma vez multado terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa e exhibir ao servidor da D. I. P. O. A. o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora federal.

§ 1º Quando a repartição federal 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 na lavratura do auto de multa.

Art. 891. O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, promovida pela I. R. P. O. A, mediante a documentação existente.

Parágrafo único. Neste caso pode ser suspensa a Inspeção Federal junto ao estabelecimento,

Art. 892. Depois de aplicada a multa, somente o Diretor da D. I. P. O. A. pode relevá-la, mediante pedido fundamentado da firma responsável.

Parágrafo único. O pedido de reconsideração da multa deve ser sempre acompanhado do comprovante de seu recolhimento à repartição arrecadadora federal competente.

Art. 893. A responsabilidade dos servidores da D. I. P. O. A., no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, será apurada pelos Inspetores Chefes da I. R. P. O. A.

Art. 894. A conivência de servidores da D. I. P. O. A. ou de outro órgão do D. N. P. A., em irregularidades passíveis de punição, é regulada pelo que dispõe o Estatuto dos Funcionários Públicos Civis da União.

Art. 895. A D. I. P. O. A. pode divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art. 896. São responsáveis pelas infrações as disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas;

1 - produtores de matéria prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados na D. I. P. O. A.;

2 - proprietárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, armazenados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

3 - proprietárias, arrendatárias ou responsáveis por casas comerciais atacadistas, exportadoras ou varejistas que receberem armazenar, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

4 - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

5 - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 897. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando fôr o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da D. I. P. O. A., ser novamente multado no dobro da multa anterior suspensa a Inspeção Federal ou cassado o registro ou Relacionamento do estabelecimento.

Art. 898. Os servidores da D. I. O. A., ou de outros órgãos do D. N. P. A. 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 XVII

Disposições Gerais e Transitórias

Art. 899. É proibido conceder inspeção Federal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado ou relacionado na D. I. P. O. A.

§ 1º Excetuam-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, que podem funcionar enquanto se processa a ultimação do registro, desde que autorizados pela Inspetoria Regional, "ad-referendum" da D. I. P. O. A.

§ 2º Executam-se ainda os entrepostos de carnes e derivados e entrepostos usina que estejam sob fiscalização estadual ou municipal e em virtude dêste Regulamento tenham de passar a jurisdição da Inspeção Federal. Em tais casos cabe à D. I. P. O. A. fixar o prazo para adaptação e registro.

Art. 900. Os estabelecimentos que à data da expedição do presente Regulamento estejam funcionando com inspeção a título precário, devem efetivar o registro ou relacionamento na D. I. P. O. A. no prazo máximo de 1 (um) ano.

§ 1º Findo o prazo a que se refere êste artigo, os estabelecimentos que não tiverem sido registrados ou relacionados terão suspensão a Inspeção Federal, que só será, restabelecida depois de legalizada a situação.

§ 2º Suspensa a Inspeção Federal deve ser feita imediata comunicação à autoridade estadual ou municipal competente, ficando o estabelecimento impossibilitado de realizar comércio interestadual ou internacional.

§ 3º A transgressão do disposto no parágrafo anterior implicará na apreensão de todos os produtos onde quer que se encontrem, desde que tenham sido despachados após a suspensão da Inspeção Federal, sem prejuízo de outras penalidades que couberem.

§ 4º Durante o funcionamento do estabelecimento com Inspeção Federal a título precário, seus proprietários ou arrendatários ficam sujeitos às disposições do presente Regulamento.

§ 5º Nos casos de cancelamento de registro ou do relacionamento a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Federal mediante recibo.

Art. 901. Nos estabelecimentos sob Inspeção Federal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela D. I. F. O. A.

~~§ 1º A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.~~ (Revogado pelo Decreto nº 8.681 de 2016) (Vigência)

§ 2º Entende-se por padrão e por fórmula, para os fins dêste Regulamento:

1 - matérias primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

~~2 - composição centesimal do produto;~~

2 - princípios básicos ou composição centesimal; (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

3 - tecnologia do produto.

