

## **DECRETO nº 3.748, de 12 de julho de 1993**

DECRETO Nº 3.748, de 12 de julho de 1993

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

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA, usando da competência privativa que lhe confere o artigo 71, incisos I e III, da Constituição do Estado,

DECRETA:

Artigo 1º

Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que a este acompanha, de acordo com o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962, a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e a Lei Estadual nº 8.534, de 19 de janeiro de 1992.

Artigo 2º:

Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.  
Florianópolis, 12 de julho de 1993.

Vilson Pedro Kleinubing  
Leodegar da Cunha Tiscoski  
Mário Roberto Cavallazzi

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E  
SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

T I T U L O I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

ARTIGO 1º:

O presente Regulamento estatui as normas que regulam todo o território catarinense, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de acordo com a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1255, de 25 de junho de 1962 e Lei Estadual nº 8.534, de 19 de janeiro de 1992.

Parágrafo único:

Os serviços a que se refere o Artigo 1º será de responsabilidade da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, que poderá delegar sua execução a empresa pública.

#### ARTIGO 2º:

Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, previstas neste Regulamento, os de abate, o pescado, o leite, o ovo, o mel, a cera de abelha e seus subprodutos derivados.

##### Parágrafo 1º:

A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, 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 destinados ou não à alimentação humana.

3

##### Parágrafo 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.

#### ARTIGO 3º:

A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizado:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de seus produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebem, abatem industrializam seus produtos, bem como as diferentes espécies de açougue, atendidas como tais às fixadas neste Regulamento;
- III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação ou distribuição ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que produzem, recebem mel ou cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;
- VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natura ou para industrialização;
- VII- nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matéria - primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais na sua área de competência;
- VIII- nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteira.

#### ARTIGO 4º:

A concessão de inspeção pela SAA, para o mercado intra-estadual isenta o estabelecimento de qualquer outra inspeção, industrial ou sanitária.

#### ARTIGO 5º:

É exclusiva a atuação da SAA, ou empresa por ela delegada, na fiscalização, e inspeção de produtos de origem animal elaborado em estabelecimentos sujeitos a fiscalização.

##### Parágrafo único:

Na rotulagem dos produtos fiscalizados pela SAA, ficam dispensadas todas as exigências relativas a indicações de análises ou aprovações prévias.

4

**ARTIGO 6º:**

Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal qualquer instalação ou local onde sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o ovo e seus derivados o mel e a cera de abelhas e seus derivados e os produtos utilizados na sua industrialização.

**ARTIGO 7º:**

A inspeção da S.A.A. se estende às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo:

- I - reinspecionar produtos de origem animal destinados ao comércio intra-estadual.
- II - verificar se existem produtos de origem animal procedentes de outros municípios que não foram inspecionados e infringem dispositivos deste Regulamento.

**ARTIGO 8º**

O presente Regulamento e atos complementares serão executados em todo o território estadual podendo os municípios 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 intermunicipal se regerá pelo presente Regulamento.

**ARTIGO 9º**

A Inspeção Estadual será instalada em caráter permanente ou periódico.

**Parágrafo Único:**

Terão inspeção estadual permanente:

- I - os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies animais;
- II - os estabelecimentos onde são preparados produtos gordurosos;
- III - os estabelecimentos que recebem e beneficiam leite e o desta no todo ou em parte, ao consumo público;
- IV - estabelecimentos que recebem, armazenam e distribuem o pescado;
- V - os estabelecimentos que recebem e distribuem ovos;
- VI - os estabelecimentos que recebem carnes em natureza de estabelecimentos situados no Estado.

5

**ARTIGO 10:**

A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo da SAA, abrange:

- I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;
- III - o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV - o exame "ante" e "pos-mortem" dos animais de açougue;
- V - as fases de recebimento, elaboração, população, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e

depósito, de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

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

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

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

X as matérias - primas nas fontes produtoras e intermediárias bem como em trânsito no estado.

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

#### ARTIGO 11:

Só podem realizar comércio intra-estadual os estabelecimentos que funcionam sob ação estadual permanente.

#### ARTIGO 12:

Os estabelecimentos registrados, que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não finalizados quando acompanhados de certificados sanitários. De serviços de Defesa Sanitária Animal da região.

#### ARTIGO 13:

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

6

#### Parágrafo 1º:

Quando desta à elaboração de conservas em geral por "carne" (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

#### Parágrafo 2º:

Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açogue usados, na alimentação humanos (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rúmen, retículo), além dos mocotós e rabada.

#### ARTIGO 14:

O animal abatido, formado das massas musculares e ossos; desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparados, constituem a "carcaça".

#### Parágrafo 1º:

Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

#### Parágrafo 2º:

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

#### ARTIGO 15:

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.

#### ARTIGO 16:

O serviço de Inspeção deverá ser exercido por profissional médico veterinário, conforme a Lei nº 5.517, de

23 de outubro de 1968.

**ARTIGO 17:**

Todos os servidores envolvidos na manipulação de alimentos, quer seja no estabelecimento produtor, no carregamento, transporte ou distribuição, deverão submeter-se ao que prescrevem. os artigos 79, 80, 81, 82, 83 e 84 da Secção I, Capítulo III do Decreto Lei 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, do Estado de Santa Catarina.

**Parágrafo 1º:**

Além do previsto neste artigo, deverão os referidos servidores bem como os proprietários dos estabelecimentos, serão portadores de carteira de saúde renovada semestralmente.

**Parágrafo 2º:**

Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exhibir carteira funcional quando convidados a se identificar.

7

**TITULO II**

**CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**ARTIGO 18:**

A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal definidos no Artigo abrange:

- I - os de carne e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;
- V - os de mel, cera de abelhas e seus derivados;
- VI - as casas atacadistas ou de produtos de origem animal.

**CAPITULO I**

**ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

**ARTIGO 19:**

Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - matadouros-frigoríficos;
- II - matadouros;
- III -matadouros de pequenos e médios animais;
- IV - charqueadas;
- V - fabricas de conservas;
- VI -fábricas de produtos suínos;
- VII - fábricas de produtos gordurosos;
- VIII -entrepósitos de carnes e derivados;
- IX -fábricas de produtos não-comestíveis;
- X -matadouros de aves e coelhos;
- XI -entrepósitos-frigoríficos.

8

Parágrafo 1º: "Matadouro-Frigorífico" é 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, e que possuam instalações de frio industrial.

Parágrafo 2º:

"Matadouro" é o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança, de qualquer que seja a espécie animal de abate, visando o fornecimento de carne em natura ao comércio interno com ou sem dependências para industrialização. Disporá, obrigatoriamente, instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo 3º:

"Matadouro de Pequenos e Médios Animais" é o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos, dispendo de frio industrial e, a juízo da SAA, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não-comestíveis.

Parágrafo 4º:

"Charqueada" é o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque dispendo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não-comestíveis.

Parágrafo 5º:

"Fábrica de Conservas" é o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos comestíveis ou não.

Parágrafo 6º:

"Fábrica de Produtos Suínos" é o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializada animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animal de outras espécies, disponha de instalações de frio industrial e de aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não-comestíveis.

Parágrafo 7º: "Fábrica de Produtos Gordurosos" são os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras excluída a manteiga, adicionada ou não de matérias-primas de origem vegetal.

9

Parágrafo 8º: "Entrepasto de Carnes e Derivados" é o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispendo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias a juízo da SAA.

Parágrafo 9º:

"Fábrica de Produtos Não-Comestíveis" é o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

Parágrafo 10º:

"Matadouro de Aves e Coelhos" é o estabelecimento dotado de instalações para abate e industrialização de: a) aves e caça de penas, e b) coelhos, dispendo de frio industrial e, a juízo da SAA, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não-comestíveis.

Parágrafo 11º:

"Entrepasto-Frigorífico" é o estabelecimento destinado principalmente à estocagem de produtos de origem pelo emprego de frio industrial

ARTIGO 20º:

As fábricas de conservas, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos re na SAA, poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo, desde que a medida atenda aos interesses do Município ou da Região.

ARTIGO 21º:

Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal a designação frigorífica só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial

CA PÍ T UL O II

ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

ARTIGO 22º:

"Propriedades Rurais" são os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial a saber:

10

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

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

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

ARTIGO 23:

"Posto de refrigeração", se denomina o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização.

ARTIGO 24:

"Estabelecimentos Industriais" são os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficente, manipulação, fabricação, maturação, embalagem acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

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

II - "Fábrica de laticínios", assim demoro o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

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

CAPITULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

ARTIGO 25:

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

I - entrepostos de pescados;II - fábricas de conservas de pescado.

11

Parágrafo 1º: "Entrepasto de Pescado" é 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 fábricas de conservas de pescado, disponha de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não-comestíveis.

Parágrafo 2º:

"Fábrica de Conservas de Pescado" é 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 ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

ARTIGO 26:

Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I- "Granja Avícola", é o local destinado ao recebimento, classificação, ovoscopia, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos da própria granja produtora;

II- "Entrepasto de Ovos", é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

III- "Fábrica de Conservas de Ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos.

12

#### CAPÍTULO V

#### ESTABELECIMENTO DE MEL E CÊRA DE ABELHAS

ARTIGO 27:

O estabelecimento destinado ao mel e cera de abelhas é classificado em:

I- "Apiário", é o estabelecimento destinado à produção, extração, classificação, estocagem e industrialização de mel, cera e outros produtos das abelhas, limitado à produção das colméias do seu proprietário ou associados, que deverá ser compatível com sua capacidade instalada.

II- "Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas", é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

CAPITULO VI  
CASAS ATACADISTAS

ARTIGO 28:

"Casa Atacadista" é o estabelecimento que recebe produtos de origem animal pronto para consumo devidamente acondicionados e rotulados e destinado ao mercado.

Parágrafo único:

As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem:

- a) dispor de dependências apropriadas para a guarda e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;
- b) dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis, principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios.
- c) reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

13

TÍTULO III  
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

ARTIGO 29:

Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem para exploração do comércio intraestadual, sem que esteja completamente instalado e equipado com dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da capacidade de produção.

ARTIGO 30:

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

- I- dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principal e demais dependências;
- II- dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;
- III- possuir pisos convenientemente impermeabilizados, exigindo - se, conforme a natureza do estabelecimento o piso, o endurecido, ladrilhos hidráulicos, Lages 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;
- IV - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral até 2m (dois metros) de altura, no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos de cor clara e em casos especiais, ajuízo da SAA, com outro material por ela aprovado;
- V - possuir forro de material adequado à limpeza em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- VI- dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por paredes das destinadas ao preparo de produtos não-comestíveis;
- VII- dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas de produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria de azulejo branco ou mármore;
- VIII- dispor de caixas, bandejas ou quaisquer outros recipientes, de aço inoxidável ou plástico rígidos atóxicos, ou tanques, segundo sua finalidade, que podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos de cor clara;

14

- IX – dispor de rede de abastecimento de água para atender às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água;
- X - dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulação preparo de produtos, como de subprodutos não-comestíveis;
- XI - 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 de acordo com prescrição do órgão de Defesa Ambiental;
- XII - dispor de rouparia, vestiários, banheiros privadas, mictórios e demais dependência necessárias em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;
- XIII - possuir pátios e ruas pavimentados, bem como áreas destinadas à secagem de produtos;
- XIV - dispor de sede para a inspeção estadual que, a juízo da SAA, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;
- XV - 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;
- XVI - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras necessárias em número e com área suficiente segundo a finalidade e capacidade do estabelecimento;
- XVII- possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de concreto armado, 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;
- XVIII- possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico que ofereça garantia de resistência, segurança e estabilidade;
- XIV - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XX – Serão evitadas transmissões. Porém, quando isso não for possível devem ser instaladas de forma a não prejudicarem os trabalhos da dependência, exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutida
- XXI - possuir refeitórios convenientemente instados de acordo com a legislação pertinente;
- XXII- dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

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

15

#### ARTIGO 31:

Tratando-se de estabelecimento de carnes e derivados, deve satisfazer, mais as seguintes condições:

- I - 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;
- II - ter os seguintes pés-direitos: sala e matança de bovinos - 7m (sete metros), da sangria à linha do matambre e daí por diante no mínimo 4m (quatro metros); nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos pela SAA.
- III - dispor de currais, 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.
- IV - dispor de dependência e instalações adequadas para necropsias com forno crematório anexo, designado, para efeito deste Regulamento em "Departamento de Necropsias";
- V - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
- VI - dispor, no caso de Matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para designação de vagões e outros veículos utilizados no transporte de animais;
- VII- localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzem mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
- VIII- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependência de matança, conforme o caso separado para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não-comestíveis, salsicharia em geral, depósito de salga de couros, salga, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não-comestíveis e depósitos diversos, bem como de câmaras frias proporcionais à capacidade do estabelecimento;
- IX - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaça à finalidade da indústria;
- X - dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matéria - prima e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";
- XI -possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não-comestíveis;
- XII -possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos ou subprodutos não comestíveis localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

16

IV - possuir digestores em número e capacidade de acordo com as possibilidades diárias de matança,

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

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

XVI- dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XVII- dispor de dependências de industrialização.

#### Parágrafo 1º:

Em casos especiais, a SAA 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 carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

#### Parágrafo 2º:

Mediante delegação do órgão competente, a SAA pode inspecionar produtos vegetais nos estabelecimentos sob inspeção estadual. Neste caso, será cumprido o presente Regulamento no que for aplicável.

#### ARTIGO 32:

Tratando-se de estabelecimento, de leite e derivados, deve satisfazer mais às seguintes condições:

I) comuns a todos os estabelecimentos:

- a- estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
- b- dependências construídas de maneira a se servir desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;
- c - dependências principais, como as de recebimento de matéria-prima desnatada, beneficente, salga, cura, envase e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras daquelas que se destina à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não-comestíveis;
- d - ser construído em centro de terreno, afasta dos limites das vias públicas, preferentemente 5m (cinco metros) na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;
- e - ter pé-direito mínimo de 4,00m (quatro metros) nas dependências de trabalho; 3m, (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame; 2,80 (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;
- f - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

17

- g - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;
- h - dispor de dependência ou local apropriado e aparelhado, a juízo da SAA, para a lavagem e desinfecção de vasilhame, carros - tanques e frascos. As fazendas leiteiras, abrigos rústicos, os postos de recebimento, postos de desnatada e as queijarias podem ter instalações simples para água quente e vapor; quente e vapor;
- i - dispor de depósitos para vasilhame, frascos e embalagens;
- j - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros - tanques;

II) - condições específicas aos diversos estabelecimentos, a saber:

a - Fazendas Leiteiras:

- 1- ter boas aguadas e pastagens devidamente tratadas com áreas proporcionais ao rebanho;
- 2 - manter o gado leiteiro em boas condições sanitárias;
- 3 - dispor de instalações rústicas indispensáveis à permanência do gado durante o trato e o preparo da ordenha;
- 4 - manter currais limpos, com cercas caídas, providos de depósitos para a guarda de rações e de local para limpeza do gado, inclusive para emprego de carrapaticidas;
- 5 - instalar dependências para ordenha, de construção rústica, porém sólida e higiênica, com pisos impermeabilizados, tanque com água corrente, estranha de madeira para vasilhame, dispositivos de contenção durante a limpeza e a ordenha; pode ser simplesmente cercado e dispor ou não de paredes inteiras, possuir cobertura e ter no mínimo 3 m (três metros) de pé - direito;

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; com área proporcional ao gado existente;
- 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 o 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 inclinações suficientes; ter ou não muros ou paredes, os quais, quando existentes, impermeabilizados até altura mínima de 2,00m (dois metros); ter manjedouras de fácil limpeza, de preferência cimentadas, possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

18

5- para produção de leite tipo "B", deve dispor de sala de ordenha nas condições já fixadas;

6- Quando houver estábulo em condições satisfatórias, a SAA poderá dispensar a exigência de sala própria para ordenha;

7- Quando a refrigeração do leite for feita no estabelecimento, deve existir anexo ao estábulo uma dependência adequada, devidamente construída, instalada e aparelhada. 8- Os "estábulos leiteiros" devem ainda, dispor de instalações complementares, a saber:

silos ou fenis; banheiro ou pulverizador de carrapaticidas; depósitos de forragens com local próprio para preparo de rações, piquete ou compartimento para bezerras, estrumeira distante da sala de ordenha no mínimo 50m (cinquenta metros).

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 SAA a determinação das extensões mínimas destinadas à cultura de forragens e áreas de 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 vagas, instalada como se segue: área, iluminação e aeração suficientes; pé-direito mínimo de 3m (três metros); forro convenientemente caiado, ou pintado; piso impermeabilizado com ladrilhos hidráulicos, de ferro ou cimento em cores claras com declive que facilita rápida limpeza; paredes revestidas de azulejos claros cerâmicos até 2m (dois metros) de altura, sendo a parte restante rebocada caiada ou pintada a óleo; tela móvel à prova de moscas; abastecimento de água potável em abundância, quente e fria; ampla rede de esgoto com declive que permita o rápido escoamento;

5- dispor de usina de beneficiamento instalada de acordo com as exigências deste Regulamento;

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

7 - dispor de campo ou piquetes com área mínima de 100m<sup>2</sup> (cem metro quadrados) por animal em lactação;

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

• 9 - reunir os demais detalhes previstos para os estábulos leiteiros.

19

d - Posto de Refrigeração:

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

2 - ter dependências e refrigeração, dotada de aparelhagem necessária;

3 - ter dependência própria para as máquinas de produção de frio, quando for o caso,

4 - ter dependência para caldeira;

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

6 - Quando se tratar de leite destinado ao consumo em natura, operações permitidas nos postos de refrigeração são: a filtração, a refrigeração e o acondicionamento de leite cru.

e - 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 dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga e maturação, quando

for o caso;

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

5 - ter dependências próprias para as máquinas de produção de frio;

6 - ter depósito para vasilhame e utensílios diversos;

f - 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 câmara de salga maturação de acordo com os tipos de queijos fabricados, dotadas 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 fábricas que preparem manteigas.

g - Entrepasto de Laticínios:

1 - ter dependências de recebimento e classificação das matérias - primas e produtos semifabricados;

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

20

ARTIGO 33:

Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do pescado devem satisfazer o seguinte:

I - dispor, nos entrepostos, de câmaras frigoríficas para estocagem de pescado em temperatura de  $-15^{\circ}\text{C}$  (graus centígrados);

II - dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;

III - dispor de veículos apropriados e isotérmicos;

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

Parágrafo único:

Às fábricas de conservas do pescado obedecerão ainda, no que lhes for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivadas.

ARTIGO 34:

Tratando-se de estabelecimentos de,ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

I - dispor de sala ou de área coberta para triagem dos ovos;

II - dispor de dependência de recebimento dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de câmaras frigoríficas;

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

ARTIGO 35:

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

ARTIGO 36:

Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas, devem:

- I - dispor de dependência de recebimento;
- II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

**ARTIGO 37:**

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

21

**Parágrafo único:**

É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros - tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

**ARTIGO 38:**

A SAA, quando julgar - necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e Ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

**ARTIGO 39:**

Os fumeiros serão de material incombustível com portas de ferro e providos de lanternins.

**ARTIGO 40:**

Nos entrepostos que recebem tripas e nos estabelecimentos industriais, as secções destinadas a salga, maceração ou fermentação só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias - primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

**ARTIGO 41:**

A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências previstas na legislação ordinária do Estado, e municípios, as exigências de ordem sanitária e industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela S.A.A.

**ARTIGO 42:**

O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida as autoridades de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal.

**Parágrafo único:**

Os atuais estabelecimentos se adequarão às exigências do presente artigo, ficando obrigados a realizar os melhoramentos e obras necessárias indicados pela SAA, que levará em conta sua finalidade, área disponível e possibilidade industrial.

**ARTIGO 43:**

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 SAA.

**ARTIGO 44:**

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

22

**TÍTULO IV**

**REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS**

**ARTIGO 45:**

Somente podem realizar comércio intermunicipal com produtos de origem animal, os estabelecimentos

registrados na S.A.A.

## CAPITULO I

### REGISTRO E RELACIONAMENTO

#### ARTIGO 46:

Estão sujeitos os registros os seguintes estabelecimentos:

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

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

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

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

#### Parágrafo 1º:

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

#### Parágrafo 2º:

Os demais estabelecimentos previstos neste Regulamento serão relacionados.

#### ARTIGO 47:

O registro será requerido a SAA, instruindo-se'o processo com os documentos indicados em portaria ou instrução por ela emitida.

23

#### ARTIGO 48:

Nos estabelecimentos de produção de origem animal destinado 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 microbiológicos e químicos seguintes:

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

II - não demonstrar, no teste presuntivo para pesquisa de conformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 5 (cinco) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 5 (cinco) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 ml (um décimo de mililitro) da amostra;

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

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

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

VI - ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIX - componentes fenólicos, no máximo 0,001 (um milésimo) parte por milhão:

A - quando as águas revelarem mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação antes de condená-la.

b - mesmo que o resultado da análise seja favorável, a SAA pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

**ARTIGO 49:**

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.

**ARTIGO 50:**

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.

**ARTIGO 51:**

Apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, o chefe de Serviço de Fiscalização mandará vistoriar o estabelecimento, para apresentação do competente laudo, a ser organizado de acordo com instruções aprovadas pela SAA.

**ARTIGO 52:**

Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos é arquivada na SAA e a outra entregue ao interessado.

24

**ARTIGO 53:**

Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, a SAA autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO", dele constando o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (Estado, Município, Cidade, Vila e Povoado), e outros detalhes necessários.

**ARTIGO 54:**

A SAA determinará a inspeção periódica das obras em andamento de estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

**Parágrafo único:**

A cada vistoria realizada, será cobrada uma taxa, a ser determinada pela SAA, com a finalidade de ressarcir os custos de deslocamento da equipe.

**ARTIGO 55:**

A S.A.A divulgará projetos de orientação para construção dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos de origem animal, bem como planos, orçamentos e outros detalhes.

**ARTIGO 56:**

Em instruções expedidas pela SAA, serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedades e seu funcionamento.

**ARTIGO 57:**

O relacionamento é requerido a SAA e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro dos estabelecimentos no que lhes for aplicável.

**ARTIGO 58:**

São relacionadas às fazendas leiteiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

25

**CAPITULO II**

**TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E RELACIONAMENTO**

**ARTIGO 59:**

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

**Parágrafo 1º:**

No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador imediata comunicação escrita a SAA, esclarecendo os motivos da recusa.

**Parágrafo 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.

**Parágrafo 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.

**Parágrafo 4º:**

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

**Parágrafo 5º:**

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

26

**ARTIGO 60:**

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

**ARTIGO 61:**

Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma, será 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**

**ARTIGO 62:**

Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, da realização dos trabalhos industriais e, depois deles, as águas servidas e residuais terão destino conveniente, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente.

O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais 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 as denominações comestíveis e não-comestíveis.

**ARTIGO 64:**

Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, deve ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela S.A.A.

**ARTIGO 65:**

Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou 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 Estadual. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

27

**Parágrafo único:**

É proibido a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

**ARTIGO 66:**

O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

**ARTIGO 67:**

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

**ARTIGO 68:**

É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos, bem como praticar qualquer ato que transgrida as normas de higiene.

**ARTIGO 69:**

Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção 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 S.A.A.

**ARTIGO 70:**

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

**ARTIGO 71:**

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

**ARTIGO 72:**

É proibido empregar na coleta embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humanos vasilhame de cobre, zinco, barro, ferro estancado, 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.

**ARTIGO 73:**

Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses de doenças infecta - contagiosas ou repugnante, e de portadores indiferentes de salmonelas em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente do trabalho, cabendo a Inspeção Estadual comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

28

**ARTIGO 74:**

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.

**ARTIGO 75:**

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 da dependência.

**ARTIGO 76:**

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

**ARTIGO 77:**

Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

**Parágrafo único:**

Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetante aprovado para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

**ARTIGO 78:**

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.

**ARTIGO 79:**

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

**ARTIGO 80:**

Nas salas de matança e em outras dependências a juízo da SAA é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

29

**TÍTULO VI**

**OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS**

**ARTIGO 81:**

Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

- I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;
- II- 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;
- III - 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;
- IV- dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- V- avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Estadual;
- VI - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção

Estadual para seu uso exclusivo;

VII- fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de a mostra para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

VIII- manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Estadual para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Estadual ou de retomo de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

IX- fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados quando não haja instalações para sua transformação a imediata;

X- fornecer instalações, aparelhos -e reativos necessários, ajuízo da Inspeção Estadual para análise de matérias ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XI- manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saídos e seu destino;

XII- manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XII - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de barcos pesqueiros ou de pescados.

30

Parágrafo único:

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.

ARTIGO 82:

Os estabelecimentos de leite e derivados com volume de matéria - primas para beneficiamento ou industrialização, igual ou superior a 10.000 (dez mil) litros diários, devem ter na direção dos trabalhos especialistas em indústrias de laticínios, diplomados em Escola de Veterinária ou outros cursos superiores com especialidade reconhecida por lei.

Parágrafo único:

Nos estabelecimentos de laticínios de menor produção, admitir empregados habilitados em fábrica - escola de laticínios do país ou do estrangeiro.

ARTIGO 83:

Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, fornecidos pela S.A.A, as entradas e saídas de matérias - primas e produtos de laticínios.

Parágrafo 1º:

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

Parágrafo 2º:

Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo da S.A.A, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE  
CARNES E DERIVADOS  
CAPÍTULO I

INSPEÇÃO "ANTE - MORTEM"

ARTIGO 84:

Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Estadual é permitida a matança de bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas usadas na alimentação humana.

ARTIGO 85:

Por ocasião da chegada de animais, Inspeção Estadual deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições de saúde do lote.

Parágrafo 1º:

Qualquer caso suspeito implica exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se as medidas próprias de policia sanitária que cada caso exigir.

Parágrafo 2º:

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 depósito à parte, exclusivamente destinado, a essa finalidade, designado "depósito de chegada". Os animais aí introduzidos só podem ser retirados depois de inspecionados.

ARTIGO 86:

Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além de medidas já estabelecidas, à Inspeção Estadual cabe proceder como segue:

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

32

II- ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro anticarbunculozo, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a Inspeção Estadual 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 ou lote;

III- determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiveram em qualquer momento, esses animais, compreendendo a remoção e 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 S.A.A.

ARTIGO 87:

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.

ARTIGO 88:

É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas

para os poligástricos e 6 (seis) horas para os monogástricos em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

Parágrafo 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.

Parágrafo 2º:

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

Parágrafo 3º:

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

ARTIGO 89:

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

33

Parágrafo 1º: O exame de que trata este artigo será realizado pelo mesmo veterinário encarregado da Inspeção Final na sala de matança.

Parágrafo 2º:

Qualquer caso suspeito implica exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas neste Regulamento.

ARTIGO 90:

Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização da Inspeção Estadual.

ARTIGO 91

Deve ser evitada, ajuízo da Inspeção Estadual a matança de:

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

II - animais caquéticos;

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

IV - animais que padeçam de qualquer enfermidade que tome a carne imprópria para consumo.

ARTIGO 92:

As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não-portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento.

Parágrafo 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 o presente Regulamento prescreve.

Parágrafo 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 é julgado de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

ARTIGO 93:

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

Parágrafo único:

É permitido reter animais nas condições deste artigo para tratamento.

34

ARTIGO 94:

E proibida a matança em comum de animais que no ato de inspeção "ante-mortem" sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

- I - artrite infecciosa;
- II - babesioses;
- III - bruceloses;
- IV - carbúnculo hemático;
- V - carbúnculo sintomático;
- VI - coriza gangrenosa;
- VII - encefalomielite infecciosa;
- VIII - enterites septicêmicas;
- IX - febre aftosa;
- X - gangrena gasosa;
- XI - linfangite ulcerosa;
- XII - metro-peritonite;
- XIII - mormo;
- XIV - para tuberculose;
- XV - pasteureloses;
- XVI - pneumoenterite;
- XVII - peripneumonia contagiosa (não constatada no país);
- XVIII - doença de Newcastle;
- XIX - peste bovina (não existe no país);
- XX - peste suína;
- XXI - raiva e pseudo-raiva (doença de Aujeszky);
- XXII - ruiva;
- XXIII - tétano;
- XXIV - tularemia (não existe no país);
- XXV - tripanossomíases;
- XXVI - tuberculose.

Parágrafo 1º:

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

35

Parágrafo 2º: No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente artigo, o sacrifício é também feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

ARTIGO 95:

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

ARTIGO 96:

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

Parágrafo único:

Quando o anasarca não for generalizado, o animal é abatido em separado.

ARTIGO 97:

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

ARTIGO 98:

Suínos hiperimunizados para preparo de soro contra a peste suína só podem entrar em estabelecimento quando acompanhados de documento oficial da Defesa Sanitária Animal, no qual se ateste que a hiperimunização ficou concluída pelo menos há 15 (quinze) dias.

ARTIGO 99:

Só será permitido o abate de suínos não castrados com até 180 dias procedentes de granjas credenciadas pela ABCS e destinados à avaliação de carcaças (Circ. 047/88).

ARTIGO 100:

Quando o exame "ante-mortem" constatar casos isolados de doenças não-contagiosas, que por este Regulamento impliquem condenação total do animal é ele abatido no "Departamento de Necropsias".

ARTIGO 101:

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

36

ARTIGO 102:

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.

ARTIGO 103:

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

ARTIGO 104:

Quando a Inspeção Estadual autorizar o transporte de mortos ou moribundos para o "Departamento de Necropsias", deve-se usar veículo especial apropriado, impermeável que permita desinfecção logo após sua utilização.

Parágrafo 1º:

Quando houver suspeita de doença infecto-contagiosa, é feito tamponamento das aberturas naturais antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

Parágrafo 2º:

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

Parágrafo 3º:

Findos os trabalhos de necropsias, 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.

ARTIGO 105:

A Inspeção Estadual levará ao conhecimento superior os resultados de necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo o material para controle de diagnóstico aos laboratórios regionais ou aos laboratórios da Defesa Sanitárias Animal reservando, porém, elementos de contraprova.

**ARTIGO 106:**

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

37

**ARTIGO 107:**

A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente, à Inspeção Estadual, dados referentes aos animais entrados, detalhando procedência, espécie, número, meio de condução utilizado hora de chegada. Para tal fim existirá um impresso, designado "Mapa do Movimento de Animais", onde constará também o estoque existente nos currais, campos de repouso e outros locais.

**CAPITULO II**

**MATANÇA**

**SECÇÃO I**

**MATANÇA DE EMERGÊNCIA**

**ARTIGO 108:**

Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que exijam essa providência.

**Parágrafo único:**

Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão Generalizada, hemorragia, hipo ou hipertemia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, ajuízo da Inspeção Estadual.

**ARTIGO 109:**

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

**ARTIGO 110:**

É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Estadual.

**ARTIGO 111:**

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 Estadual.

38

**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.

**ARTIGO 112:**

Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão a juízo da Inspeção Estadual, ser aproveitados.

**Parágrafo único:**

Nesses casos, a Inspeção Estadual se louvará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração

vermelho-escuro 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 colocação da parede abdominal e 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

#### ARTIGO 113:

Só é permitido o sacrifício de bovídeos por insensibilização seguida de imediata sangria.

#### Parágrafo 1º:

É facultado o sacrifício de bovinos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta).

#### Parágrafo 2º:

Os estabelecimentos que venham a abater eqüídeos usarão o mesmo processo indicado para bovídeos.

#### ARTIGO 114:

Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização.

#### ARTIGO 115:

Os ovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).

39

#### ARTIGO 116:

As aves após insensibilização, podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos:

I - incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada quando se pretende realizar a depenagem a seco;

II - incisão das jugulares, externamente;

III - provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de um instrumento perfurocortante.

#### Parágrafo único:

É proibido o sacrifício de aves por deslocamento da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue.

#### ARTIGO 117:

O emprego de qualquer outro processo de matança depende de autorização da S.A.A.

#### ARTIGO 118:

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

#### Parágrafo Único:

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

#### ARTIGO 119:

As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I - a seco;

II - após escaldarem na água em temperatura entre 82° e 90°C (oitenta e dois - noventa graus). (centígrados), pelo tempo necessário;

II- após escaldarem na água, em temperatura entre 53°C - 55°C (cinquenta e três e cinquenta e cinco graus centígrados), pelo tempo necessário, seguido ou não de imersão das aves em substâncias adesivas (cera parafina, betume ou misturas prontas, destinadas a essa). (finalidade).

Parágrafo único:  
Qualquer outro processo depende de autorização da S.A.A.

ARTIGO 120:  
É obrigatória a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deve ser entregue ao consumo com o pelo; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

40  
ARTIGO 121:  
A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Estadual, em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

Parágrafo 1º:  
Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração

Parágrafo 2º:  
A Inspeção Estadual agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção post - mortem".

ARTIGO 122:  
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.

ARTIGO 123:  
Pode ser permitida, excepcionalmente, nos casos de consumo imediato, a insuflação de vitelos, ovinos e caprinos, desde que empregado ar convenientemente purificado.

ARTIGO 124:  
Antes de atingir a sala de matança, os animais devem passar por um chuveiro e por um banheiro de aspersão, provido de chuveiros superiores e laterais.

### CAPÍTULO III

#### INSPEÇÃO "POST - MOR TEM"

##### SEÇÃO I

##### GENERALIDADES - BOVÍDEOS

ARTIGO 125:  
A inspeção "post - mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação à apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além da cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

ARTIGO 126:  
A inspeção "post - mortem" de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

- 41
- I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
  - II - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;
  - III - exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
  - IV - exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
  - V - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, inframusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

ARTIGO 127:

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

**ARTIGO 128:**

Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os, íliacos, os pré - crurais, os pré - escapuladores e os pré - peitorais.

**Parágrafo 1º:**

Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-curais constitui a norma geral praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento de anormalidade percebida na apalpação.

**Parágrafo 2º:**

As aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglionares (palmípedes em geral) devem ser examinadas.

**ARTIGO 129:**

Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre à identificação entre órgãos e carcaças.

**ARTIGO 130:**

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

**Parágrafo 1º:**

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

42

**Parágrafo 2º:**

As carcaças, partes e órgãos condenados ficam sob custódia da Inspeção Estadual e serão conduzidos a graxaria, através de chutes ou carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

**Parágrafo 3º:**

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

**ARTIGO 131:**

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

**ARTIGO 132:**

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

**ARTIGO 133:**

Depois de aberta a carcaça ao meio, será examinada o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

**ARTIGO 134:**

O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como ou couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados pela SAA e sob as vistas da Inspeção Estadual.

**ARTIGO 135:**

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

- I - localizado, circunscrito de pequena extensão, superficial sem reparação no órgão ou carcaça;
- retirada do abscesso, sem contaminação do órgão ou carcaça;
- liberação do órgão ou carcaça;

II - localizado, circunscrito, mas de maior extensão, não superficial com repercussão ou não no órgão ou carcaça;

- retirada do abscesso sem contaminação à carcaça;
- condenação órgão ou parte da carcaça;

III - múltiplo em um só órgão ou em parte da carcaça, excetuado o pulmão, sem repercussão ganglionar ou no estado geral da carcaça;

- retirada de região lesada sem contaminação;
- condenação do órgão ou parte da carcaça;

43

IV - múltiplos, não-profundos, na superfície externa da carcaça e sem comprometimento da mesma ou da cadeia ganglionar;

- retirada da região lesada, sem contaminação das partes não atingidas;
- aproveitamento condicional para charque;

V - circunscrito ou múltiplo em um só órgão ou em parte da carcaça com repercussão no estado geral de carcaça;

retirada do abscesso ou região lesada, sem contaminação das partes não atingidas; - condenação do órgão lesado, aproveitamento condicional da carcaça para conserva;

VI - múltiplo no pulmão sem repercussão no estado geral da carcaça;

- condenação total do órgão;
- aproveitamento condicional da carcaça-conserva.

VII - múltiplo em vários órgãos e partes, repercutindo ou não no estado geral da carcaça.

- Múltiplo do pulmão com repercussão no estado geral da carcaça.  
condenação total para graxaria.

ARTIGO 136:

Actinomicose e actinobacilose - Devem ser condenadas para graxaria às carcaças que apresentem lesões generalizadas actinomicose ou actinobacilose, com repercussão no estado geral da carcaça.

Parágrafo único:

Faz-se rejeição parcial da carcaça nos seguintes casos:

I - processo localizado em um só órgão:

- condenação do órgão lesado;
- aproveitamento de carcaça;

II - lesão discreta no maxilar:

- retirada da porção afetada;
- liberação do órgão lesado;

III - lesões localizadas nos órgãos de eleição e/ou extensas nos pulmões, sem repercussão no estado geral da carcaça:

- condenação do órgão lesado;
- aproveitamento condicional da carcaça para conserva.

ARTIGO 137:

Adenite: As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a para o gânglio ou glândulas atingidas.

ARTIGO 138:

Anasarca: Devem ser condenadas as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado.

44

Parágrafo único:

Nos casos descritos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

ARTIGO 139:

Animais novos - Serão condenados animais novos nos seguintes casos:

I - quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;  
II - quando o desenvolvimento muscular, considerado em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;  
III - quando a gordura perirenal é edematosa, de cor amarelo - sujo ou de um vermelho acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

**ARTIGO 140:**

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

**ARTIGO 141:**

Brucelose - Devem ser condenadas às carcaças com lesões extensas de brucelose.

**Parágrafo único:**

Nos casos de lesões localizadas, encaminham - se as carcaças à esterilização pelo calor, ou pasteurização a critério da Inspeção Estadual, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

**ARTIGO 142:**

Carbúnculo sintomático, anaplasmose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, piroplasmose, piemia, septicemia e vacina - São condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

**ARTIGO 143:**

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.

**Parágrafo 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.

45

**Parágrafo 2º:**

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

**ARTIGO 144:**

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

- I - não podem ser evisceradas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático;
- II - 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: serras, ganchos, equipamento em geral bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
- III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção;
- IV - 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, sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante);
- V - pode-se empregar, também, uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição de 1% (um por cento);
- VI - a aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;

VII- o pessoal que manipulou material carbunculoso, depois acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma loção de bicloreto de mercúrio a 1 : 1000 (um por mil), por contato no mínimo n durante um minuto;

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

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

X - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couros, cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

XI - 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.

46

ARTIGO 145:

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 ou pasteurização a critério da Inspeção Estadual pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

ARTIGO 146:

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

ARTIGO 147:

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

ARTIGO 148:

Carnes hidroêmicas - São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

ARTIGO 149:

Carnes fermentadas (carnes febris) - Devem ser condenadas às 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.

Parágrafo 1º:

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

Parágrafo 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.

Parágrafo 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.

ARTIGO 150:

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

47

**ARTIGO 151:**

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 rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.

**ARTIGO 152:**

Carnes responsáveis por toxiinfecções - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

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

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - septicemia ou pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;

IV - metrite ou mamite aguda difira;

V - poliartrite;

VI - flebite umbilical;

VII - pericardite traumática ou purulenta;

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

**ARTIGO 153:**

Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrofica 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.

**ARTIGO 154:**

Cisticercose ("Cysticercus bovis") - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bovis" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

**Parágrafo 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 a aproximadamente a palma da mão.

48

**Parágrafo 2º:**

Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

I - quando se verifique infestação discreta ou moderada após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis, nestes casos devem 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 1°C (um grau centígrado);

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

III - podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após e condenação dessa parte;

Parágrafo 3':

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

Parágrafo 4':

Na rotina da inspeção, serão obedecidas as seguintes normas:

I - Cabeça: Observam-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos.

II - Língua: O órgão deve ser observado externamente, palpado; serão praticados pequenos cortes na sua base neutra quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça.

III - Coração: Examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de cortes, 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 já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus bovis", na cabeça ou na língua.

49

IV - 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 evitar tanto quanto possível cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

ARTIGO 155:

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 Estadual depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

ARTIGO 156:

Cisticercose ("C. tenuicollis"), estrogilose, teníase e escaridíose - Estas parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne, apenas órgãos e partes afetadas devem ser condenados.

ARTIGO 157:

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

Parágrafo único:

Os fígados infestados com distoma serão sempre condenados.

ARTIGO 158:

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

Parágrafo 1º:

Os órgãos e a partes atingidas serão sempre condenados.

Parágrafo 2º:

Fígados portadores de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita podem ter aproveitamento condicional a juízo da Inspeção Estadual, após remoção e condenação das partes atingidas.

ARTIGO 159:

Esofagostomose - As carcaças de portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva,

devem ser condenadas.

50

Parágrafo único:

Os intestinos ou partes de intestinos pode ser aproveitado, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.

ARTIGO 160:

Gestação adiantada, parto recente e fetos - As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, podem ser destinada ao aproveitamento condicional, a critério da Inspeção Estadual, ou à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

Parágrafo 1º:

Os fetos serão condenados.

Parágrafo 2º:

A fim de atender hábitos regionais a Inspeção Estadual, pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a sete (sete) meses, procedam de vacas sãs e apresentem bons estado sanitário.

Parágrafo 3º:

E proibido a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboração de embutidos e enlatados

Parágrafo 4º:

Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

ARTIGO 161:

Glândulas mamárias - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

Parágrafo 1º:

A presença de pus nas mesmas, entrando em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

Parágrafo 2º:

O aproveitamento de 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.

Parágrafo 3º:

A glândula mamária portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes a brucelose, são sempre condenadas.

51

ARTIGO 162:

Glossites - Condena-se todas as línguas portadoras de glossite.

Parágrafo 1º:

Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicha para aproveitamento do cozimento e retirada do epitélio.

Parágrafo 2º:

E proibido o enlatamento dessas línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

**ARTIGO 163:**

Hepatite nodular necrosante - São condenados os fígados com necrose nodular.

**Parágrafo único:**

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

**ARTIGO 164:**

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

**Parágrafo 1º:**

Quando tais carcaças não revelam caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor normal após a refrigeração podem ser dadas ao consumo.

**Parágrafo 2º**

Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservam sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Estadual.

**Parágrafo 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.

**Parágrafo 4º :**

O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo - esverdeada, será sempre realizado com luz natural.

52

**Parágrafo 5º:**

Sempre que houver necessidade, Inspeção Estadual lançará mão de provas de laboratório, tais como a reação de Diazzo para a gordura e sangue e a reação de Grimbert para a urina.

**ARTIGO 165:**

Ingestão de produtos tóxicos - As carcaças provenientes de sacrificados, a . pós a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutica, incidem em rejeição total.

**ARTIGO 166:**

Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

**Parágrafo único :**

Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

**ARTIGO 167:**

Lesões renais (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) - A presença de lesões renais implica estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

**Parágrafo único:**

Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

**ARTIGO 168:**

Miiases - 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.

ARTIGO 169:

Órgãos de coloração anormal ou outras afecções - Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal os que apresentem aderências, congestão, bem como em casos de hemorragia.

ARTIGO 170:

Pâncreas com "Euritrema caelomáticum" - São condenados os "Pâncreas" infestados pelo "Euritrema caelonláticurn".'

ARTIGO 171:

Rins císticos - Devem ser condenados os rins císticos

53

ARTIGO 172:

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

Parágrafo único:

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

ARTIGO 173:

Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - Nos casos desta afecção obedece-se às seguintes normas:

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

II - aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

ARTIGO 174:

Tuberculose - A condenação total deve ser feita nos seguintes casos:

I - quando no exame "ante-mortem" o animal estava febril;

II - quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

III - quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

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

V - quando houver lesões militares de parênquimas ou serosas;

VI - 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;

VII - quando existir tuberculosas generalizada.

Parágrafo 1º :

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

54

Parágrafo 2º :

A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

I - quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;

II - 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 membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

III - quando partes da carcaça ou órgãos se contaminam com material tuberculose, por contato acidental de

qualquer natureza;

IV - 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 ou pasteurização após remoção e condenação dos tecidos lesados;

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

VI - 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; nestes casos, os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

Parágrafo 3º:

Após esterilização pelo calor ou pasteurização, 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 a gânglios e órgãos, não havendo evidências 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:

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

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

III - 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 hepáticos e mesentéricos e no fígado;

IV - 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 da cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos ou então nos brônquios, hepáticos e mesentéricos;

55

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

VI - nos gânglios cervicais e num 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.

Parágrafo 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 Estadual, poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

Parágrafo 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.

Parágrafo 6º:

Em nenhuma hipótese, seja qual for a natureza da lesão tuberculosa, as carcaças correspondentes poderão servir para comércio interestadual.

ARTIGO 175:

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

Parágrafo único:

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

ARTIGO 176:

Uronefrose - Condenam-se os rins com uronefrose.

56

## SEÇÃO II E Q U I D E O S

ARTIGO 177:

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

ARTIGO 178:

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

ARTIGO 179:

A carne de equídeos e produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exigem declaração nos rótulos: "Carne de Equídeo, ou Preparado com Carne de Equídeos ou Contém Carne de Equídeos".

ARTIGO 180:

Os estabelecimentos destinados a 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 de carne de equídeos".

## SEÇÃO III

### SUINOS

ARTIGO 181

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

57

ARTIGO 182:

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, desde que a

musculatura se apresente normal.

**ARTIGO 183:**

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

**ARTIGO 184:**

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.

**ARTIGO 185:**

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

**ARTIGO 186:**

Hipotricose cística - A verificação de numerosas vesículas na pele implica sua remoção e condenação.

**ARTIGO 187:**

Icterícia - Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo - esverdeada.

**ARTIGO 188:**

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

**Parágrafo 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.

**Parágrafo 2º :**

Lesões discretas mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, igualmente implicarão condenação total.

58

**Parágrafo 3º:**

Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, 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 for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

**ARTIGO 189:**

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

**ARTIGO 190:**

Sarcosporidiose - É condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

**ARTIGO 191:**

Triquinose - A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos pilar do diafragma base da língua e laríngeos para pesquisa microscópica da "Trichinella spirallis"

**Parágrafo 1º :**

A Inspeção Estadual pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

**Parágrafo 2º :**

Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina cabendo à Inspeção Estadual tomar as medidas

previstas no Artigo 116.

**ARTIGO 192:**

Quando a infestação por parasitas não-transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

**ARTIGO 193:**

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

**ARTIGO 194:**

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

59

**ARTIGO 195:**

É permitido o aproveitamento para fabrico de banha, a juízo da Inspeção Estadual, 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.

**ARTIGO 196:**

A Inspeção Estadual deve examinar cuidadosamente, as válvulas cardíacas e intestinos (delgado e grosso), com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à raiva.

**SEÇÃO IV**

**OVINOS E CAPRINOS**

**ARTIGO 197:**

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

**ARTIGO 198:**

Brucelose - Não tendo sido constatada no país a brucelose em caprinos, a Inspeção Estadual procederá como se segue:

- I - condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;
- II - coleta de material para diagnósticos e sua remessa ao laboratório;
- III - coleta, na medida do possível de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo;
- IV - imediata interdição do lote para outras verificações;
- V - aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.

**ARTIGO 199:**

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

**ARTIGO 200:**

"Cysticercose" - Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus ovis".

**Parágrafo 1º:**

Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.

Parágrafo 2º:

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

ARTIGO 201:

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

ARTIGO 202:

Linfadenite caseosa - Nos casos de linfadenite caseosa obedece-se aos seguintes critérios:

- I - condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;
- II - são condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;
- III - podem ser aproveitadas para consumo mesmo as carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e nas vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;
- IV - podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais gordos revelando lesões pronunciadas das vísceras desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;
- V - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras acompanhadas de lesões discretas em outras partes, como também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;
- VI - carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

ARTIGO 203:

Sarcosporidiose - Observa-se o mesmo, critério adotado para os suínos.

SEÇÃO V

A VES E PEQUENOS ANIMAIS

ARTIGO 204:

É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, a juízo da Inspeção Estadual.

Parágrafo único:

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

ARTIGO 205:

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

ARTIGO 206:

As enfermidades tais como coccidiose, êntero-hepatite, espiroquetose, coriza infectuosa, epitelioma contagioso, neuro - linfomatose, lagringo - traqueite, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

**ARTIGO 207:**

As endo e ectoparasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

**ARTIGO 208:**

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

**ARTIGO 209:**

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

**ARTIGO 210:**

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

62

**ARTIGO 211:**

As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas a rejeição da parte atingida.

**ARTIGO 212:**

Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico - amoniacal revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

**ARTIGO 213:**

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

**ARTIGO 214:**

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

**ARTIGO 215:**

Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobaciloses, aspergiloses e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

**ARTIGO 216:**

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 desses animais devem tomar a devida cautela à vista da possibilidade de transmissão da doença ao homem.

**ARTIGO 217:**

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

**ARTIGO 218:**

Fica a critério da Inspeção Estadual resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "post - mortem", levando-se ao conhecimento da autoridade superior.

SEÇÃO VI

DISPOSIÇÕES DIVERSAS

ARTIGO 219:

Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Regulamento, os produtos deverão ser submetidos, a critério da Inspeção Estadual a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - esterilização ou fusão pelo calor;

II - tratamento pelo frio;

111 - salgamento;

IV - rebeneficiamento.

ARTIGO 220:

Todas as carnes, inclusive as de aves, bem como órgãos e vísceras antes de serem recolhidas às câmaras frias onde já se encontrem outras matérias-primas armazenadas, devem permanecer por espaço de tempo suficiente na antecâmara.

ARTIGO 221:

A Inspeção Estadual 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.

ARTIGO 222:

É proibido recolher novamente às câmaras produtos de origem animal que delas tenham sido retirados e que passaram algum tempo em temperatura ambiente, a juízo da Inspeção Estadual.

ARTIGO 223:

As dependências donde as matérias-prima são manipuladas por qualquer forma devem estar providas de recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a ter contato com o piso, material esse que será condenado e destinado ao preparo de subprodutos não-comestíveis.

ARTIGO 224:

A Inspeção Estadual 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

ARTIGO 225:

A triparia e o departamento destinado à manipulação à limpeza e ao preparo para melhor apresentação ou subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retiradas dos animais abatidos.

Parágrafo 1º:

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

Parágrafo 2º:

É proibido qualquer manipulação de couros e peles na triparia.

**ARTIGO 226:**

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

**ARTIGO 227:**

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

**Parágrafo 1º:**

Para seu aproveitamento é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação e dessecação, a. salga ou outros aprovados pela S.A.A.

**Parágrafo 2º:**

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

65

**ARTIGO 228:**

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.

**ARTIGO 229:**

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

**Parágrafo 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.

**Parágrafo 2º:**

Devem ser também condenadas quando a limpeza deixe a desejar ou seu estado de conservação não seja perfeito.

**ARTIGO 230:**

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

**ARTIGO 231:**

Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do escalamento, o emprego da solução de soda no máximo até 2% (dois por cento) ou de outras substâncias aprovadas pela S.A.A. que facilitem a remoção da mucosa.

**Parágrafo 1º:**

Permite-se o branqueamento de estômagos de bovinos pelo emprego de fosfato trissódico, metasilicato de sódio ou unia combinação desses produtos, pelo emprego de cal ou de sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pela S.A.A.

**Parágrafo 2º:**

Os estômagos assim tratados serão a seguir lavados com água fria, até remoção total da substância empregada.

#### ARTIGO 232º

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.

66

##### Parágrafo 1º:

Essas operações devem ser realizadas tão longe quanto possível do local onde são abertos e lavados os estômagos e intestinos.

##### Parágrafo 2º:

A Inspeção Estadual deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento dos miolos.

#### ARTIGO 233:

A medula espinhal pode ser dessecada ou congelada e destinada à elaboração de conservas enlatadas, em percentagens estabelecidas pela S.A.A.

#### ARTIGO 234:

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

##### Parágrafo 1º:

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

##### Parágrafo 2º:

No coração dos suínos deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais serão sempre retirados.

##### Parágrafo 3º:

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

#### ARTIGO 235:

É proibido o emprego 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.

#### ARTIGO 236:

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

#### ARTIGO 237:

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

67

## CAPÍTULO V GRAXARIA SEÇÃO I GENERALIDADES

#### ARTIGO 238:

Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias - primas gordurosas e de subprodutos não-comestíveis.

##### Parágrafo único:

A graxaria compreende:

- I - seção de produtos gordurosos comestíveis;
- II - seção de produtos gordurosos não-comestíveis;
- III - seção de subprodutos não-comestíveis.

**ARTIGO 239:**

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

**ARTIGO 240:**

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

**Parágrafo 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.

**Parágrafo 2º:**

Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Estadual.

68

**ARTIGO 241:**

Entendem-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos animais por fusão ou por outros processos que venham a ser aprovados pela S.A.A.

**Parágrafo 1º:**

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

**Parágrafo 2º:**

Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinam e suas características, compreendem:

- I - Comestíveis;
- II - não-comestíveis.

**SEÇÃO II**

**PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS**

**ARTIGO 242:**

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

**ARTIGO 243:**

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

**ARTIGO 244:**

E proibido o emprego de corantes ou conservadores nas gorduras comestíveis.

**Parágrafo único:**

A S.A.A. poderá tolerar o uso de corantes vegetais na gordura especial de bovinos.

**ARTIGO 245:**

É permitido o emprego de antioxidantes nos produtos gordurosos comestíveis, desde que aprovados pela S.A.A e mediante declaração nos respectivos rótulos.

**ARTIGO 246:**

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

**ARTIGO 247:**

Entendem-se por "gordura bovina" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, perirenal e pélvico), como de cobertura (esternal, inguinal e subcutâneo), previamente lavados e triturados. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- I - ponto de fusão final entre 49°C (quarenta e nove graus centígrados);
- II - acidez na fábrica até 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura;
- III - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- IV - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo.

**Parágrafo único:**

Somente pela extração da estearina o produto definido neste artigo pode ser destinado a fins comestíveis (oleína).

**ARTIGO 248:**

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 S.A.A. Deve se enquadrar nas seguintes especificações:

**Parágrafo 1º:**

- I - ponto de fusão final não superior a 42°C (quarenta e dois graus centígrados);
- II - acidez no estabelecimento produtor: 2 ml (dois mililitros) de soluto normal alcalino em 100g (cem) gramas) do produto;
- III - ausência de ranço (kreis) ao sair do estabelecimento produtor;
- IV - isenção de substância estranhas;
- V - umidade: no máximo 0,5m (meio por cento);
- VI - odor e sabor agradáveis;
- VII - presença de revelador.

**Parágrafo 2º:**

Considera-se fraude a adição de óleos ou gorduras estranhas.

**ARTIGO 249:**

Entende-se por "estearina" o resíduo que resulta da extração da oleína; deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- I - acidez no estabelecimento produtor: 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal em 100 (cem) gramas do produto;
- II - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

70

- III - ponto de fusão final não superior a 45° (quarenta e cinco graus centígrados);
- IV - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
- V - presença de revelador.

**ARTIGO 250:**

Entende-se por "gordura caracu" o produto obtido pela fusão da gordura contida na medula dos ossos longos. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- I - ponto de fusão não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);
- II - acidez na fábrica até 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de gordura;
- III - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- IV - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
- V - presença de revelador.

**parágrafo único:**

É considerada fraude a adição de gorduras estranhas à matéria-prima (própria) do produto.

**ARTIGO 251:**

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 S.A.A.

**ARTIGO 252:**

Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias-primas outras como definido neste Regulamento.

**Parágrafo único:**

É proibido no fabrico da banha o emprego de ossos da cabeça, órgãos das cavidades torácicas e abdominal de gorduras rançosas ou com outros defeitos, de restos de produtos tratados por via úmida, de amígdalas, 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 Estadual. Os tecidos adiposos devem estar razoavelmente isentos de tecidos musculares e de sangue.

**ARTIGO 253:**

A banha se classifica em:

- I - banha;
- II - banha refinada;
- III - banha comum;
- IV - banha comum refinada.

71

**ARTIGO 254:**

Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela Inspeção Estadual em autoclaves sob pressão em tachos abertos de dupla parede em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pela S.A.A., e tão-somente submetido a sedimentação, filtração e eliminação da umidade.

**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.

**ARTIGO 255:**

A "banha" deve satisfazer às seguintes especificações:

- I - cor branca ou branco - creme;
- II - inodora ou com odor a torresmo;
- III - textura homogênea ou ligeiramente granulada;
- IV - unidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;
- V - acidez no estabelecimento produtor - 1 ml (um mililitro) em soluto alcalino normal por cento no máximo;
- VI - ausência de ranço (kreis).

**ARTIGO 256:**

Entende-se por "banha refinada" o produto obtido exclusivamente pela fusão dos tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedentes de animal destinado 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 S.A.A., submetido a beneficiamento subsequente: clarificação, desodorização parcial filtração e eliminação da umidade, além de cristalização em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria, sob ação de rolo frigorífico, processo "votator" ou por outro aprovado pela S.A.A.

**Parágrafo único:**

A banha refinada deve satisfazer às seguintes especificações:

- I - cor branca;
- II - odor levemente a torresmo;
- III - textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
- IV - umidade e resíduos 0,5m (meio por cento) no máximo;
- V - acidez no estabelecimento produtor - 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
- VI - ausência de ranço (kreis).

72

ARTIGO 257: 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 cozimento e, inclusive, essas mesmas matérias-primas quando procedentes de animais destinados a esse aproveitamento pela Inspeção.

Parágrafo 1º:

Permite-se o beneficiamento da banha comum, de acordo com as técnicas previstas neste Regulamento, quando o produto será designado "banha comum refinada".

Parágrafo 2º:

A banha comum ou a banha comum refinada devem obedecer às seguintes especificações:

I - cor branca ou branco-mate;

II - odor a torresmo;

III - textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada;

IV - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;

V - acidez no estabelecimento produtor - 3 ml (três mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;

VI - ausência de ranço (kreis).