Art. 902. A. D. I. P. O. A. publicará tôdas as resoluções que expedir, para conhecimento das autoridades estaduais e municipais e, conforme os casos, fará uma comunicação direta aos órgãos competentes federais, estaduais ou municipais.

Art. 903. A Inspeção Federal Permanente organizará com antecedência, escalas de serviço com a distribuição dos servidores, inclusive gera os plantões, a fim de atender ao exame dos animais, das matérias primas e dos produtos entrados.

Art. 904. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em vagões, carros ou outros veículos apropriados, construídos expressamente para êsse fim e dotados de instalações frigoríficas.

§ 1º As empresas de transportes ficam obrigadas a dar preferência aos embarques de animais e produtos de origem animal destinados á alimentação humana.

§ 2 Tratando-se de leite e carne para consumo em natureza, e quando o volume dêsses produtos comportar, as empresas ferroviárias devem organizar trens especiais, com horário preferencial sôbre qualquer comboio, de maneira que entre a conclusão dos trabalhos de preparo da carne ou do beneficiamento do leite e a entrega na localidade de consumo, não se verifiquem intervalos superiores aos permitidos neste Regulamento ou em atos complementares que venham a ser baixados.

§ 3º As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos a que se refere o parágrafo anterior, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retôrno.

§ 4º Nenhuma empresa de transporte pode receber vasilhame para acondicionamento de leite se não estiver convenientemente higienizado.

§ 5º Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior á capacidade normal, do veículo.

Art. 905. Os Governos Federal, Estaduais e dos Territórios, por intermédio do Ministério da Viação e Obra Públicas ou correspondentes Secretarias dos Estados, promoverão o melhoramento do material rodante das estradas de ferro, destinado ao transporte de animais e de produtos de origem animal de consumo imediato e fácilmente perecíveis.

Art. 906. As estradas de ferro oficiais ou particulares, podem exigir a construção de vagões apropriados ás expensas dos interessados e para seu uso exclusivo.

Art. 907. Em instruções especiais aprovada pela D. I. P. O. A., serão fixados e uniformizados os processos de análises para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

Parágrafo único. Até que seja possível fazer-se um estudo e adoção de aparelhamento para tratamento de água para as pequenas indústrias, poderá ser tolerado maior teor microbiano na contagem global a que se refere da alínea a da art. 62.

~~Art. 908. Será instituída, no Ministério da Agricultura, uma Comissão composta de (dez) membros dos quais 5 (cinco) representantes da D. I. P. O. A., 1 (um) representante da D. D. S. A., todos do D. N. I. A., 3 (três) representantes de Secretarias de Agricultura dos Estados e 1 (um) do Departamento Nacional de Saúde Pública, os quais, sob a presidência do Diretor da D. I. P. O. A., que será membro nato, se reunirá no Distrito Federal, no mínimo, de dois em dois anos, no mês de outubro, para examinar a execução do presente Regulamento e indicar as modificações que couberem, tendo em vista as dificuldades surgidas em sua aplicação prática.~~

~~Art. 908. Será instituída, no Ministério da Agricultura, uma Comissão composta de 10 (dez) membros dos quais 5 (cinco) representantes da D. I. P. O. A., 1 (um) representante da D. D. S. A. todos do D. N. P. A., 3 (três) representantes de Secretarias de Agricultura dos Estados a 1 (um) do Departamento Nacional de Saúde Pública, os quais, sob a presidência do Diretor da D. I. P. O. A., que será membro nato, se reunirá, no Distrito Federal, no mínimo de quatro em quatro anos, no mês de outubro, para examinar a execução do presente Regulamento e indicar as modificações que couberem, tendo em vista as dificuldades surgidas e sua aplicação prática. ————— (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) ————— (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 908. Será instituída, no Ministério da Agricultura, uma Comissão composta de 10 (dez) membros dos quais 5 (cinco) representantes da D.I.P.O.A., 1 (um) representante da D.D.S.A., todos do D.N.P.A., 3 (três) representantes de Secretarias de Agricultura dos Estados e 1 (um) do Departamento Nacional de Saúde Pública, os quais sob a presidência do Diretor da D.I.P.O.A., que será membro nato, se reunirão na sede da D.I.P.O.A., no mínimo de quatro em quatro anos, no mês de outubro, para examinar a execução do presente Regulamento e indicar as modificações que couberem, tendo em vista as dificuldades surgidas em sua aplicação prática. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