ARTIGO 258:

É permitido o beneficiamento da "banha" em estabelecimento sob Inspeção Estadual desde que procedente de outras fábricas registradas na S.A.A. ou S.I.F.

Parágrafo 1º:

Nestes casos a Inspeção Estadual submeterá o produto a um exame preliminar e só autorizará o beneficiamento quando considerado em boas condições.

Parágrafo 2º:

Sempre que o produto a beneficiar se encontre em más condições a Inspeção Estadual providenciará sua inutilização como produto comestível.

Parágrafo 3º:

A juízo da S.A.A. o produto poderá retomar ao estabelecimento de origem para fins de rebeneficiamento.

Parágrafo 4º:

No caso do parágrafo anterior, a Inspeção Estadual submeterá o produto a novos exames antes de autorizar o rebeneficiamento.

73

ARTIGO 259:

Poderá ser proibido o fabrico de banha em tachos simples, a fogo direto.

ARTIGO 260:

A banha que não se enquadrar nas especificações deste Regulamento será considerada imprópria para consumo e tratada como nele se dispõe para os produtos gordurosos não-comestíveis.

ARTIGO 261:

É permitida a adição de estearina de banha, obtida por prensagem em quantidade estritamente necessária para homogeneização e dar ao produto consistência e empastamento que permitam a embalagem em papel apergaminhado e sua exposição à venda nas condições ambiente.

ARTIGO 262:

Para clarificação da "banha refinada", permite-se o emprego da terra crê (terra fuller), terra de diatomáceas, carvão ativado ou, ainda de misturas 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.

ARTIGO 263:

É permitido o uso de substâncias químicas para neutralizar ou branquear a banha refinada e a banha comum mediante prévia aprovação da S.A.A.

Parágrafo único:

Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento.

ARTIGO 264:

A matéria-prima destinada ao preparo da 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.

ARTIGO 265:

É permitido o emprego de antioxidante na banha desde que aprovado pela S.A.A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

ARTIGO 266:

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 Estadual pode ser rebeneficiada pelas técnicas aqui previstas.

74

ARTIGO 267

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

ARTIGO 268:

O "unto" ou "gordura de porco em rama" deve satisfazer às seguintes especificações:

- I - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- II - isenção de manchas e coágulos sanguíneos e de tecido muscular;
- III - não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene;
- IV - boa apresentação comercial, em embalagem que proteja o produto do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

ARTIGO 269:

Entende-se por "toucinho fresco" o panículo adiposo dos suínos ainda com a pele.

Parágrafo 1º:

Quando submetido à frigorificação será designado "toucinho frigorificado".

Parágrafo 2º:

Quando tratado pelo sal (cloreto de sódio) apresentando incisões mais ou menos profundas na sua camada gordurosa, será designado "toucinho salgado".

Parágrafo 3º:

Esses produtos devem satisfazer às seguintes especificações:

- I - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- II - isenção de manchas amareladas ou coágulos sanguíneos;
- III - apresentação comercial em embalagem que os proteja do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

Parágrafo 4º:

É proibido o emprego de antioxidantes diretamente no produto ou no sal usado no seu preparo.

ARTIGO 270:

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 47°C (quarenta e sete graus centígrados).

75

ARTIGO 271:

Os estabelecimentos registrados na S.A.A., que se dediquem à fabricação de compostos e não produzam a matéria-prima de origem necessária à fabricação, só poderão recebê-la quando procedente de outros estabelecimentos também sob inspeção estadual.

Parágrafo 1º:

Neste caso a Inspeção Estadual submeterá a matéria-prima a um exame preliminar e autorizará seu emprego se considerada em boas condições.

Parágrafo 2º:

Quando julgada em más condições, providenciará sua inutilização como produto comestível, podendo entretanto, autorizar seu retorno ao estabelecimento de origem.

ARTIGO 272:

Distinguem-se os seguintes compostos:

I - compostos de gordura bovina - quando óleos vegetais forem associados à oleína, na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento);

II - compostos de gordura de porco - quando a banha entre em quantidade não inferior a 30% (trinta por cento);

III - compostos vegetais - quando aos óleos vegetais se adicione oleína, em proporção inferior a 25% (vinte cinco por cento);

IV - compostos para confeitaria - quando se misturem gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não (deve haver um ponto de fusão final máximo de 47°C (quarenta e sete graus centígrados), teor de umidade de 10% (dez por cento) e características físico-químicas segundo a fórmula aprovada.

ARTIGO 273:

É proibido o emprego de corantes nos compostos, ainda mesmo que para uniformizar a tonalidade de coloração.

ARTIGO 274:

Permite-se o emprego de matérias-primas hidrogenadas no preparo de compostos, bem como de anti-oxidantes, de emulsificantes e de outros aditivos autorizados pela S.A.A., mediante declaração no rótulo.

Parágrafo 1º:

Tolera-se a adição, ao composto para confeitaria de gordura hidrogenada de bovino, na proporção de 20% (vinte por cento).

Parágrafo 2º:

A gordura bovina e a gordura vegetal só poderão ser submetidas à hidrogenação depois de previamente misturadas.

76

Parágrafo 3º:

Nos casos deste artigo, o composto pronto para consumo não pode conter catalisador (níquel) em proporção superior à 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.

ARTIGO 275:

Nos compostos é obrigatório o emprego de reveladores como o óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pela S.A.A.

**ARTIGO 276:**

Os componentes devem satisfazer às seguintes especificações:

I – pasta homogênea;

II - acidez máxima no estabelecimento produtor de 1ml (um mililitro) em 100 g (cem gramas) de matéria gorda;

III - umidade e resíduos, no máximo 1% (um por cento);

IV - ausência de ranço ao sair do estabelecimento, produtor bem como de odor ou sabor indicando decomposição hidrolítica dos ácidos gordos de baixo peso molecular;

V - ponto de fusão final não superior a 42°C (quarenta e dois graus centígrados), exceção feita para o "composto para confeitaria".

**Parágrafo único:**

Os componentes que não se enquadram nas especificações deste Regulamento devem ser considerados impróprios para o consumo e tratados como previsto para os produtos gordurosos não-comestíveis.

**ARTIGO 277:**

Os componentes devem sair das fábricas em embalagem original inviolável, indicando nos rótulos sua composição qualitativa e quantitativa.

**ARTIGO 278:**

Só é permitida a embalagem de compostos em envases de 20 kg (vinte quilogramas), no máximo, para o comércio atacadista e varejista, permitindo-se para fins industriais embalagem até 200 kg (duzentos quilogramas).

**ARTIGO 279:**

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 S.A.A., esclarecendo as modificações que pretende adotar e a quantidade total modificada a fabricar.

77

**ARTIGO 280:** As gorduras comestíveis só serão embaladas depois de concedida autorização pela Inspeção Estadual, que se louvará nos resultados de controle imediato, realizado no laboratório da Inspeção Estadual junto ao estabelecimento.

**S E Ç Ã O III**

**PRODUTOS GORDUROSOS NÃO - COMESTÍVEIS**

**ARTIGO 281:**

Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças partes de carcaça, órgãos e vísceras rejeitados pela Inspeção Estadual.

**Parágrafo único:**

São também considerados produtos gordurosos não comestíveis, os obtidos em estabelecimentos que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

**ARTIGO 282:**

Os produtos gorduroso não-comestíveis são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem: quando procedentes de suínos serão designados "Graxa Branca".

**ARTIGO 283:**

O sebo bovino terá dois tipos:

I - sebo bovino nº 1;

II - sebo bovino nº 2.

Parágrafo 1º

São características do sebo bovino nº 1:

- I - acidez inferior a 10 ml (dez mililitros) em s. n. %;
- II - textura homogênea;
- III - tonalidade creme, quando fundido;
- IV - no máximo 1% (um por cento) de umidade;
- V - odor característico.

78

Parágrafo 2º:

São características do sebo bovino nº 2:

- I - acidez superior a 10 ml (dez mililitros) em s. n. %;
- II - aspecto granuloso e com partes ainda fluidas;
- III - tonalidade amarelo-escura ou alaranjada, com áreas de intensidade variável - coloração avermelhada quando fundido;
- IV - máximo de 1% (um por cento) de umidade;
- V - odor característico e bastante pronunciado.

ARTIGO 284:

Os produtos gordurosos não-comestíveis serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções da S.A.A.

ARTIGO 285:

Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção dos digestores, evitando-se sua passagem por salas onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

ARTIGO 286:

As carnes e produtos condenados serão inutilizados sob vigilância de funcionário da Inspeção Estadual 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.

Parágrafo 1º:

A duração do tratamento deve obedecer ao critério da Inspeção Estadual de acordo com a quantidade e espécie do produto a esterilizar ou destruir.

Parágrafo 2º:

Quando a inutilização exigir largo espaço de tempo, não sendo possível a permanência do funcionário encarregado da Inspeção, Estadual os digestores serão fechados, quer na abertura do carregamento, quer na saída dos resíduos com selos que só poderão ser colocados e retirados em presença do funcionário.

ARTIGO 287:

É obrigatório o aproveitamento de carcaças de 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.

79

Parágrafo 1º:

Quando o estabelecimento não dispõe de aparelhagem, para a conveniente secagem da tancagem, ela será pelo menos prensada antes de deixar a fábrica.

Parágrafo 2º:

É permitida a doação de peças condenadas, a juízo da Inspeção Estadual, a escolas e institutos científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada que declarará, na solicitação a finalidade do material assumindo ainda inteira responsabilidade sobre outro destino que possa ser dado a ele.

ARTIGO 288:

O envasamento das gorduras comestíveis só pode ser feito em presença de funcionário da Inspeção Estadual que coletará amostra de cada partida para controle imediato no laboratório junto ao estabelecimento.

Parágrafo único:

Verificado que o produto está de acordo com o padrão legal são os recipientes assinalados sob vistas da Inspeção Estadual com a marca oficial.

ARTIGO 289:

Só podem ser usados para acondicionamento e transporte de gorduras recipientes aprovados pela S.A.A.

Parágrafo 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.

Parágrafo 2º:

A limpeza dos recipientes já usados deve ser feita a fundo, lavando-se com escova e água quente por dentro e por fora e submetendo-os depois a uma esterilização com jato de vapor.

Parágrafo 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.

Parágrafo 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.

80

SEÇÃO IV

SUBPRODUTOS NÃO - COMESTÍVEIS

ARTIGO 290:

"Subproduto não - comestível" é todo e qualquer resíduo devidamente elaborado que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único:

Permite-se denominações de fantasia mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

ARTIGO 291:

"Alimento para animais" é todo e qualquer sub-produto industrial usado na alimentação de animais, tais como:

I - farinha de carne;

II- farinha de sangue;

III - sangue em pó;

IV - farinha de ossos crus;

V - farinha de ossos autoclavados;  
VI - farinha de ossos degelatinizados;  
VII - farinha de fígado;  
VIII - farinha de pulmão;  
IX - farinha de carne e ossos;  
X - rações preparadas.

**ARTIGO 292:**

"Farinha de carne" é 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, partes de carcaça e órgãos rejeitados pela Inspeção Estadual a seguir desengordurado por prensagem ou centrifugação e finalmente triturado.

**Parágrafo 1º:**

O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína; no o 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

81

**Parágrafo 2º:**

É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo de farinha de carne.

**ARTIGO 293:**

"Farinha de sangue" é o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

**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.

**ARTIGO 294:**

"Sangue em pó" é o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

**Parágrafo 1º:**

Permite-se, quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia da S.A.A.

**Parágrafo 2º:**

O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no o 8% (oito por cento) de umidade.

**ARTIGO 295:**

"Farinha de Ossos Crus" é o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento -na água, em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

**Parágrafo único:**

A farinha de ossos crus, deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteínas e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

**ARTIGO 296:**

"Farinha de Ossos Autoclavados" é o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

**Parágrafo único:**

O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteínas e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

82

**ARTIGO 297:**

"Farinha de Ossos Degelatinizados" é o subproduto seco e triturado, obtido pelo dozimento de ossos, após a remoção da gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

**Parágrafo único:**

A farinha de ossos degelatinizados 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.

**ARTIGO 298:**

"Farinha de Fígado" é o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de fígados, rins, pulmões, baços e corações previamente desengordurados.

**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.

**ARTIGO 299:**

"Farinha de Pulmão" é o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

**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.

**ARTIGO 300:**

"Farinha de Carne e Ossos" é 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 Estadual, além de casos diversos.

**Parágrafo 1º:**

A farinha de carne e ossos deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

**Parágrafo 2º:**

É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo da farinha de carne e ossos.

83

**ARTIGO 301:**

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 S.A.A. poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias-primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

**ARTIGO 302:**

Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras e após homogeneização perfeita.

ARTIGO 303:

"Adubo" é 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 115 a 125°C (cento e quinze a cento e vinte 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.

ARTIGO 304:

"Adubo de Sangue com Superfosfato" é 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.

ARTIGO 305:

"Cinza de Ossos" é o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, devendo conter no mínimo 15% (quinze por cento) de fósforo.

ARTIGO 306:

Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

84

Parágrafo único:

Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

ARTIGO 307:

"Tancagem" é o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão seco e triturado.

ARTIGO 308:

"Crackling" é o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores, a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

ARTIGO 309:

"Água Residual do Cozimento" é a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias-primas em autoclaves sob pressão.

Parágrafo 1º:

Permite-se seu aproveitamento depois, de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não como matéria-prima a ser incorporada a alimento para animais ou para fins industriais.

Parágrafo 2º:

Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de unidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteína.

ARTIGO 310:

Permite-se a adição de conservadores à bile depois de filtrada quando o estabelecimento não tenha interesse de concentra-la.

Parágrafo 1º:

"Bile Concentrada" é o subproduto resultante de evaporação parcial da bile fresca.

Parágrafo 2º:

A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

ARTIGO 311:

"Óleo de Mocotó" é 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.

85

Parágrafo único:

O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

I - cor amarelo - claro ou amarelo - âmbar;

II - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidade;

III - acidez em s. n. % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;

IV - ausência de ranço;

V - ligeira turvação;

VI - não conter substâncias estranhas outros óleos animais ou óleos vegetais.

ARTIGO 312:

As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidas a tratamentos em água quente e a seguir devidamente secados.

ARTIGO 313:

-Chifre "é a camada córnea dos chifres dos bovinos".

Parágrafo 1º:

Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados e água quente pelo tempo necessário (pm média trinta minutos a setenta graus centígrados) melhor facilidade de sua retirada.

Parágrafo 2º:

Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

Parágrafo 3º:

A base de inserção da camada córnea será designada "sabugo de chifre".

Parágrafo 4º:

Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabrico de cola e de outros produtos.

ARTIGO 314:

"Casco" é a camada córnea que recobre a extremidade dos membros dos animais.

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, "Farinha de Chifres e Cascos" quando misturados.

ARTIGO 315:

Os "Tendões e Vergas", tão prontamente quanto possíveis devem ser submetidos a congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda, por processo aprovado pela S.A.A.

86

CAPITULO V

MARGARINA

ARTIGO 316:

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 fossem ser dadas a consumo em natureza.

ARTIGO 317:

E permitido o emprego das seguintes matérias-primas:

- I - gorduras e óleos animais de bovino, ovino ou caprino, isoladamente ou em qualquer combinação de dois ou mais deles;
- II - gorduras e óleos vegetais comestíveis ou qualquer combinação de dois ou mais deles;
- III - qualquer combinação de óleos e gorduras mencionados nos itens 1 e 2.

Parágrafo 1º:

É permitida a hidrogenação de uma ou mais das matérias-primas citadas neste artigo, exigindo -se, porém, declaração no rótulo.

Parágrafo 2º:

As gorduras de origem animal a empregar na elaboração da margarina não poderão ter ponto de fusão superior a 47°C (quarenta e sete graus centígrados).

ARTIGO 318:

De acordo com as matérias-primas empregadas, as margarinas são classificadas:

- I - margarina animal, só quando usadas gorduras e óleos animais;
- II - margarina vegetal só quando utilizadas gorduras e óleos vegetais;
- III - margarina mista, quando usadas misturas de gorduras e óleos s e vegetais.

ARTIGO 319:

E 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:

87

- I - leite pasteurizado integral ou desnatado;
- II - leite integral, concentrado ou evaporado;
- III - creme de leite pasteurizado;
- IV - leite integral magro ou desnatado em pó, devidamente reconstituído;
- V - qualquer combinação de dois ou mais dos produtos mencionados nos itens anteriores.

Parágrafo único:

Todos os produtos permitidos neste artigo em qualquer de suas formas de apresentação, referem - se ao leite de vaca.

ARTIGO 320:

É permitido no preparo da margarina de mesa o emprego de manteiga na proporção máxima de 10% (dez por cento), transformada ou não em óleos de manteiga.

ARTIGO 321:

A juízo da S.A.A. pode ser permitido o emprego do diacetil e de outros aromatizantes, mediante declaração no rótulo: "artificialmente aromatizada".

ARTIGO 322:

Permite - se o emprego de corantes vegetais, tais como: açafraão (croccus sativa), urucum (bixa orellana), curcuma (curcuma longa e tinctoria) ou outros aprovados pela S.A.A.

Parágrafo único:

É proibido o emprego de corantes de qualquer outra natureza.

ARTIGO 323:

É permitido o emprego de benzoato de sódio como conservador, numa quantidade que não exceda a 0,1% (um décimo por cento) do peso da margarina pronta para o consumo.

ARTIGO 324:

E permitido o emprego de emulsionantes, tais como:

- I - lecitina (de soja, de ovo ou de outras que venham a ser aprovadas pela S.A.A.);
- II - monoglicérides ou diglicérides;
- III - mistura de qualquer dos emulsionantes enumerados nos itens 1 e 2 ou de outros que venham a ser aprovados pela S.A.A.

Parágrafo único:

Isoladamente ou associadas, as substâncias permitidas neste artigo não poderão ultrapassar a 0,5% (meio por cento) do peso da margarina pronta para consumo.

88

ARTIGO 325:

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.

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 mil unidades internacionais), por quilograma.

ARTIGO 326:

A margarina deve satisfazer as seguintes especificações:

- I - teor em matéria gorda, não inferior a 82% (oitenta e dois por cento);
- II - acidez correspondente a 1,5 ml (um mililitro e meio) de s. n. % no máximo, no estabelecimento produtor;
- III - acidez correspondente a 3 ml (três mililitros) de s. n. % no máximo, quando no consumo;
- IV - no máximo 3% (três por cento) de cloreto de sódio;
- V - ponto de fusão final no máximo 40°C (quarenta graus centígrados);
- VI - presença de revelador (óleo de caroço de algodão, óleo de gergelim) na proporção mínima de 5% (cinco por cento), é proibido o emprego de amido como revelador, os reveladores usados devem apresentar suas reações de caracterização; a S.A.A. exigirá o emprego de outros reveladores quando julgar necessário;
- VII - no máximo 16% (dezesesseis por cento) de umidade;
- VIII - 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;
- IX - revelar a presença de germes de fermentação láctica, ainda que inviáveis em amostra de leite fermentado em exame bacteriológico pela Inspeção Estadual junto à fábrica.

ARTIGO 327:

No exame organoléptico, a margarina deve apresentar as seguintes características:

- I - cheiro e sabor agradáveis próprios ao produto;
- II - não estar rancificada;
- III - aspecto homogêneo brilhante, untuoso ao tato sem granulação;
- IV - textura firme;
- V - não apresentar mofo, nem mesmo na superfície;
- VI - não apresentar, disseminados na massa, insetos, detritos ou sujidades.

Parágrafo único:

E facultado o uso de corante.

89

**ARTIGO 328:**

Permite-se o emprego de substâncias antioxidantes, desde que aprovadas pela S.A.A. e mediante declaração no rótulo.

**ARTIGO 329:**

A margarina só pode sair das fábricas em embalagem original inviolável.

**Parágrafo 1º:**

A venda de margarina para consumo só pode ser feita em embalagem original da fábrica.

**Parágrafo 2º:**

A embalagem da margarina será feita em unidades de 18 kg (dezoito quilogramas) no máximo.

**Parágrafo 3º:**

O comércio varejista só pode expor ao consumo margarina em embalagem não superior a 2 kg (dois quilogramas).

**ARTIGO 330:**

Seja qual for a embalagem da margarina, os estabelecimentos produtores ficam obrigados a armazená-la em temperatura não superior a 10°C (dez graus centígrados).

**ARTIGO 331:**

A margarina deve ser considerada imprópria para o consumo:

- I - sempre que esteja em desacordo com qualquer dos dispositivos deste Regulamento;
- II - quando contenha germes patogênicos do grupo coliforme, leveduras, ou germes que determinem sua alteração ou indiquem manipulação defeituosa;
- III - quando os dados analíticos não correspondam aos verificados por ocasião da aprovação da fórmula, respeitadas às variações estabelecidas para cada um dos componentes;
- IV - quando a embalagem original tenha sido danificada ou quando fiquem prejudicados os dizeres do rótulo;
- V - quando tenha sofrido fusão total com separação dos elementos de sua composição.

**ARTIGO 332:**

A margarina considerada imprópria para consumo ou condenada será desnaturada como prevê este Regulamento para os produtos gordurosos não - comestíveis.

**ARTIGO 333:**

A margarina será condenada por fraude:

- I - quando preparada com matérias - primas diferentes das declaradas na fórmula apresentada e aprovada pela S.A.A., acrescentando ou omitindo uma ou mais delas;
- II - quando contenha substâncias não aprovadas pela S.A.A.
- III - quando não se apresente colorida de acordo com o previsto neste Regulamento;

90

- IV - quando não contenha revelador;
- V - quando for adicionado corante não permitido.

**ARTIGO 334:**

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.

**ARTIGO 335:**

Para margarina destinada ao comércio internacional, fica estabelecido o seguinte critério:

- I - o interessado requer da S.A.A. autorização para o fabrico de margarina de acordo com as exigências do país importador;
- II - junta prova de que o país importador permite o produto de acordo com a fórmula apresentada.

Parágrafo único:

Toda a produção fabricada será armazenada separadamente da que se destina aos mercados internos, não podendo de modo algum ser entregue ao consumo.

**ARTIGO 336:**

Nenhum estabelecimento de laticínios, registrado ou relacionado na S.A.A. poderá fabricar, receber, empacotar ou estocar margarina.

**Parágrafo 1º:**

Excetuam-se os armazéns frigoríficos, quando a estocagem da margarina seja feita em câmaras separadas das de outros produtos.

**Parágrafo 2º:**

É proibida a venda de margarina, mesmo nas embalagens originais, por estabelecimentos que se dediquem exclusivamente à venda de produtos laticínios.

**ARTIGO 337:**

As casas comerciais que empregam margarina por manteiga ficam obrigadas a colocar em local bem visível um letreiro com os dizeres: "Esta Casa Utiliza Margarina em Substituição à Manteiga".

**ARTIGO 338:**

A margarina para confeitaria obedecerá às exigências deste Regulamento; não pode ser corada e não necessita de adição de vitaminas, permitindo-se sua embalagem original na fábrica em envases até 200 kg (duzentos quilogramas).

**Parágrafo único:**

Deve satisfazer às seguintes especificações:

91

I - teor em matéria gorda não inferior a 80% (oitenta por cento);

II - acidez correspondente a 4 ml (quatro mililitros) de soluto normal por cento, no máximo estabelecimento produtor ou no consumo;

III - no o 3% (três por cento) de cloreto de sódio;

IV - ponto de fusão final no máximo de 47°C (quarenta e sete graus centígrados);

V - presença de revelador (óleo de caroço de algodão, óleo de gergelim) na proporção mínima de 5% (cinco por cento); é proibido o emprego de amido como revelador; os reveladores usados devem apresentar suas reações de caracterização; a S.A.A. exigirá o emprego de outros reveladores quando julgar necessário;

VI - no máximo 18% (dezoito por cento) de umidade;

VII - catalisador (níquel) na proporção máxima de 1:250.000 (um para duzentos e cinqüenta mil) nas matérias-primas hidrogenadas empregadas e, proporcionalmente, na margarina pronta para consumo.

**CAPÍTULO VI  
CONSERVAS**

**ARTIGO 339:**

É proibido o emprego de substâncias que possam diminuir o valor nutritivo das conservas, ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

**Parágrafo único:**

É proibidos o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas, a menos que constem neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pela S.A.A.

**ARTIGO 340:**

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, nitratos e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

**Parágrafo único:**

Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil separadamente.

**ARTIGO 341:**

É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste

Regulamento.

92

ARTIGO 342:

"Condimento" são substâncias aromáticas rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único:

São condimentos que podem ser utilizados:

I - aipo (*Celeri graveolens* e *Apium graveolens*);

II - alho (*Alium sativum*);

III - aneto (*Anethum graveolens*);

IV - aniz (*Pimpinella anizum*);

V - baunilha (*Vanilla planifolia* Andreuus);

VI - canela (*Cinamomum cerlanicum* Brerre);

VII - cardamomo (*Elleteria cardamomum*);

VIII - cebola (*Allium cepa*);

IX - cominho (*Cuminum cyminum* L.);

X - coentro (*Coriandrum sativum* L.);

XI - cravo (*Carrophiilus aromaticus*, L.);

XII - gengibre (*Zinziber officinalis* Roscoe);

XIII - louro (*Laurus nobilis*, L.);

XIV - macis (o envoltório da noz moscada);

XV - maiorana (*Majorana hortensis*);

XVI - manjerona (*Origanaum majorana*, L.);

XVII - menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta pipesita*);

XVIII - mostarda (*Brassiva nigra*, Koen, *Brassiva*, Junca, Hooker e *Sinapis alba*, L.);

XIX - noz moscada (*Myristica fragrans* Mane);

XX - pimentas:

- branca (é o mesmo fruto, porém descortiado).

- preta (*Piper nigrum*, L.).

- vermelha ou p. de caiena (*Capsicum baccatum* L.).

- malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso)

XXI - pimento (*Pimenta officinalis* lindl.).

- sinon (alespice, pimenta de Jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);

XXII - pimentão (Paprika) - (*Capsicum annum*, I.);

XXIII - salva (saliva) - (*Salivia officinalis* L.);

XXIV - tomilho (*thymus Vulgaris*, L.).

ARTIGO 343:

"Corantes" são as substâncias que dão um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo em que se prestam à uniformidade de sua coloração.

Parágrafo 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.), e o urucum (*Bixa orellana*).

93

Parágrafo 2º:

É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha, em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

**ARTIGO 344:**

O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da S.A.A. bem como o emprego de mistura ou de produtos prontos contendo condimentos e corantes.

**ARTIGO 345:**

Nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento ou que não tenham sido aprovados pela S.A.A.

**ARTIGO 346:**

E permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas desde que aprovadas pela S.A.A. e mediante declarações nos rótulos.

**ARTIGO 347:**

O emprego 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.

**ARTIGO 348:**

Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados, isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I - 240g (duzentos e quarenta gramas) para cada 100 (cem) litros de salmoura;

II - 60 g (sessenta gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne, na cura a seco, de mistura com o sal (cloreto de sódio);

III - 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com o sal (cloreto de sódio).

**Parágrafo 1º:**

Os estoques de nitritos, bem como de misturas prontas que os contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

**Parágrafo 2º:**

A Inspeção Estadual fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor em nitrito de produtos ou misturas prontas, bem como das produzidas no próprio estabelecimento.

94

**Parágrafo 30:**

É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovados pela S.A.A.

**ARTIGO 349:**

O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

**ARTIGO 350:**

Não é permitido o emprego 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 Estadual.

**ARTIGO 351:**

No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculadas sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a

trituração e homogeneização de massa.

Parágrafo 1º:

No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo Viena, Frankfurt e outras), a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

Parágrafo 2º:

No caso de embutidos cozidos e enlatados (salsichas tipo Viena, Frankfurt e outras), não se levará em conta à percentagem de água ou gelo adicionados, devendo, no entanto, o produto final, antes do enlatamento, se enquadrar na relação água - proteína prevista neste artigo.

Parágrafo 3º:

O cálculo será feito sobre o produto pronto pela relação três e meio de água para um de proteína (fator 6,25).

Parágrafo 4º:

Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

95

ARTIGO 352:

O preparo de conservas destinadas ao comércio internacional, para países que permitam a adição de conservadores, corantes e outros produtos não remetidos neste Regulamento, ou ainda em quantidade aqui não permitida poderá ser feito em operações especiais mediante prévia autorização da S.A.A.

ARTIGO 353:

Entende-se por "conserva enlatada" todo produto em que a matéria-prima foi ou não curada, condimentada, embalada em recipiente metálico hermeticamente fechado, submetido a 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.

ARTIGO 354:

O recipiente metálico destinado ao preparo de conservas deve ser de chapa estanhada (folha de Flandres), novo e isento de falhas.

Parágrafo 1º:

Não podem conter mais de 0,5% (meio por cento) de chumbo, nem mais de 1: 10.000 (um para dez mil) de arsênio e menos de 97% (noventa e sete por cento) de estanho, dosado em ácido metastânico.

Parágrafo 2º:

As soldas podem ser de estanho e chumbo, desde que não entrem em contato com o interior do recipiente.

ARTIGO 355:

E permitido o emprego de continentes devidamente revestidos por verniz ou outro material que venha a ser aprovado pela S.A.A. bem como de continentes de vidro.

ARTIGO 356:

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 controle da temperatura da água.

96

ARTIGO 357:

Todas as conservas que exijam esterilização devem ser submetidas a essa operação imediatamente após o envase.

Parágrafo 1º:

As latas mal fechadas ou defeituosas depois da esterilização não podem ser reparadas nem seu conteúdo aproveitado, a não ser nas seguintes condições:

I - quando a reparação for efetuada dentro das primeiras 6 (seis) horas que se seguirem à verificação do defeito, submetendo-se, então, a nova esterilização

II - quando o defeito for verificado no fim dos trabalhos e as latas forem 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.

Parágrafo 2º:

O conteúdo das latas não reparadas, de acordo com os itens 1 e 2 do parágrafo anterior, será considerado impróprio para consumo.

ARTIGO 358:

A esterilização só se considera completa quando as latas já estejam frias e possam ser manipuladas para efeito de inspeção.

ARTIGO 359:

O equipamento destinado a esterilização deve ser provido de manômetro para controle de pressão e termógrafo para registro gráfico da operação.

Parágrafo único:

A curva gráfica das operações de esterilização será entregue a Inspeção Estadual todas as vezes que esta a solicitar, com a devida identificação da partida.

ARTIGO 360:

Amostras representativas de todas as partidas de produtos enlatados, no mínimo na proporção de 1% (um por cento), serão submetidas a teste de esterilização de 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 Estadual julgar necessário.

ARTIGO 361:

A Inspeção Estadual no exame dos enlatados, levará em conta os seguintes itens:

I - recipiente não deve apresentar falhas de estanhagem, estar isento de ferrugem ou outros defeitos, não estar amassado nem apresentar orifícios;

97

II - o recipiente não deve se mostrar bombeado;

III - submetido à prova de percussão, deve revelar som correspondente a natureza do enlatado;  
IV - à perfuração, não deve ocorrer desprendimento de gases, nem projeção de líquido, ao mesmo tempo que a entrada do ar nos continentes submetidos a vácuo produzirá um ruído característico, diminuindo consideravelmente a concavidade da tampa oposta;  
V - as conservas, quando tomam a forma da lata, é recomendável sejam retiradas num só bloco, para exame das superfícies;  
VI - a conserva deve revelar cheiro, sabor e coloração próprios ao tipo;  
VII - à fragmentação, não devem demonstrar a presença de tecidos inferiores ou de outros que não constem da fórmula aprovada;  
VIII - no exame microbiológico e químico, serão realizadas as provas que couberem em cada caso e de acordo com as técnicas de laboratório aprovadas pela S.A.A.;  
IX - as conservas enlatadas não devem apresentar reação de amônia e apenas ligeiros vestígios de hidrogênio sulfurado ao saírem do estabelecimento produtor.

**ARTIGO 362:**

O comércio internacional de conservas enlatadas depende em todos os casos de exame bacteriológico da partida, sobre um número variável de amostras, consoante as informações prestadas pela Inspeção Estadual local não só quanto às condições de elaboração da partida, como também quanto ao seu comportamento na prova de estufa.

**ARTIGO 363:**

As conservas enlatadas se classificam em:

tipo "A"

tipo "B"

Parágrafo 1º:

São consideradas conservas enlatadas do tipo "A" as elaboradas com carnes de primeira qualidade.

Parágrafo 2º:

São consideradas conservas enlatadas do tipo "B" as elaboradas com carnes chamadas de segunda qualidade, de mistura com vísceras.

**ARTIGO 364:**

E permitida a adição, nas conservas enlatadas de gelatina comestível ou de ágar-ágar em proporções definidas e de acordo com a fórmula aprovada.

**ARTIGO 365:**

É permitida a elaboração de conservas enlatadas, contendo carne e produtos vegetais.

Parágrafo único:

Os produtos previstos neste artigo trarão nos rótulos sua percentagem em carne e em vegetais.

98

**ARTIGO 366:**

As conservas enlatadas são consideradas fraudadas:

I - quando contenham carnes de espécies diferentes das declaradas nos rótulos;

II - quando contenham substâncias estranhas à sua composição normal;

III - quando apresentem proporção de determinadas substâncias, ac'um do que se permite neste Regulamento;

IV - quando forem adicionadas, com intuito doloso, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores.

**ARTIGO 367:**

O critério de julgamento das conservas enlatadas será estabelecido em instruções especiais pela S.A.A., levando-se em conta, inclusive, as exigências dos países importadores.

**ARTIGO 368:**

"Carne Bovina em Conserva" (corned beef) é o produto obtido da carne dessecada de bovino, curada, fragmentada, parcialmente cozida, enlatada em vácuo, esterilizada e esfriada imediatamente.

Parágrafo 1º:

A carne bovina em conserva pode também ser elaborada pelo cozimento parcial após a fragmentação, adicionada, a seguir, dos agentes de cura necessários, enlatada, submetida a vácuo, esterilizada e rapidamente resfriada.

Parágrafo 2º:

"Carne Bovina Picada em Conserva" (corned beef hash) é o produto obtido como previsto neste artigo, no qual porém a carne é finalmente picada e adicionada de batatas cortadas e de condimentos.

ARTIGO 369:

O produto elaborado nas condições do artigo anterior com carne de suíno ou ovino será respectivamente designado "carne de porco em conserva" (corned pork) e "carne de ovino em conserva" (corned mutton).

ARTIGO 370:

"Peito Bovino" (brisket beef) é o produto elaborado como previsto para a carne bovina em conserva, tendo como matérias - primas a carne da região do peito dos bovinos, curada e cortada em blocos das dimensões da lata a usar.

99

ARTIGO 371:

"Carne Prensada" (pressed beef) é o produto elaborado nas condições previstas para carne bovina em conserva, tendo como matéria-prima carnes curadas num só bloco, cortado nas dimensões da lata a usar.

ARTIGO 372:

"Língua Enlatada", seguido de denominação da espécie animal de procedência, é o produto obtido exclusivamente com línguas, adicionado de gelatina ou de ágar-ágar.

Parágrafo 1º:

As línguas a enlatar serão previamente lavadas raspadas a quente, removida a camada epitelial, bem como os tecidos vizinhos de sua inserção (ossos, cartilagens, glândulas).

Parágrafo 2º:

As línguas serão previamente curadas e a seguir cozidas em água.

Parágrafo 3º:

As línguas a enlatar não devem apresentar qualquer lesão.

Parágrafo 4º:

Permite-se completar a embalagem das latas com pedaços de língua.

ARTIGO 373:

"Rabada Enlatada", é a conserva elaborada com as vértebras coccigeanas maiores dos bovinos, curadas, condimentadas, adicionadas e Esterilizadas.

ARTIGO 374:

É permitido o preparo de outras conservas enlatadas, desde que sua composição e tecnologia tenham sido aprovadas pela S.A.A.

ARTIGO 375:

"Presunto", seguido das especificações que couberem é exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.

Parágrafo 1º:

Nenhum produto, elaborado com matéria prima de suínos que não o pernil, pode ser designado presunto.

Parágrafo 2º:

Os presuntos podem ser designados: cru, defumado, tipo Westfália, tipo Payone ou outros, enlatados, com osso ou sem osso ou por qualquer forma que caracterize sua peculiaridade.

100

ARTIGO 376:

"Paleta", seguido das especificações que couberem, é o produto obtido com o membro dianteiro dos suínos.

ARTIGO 377:

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.

ARTIGO 378:

Tolera - se a adição de fosfato disódico, hexameta - fosfato de sódio, pirofosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio às salmouras de cura destinadas a presuntos e paletas no preparo de produtos enlatados apresentados de massa triturada, desde que de tal uso não resulte mais de 0,5% (meio por cento) de fosfato adicionado ao produto final.

Parágrafo único:

Em instruções especiais, a S.A.A. fixará as técnicas de emprego de tais fosfatos, bem como suas quantidades máximas.

ARTIGO 379:

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.

ARTIGO 380:

"Caldo de Carne" é o produto líquido que resulta do cozimento de carnes, isento de gordura, tendões, cartilagens e ossos filtrados, envasados e esterilizados.

Parágrafo único:

O "Caldo de Carne" adicionado de vegetais ou de massas será designado sopa, produto este que trará nos rótulos seus componentes.

ARTIGO 381:

O caldo de carne concentrado, mas ainda fluido será designado "extrato fluido de carne".

Parágrafo único:

O "extrato fluido de carne" deve satisfazer os 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 a serem esterilizados depois de envasado.

ARTIGO 382:

O caldo de carne concentrado até consistência pastosa será designado "Extrato de Carne", quando condimentado, será designado "Extrato de Carne com Temperos".

101

ARTIGO 383:

O "Extrato de Carne" deve apresentar as seguintes características:

- I - perfeita solubilidade em água fria, excetuado o depósito normal de albumina coagulada;
- II - ausência de substâncias 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

condimentos;

III - ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de sólidos totais;

IV - ter, no máximo, 40% (quarenta por cento) de resíduo mineral, calculado sobre os sólidos totais;

V - ter, no máximo, 12% (doze por cento) de sal calculado sobre os sólidos totais;

VI - ter, no mínimo, 0,6% (seis decigramas por cento) de gorduras;

VII - ter, no mínimo, 8% (oito por cento) de nitrogênio;

VIII - ter no mínimo 7% (sete por cento) de creatininas calculadas sobre os sólidos totais.

ARTIGO 384:

"Pasta" é o produto elaborado com carne ou órgão, reduzido a massa, condimentado, adicionado ou não de farináceos e gordura, enlatado e esterilizado.

ARTIGO 385:

As pastas de ficado, de língua, de presunto, de galinhas 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.

ARTIGO 386:

É permitido o preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

Parágrafo 1º:

A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

Parágrafo 2º:

A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a essa finalidade.

102

Parágrafo 3º: Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

ARTIGO 387:

"Embutido" é 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.

Parágrafo único:

É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pela S.A.A.

ARTIGO 388:

As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem imediatamente antes de seu uso.

ARTIGO 389:

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).

ARTIGO 390:

Segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

**ARTIGO 391:**

"Morcela" é o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

**ARTIGO 392:**

A Inspeção Estadual 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.

**ARTIGO 393:**

Permite - se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos. desde que obtidos em condições adequadas.

103

**ARTIGO 394:**

Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados), no mínimo, por 30 (trinta) minutos.

**ARTIGO 395:**

E permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores na membrana que envolve os embutidos; permite-se, com a mesma finalidade, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, ajuízo da Inspeção Estadual.

**Parágrafo único:**

O emprego de vernizes na proteção de embutidos depende de aprovação prévia da S.A.A.

**ARTIGO 396:**

Os embutidos são considerados fraudados:

- I - quando forem empregadas carnes e matérias - primas de qualidade ou em proporção diferente das constantes da fórmula aprovada;
- II - quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;
- III - quando houver adição de água ou de gelo com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste Regulamento;
- IV - quando forem adicionados tecidos inferiores.

**ARTIGO 397:**

Devem ser considerados alterados e impróprios para consumo:

- I - quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;
- II - quando, à palpação se verificarem partes ou áreas flácidas ou de consistência anormal;
- III - quando há indícios de fermentação pútrida;
- IV - quando a massa apresenta machas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- V - quando a gordura está rançosa;
- VI - quando o envoltório está perfurado por parasitos que atingiram também a massa;
- VII - nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;
- VIII - quando se constatarem germes patogênicos;
- IX - quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença de E. Coli Típica.

104

ARTIGO 398:

"Salgados" são os produtos preparados com carnes de órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos e condimentos como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

ARTIGO 399:

"Defumados" são os produtos que após o processo de cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiros e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

Parágrafo 1º:

Permite-se a defumação a quente ou frio.

Parágrafo 2º:

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

ARTIGO 400:

"Bacon" e por "Barriga - Defumada" é o corte da parede torácico - abdominal do porco, que vai do externo ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele convenientemente curados e defumados.

Parágrafo único:

O "bacon" e a "barriga defumada" podem ser preparados em fatias, acondicionados em latas ou papel impermeável.

ARTIGO 401:

"Língua Defumada" é a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

ARTIGO 402:

"Lombo", seguido de designação da técnica de preparo (salgado, curado, defumado), é o produto obtido como corte da região lombar dos suínos.

ARTIGO 403:

Cortes de variadas regiões, salgados, curados ou defumados, são considerados especialidades industriais.

Parágrafo único:

Nesses casos, a S.A.A. exige perfeita identificação da região adotada para efeito de designação do produto.

105

ARTIGO 404:

Os órgãos comestíveis, conservados pela salga, serão genericamente designados "miúdos salgados", seguindo-se a denominação de espécie de procedência.

ARTIGO 405:

"Dessecados" são os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis curados ou não e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

ARTIGO 406:

"Charque", sem qualquer outra especificação, é a carne bovina salgada e dessecada.

Parágrafo 1º:

Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação "charque" deve constar a espécie de procedência.

Parágrafo 2º:

Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas

pela S.A.A., que se destinem a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

**ARTIGO 407:**

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.

**Parágrafo único:**

O charque deve ser considerado alterado:

- I - quando tem odor e sabor desagradáveis ou anormais;
- II - quando a gordura está rançosa;
- III - quando amolecido, úmido e pegajoso;
- IV - quando com áreas de coloração anormal;
- V - quando é seboso;
- VI - quando apresenta larvas ou parasitas;
- VII - por alterações outras, ajuízo da Inspeção Estadual.

**ARTIGO 408:**

"Gelatina comestível" é o produto da hidrólise em água fervente de tecidos ricos em substâncias colagênicas (cartilagens, tendões, ossos, aparas de couro), concentrado e secado.

106

**Parágrafo 1º:**

No preparo deste produto a Inspeção Estadual só permitirá o emprego de matérias – primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição.

**Parágrafo 2º:**

A gelatina em folhas pode ser colorida pelo emprego de corante previamente aprovado pela S.A.A.

**Parágrafo 3º:**

A gelatina comestível deve ser purificada e dessecado, ser inodora e transparente quando em folhas, colorida ou não.

**Parágrafo 4º:**

A gelatina comestível deve obedecer às seguintes especificações:

- I - não conter mais de 2% (dois por cento) de cinzas;
- II - não conter menos de 15% (quinze por cento) de nitrogênio;
- III - 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);
- IV - em solução de 1% (um por cento) em água quente, deixada esfriar, deve formar a geléia sem cheiro e praticamente sem sabor;
- V - arsênico: máximo, uma parte em um milhão;
- VI - em solução de água quente (1 para 40), deve ser isenta de qualquer cheiro desagradável e, quando vista em camada de 2 cm (dois centímetros), só deve mostrar ligeira opalescência;
- VII - anidrido sulfuroso: máximo 40 ppm (quarenta partes por milhão).

**ARTIGO 409:**

"Carne Desidratada de Bovino" é 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 fixados pela S.A.A.

ARTIGO 410:

É permitido o preparo de conservas vegetais em estabelecimento sob Inspeção Estadual, de acordo com o que prevê este Regulamento.

ARTIGO 411:

Os estabelecimentos industriais podem preparar extratos e concentrados de órgãos para fins opoterápicos, desde que disponham de instalações adequadas e de técnico especializado responsável.

107

ARTIGO 412:

Permitem-se nomes de fantasia nas conservas de carne, desde que se trate de produto com fórmula previamente aprovada.

CAPÍTULO VII

PESCADO E DERIVADOS

SEÇÃO I

PESCADO

ARTIGO 413:

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

Parágrafo único:

As normas previstas neste Regulamento serão extensivas às algas e a outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

ARTIGO 414:

O pescado em natureza pode ser:

I - fresco;

II - resfriado;

III - congelado.

Parágrafo 1º:

"Fresco" é o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

Parágrafo 2º:

"Resfriado" é o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5 a -2°C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

108

Parágrafo 3º:

"Congelado" é o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -

25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).

**ARTIGO 415:**

Depois de submetido à congelação, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus centígrados abaixo de zero), ou temperatura inferior.

**Parágrafo único:**

O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

**ARTIGO 416:**

A juízo da S.A.A., para determinadas espécies, poderá ser tomada obrigatória a evisceração do pescado, a bordo dos barcos ou nos,,estabelecimentos terrestres, qualquer que seja a forma de sua apresentação para consumo.

**ARTIGO 417:**

O pescado fresco, próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

**I) PEIXES**

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

**II) CRUSTÁCEOS**

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

109

**III) MOLUSCOS**

**a - Bivalvos (Mariscos)**

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

**b - Cefalópodos (Polvo, lula)**

- 1 - pele lisa e úmida;
- 2 - olhos vivos, salientes nas órbitas;
- 3 - carne consistente e elástica;
- 4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- 5 - cheiro próprio.

**Parágrafo único:**

As características a que se refere o presente artigo serão extensivas. no que for aplicável aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

**ARTIGO 418:**

As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

- I - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por cem gramas;
- II - 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;
- III - bases voláteis totais inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes;
- IV - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

**ARTIGO 419:**

O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

**ARTIGO 420:**

Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

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

110

- II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;
- III - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- V - tratado por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pela S.A.A.
- VI - provenientes de águas contaminadas ou poluídas;
- VII - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VIII - em mau estado de conservação;
- IX - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo único:

O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

**SEÇÃO II**

**DERIVADOS DO PESCADO**

**ARTIGO 421:**

Derivados do pescado são os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

**ARTIGO 422:**

O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetidos à inspeção sanitária.

Parágrafo 1º:

Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

Parágrafo 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.

**ARTIGO 423:**

Os produtos de pescado classificam-se de acordo com o processo de sua elaboração, em:

I) produtos em conserva;  
produtos curados.

111

Parágrafo único:

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

ARTIGO 424:

Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegra, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

- I - ao natural;
- II - em azeite ou em óleos comestíveis;
- III - em escabeche;
- IV - em vinho branco;
- V - em molho.

Parágrafo 1º:

"Pescado ao Natural" é o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura, fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

Parágrafo 2º:

Pescado em azeite ou em óleos comestíveis é o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

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

II - É tolerado, a juízo da S.A.A. o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo ou óleos comestíveis" (conforme seja o caso).

III - A designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

ARTIGO 425:

"Pescado em Escabeche" é o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

ARTIGO 426:

"Pescado em Vinho Branco" é o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

112

ARTIGO 427:

"Pescado ao Molho" é o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Parágrafo único:

Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

ARTIGO 428:

"Pasta de Pescado" é o produto elaborado com pescado íntegro que, depois de cozido sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

Parágrafo 1º:

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

(dezoito por cento).

Parágrafo 2º:

Permite-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia da S.A.A. e expressa declaração no rótulo.

ARTIGO 429:

"Caldo de Pescado" é o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

Parágrafo 1º:

O caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas será designado "sopa de pescado".

Parágrafo 2º:

O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado "geléia de pescado".

Parágrafo 3º:

O caldo de pescado concentrado até consistência pastosa será designado "extrato de pescado".

ARTIGO 430:

As ovas de pescado, desde que convenientemente aproveitadas poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo "caviar".

Parágrafo único:

Além das propriedades organolépticas próprias, as ovas de pescado em conserva deverão se enquadrar nas seguintes especificações:

113

I - não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio;

II - nitrogênio titulável pelo formol, não excedendo de 0,05% (cinco centigramas por cento);

III - não dar reação de gás sulfídrico livre.

ARTIGO 431:

E permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pela S.A.A.

ARTIGO 432:

A juízo da S.A.A., poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

ARTIGO 433:

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.

ARTIGO 434:

As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

I - quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II - quando contenham substâncias estranhas à sua composição;

III - quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento.

ARTIGO 435:

Pescado curado é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

I - pescado salgado;

- II - pescado prensado;
- III - pescado defumado;
- IV - pescado dessecado.

Parágrafo único:

A juízo da S.A.A., poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

114

ARTIGO 436:

"Pescado Salgado" é o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

Parágrafo 1º:

Ajuízo da S.A.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.

Parágrafo 2º:

O pescado salgado, quando envasado em salmoura, será designado "pescado em salmoura".

ARTIGO 437:

"Pescado Prensado" é o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo 1º:

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

Parágrafo 2º:

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

Parágrafo 3º:

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

ARTIGO 438:

"Pescado Defumado" é o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo 1º:

Permite-se a defumação a quente ou a frio.

Parágrafo 2º:

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

ARTIGO 439:

"Pescado Dessecado" é o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

- I - pescado salgado - seco;
- II - pescado seco;
- III - pescado desidratado.

Parágrafo único:

Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento), deverá o produto ser defumado.

ARTIGO 440:

"Pescado-Salgado-Seco" é o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro, tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo único:

O pescado salgado - seco não deve contar mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

ARTIGO 441:

"Pescado Seco" é o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo único:

O pescado seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

ARTIGO 442:

"Pescado Desidratado" é o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

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.

ARTIGO 443:

O pescado curado deve ser considerado alterado:

- I - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
- II - quando amolecido, úmido e pegajoso;
- III - quando apresentar áreas de coloração anormais;
- IV - quando apresentar larvas ou, parasitas;
- V - por alterações outras, ajuízo da Inspeção.

ARTIGO 444:

"Embutido de Pescado" é 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 S.A.A.

Parágrafo único:

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

### SEÇÃO III

#### PRODUTOS NÃO-COMESTÍVEIS DE PESCADO

ARTIGO 445:

"Subprodutos não Comestíveis de Pescado" é todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único:

Os resíduos resultantes de manipulações de pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não-comestíveis.

ARTIGO 446:

São considerados subprodutos não - comestíveis de pescado, além de outros, os seguintes:

- I - farinha de pescado;
- II - óleo de pescado;
- III - cola de pescado;
- IV - adubo de pescado;
- V - solúvel concentrado de pescado.

Parágrafo 1º:

"Farinha de Pescado" é o subproduto obtido pela cocção de pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

Parágrafo 2º:

Permite-se, também o tratamento pela cocção e secagem sob vácuo ou por qualquer outro processo adequado.

Parágrafo 3º:

É permitida a secagem por simples exposição ao sol desde que essa prática não acarrete maiores inconvenientes.

Parágrafo 4º:

Para efeito de classificação, consideram-se dois tipos de pescado: de 1º qualidade ou tipo comum e de 2º qualidade.

117

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

II - a farinha de pescado de 2º 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 em NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia.

Parágrafo 5º:

"óleo de pescado" é o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matéria-prima pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

I - permite-se, também, o tratamento por simples prensagem e decantação ou por qualquer outro processo adequado.

II - os óleos de pescado devem satisfazer as seguintes características:

- a) cor amarelo - clara ou amarelo - âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação;
- b) no máximo 1% (um por cento) de impurezas;
- c) no máximo 10% (dez por cento) de umidade;
- d) no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico;
- e) não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

Parágrafo 6º:

A juízo da S.A.A., poderá ser permitida unia ligeira variação nos limites previstos no parágrafo anterior.

Parágrafo 7º:

"Cola de Pescado" é o subproduto obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substâncias

colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória, etc.), pela cocção a vapor ou em água fervente e a seguir convenientemente concentrado.

Parágrafo 8º:

"Adubo de Pescado" é o subproduto que não atenda especificações fixadas para farinha de pescado.

Parágrafo 9º:

"Solúvel Concentrado de Pescado" é o subproduto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, da parte líquida resultante após a separação do óleo.

I - permite-se seu aproveitamento como matéria - prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

118

II - Este subproduto deve conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteína, no máximo 3% (três por cento) de gordura, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

ARTIGO 447:

Nos estabelecimentos industriais de pescado poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis desde que previamente aprovados pela S.A.A.

ARTIGO 448:

A inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento naquilo que lhes for aplicável.

ARTIGO 449:

Os resíduos resultantes de manipulações sobre o pescado, bem com o pescado condenado pela Inspeção Estadual devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

ARTIGO 450:

Os subprodutos não - comestíveis devem ser rotulados de acordo com o que determina o presente Regulamento, declarando-se na embalagem sua composição.

ARTIGO 451:

São considerados subprodutos não - comestíveis do pescado: as farinhas destinadas a Fertilizantes, o óleo de fígado de peixe, cola de peixe e outros que venham a ser elaborados nos estabelecimentos registrados pela S.A.A.

## TITULO VIII

### INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

#### CA P Í T U L O I

##### LEITE EM NATUREZA

ARTIGO 452:

A inspeção de leite e seus derivados abrange:

I - o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte de leite;

II - as matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

119

Parágrafo único:

Nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais, o leite será obrigatoriamente analisado:

- I - na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder à seleção que couber;
- II - no conjunto antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto - filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exame bacteriológico e outros que se fizerem necessários;
- III - durante as diferentes fases de beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;
- IV - após o beneficiamento total ou parcial para verificação da eficiência das operações;
- V - depois do acondicionamento, para verificar a observância aos padrões dos tipos a que pertencem, se engarrafado ou acondicionado em carros - tanques.

ARTIGO 453:

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:

- I - lacto - filtração;
- II - caracteres organolépticos;
- III - densidade a mais 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura do leite;
- IV - verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber ou eletrônico;
- V - prova de catalase e presença de pús ou de elementos figurados no exame do leite individual;
- VI - acidez pelo acidímetro de Dornic e pelas provas de cocção, do álcool e do alizarol;
- VII - extrato seco e desengordurado;
- VIII - índice crioscópico e exames microbiológicos.

Parágrafo único:

Nas usinas de beneficiamento e nos entrepostos - usinas, a Inspeção Estadual verificará:

- I - as condições higiênicas do estabelecimento;
- II - o controle de documentos de sanidade dos operários;
- III - a higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhame;
- IV - o estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;
- V - os livros de registro e diagramas termo - registradores;
- VI - as condições do leite recebido por procedência;
- VII - o produto final beneficiado.

120

ARTIGO 454:

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 2 do artigo anterior, constará, além de outras, quando necessárias, das seguintes provas:

- I - caracteres organolépticas;
- II - lacto - filtração;
- III - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura;
- IV - acidez;
- V - matéria gorda;
- VI - extrato seco;
- VII - prova de redutase;
- VIII - crioscopia.

Parágrafo único:

Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado o servidor responsável pela inspeção Estadual fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões para conhecimento dos fornecedores.

**ARTIGO 455:**

Em cumprimento ao disposto no item 7 do parágrafo único do artigo 669, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo anterior, acrescidas das de peroxidase e fosfatase.

**ARTIGO 456:**

Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de Inspeção adotado nas usinas de beneficiamento e entrepostos - usinas, realizando-se, para o creme, no mínimo os seguintes exames:

- I - caracteres organolépticos;
- II - acidez;
- III - matéria gorda.

**Parágrafo 1º:**

Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

- I - de redutase e lacto - fermentação, quando houver fabricação de queijos;
- II - de redutase, lacto - fermentação e bacteriológica, quando houver fabricação de leite condensado em pó ou produtos dietéticos.

**Parágrafo 2º:**

O exame dos queijos será feito também durante a cura visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

121

**Parágrafo 3º:**

O exame de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas animais:

- I - caracteres organolépticos;
- II - acidez;
- III - umidade sal e insolúveis;
- IV - matéria gorda.

**ARTIGO 457:**

Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovados pela S.A.A.

**ARTIGO 458:**

O servidor da S.A.A. realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção, os exames previstos nos artigos anteriores.

**ARTIGO 459:**

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.

**ARTIGO 460:**

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 Estadual.

**ARTIGO 461:**

Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor da S.A.A. prestar os esclarecimentos que forem solicitados.

**ARTIGO 462:**

Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas sadias.

**ARTIGO 463:**

Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I - caracteres normais;
- II - teor de gordura de 3% (três por cento);
- III - acidez em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);

122

- IV - densidade a 15°C (quinze graus centígrados), entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três);
- V - lactose - mínimo de 4,3% (quatro e três décimos por cento);
- VI - extrato seco desengordurado - mínimo 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- VII - extrato seco total - mínimo 11,5% (onze e cinco décimos por cento);
- VIII - índice crioscópico mínimo - 0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);
- IX - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados), não inferior a 37°C (trinta e sete graus centígrados).

Parágrafo 1º:

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 este Regulamento.

Parágrafo 2º:

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 S.A.A., que se encarregará das verificações e provas necessárias.

ARTIGO 464:

"Leite de retenção" é o produto de ordenha, a partir do 30 (trigésimo) dia antes da parição.

ARTIGO 465:

"Colostro" é o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Parágrafo único:

E proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana do leite de retenção e do colostro.

ARTIGO 466:

A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras fica sujeita às mesmas determinações do presente Regulamento satisfecitas as exigências para sua identificação.