§ 1º A Comissão a que se refere o presente artigo será designado pelo Ministro da Agricultura e se incumbirá, também, de recomendar práticas de ordem tecnológica, sanitária, econômica e técnicas de laboratórios, de interesse na inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

§ 2º O Diretor da D. I. P. O. A. convidará, sempre que necessário, outros técnicos, bem como representantes das indústrias de produtos de origem animal, para prestarem colaboração e esclarecimentos A, Comissão instituída neste artigo.

Art. 909. Os servidores da D. D. S. A., especialmente os técnicos em suas visitas às propriedades rurais, indicadas neste Regulamento, devem realizar o exame do gado leiteiro, fornecendo à D. I. P. O. A. boletins sobre o estado sanitário.

Parágrafo único. Além dessas verificações devem ser feitas observações sobre a ordenha, acondicionamento, conservação e transporte de leite, instruindo os produtos sobre higiene da produção leiteira.

Art. 910. Nas exposições de animais promovidas ou subvencionadas pelo Ministério da Agricultura, sempre que possível, deve-se instituir concursos de ordenhadores, conferindo-se prêmios aos que obtiverem leite nas melhores condições higiênicas.

Art. 911. Os serviços estaduais e municipais deverão apresentar a D. I. P. O. A. sugestões sobre ampliações ou alterações a serem introduzidas no presente Regulamento, resultantes de observações ou exigências técnicas, juntando sempre detalhada justificativa de ordem tecnológica, sanitária ou econômica, a fim de serem submetidas à Comissão instituída pelo artigo 908.

Art. 912. Mediante acôrdo celebrado entre o Ministério da Agricultura e os Estados, os Territórios e o Distrito Federal, a D. I. P. O. A. pode incumbir-se da inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos cuja produção se destine unicamente ao comércio municipal ou intermunicipal.

Art. 913. Sempre que possível a D. I. P. O. A. deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, nacionais ou estrangeiras.

Parágrafo único - Anualmente as Inspetorias Regionais organizarão, na época mais oportuna, cursos rápidos ou estágios de revisão para seus servidores, com programas previamente aprovados pela D. I. P. O. A.

Art. 914. Em instruções aprovadas pelo Ministro da Agricultura serão fixadas as atribuições dos servidores da D. I. P. O. A. junto aos estabelecimentos industriais, bem como seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados.

Art. 915. A D. I. P. O. A. promoverá s mais estreita cooperação com os órgãos congêneres estaduais e municipais, comunicando-se com os respectivos Diretores ou Chefes de Serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração reciproca sejam beneficiadas a indústria, a saúde pública e a economia nacional.

Art. 916. Os Poderes Executivos dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal expedirão o Regulamento e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária dos estabelecimentos que façam apenas comércio municipal e intermunicipal, bem como das propriedades rurais fornecedoras de matérias primas para os mesmos estabelecimentos, os quais, entretanto, não poderão colidir com a presente regulamentação.

Art. 917. Na expedição do Regulamento a que se refere o artigo anterior será previamente cumprido, onde fôr o caso, o dispôsto na alínea "b" do artigo 4º da Lei nº 1. 283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 918. Os países que se interessem pela exportação de produtos de origem animal para o Brasil deverão submeter seus regulamentos sanitários, inclusive carimbos de inspeção e modelos de certificados oficiais, à aprovação do Ministério da Agricultura brasileiro.