ARTIGO 467:

A composição média do leite das espécies caprina, ovina e outras serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto.

ARTIGO 468:

É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for  
•quantidade produzida e seu aproveitamento.

123

Parágrafo único:

Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

**ARTIGO 469:**

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

**Parágrafo 1º:**

O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipo "A" e "B" e periódico nos demais, tendo em vista, essencialmente:

- I - o regime de criação e permanência nos pastos ou piquetes;
- II - a área mínima das pastagens por animal;
- III - horário das rações e organização de tabelas de alimentação para as granjas leiteiras;
- IV - alimentação produzida ou adquirida, inclusive instalações para o preparo dos alimentos;
- V - condições higiênicas em geral especialmente dos currais, estábulos, locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite;
- VI - água destinada aos animais e utilizada na lavagem de locais e equipamento;
- VII - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mamite e outras doenças que possam contaminar o leite;
- VIII - controle dos documentos de sanidade dos ordenhadores;
- IX - higiene da ordenha do vasilhame e da manipulação do leite;
- X - exame do leite de mistura, resultante de quantidade total produzida diariamente ou, quando for aconselhável do leite individual;
- XI - condições do transporte.

**Parágrafo 2º:**

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.

**ARTIGO 470:**

O controle a que se refere o artigo anterior será feito pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da S.A.A., em colaboração com o Serviço de Defesa Sanitária Animal mediante plano estabelecido entre esses dois órgãos.

**ARTIGO 471:**

A S.A.A. e o serviço de defesa sanitária animal entrarão, em entendimentos a fim de pôr em execução um plano para erradicação da Tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

124

**Parágrafo Único:**

Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose devem ser sumariamente afastados da produção leiteira.

**ARTIGO 472:**

Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies, quando:

- I - as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- II - não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrálica;
- III - não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico 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 condenação do produto para fim alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastada do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

**ARTIGO 473:**

Será interditada a propriedade rural para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

Parágrafo 1º:

Durante a interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

Parágrafo 2º:

A suspensão da interdição será determinada pela S.A.A. ou por órgão oficial da Defesa Sanitária Animal depois do restabelecimento completo do gado.

ARTIGO 474:

É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;

III - se apresentem febris com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, ajuízo da autoridade sanitária.

125

Parágrafo único

O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame realizado por veterinário Oficial.

ARTIGO 475:

São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo "A" e "B", conforme o caso e 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.

ARTIGO 476:

Para o leite tipo "A" e "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.

ARTIGO 477:

A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 10 (dez) horas no regime de duas ordenhas, ou de 8 (oito) horas no de três ordenhas.

Parágrafo único:

A ordenha deve ser feita observando-se:

I - horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino dentro dos prazos previstos neste Regulamento;

II - vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;

III - ordenhador ou retireiro asseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorro limpos;

IV - rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a mungidura total e ininterrupta com esgotamento das 4 (quatro) tetas.

Parágrafo 1º:

É permitida a ordenha mecânica; em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, nas quais serão mantidas em condições adequadas.

Parágrafo 2º:

Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral inclinada previamente higienizados.

126

ARTIGO 478:

Logo após a ordenha, o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através, de tela milimétrica inoxidável convenientemente limpa no próprio estabelecimento antes do uso.

ARTIGO 479:

O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água corrente ou, preferencialmente, sob refrigeração a 10°C (dez graus centígrados).

ARTIGO 480:

O leite da segunda ordenha, quando destinado a fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, mas não poderá ser misturado ao leite da primeira ordenha do dia imediato, devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente Refrigerado.

ARTIGO 481:

E Proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

ARTIGO 482:

Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito deve atender o seguinte:

I - ser de aço inoxidável, alumínio ou ferro estancado, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilizado;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação e, a juízo da Inspeção Estadual, reforço apropriado;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou do leite impróprio para consumo;

V - trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta, ou selo de chumbo;

VI - dispor, de preferência, de fecho metálico inviolável.

ARTIGO 483:

É proibido misturar leite sem a retirada de cada produtor, devidamente identificados para fins de análise.

ARTIGO 484:

Um vasilhame contendo leite deve se: resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

127

ARTIGO 485:

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 sobre a armação.

ARTIGO 486:

Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações

ARTIGO 487:

No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de leite e derivados e destes às usinas de beneficiamento entrepostos - usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios, será observado o seguinte:

I - os veículos devem ser providos de molas e ter proteção contra o sol e a chuva;

II - com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

ARTIGO 488:

É permitida a coleta de leite em carro - tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10°C (dez graus centígrados).

ARTIGO 489:

O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino imediatamente após a ordenha.

Parágrafo 1º:

O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

Parágrafo IIº:

Permite-se, como máximo entre o início da ordenha e a chegada ao estabelecimento de destino, o prazo de 6 horas para o leite sem refrigeração.

Parágrafo IIIº:

A Inspeção Estadual de cada estabelecimento organizará, ouvidos os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista a distancia, os meios de transporte e a organização do trabalho, o qual será aprovado pelo Chefe do Serviço de Inspeção da S.A.A., respeitados os limites máximos os previstos neste Regulamento.

128

Parágrafo IV:

São passíveis de penalidade os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo previsto e devidamente justificado.

ARTIGO 490:

Leite reconstituído 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.

ARTIGO 491:

São leites de consumo "in-natura": o integral o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo único:

Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

ARTIGO 492:

É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- I - leite tipo "A" ou de granja;
- II - leite tipo "B" ou de estábulo;
- III - leite tipo "C" ou padronizado;
- IV - leite magro;
- V - leite desnatado;
- VI - leite esterilizado;
- VII - leite reconstituído.

ARTIGO 493:

Qualquer destes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Regulamento.

Parágrafo único:

Fábricas de laticínios e/ou outros estabelecimentos localizados, no interior, em cidade desprovida de usina de beneficente, podem pasteurizar o leite para consumo local desde que devidamente aparelhadas.

ARTIGO 494:

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 deste tipo de leite.

129

Parágrafo Iº:

O leite cru deve ser produzido e distribuído com observância das seguintes exigências:

- I - proceder de fazenda leiteira devidamente instalada;
- II - ser distribuído ao consumo dentro de 3 (três) horas posteriores ao término da ordenha;
- III - ser integral e satisfazer as características do padrão normal;
- IV - ser distribuído engarrafado.

Parágrafo IIº:

A distribuição desse leite a granel só é permitida excepcionalmente e pelo tempo necessário a instituição da obrigatoriedade do engarrafamento.

ARTIGO 495:

Os diversos tipos de leite devem satisfazer as seguintes condições:

I - leite tipo "A":

- a - ser produzido em granja leiteira;
- b - ser produzido de maneira a satisfazer todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;
- c - ser procedente de vacas identificadas e fichadas, submetidas a exame individual;
- d - ser submetido periodicamente a exame;
- e - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;
- f - ser pasteurizado imediatamente no local logo após o término da ordenha e engarrafado mecanicamente com aplicação de fecho de comprovada inviolabilidade;
- g - ser mantido e transportado em temperatura de 10°C (dez graus centígrados) 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 centígrados);
- h - 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.

Parágrafo Iº:

O leite da primeira ou da segunda ordenha pode ser pasteurizado e engarrafado, e assim mantido em câmara frigorífica, pelos prazos anteriormente previstos.

Parágrafo IIº:

Para o leite tipo "A" é proibida a padronização, bem como o pré-aquecimento e a congelação.

130

Parágrafo IIIº:

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 recipiente de papel, desde que aprovado pela S.A.A.

II - leite tipo "B":

- a - ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;
- b - ser procedente de vacas mantidas sob controle veterinário permanente;
- c - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;
- d - ser pasteurizado e logo após engarrafado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

Parágrafo IVº:

Quando o leite tipo "B" não for pasteurizado e engarrafado no local de produção, deverão ser obedecidas as seguintes condições

I - as propriedades que o produzem podem remetê-lo para posto de refrigeração ou entreposto-usina até às 9 (nove) horas (hora legal), podendo este prazo ser dilatado por mais 2 (duas) horas caso o leite tenha sido resfriado à temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados);

II - quando mantido em temperatura conveniente, o leite da ordenha da noite pode aguardar a ordenha da manhã para remessa ao posto de refrigeração ou entreposto-usina;

III - o leite resfriado só pode ser transportado em carros isso - térmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo aí chegar no mesmo dia da ordenha.

IV - 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.

V - a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a chegada na usina.

Parágrafo Vº:

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.

Parágrafo VI:

Desde a ordenha até a entrega ao consumo, o leite tipo "B" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável alumínio ou vidro, permite-se a embalagem final em recipiente de papel desde que aprovado pela S.A.A.

131

Parágrafo VII:

Não se permitem para o leite tipo "B" a padronização, o pré-aquecimento e a congelação.

Parágrafo VIII:

Para o beneficiamento do leite tipo "B", a Inspeção Estadual organizará um horário durante o qual fica proibido o beneficiamento do leite de outros tipos.

III - O leite tipo "C" deve satisfazer as seguintes condições:

- a - ser produzido em fazendas leiteiras com inspeção sanitária periódica de seus rebanhos;
- b - dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento em horas fixadas pela Inspeção estadual 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 10°C (dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus centígrados) no posto de refrigeração;
- c - ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento engarrafado mecanicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro - tanque, nas condições prevista neste Regulamento;
- d - ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada aos entrepostos - usinas;
- e - estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;
- f - os produtores 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.

Parágrafo IX:

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.

IV - os tipos de leite "magro" e o "desnatado" devem:

- a - ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem devida permissão da S.A.A.;
- b - satisfazer o padrão regulamento estabelecido para o tipo "C", exceto quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;
- c - ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Regulamento.

Parágrafo X:

Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio intraestadual, submetidos a operações de pré - aquecimento e refrigeração.

132

Parágrafo XI: Vigoram para os leites "magro e desnatado" as mesmas exigências para o leite "C" quanto a horário de beneficiamento e condições de distribuição.

V - leite "reconstituído":

Parágrafo XII:

A reconstituição do leite para fins de abastecimento público deverá ser feita conforme normas específicas e de acordo com as demais condições do presente Regulamento.

ARTIGO 496:

Para os diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

- I - refrigeração no posto para ser transportado à usina ou entreposto-usina: 5°C (cinco graus centígrados);
- II - conservação no entreposto-usina antes da pasteurização em tanques com agitador mecânico: 5°C (cinco graus centígrados);
- III - refrigeração após a pasteurização: 5°C (cinco graus centígrados);
- IV - conservação engarrafado, em câmara frigorífica que deve ser mantida a 5°C (cinco graus centígrados);
- V - entrega ao consumo, leite engarrafado: 10°C (dez graus centígrados);
- VI - entrega ao consumo, leite em veículo-tanque: 10°C (dez graus centígrados);
- VII- entrega ao consumo, leite esterilizado: temperatura ambiente.

ARTIGO 497:

É 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 autorização da S.A.A.

ARTIGO 498:

"Beneficiamento do leite" seu tratamento desde a seleção, é por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Parágrafo único:

E proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

133

ARTIGO 499:

"Filtração" é a retirada por processo mecânico das impurezas do leite mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio sob pressão.

Parágrafo Iº:

Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado antes de qualquer outra operação de qualquer outra operação beneficiamento.

Parágrafo IIº:

O filtro de pressão deve ser de fácil desmontagem, preferindo-se os isolados com tecido filtrante de textura frouxa e penugem longa, utilizáveis uma única vez.

ARTIGO 500:

Pré-aquecimento é 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.

Parágrafo Iº:

Considera-se "aparelhagem própria" aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura, tempo e volume do leite de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Regulamento.

Parágrafo IIº:

O leite pré-aquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

Parágrafo IIIº:

O leite pré-aquecido deve dar as reações enzimáticas do leite cru, podendo, desse modo ser destinado à pasteurização, para serem obtidos os tipos "C", "magro" e "desnatado" ou ser destinado à industrialização

ARTIGO 501:

Pasteurização é o emprego conveniente do calor, com 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.

Parágrafo Iº:

Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

I - 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.

134

II - 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 a 20 (quinze a vinte) segundos em aparelhagem própria.

Parágrafo IIº:

Imediatamente após o aquecimento o leite será resfriado entre 2°C e 5°C (dois e cinco graus centígrados) e, em seguida engarrafado.

Parágrafo IIIº:

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.

Parágrafo IVº:

Logo após a pasteurização, o leite deve ser engarrafado e, a seguir distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo.

Parágrafo Vº:

É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2°C a 5°C (dois a cinco graus centígrados), desde que, após o engarrafamento, o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Regulamento.

Parágrafo VI:

É proibida a repasteurização do leite.

ARTIGO 502:

"Refrigeração" é a aplicação do frio industrial do leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

ARTIGO 503:

"Envase" é a operação pela qual o leite é acondicionado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Parágrafo Iº:

O leite só pode ser exposto à venda envasado em continente esterilizado fechado mecanicamente, com reconhecida inviolabilidade, aprovada pela S.A.A.

Parágrafo IIº:

O envase só pode ser realizado em granjas leiteiras, estábulos e usinas de beneficiamento de leite.

135

ARTIGO 504:

A lavagem e a esterilização dos frascos no caso do envase em garrafas, devem ser feitas em sala separada, contígua à do engarrafamento; os frascos imediatamente após a esterilização devem ser enchidos, efetuando-se logo a seguir o remate com o fecho inviolável.

ARTIGO 505:

Será permitido o acondicionamento de leite em recipientes de cartolina ou de papel parafinado e congêneres, fechados à máquina, desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aprovada pela S.A.A.

ARTIGO 506:

As embalagens para acondicionamento do leite devem obedecer à seguinte convenção de cores para seus rótulos:

I - impressos nas cores: azul para o tipo "A", verde para o tipo "B", natural para o tipo "C", vermelho para o tipo "magro", amarelo para o "desnatado", marrom para o reconstituído com a inscrição do tipo respectivo.

ARTIGO 507:

As embalagens contendo leite devem ser acondicionadas em cestas higiênicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entreposto - usinas dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

ARTIGO 508:

O transporte do leite envasado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados, que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

Parágrafo único:

É proibido o transporte do leite pronto para o consumo no dorso de animais ou em cargueiros.

ARTIGO 509:

As usinas e entrepostos - usinas que beneficiam mais de um tipo de leite podem adotar frascos de formato diferente, desde que aprovados pela S.A.A.

**ARTIGO 510:**

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 as exigências previstas neste Regulamento.

**ARTIGO 511:**

As autoridades de saúde pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.

136

**ARTIGO 512:**

Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

**ARTIGO 513:**

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.

**ARTIGO 514:**

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.

**ARTIGO 515:**

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

**Parágrafo único:**

Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem mediante instruções fornecidas pela S.A.A.

**ARTIGO 516:**

A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim considerados:

- I - caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto) temperatura e lacto - filtração;
- II - densidade pelo termo - lacto - densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);
- III - acidez pelo acidímetro dornic, considerando-se prova complementar a da cocção, do álcool ou do alizarol;
- V - extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados;
- VI - gordura pelo método de Gerber ou eletrônico.

**ARTIGO 517:**

Dada a imprecisão das provas de rotina só poderá ser considerado, anormal e desse 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.

137

**Parágrafo único:**

Consideram-se provas de precisão,

- I - determinação do índice de refração no soro cúprico;
- II - determinação do índice crioscópico.

**ARTIGO 518:**

Só pode ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se o beneficiamento do leite que:

- I - provenha de propriedade interdita nos termos do artigo 469;
- II - revele presença de germes patogênicos;
- III - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;
- IV - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15° D (quinze graus Dornic) ou superior a 18°D (dezoito graus Dornic);
- V - revele, na prova de redutase, contaminação excessiva com descaramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas o tipo A; 3:30 (três horas e meia) para o tipo B e 2:30 (duas horas e meia) para os demais tipos;
- VI - não coagule pela prova do álcool ou do alizarol.

**Parágrafo I°:**

O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

- I - caracteres organolépticos normais do leite cru;
- II - teor de gordura original isto é, sem acréscimo e sem diminuição;
- III - acidez não inferior a 15°D (quinze graus Dornic) nem superior a 20°D (vinte graus Dornic);
- IV - extrato seco desengordurado não inferior a 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- V - extrato seco não inferior a 12,2% (doze e dois décimos por cento);
- VI - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1028 (mil e vinte e oito) e 1033 (mil e trinta e três);
- VII - ponto crioscópio - 0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);
- VIII - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37°C (trinta e sete graus centígrados).

**Parágrafo II°:**

As provas de precisão só podem ser realizadas por laboratórios credenciados.

138

**ARTIGO 519:**

O leite tipo "C", ou padronizado, para ser exposto ao consumo deve satisfazer as exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

- I - teor de gordura, que será de 3% (três por cento) no mínimo;
- II - extrato seco total 11,7% (onze e sete décimos por cento);
- III - extrato seco desengordurado, 8,7% (oito e sete décimos por cento);
- IV - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1031 (mil e trinta e um) e 1035 (mil e trinta e cinco).

**ARTIGO 520:**

O leite do tipo "magro" só pode ser exposto ao consumo quando:

- I - satisfazer o padrão físico-químico previsto para o leite padronizado, com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;
- II - apresentar teor de gordura não inferior a 2% (dois por cento).

**Parágrafo único:**

Serão determinados pela S.A.Á. os padrões físico - químicos dos tipos de leite.

**ARTIGO 521:**

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.

**Parágrafo I°:**

Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa, e a de peroxidase, positiva.

Parágrafo IIº:

O número de germes por mililitro não deve ser superior a:

I - 10.000 (dez mil) antes da pasteurização e 500 (quinhentos) depois da pasteurização, para o leite tipo "A";

II - 500.000 (quinhentos mil) antes e 40.000 (quarenta mil) depois da pasteurização para o leite tipo "B";

III - para os demais tipos de leite, 150.000 (cento e cinquenta mil) depois da pasteurização;

IV - o número de germes termófilos e psicrófilos não deve ultrapassar de 10% (dez por cento) o número de mesófilos.

139

Parágrafo IIIº:

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.

Parágrafo IVº:

Imediatamente após a pasteurização, o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1ml (um mililitro) da amostra.

ARTIGO 522:

O teor de coliformes será julgado como se segue:

I - tipo "A" - ausência em 1 ml (um mililitro);

II - tipo "B" - tolerância em 0,5 ml (meio mililitro);

III - tipo "C" e "magro" - tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitros).

ARTIGO 523:

Considera-se leite impróprio para consumo em natureza, o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e que:

I - revele acidez inferior a 15°C (quinze graus Dornic) e superior a 20°C (vinte graus Dornic);

II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III - não satisfaça o padrão bacteriológico previsto;

IV - revele presença de nitratos ou nitritos;

V - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

VI - apresente elementos estranhos à sua composição normal;

VII - revele quaisquer alterações que o tomem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

ARTIGO 524:

Considera - se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

I - for adicionado de água;

II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, exclusive a gordura dos tipos "C" e "magro";

III - for adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

IV - for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro de categoria superior;

V - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

VI - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

140

Parágrafo Iº:

Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para o consumo ou fraudado, que a juízo da Inspeção Estadual não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo IIº:

Considera-se aproveitamento condicional:

I - a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação;

II - a desnaturação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

ARTIGO 525:

Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça o 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 Estadual será destinado a aproveitamento condicional.

ARTIGO 526:

Serão aplicadas as multas previstas neste Regulamento ao estabelecimento que expuser à venda leites com padrões não correspondentes ao respectivo tipo.

I - em 3 (três) análises sucessivas, persistindo o defeito apesar de notificação ao estabelecimento produtor;

II - em 5 (cinco) análises interpeladas no período de 1 (um) mês.

Parágrafo único:

Nos casos de perícia, o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que devem ser realizadas em laboratórios oficiais.

141

CAPITULO II

CREME

ARTIGO 527:

"Creme" é o produto rico em gordura, resultante da desnatado do leite.

ARTIGO 528:

Para efeito deste Regulamento, são permitidas as seguintes variedades de creme:

I - creme de mesa;

II - creme de indústria.

ARTIGO 529:

Considera-se "creme de mesa" o produto obtido em condições especiais, destinado ao consumo direto ou à aplicação em culinária.

ARTIGO 530:

O creme de mesa pode ser classificado em:

I - creme de mesa pasteurizado ou creme doce - quando submetido à pasteurização e com acidez não superior a 18ºD (dezoito graus Dornic);

II - creme de mesa ácido: quando pasteurizado adicionado de fermentos lácteos próprios e de acidez não superior a 50ºD (cinquenta graus Dornic);

III - creme de mesa esterilizado - quando esterilizado adicionado ou não de estabilizador

aprovado pela S.A.A. e de acidez não superior a 18°D (dezoito graus Dornic).

**ARTIGO 531:**

O creme de mesa deve ser:

- I - oriundo de leite considerado próprio para consumo desnatado em instalações adequadas;
- II - beneficiado dentro das 18(dezoito) horas posteriores à desnatação), em estabelecimento sob Inspeção Estadual aparelhado para pasteurização, refrigeração e envasamento do creme em vasilhame Esterilizado e com depósito frigorífico.

Parágrafo único:

O creme esterilizado deve ser previamente homogeneizado e acondicionado em garrafas ou em latas apropriadas.

142

**ARTIGO 532:**

O creme de mesa deve apresentar:

- I - caracteres organolépticos normais;
- II - acidez máxima de 18°D (dezoito graus Dornic), nas variedades "doce" e "esterilizado" e de 50°D (cinquenta graus Dornic) na variedade "ácida";
- III - no mínimo 25% (vinte e cinco por cento) de gordura.

**ARTIGO 533:**

É proibida a exposição ao consumo de creme cru.

**ARTIGO 534:**

A produção e o transporte de creme de mesa devem obedecer, no mínimo, ao que prevê este Regulamento para o leite tipo "C".

Parágrafo I°:

Nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual é permitido acondicionar o creme pasteurizado, desde que o vasilhame atenda a todas as exigências previstas para o leite de consumo.

Parágrafo II°:

Este vasilhame deve ser provido de fecho inviolável e trazer uma etiqueta indicando a natureza e variedade do produto bem como indicação sobre os estabelecimentos de procedência e destino.

Parágrafo III°:

O envase do creme deve atender às mesmas exigências fixadas para o leite tipo "C", inclusive no que diz respeito aos dizeres do rótulo.

Parágrafo IV°:

É proibido o emprego de substâncias químicas com a finalidade de reduzir a acidez do creme de mesa.

**ARTIGO 535:**

Considera-se "creme de indústria" o produto obtido e tratado para fim de fabricação de manteiga e outros produtos.

**ARTIGO 536:**

Enquadra-se na categoria de creme de indústria o "creme de soro", que é o produto resultante da desnatação do soro do queijo.

Parágrafo único:

Estendem-se ao creme de soro as mesmas determinações constantes neste Regulamento para o creme de indústria.

143

**ARTIGO 537:**

Pode ser permitido o emprego de conservantes em creme destinado à fabricação de manteiga comum ou de 2° qualidade desde que aprovadas pela S.A.A.

**ARTIGO 538:**

Nos estabelecimentos industriais o creme deve ser:

I - analisado na recepção, quanto aos seus caracteres organolépticos teor de gordura e índice de acidez Dornic;

II - classificado por categoria, conforme a qualidade de manteiga a que se destine.

**Parágrafo Iº:**

Os cremes da mesma categoria podem ser misturados para o seguinte tratamento filtração, padronização do teor de gordura, redução da acidez, pasteurização, refrigeração, adição de fermento lácteo selecionado, maturação e refrigeração final entre 10 a 12°C (dez a doze graus centígrados), no mínimo 2 (duas) horas antes da batadura.

**Parágrafo IIº:**

Na fabricação de manteiga "extra" ou do tipo "Iª qualidade" é obrigatório o tratamento referido no parágrafo anterior; na fabricação de manteiga comum ou de cozinha podem ser dispensadas a adição de fermento e a maturação, sendo obrigatória, no entanto, a pasteurização do creme.

**Parágrafo IIIº:**

Em casos especiais, na fabricação de manteiga destinada ao congelamento e estocagem como matéria-gorda para o leite reconstituído ou para a fabricação de óleo de manteiga ou de matéria gorda de leite anidra, pode-se dispensar a adição de fermento e maturação.

**Parágrafo IVº:**

O creme destinado à manteiga a ser frigorificada por tempo superior a 30 (trinta) dias, deve ter sua acidez reduzida a 20°D (vinte graus Dornic), ser pasteurizado e não ter mais de 60°D (sessenta graus Dornic) por ocasião da batadura.

**Parágrafo Vº:**

É obrigatória a pasteurização do creme que foi submetido à redução de sua acidez.

**ARTIGO 539:**

Fica estabelecida a seguinte relação para a escala de pontos destinada à classificação de cremes:

I - aspecto: 10 (dez) pontos;

II - aroma: 30 (trinta) pontos;

III - sabor: 30 (trinta) pontos;

144

IV - percentagem de gordura: limites de 20% a 50% (vinte a cinquenta por cento) - 10(dez) pontos;

V - acidez dornic: limites de 20 a 40D (vinte a quarenta graus dornic) 15 (quinze) pontos.

respectivamente, para o creme doce e de indústria;

VI - apresentação: 5 (cinco) pontos.

**ARTIGO 540:**

Será considerado "extra" o creme que:

I - alcance no mínimo 85 (oitenta e cinco) pontos na escala prevista neste Regulamento e não tenha sido adicionado de conservantes;

II - tenha sido produzido no máximo 48 (quarenta e oito) horas antes;

III - apresente acidez máxima de 35°D (trinta e cinco graus dornic), sem ter sido submetido a qualquer tratamento (redução).

**ARTIGO 541:**

Deve ser considerado de "primeira qualidade" o creme que:

I - alcance no mínimo 75 (setenta e cinco) pontos na escala prevista neste Regulamento;

II - tenha sido produzido no máximo há 72 (setenta e duas) horas quando não tratado no estabelecimento de desnatação;

III - apresente acidez máxima de 50 D (cinquenta graus Dornic) sem ter sido submetido a qualquer tratamento (redução);

ARTIGO 542:

Na fabricação da manteiga "extra" e de "primeira qualidade" só se permite a aplicação de cremes "extra" e "primeira qualidade" respectivamente.

ARTIGO 543:

O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer no mínimo os requisitos de creme de 1º qualidade.

ARTIGO 544:

Será considerado de "segunda qualidade" o creme que:

- I - não alcance 75 (setenta e cinco) pontos na escala de pontos;
- II - tenha sido produzido no máximo há 84 (oitenta e quatro) horas e apresente no máximo acidez de 65°D (sessenta e cinco graus Dornic).

145

Parágrafo Iº:

Este creme só pode ser empregado na fabricação de manteiga comum.

Parágrafo IIº:

Creme com acidez superior a 65°D (sessenta e cinco graus Dornic), sem tratamento, só pode ser empregado na fabricação de manteiga de cozinha.

ARTIGO 545:

E proibido a aplicação direta de gelo ao creme destinado à fabricação de manteiga extra ou de primeira qualidade.

Parágrafo único:

O gelo aplicado na refrigeração de creme destinado à fabricação de manteiga comum deve ser obtido de água potável.

ARTIGO 546:

Consideram-se impróprios para consumo ou para fabricação de manteiga os cremes:

- I - oriundos de leite proveniente de gado atacado de doenças contagiosas ou de propriedades interdidas pela autoridade sanitária;
- II - que revelem a presença de germes patogênicos;
- III - que apresentem corpos estranhos de qualquer natureza;
- IV - que apresentem caracteres organolépticos anormais, principalmente quanto a cheiro e sabor.

### CAPÍTULO III

#### MANTEIGA

ARTIGO 547:

"Manteiga" é o produto resultante da batidura do creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado, ao qual se incorpore ou não sal (cloreto de sódio).

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.

ARTIGO 548:

A designação "manteiga" é reservada exclusivamente ao produto obtido do leite de vaca, que reúne as condições estabelecidas neste Regulamento.

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.

ARTIGO 549:

As manteigas podem ser de duas variedades: sem sal e com sal isto é, adicionadas ou não de cloreto de sódio.

ARTIGO 550:

Para efeito de destinação comercial são adotados os seguintes tipos de manteiga:

I - manteiga de mesa: a que obtenha classificação "extra", "primeira qualidade" ou "comum", segundo as especificações deste Regulamento;

II - manteiga de cozinha: a que não satisfaça os padrões previstos para o tipo de mesa e possa ter aproveitamento em culinária incluindo-se nesta categoria a manteiga fundida.

ARTIGO 551:

Quanto à qualidade, serão as manteigas de mesa classificadas em:

I - manteiga extra;

II - manteiga de primeira qualidade;

III - manteiga comum ou de segunda qualidade.

ARTIGO 552:

"Manteiga extra", é o produto que alcance 92 (noventa e dois) pontos ou mais na escala estabelecida neste Regulamento e ainda satisfaça as seguintes exigências:

I - ser obtida em estabelecimentos instalados para a finalidade, dispor de toda a aparelhagem para tratamento do creme (pasteurização, adição de fermentos lácticos selecionados), além de câmaras frigoríficas para depósito do produto;

II - ser obtida de creme classificado "extra", devidamente tratado, não adicionado de corantes;

III - ser elaborada com creme e água refrigerados, sem aplicação direta de gelo;

IV - apresentar, no máximo, acidez de 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;

V - ser devidamente embalada na própria fábrica ou em estabelecimento registrado;

VI - ser mantida em frio e só ser estocada à temperatura de -10°C (menos dez graus centígrados).

ARTIGO 553:

"Manteiga" de primeira qualidade" é o produto que alcançar 82 a 91 (oitenta e dois a noventa e um) pontos na escala estabelecida neste Regulamento e satisfaça as seguintes exigências:

I - ser obtida em estabelecimento instalado para a finalidade dispor de toda a aparelhagem para tratamento de creme além de câmaras frigoríficas para depósito do produto;

II - ser obtida de creme de primeira qualidade, devidamente tratado, adicionado ou não de corante vegetal próprio até tonalidade levemente amarelada;

III - ser elaborada com creme refrigerado, sem aplicação direta de gelo;

IV - apresentar, no máximo, acidez de 3 ml (três mililitros) do 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;

V - ser devidamente embalada na própria fábrica ou em estabelecimento registrado;

VI - ser mantida em frio.

**ARTIGO 554:**

"Manteiga comum" ou de segunda qualidade é o produto que obtenha de 70 a 81 (setenta e oitenta e um) pontos na escala estabelecida neste Regulamento e satisfaça as seguintes exigências:

I - ser obtida de creme próprio para finalidade, com acidez não superior a 65 D (sessenta e cinco graus Dornic), adicionado ou não de corante vegetal na qualidade estritamente necessária à obtenção de uma tonalidade amarelada;

II - apresentar, no máximo, acidez de 5 ml (cinco mililitro) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de matéria-prima 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;

III - ser devidamente embalada em vasilhame autorizado pela S.A.A. na própria fábrica ou em estabelecimento sob Inspeção Estadual.

**ARTIGO 555:**

Na fabricação de manteiga de mesa só se permite aplicação de sal (cloreto de sódio) refinado e preferentemente esterilizado.

**ARTIGO 556:**

Só pode ser dado ao consumo como manteiga "extra" ou de "primeira qualidade" o produto que, além da elaboração em estabelecimento nas condições neste Regulamento, seja mantido em depósito ou armazém frigorífico no mercado consumidor.

148

**Parágrafo único:**

Enquanto não houver transporte frigorífico, essas manteigas devem ser mantidas em temperatura nunca superior a 5°C (cinco graus centígrados) até o momento do embarque.

**ARTIGO 557:**

As manteigas estocadas por mais de 6 (seis) meses a partir da data da fabricação só podem ser lançadas ao consumo após nova análise.

**ARTIGO 558:**

"Manteiga de cozinha" é 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 alcalina normal, em 100 g (cem gramas) de matéria gorda.

**ARTIGO 559:**

Para servir de base à classificação das manteigas, fica estabelecida a seguinte escala de pontos:

I - sabor e aroma, máximo 55 (cinquenta e cinco) pontos;

II - textura e consistência: 30 (trinta) pontos;

III - salga: 5 (cinco) pontos;

IV - coloração: 5 (cinco) pontos;

V - apresentação: 5 (cinco) pontos;

**Parágrafo único:**

Os pontos mínimos referidos na escala julgamento de manteiga são os seguintes:

I - sabor e aroma: 35 (trinta e cinco) pontos para a de cozinha 40 (quarenta) para a comum;

45 (quarenta e cinco) para a de primeira qualidade e de 50 (cinquenta) pontos para a extra;

II - textura e consistência: 17 (dezesete) para a de cozinha 22 (vinte e dois) para a comum; 26 (vinte e seis) para a de primeira qualidade e 28 (vinte e oito) para a extra;

III - 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;

IV - coloração: pontos idênticos aos conferidos para a salga;

V - 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.

**ARTIGO 560:**

A classificação será controlada pela Inspeção Estadual.

**ARTIGO 561:**

As manteigas de qualquer tipo ou qualidade devem satisfazer as seguintes exigências:

149

I - apresentar no mínimo 80% (oitenta por cento) de matéria gorda;

II - 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 cozinhas.

**ARTIGO 562:**

As manteigas devem apresentar na matéria gorda, índices físicos e químicos dentro dos seguintes limites:

I - acidez em soluto normal por cento: variável de acordo com as qualidades;

II - índice de refração absoluto a 40°C (quarenta graus centígrados); 1,4528 a 1,4558;

III - índice de iodo: de 26 a 38 (vinte e seis a trinta e oito);

IV - índice de Reichen-Meissl: de 20 a 32 (vinte a trinta e dois);

V - índice de Polensk: de 1,3 (um e três décimos) a 3,6 (três e seis décimos);

VI - ponto de fusão final em tubo capilar de 28° a 37°C (vinte e oito a trinta e sete graus centígrados);

VII - índice de saponificação: de 219 a 234 (duzentos e dezenove a duzentos e trinta e quatro).

**ARTIGO 563:**

E proibido adicionar à manteiga substâncias conservadoras, aromatizantes, essências, antioxidantes ou regeneradoras, bem como gorduras estranhas de qualquer natureza.

**ARTIGO 564:**

As manteigas só podem ser artificialmente coradas por substâncias vegetais permitidas neste Regulamento.

**ARTIGO 565:**

As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Regulamento:

I - quando apresentem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;

II - quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pela S.A.A.;

III - quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV - quando contenham microorganismos, em número que indique defeitos de matéria-prima ou de elaboração;

V - quando revelem em exame bacteriológico, conformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrões da S.A.A. ou apresentem germes patogênicos.

150

**ARTIGO 566:**

Para a embalagem da manteiga, qualquer que seja o tipo ou qualidade devem ser observados os seguintes requisitos:

I - ser exposta ao consumo na embalagem original devidamente fechada;

II - apresentar-se em embalagens especiais (caixas de papelão revestidas com papel impermeável) a juízo da S.A.A., quando das fábricas se destinem diretamente a entrepostos ou a outro estabelecimento de inspeção para fracionamento; 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;

III - emprego de recipiente de inviolabilidade garantida qualquer que seja a sua natureza, a juízo da S.A.A.

**ARTIGO 567:**

O reempacotamento não prescinde de embalagem inviolável e só é permitido em estabelecimentos que disponham de aparelhagem mecânica própria, câmara fria e de laboratório para análise do produto.

**ARTIGO 568:**

Consideram - se fraudes:

I - a mistura de manteiga de qualidades diferentes;

II - a venda de manteiga de uma qualidade por outra superior à classificação;

III - a rotulagem de manteiga em desacordo com a classificação real.

**ARTIGO 569:**

As disposições relativas à fabricação e classificação da manteiga, são igualmente aplicáveis ao produto oriundo de outras espécies com as alterações que a tecnologia indicar.

**ARTIGO 570:**

Armazenamento frigorífico de manteiga é o depósito deste produto por tempo não superior a 3 (três) meses nas seguintes condições:

I - ser realizado 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);

II - não ser mantida em comum com outros produtos que possam contaminar a manteiga ou lhe transmitir cheiro e sabor estranhos;

III - 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.

151

**ARTIGO 571:**

Estocagem de manteiga é a manutenção do produto em frigorífico, nas seguintes condições:

I - 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);

II - ser previamente envolvida em papel impermeável apropriado, quando acondicionada em caixas de papelão ou de outro material aprovado;

III - atender às demais condições previstas no artigo anterior.

**Parágrafo único:**

A manteiga, ao ser retirada do armazenamento ou da estocagem, será examinada e reclassificada se for o caso.

**ARTIGO 572:**

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 556 e 557.

**ARTIGO 573:**

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.

**ARTIGO 574:**

Permite-se, como aproveitamento condicional a fabricação e o comércio de manteiga fundida, para fins culinários, de panificação ou confeitaria.

**ARTIGO 575:**

"Manteiga Fundida" é o produto cuja umidade foi eliminada pela fusão e em seguida filtrado para separar a manteiga derretida da caseína e da albumina.

**Parágrafo único:**

No preparo da manteiga fundida, devem ser atendidas as condições mínimas previstas para a manteiga de cozinha.

152

**CAPITULO IV  
QUEIJOS**

**ARTIGO 576:**

"Queijo" é 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 a formação das características próprias.

**ARTIGO 577:**

Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em 3 (três) categorias, tendo por base:

- I - consistência;
- II - percentagem de gordura no extrato seco total.
- III - qualidade e processo de fabricação.

**ARTIGO 578:**

Quanto à consistência, os queijos podem ser classificados em "moles", "semiduros" e "duros",

**Parágrafo Iº:**

Os queijos moles e semiduros, podem ser:

- I - "frescos" quando não sofrerem processo de cura, inclusive os de massa filada;
- II - "maturados" quando forem submetidos a processo de cura, segundo a técnica própria do tipo.

**Parágrafo IIº:**

Só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir de leite pasteurizado.

**ARTIGO 579:**

Quanto à percentagem de gordura no extrato seco total os queijos se classificam em:

- I - gordo: quando alcance no mínimo 40% (quarenta por cento);
- II - meio gordo: quando esta percentagem é superior a 25% (vinte e cinco por cento);
- III - magro: quando esta percentagem é igual ou superior a 15% (quinze por cento);
- IV - desnatado: quando esta percentagem não atinge a 15% (quinze por cento).

**ARTIGO 580:**

Quanto à qualidade, serão os queijos classificados em: extra, de primeira qualidade e de segunda qualidade.

153

**Parágrafo Iº:**

O queijo "extra" deve satisfazer as seguintes exigências:

- I - apresentar integralmente as características estabelecidas para o padrão respectivo.
- II - ser preparado com leite pasteurizado;
- III - ser tecnicamente fabricado utilizando-se fermento lácteo especial para o tipo;
- IV - apresentar revestimento e embalagem características;
- V - alcançar na escala de classificação no mínimo 90 (noventa) pontos.

Parágrafo IIº:

O queijo de "primeira qualidade" deve satisfazer às seguintes exigências:

- I - apresentar as características estabelecidas para o tipo;
- II - apresentar revestimento apropriado;
- III - alcançar na escala de classificação no mínimo 85 (oitenta e cinco) pontos.

Parágrafo IIIº:

O queijo de "segunda qualidade" deve satisfazer às seguintes exigências:

- I - manter as características estabelecidas para o tipo, embora com defeitos que o afastem do padrão;
- II - apresentar ou não revestimento apropriado;
- III - alcançar na escala de classificação no mínimo 80 (oitenta) pontos.

ARTIGO 581:

Fica estabelecida a seguinte escala de pontos para a classificação:

- I - paladar: compreendendo degustação, sabor e aroma; máximo de 50 (cinquenta) pontos;
- II - consistência: compreendendo dureza e untura; máximo de 20 (vinte) pontos;
- III - textura: compreendendo olhadura e granulação; máximo de 15 (quinze) pontos;
- IV - cor: máximo de 10 (dez) pontos;
- V - apresentação: compreendendo formato, embalagem e acabamento; máximo de 5 (cinco) pontos.

ARTIGO 582:

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 consumo.

ARTIGO 583:

O queijo sem a maturação exigida para o seu tipo não pode obter classificação superior a 84 (oitenta e quatro) pontos.

154

ARTIGO 584:

Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte nomenclatura, de acordo com a consistência do produto:

- I - moles: Minas Frescal, Queijo Fundido, Ricota Fresca, Requeijão e os tipos Roquefort, Gorgonzola, Limburgo e outros;
- II - semiduros: Minas (padrão), Prato, tipo Edam ou Reino, tipos: "Gouda", "Gruyère", Emental, "Tilsit", "Estepe", "Mussarela", "Siciliano", "Fontina" e outros;
- III - duros: Minas Duro e os tipos "Parmesão", "Cheddar", "Provolone", "Caccio-Cavallo", "Ricota Defumada" e outros.

ARTIGO 585:

O queijo tipo "Roquefort" é obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua não prensada, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar:

- I - formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
- II - peso: entre 2 e 2.200 g (dois e dois quilos e duzentos gramas);
- III - crosta: fina úmida pegajosa, de cor amarelada;
- IV - consistência: mole, esfarelante, com untura manteigosa;
- V - textura: fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos;
- VI - cor: branco-creme, apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *penicilium roquefort*;

VII - odor e sabor: próprios, sendo o sabor salgado e picante.

Parágrafo único:

Este queijo deve ser exposto à venda convenientemente envolvido em papel metálico.

ARTIGO 586:

O queijo tipo "Gorgonzola" é de fabricação idêntica ao do tipo "Roquefort", diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

ARTIGO 587:

O queijo tipo "Limburgo" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado e devidamente maturado. Deve apresentar:

I - formato: paralelepípedo;

II - peso: entre 250 e 300 g (duzentos e cinquenta e trezentos gramas);

III - crosta: fina, lisa, amarelo-parda, úmida, pegajosa;

IV - consistência: pastosa, tendente a mole, e de untura manteigosa;

V - textura: fechada ou com poucos buracos mecânicos;

VI - cor: branco-creme, podendo apresentar leve tonalidade rósea;

VII - odor e sabor: próprios, gosto salgado, tendente ao picante e odor amoniacal.

155

Parágrafo único:

Este queijo deve ser exposto à venda envolvido em papel metálico ou parafinado.

ARTIGO 588:

"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:

I - formato: cilíndrico;

II - peso: 300g a 1.000g (trezentos gramas a um quilograma);

III - crosta: rugosa, não formada ou pouco nítida;

IV - consistência: mole, não-pastosa e friável;

V - textura: fechada ou com alguns buracos mecânicos;

VI - cor branca ou branco-creme;

VII - odor e sabor: próprios.

ARTIGO 589:

O queijo "Fundido" é o produto obtido da fusão, em condições apropriadas, da massa de queijos maturados, adicionado ou não de condimentos. Deve apresentar:

I - formato: variável;

II - peso: de 15g (quinze gramas) a 5 kg (cinco quilogramas);

III - crosta: fina, não formada;

IV - consistência: mole, homogênea de untura manteigosa;

V - textura: fechada, compacta, sem aspecto granulado;

VI - cor: amarelo - palha podendo apresentar tonalidade rósea homogênea e translúcida;

VII - odor e sabor: lembrando os do queijo empregado e dos condimentos adicionados.

Parágrafo Iº:

A denominação do queijo principal que entrou na composição do fundido pode ser incluída na sua rotulagem.

Parágrafo IIº:

No fabrico de queijos fundidos é permitido o emprego de fosfato dissódico, do citrato ou tartrato de sódio, misturados ou não, em quantidade estritamente necessária.

Parágrafo IIIº:

Outro emulsionante só pode ser empregado após prévia aprovação da S.A.A.

Parágrafo IVº:

Este queijo será designado "queijo pasteurizado", quando obtido da fusão a vácuo de queijo especialmente fabricado para a finalidade e manipulado em aparelhagem própria.

156

#### ARTIGO 590:

Requeijão é o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa de coalhada dessorada e lavada. Deve apresentar:

- I - formato: cilíndrico ou retangular;
- II - peso: 250 (duzentos e cinquenta) a 1.000 g (mil gramas);
- III - crosta: nítida, fina de cor branco-creme;
- IV - consistência: mole, homogênea;
- V - textura: fechada ou com olhos em cabeça de alfinete;
- VI - cor: branco-creme homogênea.

#### ARTIGO 591:

"Requeijão do Norte" é o produto resultante da fusão, em condições próprias, de manteiga derretida com massa de coalhada de leite integral ou desnatado, falada e salgada. Deve apresentar:

- I - formato: quadrangular, de faces planas e ângulos vivos;
- II - peso: 2 a 12 kg (dois a doze quilogramas);
- III - crosta: firme, de superfície rugosa ou lisa de preferência untada com manteiga;
- IV - consistência: semidura, de untura tendente a seco, semiquebradiça;
- V - textura: fechada ou com pequenos e numerosos buracos mecânicos;
- VI - cor: amarelo - palha homogênea.
- VII - odor e sabor: próprios, tendentes adocicado, não picante.

#### Parágrafo Iº:

Permite-se a adição de gorduras de origem vegetal ou animal misturadas ou não à manteiga, em proporções aprovadas pela S.A.A.; o produto final preparado não pode obter classificação superior à de segunda qualidade. A rotulagem do produto indicará a natureza e percentagem das gorduras estranhas adicionadas.

#### Parágrafo IIº:

Os requeijões podem ser embalados em caixas de madeiras ou de papelão. O papel impermeável que os envolve pode ser tratado por substâncias, antimofos aprovadas pela S.A.A.

157

#### ARTIGO 592º

O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante (20) dias. Deve apresentar:

- I - formato: cilíndrico de faces planas e bordos retos, formando ângulo - vivo.
- II - peso: 1 kg a 1.200g (um quilograma a um quilo e duzentos gramas);
- III - crosta: fina amarelada, preferentemente revertida de parafina;
- IV - consistência: semidura, tendente a macia de untura manteigosa;
- V - textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos;
- VI - cor: branco-creme homogênea;
- VII - odor e sabor: próprios, ácidos, agradáveis e não picantes.

#### ARTIGO 593:

Queijo "Prato" é o produto obtido do leite pasteurizado de massa semicozida, prensado e maturado por 20 (vinte) dias no mínimo. Deve apresentar:

I - formato: cilíndrico baixo, de faces planas, de bordos de ângulos arredondados, permitindo-se as variedades: cilíndrico baixo em diâmetro menor (Cobocó); paralelepípedo, pequeno ou grande (Lanche); esférico (Bola);  
II - peso: 2 a 6kg (dois a seis quilogramas) no padrão; nas variedades Cobocó, Lanche e Bola, de 1 a 4kg (um a quatro quilogramas);  
III - crosta: lisa, fina, bem formada, de cor amarelada preferentemente revertida de parafina;  
IV - consistência: compacta, semidura, elástica, de untura manteigosa;  
V - textura: olhos redondos ou ovalares, regularmente distribuídos, pouco numerosos, bem formados, de contorno nítido de 3 a 5mm (três a cinco milímetros) de diâmetro, de fundo raso brilhante; tolerando-se a tonalidade ligeiramente rósea, homogênea e

raso brilhante;

VI - cor: amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade ligeiramente rósea, homogênea e translúcida;

VII - odor e sabor: próprios, suaves, não-picantes, este último tendendo ao adocicado.

Parágrafo único:

Este queijo, quaisquer que sejam seu formato e peso, será denominado "Prato", com especificações na rotulagem de sua variedade.

158

ARTIGO 594:

O queijo tipo "Batavo" é o produto obtido de leite pasteurizado de massa semicozida prensado maturado no mínimo por 20 (vinte) dias. Deve apresentar:

I - formato: cilíndrico, baixo ou em paralelepípedo, de faces planas, bordos retos e ângulos arredondados;  
II - peso: de 1 (um) a 3 (três) quilogramas;  
III - crosta: lisa, fina de cor amarelada parafinada;  
IV - consistência: compacta, semidura. de untura manteigosa: mais duro que o Prato;  
V - textura: olhos irregulares, pequenos, mecânicos. pouco numerosos;  
VI - coloração: massa amarelada (mais do que a do prato);  
VII - odor e sabor: próprios, fortes, tendentes a picantes.

ARTIGO 595:

O tipo "Gouda" é semelhante ao Prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante.

ARTIGO 596:

O queijo tipo "Edam" ou Reino é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado por 2 (dois) meses no mínimo. Deve apresentar:

I - formato: esférico;  
II - peso: 1.800g a 2.200g (mil e oitocentos a dois mil e duzentos gramas);  
III - crosta: lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo preferentemente revestida de parafina;  
IV - textura: aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido, de fundo brilhante e aproximadamente com 3mm (três milímetros) de diâmetro;  
V - cor: amarelo - palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;  
VI - odor e sabor: próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado.

ARTIGO 597:

O queijo tipo "Gruyère" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado de massa cozida, prensada e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro) meses. Deve apresentar:

I - formato: cilíndrico, de faces planas e bordos ligeiramente convexos, formando ângulo vivo;  
II - peso: 20 a 45kg (vinte a quarenta e cinco quilogramas);  
III - crosta: firme, grossa, lisa de cor amarelo - parda;  
IV - consistência: massa semidura, elástica, de untura semi - manteigosa;  
V - textura: aberta, apresentando olhadura característica, com olhos ovalares de 5 a 10 mm

(cinco a dez milímetros) de diâmetro, regularmente distribuídos;

VI - cor: amarelo-clara, homogênea e translúcida,

VII - odor e sabor: próprios, agradáveis, sendo o último adocicado ou tendente ao picante suave.

159

**ARTIGO 598:**

O queijo tipo "Emmental" 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:

I - formato: dimensões maiores;

II - peso: entre 60 a 120kg (sessenta e cento e vinte quilogramas);

III - textura: olhadura bem formada com olhos de 10mm a 25mm (dez a vinte e cinco milímetros) de diâmetro.

**ARTIGO 599:**

O queijo tipo "Estepe" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado pelo espaço de 2 a 3 (dois a três) meses. Deve apresentar:

I - formato: retangular com ângulos vivos;

II - peso: 5.500g a 6.500g (cinco mil e quinhentos a seis mil e quinhentos gramas);

III - crosta: grossa bem formada, lisa, amarelada, preferentemente revestida de parafina;

IV - consistência, textura, cor e odor semelhantes aos queijos Prato, com sabor mais pronunciado.

**ARTIGO 600:**

O queijo tipo Mussarela é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa filada não prensada, entregue ao consumido até 5 (cinco) dias após a fabricação. Deve apresentar:

I - formato variável entre cilíndrico chato e paralelepípedo;

II - peso de 15g (quinze gramas) a 2kg (dois quilogramas);

III - crosta: fina de cor amarelada;

IV - consistência: massa semidura;

V - textura: compacta, fechada-;

VI - cor: branco-creme homogênea;

VII- odor e sabor: respectivamente suave e salgado.

**ARTIGO 601:**

O queijo tipo "Provolone Fresco" é o produto de massa filada, obtido de leite pasteurizado, não prensado, dado ao consumo até 20 (vinte) dias de fabricação. Deve apresentar:

I - formato: variável, tendente ao esférico;

II - peso: de 500g a 2 kg (quinhentos gramas a dois quilogramas);

III - crosta: consistência, textura, cor, 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".

160

**ARTIGO 602:**

Queijo tipo "Siciliano" é o produto de massa filada enformada e prensada obtido de leite cru ou pasteurizado devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:

I - formato: paralelepípedo, de tamanhos pequenos e grandes;

II - peso: 1800g a 2kg (um mil e oitocentos gramas a dois quilogramas) no tamanho pequeno;

3.800 a 4.000 (três mil e oitocentos a quatro mil gramas) no tamanho grande;

III - crosta: grossa, lisa de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;

- IV - consistência: massa semidura, elástica e untura semi - manteigosa;
- V - textura: fechado ou com poucos olhos redondos e semelhantes aos do prato;
- VI - cor: branco-creme ou amarelo-palha homogênea;
- VII - odor e sabor: próprios, picantes.

**ARTIGO 603:**

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:

- I - formato: cilíndrico de tamanhos pequenos e grandes;
- II - peso: de 900g a 1 kg (novecentos gramas a um quilograma) no tamanho menor: de 4 a 5kg (quatro a cinco quilogramas) no tamanho maior;
- III - crosta, consistência, textura, cor, sabor e odor, idênticos aos do tipo "Siciliano".

**ARTIGO 604:**

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:

- I - formato: cilíndrico, com faces e bordos retos formando ângulo vivo, apresentando-se em tamanhos pequeno, médio e grande;
- II - peso 6.000 a 6.500g (seis mil a seis mil e quinhentos gramas) no tamanho grande;
- III - crosta: firme, lisa não pegajosa, untada com óleo secativo ou verniz próprio, de preferência de cor preta;
- IV - consistência: dura, maciça, de untura seca própria para ralar;
- V - textura: fechada, compacta, com poucos olhos mecânicos, pequenos ou em formato de cabeça de alfinete; superfície de fratura granulosa, de grânulos pequenos e homogêneos;
- VI - cor: amarelo - palha, homogênea;
- VII- odor e sabor: próprios, picantes e fortes.

**ARTIGO 605:**

Queijo tipo "Cheddar" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar:

- I - formato: cilíndrico, bordos retos e faces planas formando ângulo vivo;
- II - peso: 7 a 8kg (sete a oito quilogramas);

161

- III - crosta: fina, firme meio rugosa, de cor amarelo-parda, untada de óleo, vegetal preferentemente revestido de parafina;
- IV - consistência: dura, meio friável, de untura seca;
- V - textura: fechada. com olhos mecânicos pouco numerosos;
- VI - cor: amarelo - palha homogênea translúcida;
- VII - odor e sabor: suaves, sendo o sabor tendente a picante adocicado.

**ARTIGO 606:**

Queijo tipo "Provolone Curado" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado enformado ou não, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de (dois) meses. Deve apresentar:

- I - formato: tendente ao esférico ou oval;
- II - peso: 1 a 8kg (um a oito quilogramas);
- III - crosta: firme, lisa, resistente, destacável, cor amarelo - pardo, preferentemente revestida de parafina;
- IV - consistência: dura, não elástica. quebradiça, untada, bem seca;
- V - textura: fechada ou apresentando poucos olhos em formato de cabeça de alfinete;
- VI - cor: branco-creme homogênea;
- VII- odor e sabor: próprios, fortes e picantes.

**ARTIGO 607:**

O queijo tipo "Caccio-Cavalo" é o produto idêntico ao tipo Provolone com formato ovalar ou cilíndrico alongado.

**ARTIGO 608:**

Queijo tipo "Tilsit" é o produto obtido do leite pasteurizado, prensado, massa semicozida e devidamente

maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:

- I - formato: cilíndrico, de faces planas e bordas arredondadas;
- II - peso: 3 a 5kg (três a cinco quilogramas);
- III - crosta: lisa, tendente a rugosa de cor amarelada - fina e bem formada;
- IV - consistência: compacta, semidura e de untura manteigosa;
- V - textura: olhos pequenos, arredondados, numerosos podendo apresentar buracos mecânicos;
- VI - cor: amarelada tolerando-se tonalidade ligeiramente rósea, homogênea e translúcida;
- VII - odor e sabor: próprios, não amoniacal e sabor salgado, levemente picante.

**ARTIGO 609:**

"Ricota Defumada" é o produto obtido de albumina do soro do queijo, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, defumado durante 10 a 15 (dez a quinze) dias. Deve apresentar:

- I - formato cilíndrico;
- II - peso: 300g a 1 kg (trezentos grammas a um quilograma);
- III - crosta: rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
- 162
- IV - consistência: dura;
- V - textura: fechada ou com olhos mecânicos.
- VI - cor: creme parda homogênea;
- VII - odor e sabor: próprios, meio picantes.

**ARTIGO 610:**

Outros tipos de queijo podem ser fabricados com aprovação prévia dos respectivos padrões após definição das características tecnológicas, organolépticas e químicas.

**ARTIGO 611:**

A classificação dos queijos será realizada pelos industriais, nos próprios estabelecimentos e controlada pela S.A.A.

**ARTIGO 612:**

É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05g (cinco centigramas) por cento do leite, de cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos ou culturas de mofos próprios, bem como de especiarias e de substâncias vegetais inócuas que tenham sido aprovadas.

**Parágrafo Iº:**

Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizados ao serem aplicados ao leite.

**Parágrafo IIº:**

Todos os preparados químicos expostos à venda para fabricação de queijos de procedência nacional ou estrangeira só podem ser aplicados na indústria queijeira depois de aprovados.

**ARTIGO 613:**

São corantes permitidos além de outros aprovados pela S.A.A.:

- I - urucum (*Bixa orellana*) e cúrcuma (*Curcuma longa* L.) para massa;
- II - carmim (*Coccus cacti* L.) em solução amoniacal tornassol nova coccina e outras para a crosta.

**ARTIGO 614:**

Considera-se "data de fabricação" dos queijos "frescos", "fundidos" e "requeijões" o dia de sua elaboração; para "queijos maturados", o dia do término da maturação.

**Parágrafo único:**

Os queijos trarão inscrita na própria crosta ou em etiqueta aderente a data do término da prensagem ou da retirada da forma.

**ARTIGO 615:**

No transporte e no consumo o queijo deve apresentar-se envolvido em papel impermeável, celofane, apergaminhado, parafinado ou metálico.

Parágrafo Iº:

É proibido para qualquer tipo de queijo, a embalagem em palha de milho, folhas de vegetais, papel permeável e outras julgadas impróprias.

Parágrafo IIº:

Queijos duros podem ser expostos à venda sem embalagem desde que apresentem a crosta devidamente revestida e estejam rotulados.