~~§ 1º Enquanto não fôr tomada essa providência, qualquer produto de origem animal importado só pode ser desembaraçado pelas repartições aduaneiras, quando acompanhado de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem, visado pelo consulado brasileiro e após rigorosa reinspeção por funcionário da D. I. P. O. A.~~

§ 1º Enquanto não for tomada essa providência, qualquer produto de origem animal importado só pode ser desembaraçado pelas repartições aduaneiras, quando acompanhado de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem e após reinspeção por funcionário autorizado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 6.385, de 2008)

§ 2º Caso o país de origem requeira o procedimento de legalização consular nos certificados sanitários expedidos pelo Brasil, idêntico procedimento ser-lhe-á exigido. (Incluído pelo Decreto nº 6.385, de 2008)

§ 3º Para os produtos embarcados antes da vigência do presente Regulamento e caso venham desacompanhados de certificado sanitário, a D. I. P. O. A., após rigorosa reinspeção, poderá autorizar a liberação mediante termo de responsabilidade. Assinado pelo importador ou ser representante legal, para entrega do certificado sanitário dentro de prazo marcado, sob pena de lhe ser aplicada a penalidade que couber de acôrdo com o presente Regulamento. (Renumerado do § 2º, pelo Decreto nº 6.385, de 2008)

Art. 919. Aos estabelecimentos registrados ou com Inspeção Federal a título precário que estejam em desacôrdo com as prescrições do presente Regulamento, a D. I. P. O. A. fará as exigências de adaptação concedendo-lhes um prazo razoável para cumprimento dessas exigências.

Parágrafo único. Esgotado o prazo sem que tenham sido remizados os melhoramentos exigidos, será casado o registro ou retirada a Inspeção Federal, ficando o estabelecimento impedido de fazer comércio interestadual ou internacional.

Art. 920. O disposto no artigo anterior aplica-se igualmente aos estabelecimentos sob inspeção estadual ou municipal que, por efeito da Lei nº 1.283, de 13 de dezembro de 1950, passaram á alçada da Inspeção Federal.

~~Art. 921. Em estabelecimentos situados no interior do país, em regiões onde haja dificuldades de transporte e deficiência de matéria-prima, as exigências relativas à sua instalação e aparelhamento podem ser reduzidas a juízo da D. I. P. O. A., desde que não haja prejuízo para a saúde pública.~~

~~— Art. 921. Nas pequenas fábricas de conservas de pescado, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para a sua transformação, fica, a juízo da D. I. P. O. A., permitido o encaminhamento dessa matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário próprio à finalidade. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 921. Nas pequenas fábricas de conservas de pescado, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para a sua transformação, fica, a juízo da D.I.P.O.A., permitido o encaminhamento dessa matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário próprio à finalidade. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 922. Enquanto se mantiver anormal o abastecimento de gêneros de primeira necessidade aos grandes centros populosos do país, a D. I. P. O. A. adotará o seguinte critério:

1 - não permitir a instalação de novas charqueadas ou outros estabelecimentos que não façam aproveitamento integral da matéria-prima, em tôda a região geoconômica que abastece de carne verde as grandes centros populosos do Brasil Central;

~~2— incentivar por todos os modos o aproveitamento integral do boi nas charqueadas e matadouros já existentes e em funcionamento nessa região, fazendo-os instalar novos equipamentos para a elaboração de sub-produtos e os ajudando a evoluir para matadouros frigoríficos.~~

~~— 2 - permitir que os entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado recebam peixe salgado e camarão salgado-sêco resultante das atividades dos pescadores da região, mediante rigorosa reinspeção no ato do recebimento, não podendo êsses produtos constituir objeto de comércio internacional. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