Parágrafo IIIº:

No transporte, os queijos devem ser acondicionados em continentes que ofereçam proteção quanto à deformação e contaminação do produto.

ARTIGO 616:

É considerado impróprio para o consumo o queijo que:

- I - contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde;
- II - presente, disseminados na massa e na crosta parasitos, detritos ou sujidades;
- III - esteja contaminado por germes patogênicos;
- IV - apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza, que o tornem desagradáveis;
- V - contenha substância não aprovadas pela S.A.A.

ARTIGO 617:

Considera-se fraudado o queijo quando nos rótulos constarem marcas, dizeres, desenhos ou outras informações que possa induzir o consumidor a uma falsa indicação de origem e qualidade.

ARTIGO 618:

O queijo é considerado falsificado quando:

- I - apresentar substâncias estranhas à sua composição normal, mesmo de valor alimentício;
- II - as características próprias do tipo constantes do rótulo e sua composição química não correspondam ao que se exige do padrão respectivo.

ARTIGO 619:

Os queijos defeituosos não considerados impróprios para o consumo, podem ser aproveitados condicionalmente ajuízo da S.A.A.

Parágrafo único:

Considera-se aproveitamento condicional a filagem da num de queijo fresco, obtendo-se queijo de massa filada e a fusão de queijos maturado.9 para o preparo de queijo fundido.

ARTIGO 620:

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 Estadual.

164

## CAPITULO V LEITES DESIDRATADOS

ARTIGO 621:

"Leite Desidratado" é o produto resultante da desidratação parcial ou total em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas.

Parágrafo Iº:

Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

Parágrafo IIº:

Consideram-se produtos resultantes da desidratação total: o leite em pó e as farinhas lácteas.

Parágrafo IIIº:

Permite-se a instantaneização do leite desde que obtido por processos aprovados.

ARTIGO 622:

Permite-se a desidratação do leite integral do padronizado, do magro e do desnatado.

**ARTIGO 623:**

Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto o leite fluido que satisfaça, no mínimo, as condições previstas neste Regulamento para o leite de consumo tipo "C", exclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

**ARTIGO 624:**

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 sobre esta operação.

**ARTIGO 625:**

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 dos trabalhos, um técnico responsável.

165

**ARTIGO 626:**

Quando por deficiência de matéria-prima ou erro de fabricação, o produto não apresente condições que permitam seu aproveitamento, será destinado para fim industriais devendo o continente trazer de modo bem visível a indicação "leite desidratado para uso industrial" (confeitaria, padaria ou estabelecimento congêneres).

**Parágrafo Iº:**

Considera-se deficiência da matéria - prima a acidez anormal do leite original ou defeito dos ingredientes adicionados.

**Parágrafo IIº:**

Considera-se erro de fabricação tudo que der causa a defeito nas características químicas organolépticas ou microbiológicas do produto.

**ARTIGO 627:**

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.

**ARTIGO 628:**

"Leite Concentrado" é o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluido seguida de refrigeração.

**Parágrafo Iº:**

Consideram - se fases da fabricação deste produto: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, condensação, refrigeração e embalagem.

**Parágrafo IIº:**

Quando necessária, será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovado.

**ARTIGO 629:**

O leite concentrado deve atender às seguintes condições:

I - ser obtido de matéria que satisfaça as exigências deste Regulamento e ser preparado em estabelecimento devidamente aparelhado;

II - apresentar características organolépticas próprias;

III - apresentar, depois de reconstruído, composição q consumo a que corresponda;

IV - ter no máximo 0,1g% (um decigrama por cento) do fosfato ou citrato de sódio, como estabilizador de caseína.

ARTIGO 630:

O produto será acondicionado de modo a evitar a contaminação, permitindo - se o seu transporte em carros-tanque quando destinado a outro estabelecimento industrial.

166

ARTIGO 631:

Permite-se a distribuição do leite concentrado, devidamente acondicionado desde que obedeça pelo menos às determinações previstas neste Regulamento Para o leite tipo C.

ARTIGO 632:

"Leite Evaporado" ou "Leite Condensado" sem açúcar é o produto resultante da desidratação parcial em vácuo de leite próprio para o consumo, seguido de homogeneização 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, homogeneização, refrigeração, enlatamento, esterilização, agitação e manutenção em temperatura ambiente pelo tempo necessário à verificação de suas condições de conservação.

ARTIGO 633:

E permitida a irradiação ou adição do produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar o seu teor em vitamina D.

ARTIGO 634:

O leite evaporado deve atender às seguintes condições:

- I - ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências prevista neste Regulamento;
- II - apresentar características organolépticas normais ao produto;
- III - apresentar, quando reconstituído, composição química do tipo de leite de consumo a que corresponder;
- IV - 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.

ARTIGO 635:

"Leite Condensado" ou "Leite Condensado Com Açúcar" é o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

Parágrafo único:

São fases de fabricação de 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.

ARTIGO 636:

O leite condensado deve satisfazer as seguintes especificações:

- I - apresentar características organolépticas próprias;

167

II - apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água:

III - apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,55 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento) de açúcar. excluída a lactose.

ARTIGO 637:

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:

- I - doce de leite em pasta;
- II - doce de leite em tabletes.

**ARTIGO 638:**

O doce de leite deve atender às seguintes especificações:

- I - apresentar características normais ao produto;
- II - 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 proteínas;
- III - apresentar teor de gordura no mínimo de 2% (dois por cento);
- IV - apresentar no máximo 2% (dois por cento) de resíduo mineral fixo;
- V - apresentar no máximo acidez igual a 5 ml (cinco mililitros) de soluto alcalino normal por cento.

**ARTIGO 639:**

O doce de leite pode ser adicionado de cacau, amendoim, coco, castanha do Pará ou outras substâncias aprovadas pela S.A.A.

**ARTIGO 640:**

E proibido adicionar ao doce de leite gorduras e gelificantes ou substâncias impróprias de qualquer natureza, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite e estabilizadores de caseína (fosfato ou citrato de sódio) na quantidade máxima de 0,05% (cinco centésimos por cento) sobre o volume do leite empregado.

**ARTIGO 641:**

Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o tome impróprio para o consumo pode ter aproveitamento condicional na fabricação de doce de leite, ajuízo da S.A.A.

168

**ARTIGO 642:**

Considera-se leite totalmente desidratado:

- I - o leite em pó;
- II - o leite em pó modificado ou "leite em pó acidificado" e o "leite em pó maltado";
- III - farinhas lácteas.

**ARTIGO 643:**

Leite em pó é o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água de constituição do leite em natureza, com teor de gordura ajustado para o respectivo tipo.

**Parágrafo único:**

Admitem-se as seguintes variedades de leite em pó:

- I - para consumo direto;
- II - para fins industriais ou culinários;
- III - para alimentação de animais.

**ARTIGO 644:**

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, homogeneização, secagem (por atonização ou em - vácuo quando no processo de película) e embalagem.

**Parágrafo Iº:**

Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovada.

**Parágrafo IIº:**

Permite-se a redução da acidez do leite em natureza quando destinado à fabricação de leite em pó para fim industriais ou culinários.

**ARTIGO 645:**

O leite em pó para consumo humano direto deve atender às seguintes especificações:

- I - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça as exigências deste Regulamento;
- II - apresentar características normais ao produto, inclusive solubilidade mínimo de 98% (noventa e oito por cento) na reconstituição determinada gravimetricamente;
- III - apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça o padrão do leite de consumo a que corresponder;
- IV - não apresentar mais de 3% (três por cento) de umidade;

V - não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;

169

VI - ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás se inerte aprovado quando se trate de leite pó integral, padronizado, magro e semidesnatado. Para leite em pó desnatado, a juízo da S.A.A., será permitida a embalagem em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado.

Parágrafo único:

O leite em pó para consumo direto que não se enquadre nos padrões previstos neste Regulamento será aproveitado, a juízo da S.A.A., para fins industriais ou culinários ou destinados à alimentação de animais.

ARTIGO 646:

Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó:

- I - leite em pó integral ou gordo: o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento) de gordura;
- II - leite em pó padronizado: o que apresentar no mínimo 24% (vinte e quatro por cento) de gordura;
- III - leite em padronizado: o que apresentar no mínimo 16% (dezesesseis por cento) de gordura;
- IV - leite em pó semidesnatado) ou semidescremado: o que apresentar no mínimo 10% (dez por cento) de gordura;
- V - leite em pó desnatado: o que apresentar menos de 10% (dez por cento) de gordura.

ARTIGO 647:

"Leite em Pó Modificado" é o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto de 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.

Parágrafo único:

Não se caracteriza como leite em pó modificado o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

ARTIGO 648:

O leite em pó modificado deve atender as seguintes especificações:

- I - ser obtido de matéria-prima e de ingredientes que satisfaçam a regulamentação vigente;
- II - apresentar teor de umidade máximo de 6% (seis por cento);
- III - estar isento de amido não dextrinizado, salvo se constar no rótulo a declaração desta adição;
- IV - ser acondicionado de modo a evitar alteração do produto;
- V - não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;
- VI - 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;

170

VII - apresentar acidez mínima de 3,8% (três e oito décimos por cento) quando não for adicionado de açúcares;

VIII - ter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de açúcares.

ARTIGO 649:

"Leite em Pó Maltado" é 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.

**ARTIGO 650:**

O leite maltado deve atender às seguintes especificações:

- I - ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam a legislação vigente;
- II - apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade;
- III - umidade máxima de 3% (três por cento);
- IV - gordura máxima de 9% (nove por cento);
- V - resíduo mineral fixo entre 2,8% e 4% (dois e oito décimos e quatro por cento);
- VI - caseína entre 6% e 10% (seis e dez por cento);
- VII - proteínas totais: entre 12% e 15% (doze e quinze por cento);
- VIII - lactose: entre 10% e 16% (dez e dezesseis por cento);
- IX - maltose: entre 38% e 48% (trinta e oito e quarenta e oito por cento).

**Parágrafo único:**

O acondicionamento do leite maltado em pó pode ser à prova de ar e umidade com ou sem vácuo.

**ARTIGO 651:**

"Farinha Láctea" é o produto resultante de dessecarção em condições próprias da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosos, cujo amido tenha sido tomado solúvel por técnica apropriada.

**Parágrafo único:**

É permitida a adição de cacau ou de chocolate em pó malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pela S.A.A.

171

**ARTIGO 652:**

A farinha láctea deve atender às seguintes especificações:

- I - ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam a regulamentação Vigente;
- II - apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água;
- III - ter no mínimo 20% (vinte por cento) de extrato seco total de leite,
- IV - ter no mínimo 5% (cinco por cento) de gordura láctea;
- V - não ter mais de 6% (seis por cento) de umidade;
- VI - ter no mínimo 30% (trinta por cento) de farinha de cereais ou de leguminosas;
- VII - não ter mais de 1% (um por cento) de celulose);
- VIII - 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;

**ARTIGO 653:**

Entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de 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 aprovados a fórmula e o processo de fabricação, ouvido o órgão competente de Saúde Pública.

**ARTIGO 654:**

A adição de gordura e à composição normal do leite, como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de coco, óleo de soja, margarina ou outras, 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 à dietética infantil, como: "leite maternizado", "leite humanizado" ou outros congêneres.

172

#### ARTIGO 655:

Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar:

- I - cheiro e sabor estranhos de ranço de mofo e outros;
- II - defeitos de consistência, como coagulação com ou sem dessoro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e insolubilidade no leite em pó e nas farinhas lácteas;
- III - estufamento em latas de leite parcialmente desidratado;
- IV - presença de corpos estranhos e parasitas de qualquer natureza;
- V - embalagem defeituosa expondo o produto à contaminação e a deterioração;
- VI - substâncias não aprovadas.

#### ARTIGO 656:

O aproveitamento condicional de produtos com defeito de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pela S.A.A. para fins industriais (preparo de doce de leite, de confeites e outros) ou para a alimentação animal.

#### ARTIGO 657:

O leite em pó para fins industriais, culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no artigo 631 deste Regulamento.

#### Parágrafo único:

Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais, em sacos de potietileno contidos em sacos de papel multifolhados ou em caixas de papelão.

### CAPITULO VI

#### OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

#### ARTIGO 658:

Além dos produtos considerados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite o leite fermentado, o refresco de leite, acaseira, a lactose, o soro de leite seco e a lactoalbumina.

#### ARTIGO 659

Para preparo de "leite fermentado" os estabelecimentos terão, além de laboratório próprio de bacteriologia, um técnico especializado na fabricação.

173

#### ARTIGO 660:

"Leite Fermentado" é o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir". o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leiteilho" e a "coalhada" os quais podem ser obtidos de matéria- prima procedente de qualquer espécie leiteira.

#### Parágrafo único:

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 lácticos próprios. Deve apresentar:

- I - homogeneização e consistência cremosa;
- II - sabor acidulado picante e ligeiramente alcoólico;
- III - teor em ácido láctico de 0,5% a 1,5% (meio e um e meio por cento);
- IV - teor alcoólico no máximo de 1,5% (um e meio por cento) no quefir fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte;
- V - germes da flora normal com vitalidade;
- VI - ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- VII - acondicionamento em frascos com fecho invioláveis.

#### ARTIGO 661:

Denomina-se "iogurte" o produto resultante da ação do lacto-bacillus bulgaricus e do estreptococcus lactis sobre o leite, preferentemente reduzido por fervura 2/3 (dois terços) do seu volume. Deve apresentar:

- I - consistência pastosa;
- II - sabor e odor acidulados;
- III - teor em ácido láctico de 0,5% a 1,5% (meio a um e meio por cento);
- IV - álcool menos de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento);
- V - germes da flora normal com vitalidade;
- VI - ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- VII - acondicionamento em recipientes de vidro ou porcelana com fechos invioláveis.

#### ARTIGO 662:

Denomina-se leite acidófilo produto resultante da ação do lacto - bacillus acidophilus sobre o leite. Deve apresentar, além de suas características próprias as condições especificadas para o iogurte, com iogurte, acondicionamento em frascos de fecho inviolável e a declaração no rótulo dos teores em ácido láctico e em gordura.

#### ARTIGO 663:

O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados)

174

#### ARTIGO 664:

Considera-se fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

- I - contiver fermentos estranhos aos permitidos;
- II - for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;
- III - não corresponder às indicações dos rótulos.

#### ARTIGO 665:

Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado o leite fermentado que:

- I - apresentar fermentação anormal;
- II - contiver germes patogênicos coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;
- III - contiver mais ácido láctico do que o permitido;
- IV - contiver elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas.

#### ARTIGO 666:

Denomina-se "leitelho" o líquido resultante da batida do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e solidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial de lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais.

Pode ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó, apresentando:

- I - leitelho fresco:
  - a - máximo de 2% (dois por cento) de gordura de leite;
  - b - máximo de 3% (três por cento) de protídeos;
  - c - acidez no máximo de 0,63% (sessenta e três centésimo por cento) em ácido láctico;
  - d - ausência de impurezas leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação;

- e - acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável;
- f - ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas

II - leite em pó:

- a - acidez em ácido láctico que, na diluição de 1 (uma) parte de leite em pó para 10 (dez) de água não seja superior a 0,63% (sessenta e três centésimos por cento);
- b - umidade máxima de 6% (seis por cento);
- c - odor e sabor típicos do ácido láctico;
- d - ausência de ranço de substâncias conservadoras de antisépticos e de outras não aprovadas pela S.A.A.
- e - solubilidade superior a 80% (oitenta por cento);
- f - reprodução do leiteiro fresco quando a diluição for de 1 (uma) parte para 10 (dez) de água;
- g - acondicionamento em latas em frascos conservadores em temperatura adequada;
- h - ausência de levedura de germes patogênicos coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

175

Parágrafo único:

O leite fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

ARTIGO 667:

"Coalhada" é o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

Parágrafo Iº:

A coalhada deve ser isenta de impurezas de leveduras, de germes patogênicos coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

Parágrafo IIº:

Quando proveniente de leite desnatado, o produto será designado "coalhada de leite desnatado".

Parágrafo IIIº:

Teor em ácido láctico de 0,5% a 1,5% (meio a um e meio por cento);

Parágrafo IV:

O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana aprovados com fechos invioláveis.

Parágrafo V:

A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pela S.A.A.

ARTIGO 668:

Leite aromatizado é a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo da S.A.A. submetidas à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos.

Parágrafo Iº:

No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias.

Parágrafo IIº:

O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

Parágrafo IIIº:

O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode correr mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.

176

Parágrafo IVº:

Permite - se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados.

Parágrafo Vº:

O leite aromatizado simplesmente pasteurizado, deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviabilidade. O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado, em frasco fechado com tampa coroa.

Parágrafo VIº:

O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas.

ARTIGO 669:

"Caseína" é o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocado, pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos. Compreende a "caseína alimentar" e a "caseína industrial".

ARTIGO 670:

Denomina-se "caseína industrial" o produto obtido por precipitação do leite desnatado pelo coalho pela adição dos ácidos láctico ou clorídrico posteriormente separados por centrifugação ou prensagem e lavados até a desacidificação completa, seguida de secagem. Deve apresentar:

I - aspecto granuloso ou pulverizado;

II - cor branca ou branco-creme pouco acentuada;

III - odor característico pouco pronunciado;

IV - acidez em ácido láctico no 9,45% (nove e quarenta e cinco centésimo por cento);

V - água: 8% (oito por cento) no máximo;

VI - gordura: 1% (um por cento) no máximo

VII - resíduo mineral fixo: 4% (quatro por cento) no máximo

Parágrafo único:

No preparo de caseína não é permitido o emprego de soro azedo.

ARTIGO 671:

Denomina-se "caseína industrial" o produto obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação do soro ácido de coalho ou de ácidos láctico, sulfúrico ou clorídrico. Deve apresentar:

I - aspecto granuloso ou pulverizado

II - cor branca ou amarelada

III - odor levemente de soro azedo;

IV - gordura não superior a 1% (um por cento);

V - água não superior a 10% (dez por cento).

177

Parágrafo único:

É permitido o uso de conservantes na elaboração de caseína industrial desde que aprovados pela S.A.A.

ARTIGO 672:

Lactose é o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a "lactose refinada" a "lactose bruta" e a "lactose industrial".

Parágrafo I':

A "lactose refinada" deve apresentar as características fixadas pela Farmacopéia Brasileira.

Parágrafo II':

A "lactose" deve ter:

I - lactose: no mínimo 60% (sessenta por cento);

II - água: no mínimo 15% (quinze por cento);

III - proteínas: no máximo 8% (oito por cento).

Parágrafo III':

A "lactose industrial" pode ser apresentada em solução concentrada em cristalização bruta ou purificada, de

acordo com o fim a que se destina

**ARTIGO 673:**

"Soro de leite em Pó" é o produto destinado à alimentação de animais resultante de evaporação e secagem do soro proveniente da fabricação de queijos ou de caseína. Deve apresentar:

- I - aspecto granuloso ou pulverizado;
- II - cor amarelada,
- III - água não superior a 8% (oito por cento).

**ARTIGO 674:**

"Lacto-Albumina" é o produto destinado a alimentação de animais, resultante de 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.

178

**TÍTULO IX**

**INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS**

**CAPÍTULO I  
O VOS EM NA TUREZA**

**ARTIGO 675:**

Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos ao exame e à classificação previstos neste Regulamento.

**ARTIGO 676:**

Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

**ARTIGO 677:**

Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficiais filiadas a cooperativas ou associações de classe, a S.A.A. poderá Permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que

existam locais apropriados.

**Parágrafo I :**

Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas e serão relacionadas na S.A.A., recebendo o número correspondente ao relacionamento.

**Parágrafo 11 :**

Quando as cooperativas ou as associações de classe dispuserem de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele na parte externa à esquerda, em sentido horizontal o número correspondente ao relacionamento.

**Parágrafo 111 :**

A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção quando a S.A.A. julgar conveniente.

**ARTIGO 678:**

Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha

Parágrafo Único:

C)s demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

ARTIGO 679:

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 aos estabelecimentos produtores, às estradas de ferro ou de quaisquer outros pontos de desembarque de ovos.

ARTIGO 680:

Nas localidades onde haja sido instalado a inspeção de ovos, nenhuma empresa de transporte ferroviário, rodoviário, o, fluvial ou aéreo pode desembarcar esse produto sem que o destinatário exiba documentos fornecidos pelo serviço de inspeção da S.A.A. no qual estará indicado o entreposto para onde se destina, 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 desembarcadas independentemente das exigências neste artigo e da passagem por entrepostos.

ARTIGO 681:

A inspeção Estadual adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

ARTIGO 682:

A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

- I verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa
- II apreciação geral do estado de limpeza em integridade da casca, da partida em conjunto;
- III - o exame pela ovoscopia.

ARTIGO 683:

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

ARTIGO 684:

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

ARTIGO 685:

Os ovos destinados ao comércio interno e internacional serão classificados em:

- 1- extra:
- 11- especial;
- 111- primeira qualidade;
- 1V - segunda qualidade;
- V- terceira qualidade;
- VI- fabrico.

ARTIGO 686:

São características do ovo "extra":

- I - ter peso superior a6lg (sessenta e um gramas);
- II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6nim (seis milímetros) de altura;
- III - os ovos devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa
- IV - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- V - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas

intactas.

**ARTIGO 687:**

São características do ovo "especial":

- I - ter entre 55g (cinquenta e cinco gramas) a 60g (sessenta gramas) de peso;
- II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;
- III - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV - apresentar gema translúcida, firme consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V - apresentar clara transparente, consistente, límpida sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

**ARTIGO 688:**

São características do ovo de primeira qualidade:

I - ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cinquenta e quatro gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;

III - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa

IV - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V - apresentar clara transparente, consistente, límpida sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

**ARTIGO 689:**

São características do ovo de segunda qualidade:

I - ter entre 43g (quarenta e três gramas) e 48g (quarenta e oito gramas) de peso.

II - apresentar câmara de ar fixa, no mínimo com 10 mm (dez milímetros) de altura;

III - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV - apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

**ARTIGO 690:**

São características do ovo de terceira qualidade:

I - ter entre 35g (trinta e cinco gramas) e 42g (quarenta e duas gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10mm (dez milímetros) de altura;

III - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

**ARTIGO 691:**

Só os ovos de galinha podem ser classificados "extra", especial, 1a. qualidade, 2a. qualidade e 3a. qualidade.

**ARTIGO 692-**

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

**Parágrafo 1:**

Os ovos que apresentam pequenas e pouco numerosas manchas sanguíneas na clara e na gema devem ser também classificados "fabrico".

**Parágrafo II':**

Os ovos assim classificados só podem sair dos entrepostos acompanhados de documento oficial em 2 (duas) vias, mencionando sua quantidade, nome e endereço do estabelecimento a que se destinam e o prazo para seu aproveitamento.

Parágrafo I11':

A 2a. (segunda) via desse documento será devolvida à Inspeção Estadual para arquivamento no dia imediato ao da remessa dos ovos ao destinatário, devidamente assinada e carimbada.

182

Parágrafo IV':

Os ovos classificados "fabrico" não podem ser objeto de comercio internacional.

ARTIGO 693:

A administração dos entrepostos comunicara 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 Estadual.

ARTIGO 694:

Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, também podem ser destinados a confeitarias, padarias 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".

ARTIGO 695:

Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

ARTIGO 696:

E permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pela S.A.A.

ARTIGO 697:

A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impellido por ventiladores, à temperatura não inferior a -1°C (menos um grau centigrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou de preferência atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0º e 1º (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 produtos a juízo da Inspeção Estadual.

ARTIGO 698:

As câmaras, depósitos ou porões, de quaisquer veículos, terrestres, fluviais ou marítimos que recebem 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.

ARTIGO 699:

A saída das câmaras frias para exportação, os ovos devem ser reinspecionados.

183

ARTIGO 700:

O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado"; quando for adotado outro processo de conservação a S.A.A. determinara o sistema de sua identificação.

ARTIGO 701:

As entradas e saídas de ovos nas câmaras frigoríficas dependem de autorização da Inspeção Estadual.

ARTIGO 702:

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 a partida ou lote.

ARTIGO 703:

Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas a Inspeção Estadual julgar necessário.

**ARTIGO 704:**

São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- I - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a casca ou presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento).
- II - mumificação (ovo seco);
- III - podridão (vermelha, negra ou branca);
- IV - presença de fungos (externa ou internamente);
- V - cor, odor ou sabor anormais;
- VI - ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- VIII - quando contenham substâncias tóxicas;
- IX - por outras razões a juízo da Inspeção Estadual.

**ARTIGO 705:**

Sempre que a Inspeção Estadual julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas à Seção de Tecnologia da S.A.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.

184

**ARTIGO 706:**

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 interditos até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal que cessou e estão livres da zoonose que grassava.

**Parágrafo único:**

Se forem muitos os estabelecimentos nessas condições, toda a região ficará interdita, cabendo às autoridades 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.

**ARTIGO 707:**

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

**ARTIGO 708:**

Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrão, indicando nas testeiras os tipos contidos.

**ARTIGO 709:**

Os ovos devem ser embalados em de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades em camadas perfeitamente isoladas uma das outras, ou noutra embalagem permitida pela S.A.A.

**Parágrafo Iº:**

Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

**Parágrafo IIº:**

O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão, palha ou fitas de madeira branca não resinosa, sem cheiro, bem limpas e perfeitamente secas.

**ARTIGO 710:**

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 seja 30 (tinta) dúzias por caixa.

**Parágrafo 1º:**

As dimensões internas da caixa serão as seguintes: comprimento - 0,61cm (sessenta e um centímetros); largura - 0,30cm (trinta centímetros) e altura - 0,31 cm (trinta e um centímetros). A separação interna dos dois compartimentos será constituída por uma tábua de 0,01cm (um centímetro) de espessura. Essas dimensões poderão ser modificadas segundo as exigências do país importador.

**Parágrafo IIº:**

A S.A.A. permitirá outros tipos de caixa, desde que obedeçam aos padrões determinados pelo país importador.

**Parágrafo IIIº:**

Em qualquer caso a caixa só poderá ser confeccionada com madeira branca, perfeitamente seca, que não transmita aos ovos qualquer cheiro ou sabor.

**ARTIGO 711:**

Na embalagem de ovos com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

- I - ovos oriundos de espécies diferentes;
- II - ovos frescos e conservados;
- III - ovos de classe ou categoria diferentes.

**Parágrafo único:**

É permitido o comércio internacional de ovos sem casca em embalagem adotada pelo país importador.

**CAPITULO II**

**CONSERVA DE OVOS**

**ARTIGO 712:**

"Conserva de Ovos" é o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

**ARTIGO 713:**

Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação, devem ser previamente lavados em água corrente.

**ARTIGO 714'**

Consideram-se conservas de ovos:

- I - ovo desidratado;
- II - pasta de ovo.

**ARTIGO 715:**

"Ovo Desidratado" é o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende:

- I - clara de ovo desidratada;
- II - gema de ovo desidratada;
- III - 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 submetidos à desidratação.

**ARTIGO 716:**

Para a clara de ovo desidratada admitem-se 3 (três) tipos:

I - tipo 1 – Cristais claros, lípidos, sem defeito, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, sem cheiro de ve4 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 irrepreensíveis.

11 - tipo 2 – Cristais claros, bons, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro não desagradável dando batida de suspiro na proporção de 70% (setenta por cento), com boa consistência e bom crescimento. Esse produto deve ser preparado com boas claras de ovo (ovos especiais).

111 - 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 organolépticamente aceitáveis.

Parágrafo único:

Claras que não dêem batida de suspiro, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas devem ser consideradas "REFUGO".

ARTIGO 717:

As claras de ovos de outras aves devem obedecer as mesmas especificações.

ARTIGO 718:

A prova de batida do suspiro será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

ARTIGO 719:

Para a "gema desidratada" admitem-se 3 (três) tipos a saber:

I - Tipo I - Proveniente de Gemas perfeitas, obtido por nebulização de cor uniforme. Amarelo claro ou amarelo meio carregado, macio e aveludado ao tato, de sabor agradável e adocicado, e boa solubilidade.

11 - Tipo 2 - Granulado ou pulverizado de cor amarelo-claro, com tonalidade mais carregada uniforme. de sabor agradável e adocicado, com relativa solubilidade;

III - Tipo 3 - Granulado, de qualquer tonalidade amarela, irregular de sabor agradável e adocicado, sem garantia de solubilidade.

ARTIGO 720:

Para o "ovo integral desidratado", em pó admitem-se 2 (dois) tipos a saber:

I - Tipo I - 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 calculado sobre a substância seca.

11 - 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 ovo calculada sobre a substância seca.