2 - permitir pelo prazo de 2 (dois) anos que os entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado recebam pescado salgado e camarão salgado sêco resultante das atividades dos pescadores da região, mediante rigorosa inspeção no ato do recebimento nos estabelecimentos, não podendo êsse produtos constituir objeto de comércio internacional. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~3 - permitir que estabelecimentos sujeitos à Inspeção Federal recebam banha de origem colonial, mediante rigorosa reinspeção no ato do recebimento e desde que a banha provenha de região onde não grasse doença infecto-contagiosa e o estabelecimento que a recebe não faça comércio internacional com êsse produto. (Suprimido pelo Decreto nº 1.255, de 1962)~~

Art. 923. O atual equipamento de pasteurização de usinas de beneficiamento de leite localizadas no interior do país, a critério da D. I. P. O. A. pode ser aceito como pré-aquecedor, desde que funcione com eficiência e esteja provido de dispositivo de registro da temperatura do pré-aquecimento.

Art. 924. Enquanto perduraram as dificuldades de transporte ora existentes em certas regiões, a D. I. P. O. A. poderá permitir:

1 - pasteurização do leite tipo "C" em usinas do interior e sua remessa a granel para os centros de consumo:

2 - pré-aquecimento e congelação dêsse tipo de leite e do tipo "magro";

3 - distribuição no consumo com temperatna até 15°C (quinze graus centígrados).

Art. 925. Para cumprimento do que determina o item 5 da letra "c" do artigo 510, fica determinado o prazo máximo de 1 (um) ano,

Art. 926. A vista da atual situação da indústria manteigueira, pelo prazo de 2 (dois) anos pode ser tolerada a fabricação de manteiga de primeira qualidade sem pasteurização do creme.

Art. 927. Em estabelecimento sob Inspeção Federal, a critério da D. I. P. O. A. pode ser permitida a mistura de qualidades diferentes de manteiga, desde que prevaleça para classificação e rotulagem a do tipo inferior entrado na mistura.

Art. 928. Enquanto perdurar o estado incipiente da indústria do queijo "Minas" toleram-se as seguintes variedades dêste produto:

a) variedades frescais:

1) - queijo Minas comum;

2) - queijo Minas pasteurizado (de leite pasteurizado),

b) queijo curado:

1) - queijo Minas semi-duro (tipo Sêrro);

2 - queijo Minas duro (tipo Araxá);

3) - queijo de coalho (tipo Nordeste: brasileiro) .

§ 1º Todos êstes queijos podem ser rotulados "Queijo Minas" sem necessidade de especificação de variedade.

§ 2º - Podem ser fabricados com leite integral ou desnatado, crú ou pasteurizado; massa crúa, prensada ou não, suficientemente dessorada, salgada e maturada, conforme o caso. Tais queijos devem apresentar as seguintes características :

1 - formato; idêntico ao do queijo Minas (padrão), permitindo-se, para queijo de coalho, formato quadrangular;

2 - pêso: idêntico ao do padrão, podendo atingir até 1.500 kg. (um quilo e quinhentas gramas) no pasteurizado;

3 - crosta idêntica à do padrão, podendo ser fina, rugosa ou não formada nos frescais; espessa ou resistente, nos curados;

4 - consistência: idêntica à do padrão, podendo ser macia, não esfarelante nas variedades frescas; firme, própria para ralar, nas variedades duras;

5 - textura: idêntica à do padrão;

6 - côr: idêntica à do padrão, permitindo-se o branco-claro nas variedades frescais e branco-amarelado nas variedades curadas;

7 - odor e sabor: característicos, ácido agradável e salgado, nas variedades frescais e semi-curadas; tendente ao picante nas curadas.

§ 3º Êstes queijos devem ser expostos ao consumo devidamente dessorados, quando se trate das variedades frescais, as quais não podem obter mais de 84 (oitenta e quatro) pontos no julgamento;

§ 4º Nas fontes de produção, todos devem ser identificados, com indicação de origem (iniciais de proprietários da queijaria ou seu número de relacionamento), em rótulo, placa metálica ou declaração.

§ 5º No transporte, devem estar embalados de maneira apropriada, e protegido o produto de contaminações e deformações.

~~§ 6º O queijo Minas frescal, de leite pasteurizado e de massa prensada, só pode ser enviado aos atacadistas a partir do terceiro dia de fabricação, desde que em embalagem especial; as demais variedades só podem ser expedidas para o consumo após oito dias.~~

~~§ 6º O queijo Minas frescal, de leite pasteurizado, só pode ser enviados aos atacadistas, a partir do terceiro dia de fabricação, desde que em embalagem especial; as demais variedades só podem ser expedidas após dez (10) dias de fabricadas. (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

§ 6º O queijo Minas frescal, de leite pasteurizado, só pode ser enviado aos atacadistas a partir do terceiro dia de fabricação, desde que em embalagem especial; as demais variedades só podem ser expedidas após 10 (dez) dias de fabricadas. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 929. Os rótulos e carimbos que não satisfaçam as exigências do presente Regulamento, só podem ser utilizados dentro do período fixado pela I. P. O. A. para cada caso.

Art. 930. Em colaboração com a D. F. P. A., a D. I. P. O. A. deve realizar inquéritos econômicos sobre a produção leiteira, estudar minuciosamente as conseqüências econômicas da padronização do leite tipo "C", a fim de orientar a melhor forma de pagamento do leite aos produtores e fornecedor contribuição efetiva ao órgão encarregado da fixação de preços.

Art. 931. É permitida a inoculação de vírus aftoso em bovinos destinados à matança, para obtenção do epitélio para a produção de vacina contra a febre aftosa.

Art. 932. As inoculações só podem ser realizadas em estabelecimentos que não façam comércio internacional, utilizando-se de preferência os estabelecimentos classificados como matadouros e charqueadas.

Art. 933. Para que sejam permitidas as inoculações é indispensável que o estabelecimento possua pelo menos as seguintes instalações:

1 - tronco apropriado para contensão de bovinos;

2 - curral exclusivamente destinado ao isolamento e permanência dos animais inoculados, convenientemente pavimentado e de fácil limpeza;

3 - dependência para coleta e manipulação do material virulento, além de rouparia, vestiário, pias, banheiros, lavanderia e instalações sanitárias para uso do pessoal encarregado de tais trabalhos.

Art. 934. É proibida a entrada de pessoas estranhas aos trabalhos no curral onde se encontram bovinos inoculados, a menos que se trate de quem vai tangê-los para a matança.

Art. 935. Ao pessoal que trabalha na manipulação de vírus ou na limpeza do curral de isolamento, O proibida a entrada ou mesmo a aproximação dos depósitos onde se encontrem animais vivos.

Art. 936. Todas as precauções aconselháveis devem ser tomadas visando evitar a disseminação da virose entre os animais em estoque no estabelecimento ou em propriedades vizinhas.

Art. 937. O curral de inoculação será desinfetado tantas vezes quantas a autoridade sanitária julgar necessário, pelo emprego de hidróxido de sódio a 2% (dois por cento misturado ao leite de cal a 5% (cinco por cento).

Art. 938. Os animais inoculados serão abatidos em lotes separados, no fim da matança do dia.

~~Art. 939. As línguas dos animais que reagirem a inoculação são condenadas.~~

~~— Art. 939. As línguas dos animais que reagirem à inoculação podem ter aproveitamento condicional, em enlatados, salsicharia ou preparo de pastas, após cozimento ou esterilização e retirada da camada epitelial, não podendo ser objeto de comércio internacional. — (Redação dada pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

Art. 939. As línguas dos animais que reagirem à inoculação podem ter aproveitamento condicional em enlatados, salsicharia ou preparo de pastas, após cozimento ou esterilização e retirada da camada epitelial, não podendo ser objeto de comércio internacional. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

~~§ 1º Quando não houver reação visível, estas línguas podem ter aproveitamento condicional na salsicharia ou no preparo de pastas, depois de cozidas e raspada a camada epitelial. — (Revogado pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~§ 1º Nos estabelecimentos onde não haja aproveitamento condicional para essas línguas, serão elas condenadas. — (Renumerado do parágrafo 2 pelo Decreto nº 30.093, de 1956) — (Renumerado do parágrafo 2 pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

~~— § 2º Nos animais não reagentes, as línguas que não apresentarem reação visível, poderão ser dadas ao consumo, exceto ao comércio internacional. — (Incluído pelo Decreto nº 39.093, de 1956) — (Sem efeito pelo Decreto do Conselho de Ministros nº 1.255, de 25 de junho de 1962)~~

§ 2º. Nos animais não reagentes, as línguas que não apresentarem reação visível, poderão ser dadas ao consumo, exceto ao comércio internacional. (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962)

Art. 940. O sangue e os demais resíduos devem ser destinados ao preparo de subprodutos industriais.

Art. 941. Os couros e fâneros serão submetidos à desinfecção, por processo adequado, à juízo da autoridade sanitária.

Art. 942. O pessoal encarregado das inoculações trabalhará, com roupa e calçado só utilizados nos recintos considerados contaminados, devendo mudá-los quando dêles se retirar.

Parágrafo único. Tanto a roupa como o calçado devem ser convenientemente desinfetados, à juízo da autoridade sanitária.

Art. 943. Os entendimentos entre as partes interessadas, firmas ou proprietários de animais e os laboratórios produtores de vacina, dependem de aprovação da Inspeção Federal.

Art. 944. O aspecto comercial das inoculações é da exclusiva alçada das partes interessadas.

Art. 945. Os servidores da D. I. P. O. A. ficam proibidos de desviar sua atenção das obrigações de inspeção propriamente dita, para atender a trabalhos de inoculação, coleta de material ou qualquer outro ligado ao assunto.

Parágrafo único. Na medida do possível, mas sem prejuízo para seus serviços próprios, devem cooperar nesses trabalhos, desde que se trate de epitélio destinado a laboratórios oficiais.

Art. 946. Os laboratórios particulares que se dediquem à produção de vacina contra a febre aftosa só podem fazer inoculações e outras manipulações sobre epitélio quando realizadas pessoalmente por veterinário responsável.

Parágrafo único. A Inspeção Federal não permite que êsses trabalhos sejam realizados por quaisquer outras pessoas e sim apenas por profissional em veterinária credenciado pelo laboratório interessado.

Art. 947. As inoculações podem ser suspensas a qualquer momento, a Juízo da D. I. P. O. A. sempre que perturbem ou tragam prejuízo ao entendimento econômico dos animais abatidos.

Art. 948. A desinfecção dos meios de transporte nos casos previstos neste Regulamento será realizada de acôrdo com instruções expedidas pela D. D. S. A.

Art. 949. A inspeção sanitária e classificação dos ovos em entrepostos será instalada inicialmente no Distrito Federal, estendendo-se aos demais mercados consumidores dos Estados tão rapidamente quanto possível, a juízo da D. I. P. O. A.

Art. 950. Ficam revogados todos os atos oficiais sôbre inspeção industrial e sanitária federal de quaisquer produtos de origem animal, a qual passará a reger-se pelo presente Regulamento em todo o território nacional.

Art. 951. Os casos omissos ou de dúvida que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão do Diretor da D. I. P. O. A.

Parágrafo único. As resoluções a que se refere o presente artigo terão validade a partir da data da publicação.

Art. 952. Êste Regulamento entrará em vigor em todo o território nacional a partir da data da sua publicação, com as restrições nêle contidas.

Parágrafo único. Dentro de 180 (cento e oitenta dias serão baixadas as instruções nêle previstas.

Rio de Janeiro, 29 de março de 1952.

João Cleofas

[Download para modelos de carimbos](#)

*