ARTIGO 721

A prova de solubilidade dos produtos referidos no artigo anterior será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

ARTIGO 722:

Os ovos desidratados devem satisfazer as seguintes condições:

I - não conter mais de 300.000 (trezentos mil ) germes por grama, não conter germes patogênicos, leveduras ou outros que indiquem deterioração ou manipulação defeituosa;

II - não conter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

III - revelar resíduo seco tendo aproximadamente a mesma composição que o deixado pelos ovos inteiros, ou pela clara ou pela gema;

IV - não conter conservantes, exceção feita para o sal (cloreto de sódio) ou açúcar na proporção máxima de 10% (dez por cento). isoladamente ou, quando associados, calculados sobre resíduo seco;

V - satisfazer outras exigências deste Regulamento, na parte que lhes for aplicável.

**ARTIGO 723:**

É proibido corar ovos mediante injeção de solução corante na gema.

**ARTIGO 724:**

Denomina-se "pasta de ovo" o produto semi-sólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de fármacos que lhe dêem consistência.

**Parágrafo único:**

A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente.

**ARTIGO 725:**

A "pasta de ovo" deve satisfazer as seguintes condições:

- I - não conter mais de 2% (dois por cento) de sal (cloreto de sódio);
- II - não ser adicionada de gorduras estranhas;
- III - apresentar teor de água não superior a 13% (treze por cento);
- IV - apresentar acidez não superior a 10ml (dez mililitros) de solução alcalina normal por 100g (cem gramas);
- V - ser vendida em embalagem original;
- VI - atender a outras exigências deste Regulamento, na parte que lhe for aplicável.

**TITULO X**

**INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DO MEL E CERA DE ABELHAS**

**CAPITULO I**

**MEL**

**ARTIGO 726:**

"Mel", é o produto açucarado natural elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e por elas acumulado em favos.

**ARTIGO 727:**

A S.A.A. através de portarias ou instruções, estabeleceu definições, normas, procedimentos e exigências relativas ao mel.

**CAPITULO II**

## CERA DE ABELHA

### ARTIGO 728:

“Cera de Abelha” é o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

### ARTIGO 729:

A cera de abelhas será classificada em:

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

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

### ARTIGO 730:

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:

I - peso específico de 0,963 a 0,966 a 15°C (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados);

II - ponto de fusão - 62 a 63,5°C (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus centígrados);

111 - índice de acidez - 18 a 21 (dezoito a vinte e um);

IV - índice de ésteres - 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete);

V - índice de relação ésteres e acidez - 3,6 a 3,8 (três e seis décimos a três e oito décimos);

VI - índice de iodo - 8 a 11 (oito a onze).

### ARTIGO 731:

É considerada fraudada a cera 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.

190

## TÍTULOXI

### COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

### ARTIGO 732:

“Coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros”, são substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

## CAPITULO I

### COAGULANTES

ARTIGO 733: “Coalho” é o extrato aquoso, concentrado à baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coelhos: líquidos, em pó, em pastilhas, e natural seco.

### ARTIGO 734:

São características do coalho:

I - Coalho Líquido:

- a - limpidez ou ligeira opalescência;
- b - ausência de depósito;
- c - cheiro característico que não denuncie fermentação;
- d - poder coagulante mínimo de 1: 1 0.000 (um por dez mil) á temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

II -Coalho em Pó:

- a - aspecto homogêneo;
- b - cor branca ligeiramente amarelada;
- c - odor característico que não denuncie fermentação;
- d - 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.

191

III - Coalho em Pastilhas:

- a - aspecto homogêneo,
- b - desagregação fácil na água;
- c - cor branca, ligeiramente amarelada;
- d - ausência de conservadores;
- e - poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

ÁRTIGO 735:

Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulante de nonato, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Paragrafo 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 quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-o previamente para separar os solidos não utilizaveis.

ARTIGO 736:

É permitido adicionar aos coalhos líquidos sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em sal (cloreto de sódio) e lactose.

ARTIGO 737:

A S.A.A. através de portarias ou instruções, estabelecerá definições, conceituação, critérios de classificação, normas e exigências relativamente aos coagulantes.

CAPITULO II

CONSERVANTES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

ARTIGO 738:

"Sal" para uso na indústria animal, é o cloreto de sódio obtido de jazidas fontes naturais ou de água do mar.

192

**ARTIGO 739:**

Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher as seguintes especificações:

- I - teor em cloreto de sódio: no mínimo 96.5% (noventa e seis e meio por cento),
- II - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- III - insolúveis totais na água: no máximo 0.3% (três décimos por cento);
- IV - grau de turbidez: máximo de 50 (cinquenta).

**ARTIGO 740:**

Para o emprego na indústria de laticínios e nas algas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado devendo preencher as seguintes especificações:

- I - teor mínimo em cloreto de sódio - 98,5% (noventa e oito e meio por cento);
- II - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- III - insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento);
- IV - grau de turbidez: no mínimo de 25 (vinte e cinco).

**ARTIGO 741:**

Nos estabelecimentos de produtos de origem deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

**ARTIGO 742:**

E proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

**Parágrafo único:**

É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervura e filtração a juízo de Inspeção Estadual.

**ARTIGO 743:**

A Inspeção Estadual deve verificar a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

**ARTIGO -744:**

"Condimento" é o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

193

**ARTIGO 745:**

"Corante" é a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios. dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

**ARTIGO 746:**

É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I - açafreão (*Crocus sativus*, L);
- II - aipo (*Apium graveolene* e *Celeri graveolene*);
- III - alho (*Allium sativum*);

1V - aneto (*Anethum graveolens*);  
V - aniz (*Pimpinella anisium*, L);  
VI - baunilha (*Vanilla palia* Andrews)-  
VII - canela (*Cinnemonum ceylanicum* Breure);  
VIII - cardamomo (*Elleteria cardamomurn*);  
IX - cebola (*Allium cepa*);  
X - cenoura (*Dancus carota*);  
X1 - coentro (*Coriandrum sativum*, L);  
XII - cominho (*Cuminum cyminurn*);  
XIII - cravo-da-índia (*Caryophylus aromaticus*, L);  
XIV- curcuma (*Curcuma longa*, L);  
XV - gengibre (*Zinziber officinalis*, Roscoe);  
XVI- louro (*Iaurus nobilis*, L);  
XV11 - macis (envoltório da *Myristica Fragans*, Maute);  
XVIII – maiorana (*Anethum graveolens*);  
XIX - manjerona (*Origanum majorana*, L);  
XX - mento (*M. viridis* M. *rotundifolia* e *M. piperita* L);  
XX1 - mostarda:  
negra (*Brassiva nigra*, Koen);  
parda (*Brassiva juncea*, Hocker);  
branca (*Sinapis alba* L) e Misturas;  
XXII - noz-moscada (*Myristica fragans*, Mauta) desprovida completamente de envoltório;  
XX111 - pimenta:  
negra (*Piper nigra*, L);  
branca (mesmo fruto, porérn descortçado);  
vermelha ou pimenta de caiena (*Capsicum baccatum* L);  
malagueta (*Capsicum pendulum*, Velloso);  
XMV - pimentão (Paprika) (*capsicum annum* L);  
XXV - pimento ou pimenta da jamaica ou pimenta-inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);  
XXVI - salvia (*Salvia officinalis*, L);  
XXVII - tomilho (*Thymis vulgaris*, L);  
XXVIII- urucum (*Bixa orellana*).

4

Parágrafo Único:

Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pela S.A.A.

ARTIGO 747:

E proibido o uso ou emprego de substâncias químicas consideradas, nocivas à saúde do homem nos produtos de origem animal.

ARTIGO 748:

Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

TITULOXII

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

ARTIGO 749:

Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pela S.A.A.

Parágrafo único:

Quando houver interesse comercial industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

ARTIGO 750:

Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizados na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único:

Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não-comestível.

ARTIGO 751:

São permitidos como condicionamento, envoltório e embalagens de matérias primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

1- estoquinate internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, com o envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

11 – sacaria própria para carnes dessecadas;

111 – sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados á lavoura, á industria e á alimentação de animais;

1V – panos próprios, propriamente higienizados, conforme a natureza do produto;

V – tripas, bexigas e outrs membranas animais para produtos embutidos;

V1 – películas artificiais aprovadas;

VII -latas de folhas-de-flandres para produtos em geral de acordo com as especificações previstas neste Regulamento.

VIII – vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado

IX - recipientes de madeira ou de papelão;

X - papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;

X1 - recipientes de vidro;

X11 - caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;

X111 - outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizadas pela S.A.A.

196

r

## CAPITULO II

### ROTULAGEM

#### SEÇÃO I

##### ROTULEGEM EM GERAL

ARTIGO752:

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 a serem fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

ARTIGO 753:

Considera-se rótulo para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

Parágrafo Iº:

Fica a critério da S.A.A. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso

exclusivo do carimbo de inspeção.

Parágrafo IIº:

Os embutidos não enlatados para a venda a granel serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

Parágrafo IIIº:

A juízo da S.A.A. no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, tais dizeres deverão conter da embalagem coletiva (caixas, latas, vidros, etc.).

197

#### ART IGO 754-'

Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rotulos devem conter obrigatoriamente 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;

11 - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso: IV -carimbo oficial da Inspeção Estadual;

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

V1 - localização do estabelecimento, especificando o Município e Estado, facultando-se declaração de rua e número;

vii - marca comercial do produto;

VIII - algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical

IX - prazo de validade;

X - pesos: líquido e bruto;

X11 - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XII - a especificação "Indústria Brasileira".

#### ARTIGO 755:

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

Parágrafo único:

Faculta-se o emprego de código, em que o ano será representado por seus dois últimos algarismos, tendo à direita aquele que corresponder ao mês e à esquerda o referente ao dia da fabricação.

#### ARTIGO 756:

Quando os produtos forem acondicionados em recipientes rasas, madeira ou vidro, será designados nos rótulos ou continentes o peso bruto e líquido e nos demais casos, a juízo da S.A.A., constará apenas o peso líquido, médio.ou base.

Parágrafo Único:

De acordo com natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos litografados, gravados ou colados por meio de carimbo.

198

**ARTIGO 757:**

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 S.A.A.

**ARTIGO 758:**

Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivas.

**Parágrafo Iº:**

No caso de marcas com nome de pessoas, de relevo no país vivos ou mortos sera 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.

**Parágrafo IIº:**

É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivo á bandeira nacional, símbolos ou quaisquer estabelecimentos, etc. da União, dos Estados, dos Municípios edo Distrito Estadual, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

**ARTIGO 759:**

É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou incrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, ajuízo da S.A.A., às denominações impróprias.

**Parágrafo Iº:**

As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial,não poderam, a juízo da S.A.A.,ser usadas.

**Parágrafo IIº:**

A designação de paise, estados, territórios e localidades estrangeiros que indique origem, processo 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 originaria em território nacional.

**ARTIGO 760:**

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

199

**Parágrafo único:**

Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente e a classificação e localização de todos os Estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da Inspeção Estadual gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

**ARTIGO 761:**

Os rótulos serão impressos, litogrfados, gravados ou pintados respeitando obrigatóriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidasdas.

**Parágrafo único:**

É proibido usar, em produtos destinados ao consumo em território nacional rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, mesmo com tradução em vernáculo.

**ARTIGO 762:**

A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comercio internacional pode ser impressa em um ou mais línguas estrangeiras porém em uma das faces do continente ou envoltório deve haver reproduzido em todos os seus detalhes com a tradução em vernáculo.

Parágrafo Único:

Excepcionalmente, a juízo da S.A.A., pode ser permitido o uso de rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo da Inspeção Estadual, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.

ARTIGO 763:

Os rótulos ou carimbos de Inspeção Estadual devem referir-se ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, ajuízo. da S.A.A, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

ARTIGO 764:

No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda, de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Estadual, a qual entregará todos os carimbos matrizes que tenha em seu poder.

ARTIGO 765:

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 parênteses a designação e vernáculo

200

ARTIGO 766:

As etiquetas usadas como rótulo devem conter, de um lado os esclarecimentos determinados neste Regulamento e, do outro lado, exclusivamente o carimbo da Inspeção Estadual.

ARTIGO 767.

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 e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

SEÇÃO I

ROTULAGEM EM PARTICULAR

ARTIGO 768

O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

ARTIGO 769-

No caso de presunto, "bacon", queijos madurados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da Inspeção Estadual além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo Único:

Quando a obrigatoriedade assinalada neste artigo não caiba, dada a natureza do produto, como queijos não roncós, creme, gorduras empacotadas e outros, o carimbo da Inspeção Estadual deve constar do papel em direto contato com o produto, independente da rotulagem de acordo com o presente Regulamento.

ARTIGO 770:

Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção Estadual competente, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados

ARTIGO 771:

Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão,

alimentação h que nao sejam e Regulamento e o competente

estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o present

carimbo da Inspeção Estadual

ARTIGO 772:

Os continentes empregados no transporte de matérias primas e produtos destinados à matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana que não sejam condicionadas ou transformados e outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente regulamento e o competente carimbo da Inspeção Estadual.

ARTIGO 773:

Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Estadual.

Parágrafo único:

Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pela S.A.A.

ARTIGO 774:

Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte:

I - os rótulos de banha, composto, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, são obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se neste mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores 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 cor verde exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracteriza a marca;

II - os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa;

III - os rótulos para "margarina" devem conter a classificação de acordo com a matéria-prima empregada (animal, vegetal ou mista), em caracteres bem visíveis entre parênteses logo abaixo da palavra "margarina" e respectiva marca do produto; declaração e percentagem do conservador e do antioxidante empregados; quando contiver aromatizante, trará em caracteres bem visíveis a declaração "artificialmente aromatizado"

ARTIGO 775:

Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar mais o seguinte:

I substâncias que acentuam o sabor obrigam à declaração nos rótulos: "contêm substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais trarão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

207

ARTIGO 776:

A rotulagem de subprodutos ind empregados na alimentação ou como fertilizante orgânico, indicará a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

ARTIGO 777:

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.

Na rotulagem de manteiga deve-se observar mais o seguinte:

I - os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal", proibindo-se nesse fundo dizeres, desenhos, impressos ou litografados em outras cores que possam marcá-lo, ou encobri-lo; quando a manteiga for 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 for a embalagem do emblema que caracterize a marca;

II - 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".

ARTIGO 779:

Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

- I - especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;
- 11 - indicar no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;
- III - indicar na denominação de "doce de leite" as misturas que forem feitas;
- IV - indicar o modo de preparo e uso;
- V - 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 lactantes", "parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem;
- VI - indicar nos "leites fermentados" a percentagem de ácido láctico e teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;
- V11 - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;
- VII - indicar, no "leite modificado", a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;
- 1X - indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que, houver sido aprovado.

203

#### ARTIGO 780:

A rotulagem dos produtos de laticínios indicará ainda:

- 1 - na "caseína", a substância coagulante empregada;
- 11 - na "lactose", a percentagem deste açúcar;
- 111 - no "soro" de leite em pó, e na "lactose-albumina" que se trata de "alimentos para animais";
- 1V - na "lacto albumina" sua composição básica;
- V - na "caseína industrial", em ponto bem visível e caracteres bem destacados: "produto impróprio para alimentação humana".

#### ARTIGO 781

Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte:

- I - 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;
- 11 - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;
- III - a adição de gorduras estranhas de qualquer natureza (óleos vegetais, gorduras animais ou outras não permitidas) misturados ou não à manteiga, quando se tratar de requeijão do norte;
- 1V - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão as denominações de "Coboco", "Lanche" ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

#### ARTIGO 782:

Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

- I - Ovos destinados ao mercado interno;
- a - no pólo mais arredondado, onde está a câmara de ar, a posição do carimbo da Inspeção Estadual;
- b - quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado";
- c - quando procedentes de estabelecimentos avícolas registros no Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura é facultado trazerem lateralmente, em verde, um carimbo exclusivamente com o nome do estabelecimento.

#### Parágrafo 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 Estadual, uma etiqueta model 8.

Parágrafo 11º:

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.

204

11 - Ovos destinados ao comércio internacional:

- a - individualmente os ovos devem ser marcados de acordo com as exigências do país importador; na testeira da caixa conterão ainda:
- b - a palavra "Brasil" em caracteres destacados, carimbos da Inspeção Estadual qualidade e classe dos ovos;
- c - a letra correspondente à coloração da casca;
- d - o processo de conservação a que tenham sido submetidos;
- e - a espécie de que provém, quando se tratar de ovos de pato, peru galinha-da-angola ou outra;
- f - impressão obrigatória do peso bruto e líquido permitida a tradução para o idioma do país importador.

III - Conserva de ovos:

- a - 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 tempos normais para essa reconstituição;
- b - as pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;
- c - as claras de ovos desidratadas de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

ARTIGO 783:

Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

- I - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Estadual gravado a fogo o nome da firma e as condições de conservação do produto;
- II - os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "não comestível".

ARTIGO 784:

É permitido figurar no rótulo de mel o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

ARTIGO 785:

Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico quando tiver sido juntada e a data de validade.

205

### SEÇÃO III

#### CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

ARTIGO 786:

O número de registro do estabelecimento, as iniciais e "S.I.E."e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", tendo na parte superior a palavra Estado de Santa Catarina ou SC, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Estadual cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

Parágrafo Iº:

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

Parágrafo IIº:

O carimbo Inspeção Estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da S.A.A., e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente.

**ARTIGO 787-**

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 S.A.A.

**ARTIGO 788:**

Os carimbos de Inspeção Estadual devem obedecer exatamente à descrição e dos modelos anexos, respeitadas as dimensões forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e outros continentes nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

**ARTIGO 789:**

Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Estadual, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pela S.A.A., obedecerão às especificações baixadas pela S.A.A.

206

**SEÇÃO IV  
REGISTRO DE RÓTULO**

**ARTIGO 790:**

Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pela S.A.A.

**Parágrafo Iº:**

Para efeito de registro, a S.A.A. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

**Parágrafo IIº:**

Quando os rótulos forem impressos exclusivamente em língua estrangeira não devem ser registrados; sua utilização, entretanto, só pode ser feita após autorização da S.A.A., mediante plena satisfação de todas as exigências para registro.

**ARTIGO 791:**

A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado, que instruirá a petição com os seguintes documentos:

- I - exemplares, em 4 vias, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;
- II - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 4 vias, detalhando sua composição e respectiva percentagens.

**Parágrafo único:**

Quando o peso e data de fabricação só puderem ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência

**ARTIGO 792:**

Para efeito de registro, os rótulos devem ser sempre apresentados em papel, mesmo nos que devam ser litografados, pintados ou gravados, sera feita exata reprodução em papel

**ARTIGO 793:**

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 pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.

ARTIGO 794:

Ao encaminhar o processo de registro, a Inspeção Estadual junto ao estabelecimento, informará sobre a exatidão dos esclarecimentos, prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

ARTIGO 795:

Registrado o rótulo, a S.A.A. devolverá à empresa respectiva através do S.I.E. a 2ª. (segunda) e 4ª.(quarta) vias do processo, devidamente autenticadas, devendo a 4ª.(quarta) via ser arquivada no S.I.E., junto ao estabelecimento e a 2ª(segunda) e a 3ª. (terceira) vias restituídas à firma interessada.

ARTIGO 796:

Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro na S.A.A., seguida do número respectivo.

ARTIGO 797:

Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados, e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação da S.A.A.

ARTIGO 798:

Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Estadual

ARTIGO 799:

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 S.A.A.

ARTIGO 800:.

Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo art. 786, sob pena de responsabilidade da Inspeção Estadual sob jurisdição das quais esteja o estabelecimento faltoso.

**ARTIGO 801:**

os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo.

**Parágrafo Iº:**

Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

**Parágrafo IIº:**

Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Estadual deve autorizar sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

**ARTIGO 802:**

Nenhum produto de origem pode dar entrada em fábrica sob Inspeção Estadual sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado na S.A.A. ou serviço de Inspeção Federal.

**Parágrafo único:**

É proibido o retomo ao estabelecimento de origem de produtos que na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional

**ARTIGO 803:**

Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação,

**Parágrafo Iº:**

Sempre que necessário a Inspeção Estadual verificará o ph sobre o extrato aquoso da carne.

**Parágrafo IIº:**

Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas a Inspeção Estadual adotará o ph entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

209

**ARTIGO 804:**

Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual a reinspeção deve especialmente:

- I - sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;
- III - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;
- IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso,
- V - coletar amostras para exame químico e microbiológico.

**Parágrafo Iº:**

A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pela S.A.A., claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

**Parágrafo 11º:**

Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no paragrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, unia das quais será entregue ao interessado.

**Parágrafo 111º:**

Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados pela S.A.A., a seguir

fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

Parágrafo IV:

Em todos os casos de reinspeção, as amostras terão preferência para exame.

Parágrafo V:

Quando o interessado divergir do resultado do exame poderá requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas análise da contra prova por requerimento à S.A.A.

Parágrafo VIº:

O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da S.A.A.

Parágrafo VIIº:

Além de escolher o laboratório oficial para exame da contra prova o interessado poderá fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

210

Parágrafo VIIIº:

Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Estadual determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não-comestível.

Parágrafo IXº:

As amostras para prova ou contraprova coletadas pela S.A.A. para exames de rotina ou análises periciais serão inteiramente gratuitas.

ARTIGO 805:

A inspeção Estadual deverá fiscalizar o embarque de quaisquer produtos de origem bem como as condições higiênicas e instalações de carros, vagões e todos os meios de transporte utilizados.

ARTIGO 806:

A juízo da S.A.A., poderá ser determinado o retomo ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos nos mercados de consumo ou em trânsito, para efeito de beneficiamento ou aproveitamento para fim não-comestíveis.

Parágrafo Iº:

No caso de o responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após inutilização pela Inspeção Estadual aproveitada para fins não-comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

Parágrafo 11º:

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

TITULO

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ARTIGO 807:

Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, podem ser exposto ao consumo em qualquer parte do território Estadual.

**ARTIGO 808:**

As autoridades de Saúde Pública, em função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência da S.A.A. os resultados das análises fiscais que realizem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação de produtos, subprodutos e matérias-primas.

**ARTIGO 809:**

Os produtos de origem saídos dos estabelecimentos e em transito só terão livre curso quando estiverem devidamente rotulados e conforme o caso, acompanhados de certificado sanitário expedido em modelo próprio, o por servidor autorizado.

**ARTIGO 810:**

A juízo da S.A.A., pode ser permitido o comércio estadual de produtos de origem sem apresentação do certificado sanitário quando convenientemente identificados por meio de rótulo registrado na S.A.A.

**ARTIGO 811:**

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.

**ARTIGO 812:**

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 o para produtos de origem destinados ao comércio.

**ARTIGO 813:**

No caso de vir a ser dispensada a exigências do certificado sanitário para produtos identificados por meio de rótulos registrados, a S.A.A. providenciará para que a resolução expedida seja levada ao conhecimento das autoridades federais e municipais.

**ARTIGO 814:**

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

**Parágrafo Único:**

Quando tais produtos se destinem ao comércio internacional é obrigatória, conforme o caso, a desinfecção por processo aprovado pela S.A.A., ou exigido pelo país importador.

**ARTIGO 815:**

A S.A.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 o certificado o 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 S.A.A., para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo auto de infração contra o transportador.

**ARTIGO 816:**

Os produtos de origem destinados a 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 devem ser dos em ambientes apropriados e longe de locais com

temperatura elevada, a fim de não sofrerem alterações em suas características físico-químicas.

ARTIGO 817:

A S.A.A. adotarà modelos oficiais de certificado sanitário.

TITULO XV

EXAMES DE LABORATÓRIO

ARTIGO 818:

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.

ARTIGO 819:

As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas pela Seção de Tecnologia do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e Chefe da Fiscalização da S.A.A.

213

Parágrafo único:

Essas técnicas estarão sempre atualizadas a pela Seção de Tecnologia, aceitando a S.A.A. sugestões de laboratórios oficiais ou particulares para alterá-las desde que a Seção de Tecnologia verifique e confirme as vantagens da nova técnica.

ARTIGO 820:

os exames de caráter tecnológico visarão à 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 Estadual junto ao estabelecimento produtor.

ARTIGO 821:

O exame químico compreende:

I - caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição, centesimal

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservantes ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Estadual.

Parágrafo 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 S.A.A.

Parágrafo IIº:

A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisa de corantes e conservantes;

III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;

IV - verificação dos mínimos máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

Parágrafo 111º:

A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

ARTIGO 822:

O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de germes quando se trate de conservas submetidas a esterilização
- 11 - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- 111 - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
- IV - pesquisa e contagem da flora de contaminação;
- V - pesquisa da flora patogênica;
- VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Estadual;
- VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal

ARTIGO 823:

Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pela S.A.A., mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TITULO XVI

INFRAÇÕES E PENALIDADES

ARTIGO 824:

As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único:

Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da S.A.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 à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

ARTIGO 825:

As penas administrativas a serem aplicadas por servidores da S.A.A. constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, multas suspensão temporária da Inspeção Estadual e cassação do registro ou relacionamento do estabelecimento.

ARTIGO 826:

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 que:

- I - se apresentem danificados por umidade 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;
- II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V - 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 Estadual ou cassação de registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Estadual

II - nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou para alimentação de animais, ambos os casos, mediante assistência da Inspeção Estadual.

#### ARTIGO 827:

Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

##### I) Adulterações:

a - quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b - quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c - quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização. da S.A.A.;

d - quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e - quando se verifique intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

216

##### II) Fraudes

a - alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto. de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela S.A.A.:

b - quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;

c - supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d - conservação com substâncias proibidas;

e - especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

##### III) Falsificações

a - quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusivamente de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b - quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

#### ARTIGO 828:

Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I ) Multa de 220 (duzentos e vinte) a 2.200 (dois mil e duzentos) UFIRs ou por indicador oficial que a substituir:

a - aos que desobedecerem a quaisquer 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;

b - aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

c - aos que acondicionarem ou embalsamarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

d - aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Estadual nas testeiras dos continentes nos rótulos ou em produtos;

e - aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

f - aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido

especificadas outras penalidades.

II) Multas de 220 (duzentos e vinte) UFIRs ou por indicador oficial que a substituir:

- a - às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado nos casos previstos neste Regulamento e os destinarem a fins comerciais;
- b - aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Estadual para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados na S.A.A.;
- c - aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d - aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste regulamento;
- e - aos que adquirirem, manipulem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros municípios procedentes de estabelecimentos não registrados ou relacionados na S.A.A.;
- f - às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com o presente Regulamento, devem ser entregues ao consumo em embalagem originais;
- g - às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores da S.A.A. no exercício das suas funções;
- h - 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;
- i - aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- j - aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- I - aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor da S.A.A. junto às empresas de transportes para classificação de ovos nos entrepostos;
- m - aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- n - aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional; o - aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem na S.A.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;
- p - aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pela S.A.A.;
- q - aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Estadual a serem usados isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro na S.A.A.;
- r - aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Estadual
- s - aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio estadual sem apresentação do certificado sanitário nos casos exigidos pelo presente Regulamento;
- t - as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial produtos de origem novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pela S.A.A.

III) Multa de 220 (duzentos e vinte) a 2.200 (dois mil e duzentos) UFIRs ou por indicador oficial que a substituir:

- a - aos que lançarem mão de certificados, rotulagens e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados pela S.A.A.;
- b - 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 S.A.A.;
- c - aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;
- d - aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Estadual;
- e - aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Estadual;
- f - aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Estadual que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
- g - aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio estadual produtos não inspecionados pela S.A.A.;

IV) Multa de 440 (quatrocentos e quarenta) a 3.000 (três mil) UFIRs ou por indicador oficial que a substituir:

a - aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b - aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c - aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pela S.A.A. e pela Defesa Sanitária Animal;

d - as pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem para fins especulativos, produtos que a critério da S.A.A. possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

e - aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores da S.A.A., ou de outros órgãos oficiais, no exercício de suas atribuições;

f - aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

g - aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Estadual;

h - aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas ou ainda sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i - aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio estadual sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados na S.A.A.;

j - às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados na S.A.A, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Estadual;

l - aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor principalmente vacas tendo-se em mira a defesa da produção animal do país;

m - aos que venderem ou tentarem vender gorduras 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 ao que infringirem o disposto no parágrafo 111º do art. 329.

V) Multa de 660 (seiscentos e sessenta) a 4.000 (quatro mil) UFIRs @ de acordo com a gravidade da falta a critério da S.A.A.. aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento, ou indicador oficial que a substituir.

#### ARTIGO 829:

Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos à Inspeção Estadual nos termos do presente Regulamento as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores da S.A.A. aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem 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 que não procedam de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Estadual ou Federal cabendo aos servidores da S.A.A. que constatarem as infrações lavar os competentes autos.

#### ARTIGO 830:

Todo produto de origem animal exposto à venda no estado, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem localização e firma responsável será sujeito às penalidades presente neste Regulamento.

#### ARTIGO 831:

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 pública ou policiais.

#### ARTIGO 832:

As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência: e em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, nem tampouco da ação criminal.

#### Parágrafo Iº:

A ação criminal cabe não só pela natureza da infração mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

#### Parágrafo IIº:

A ação criminal não exige o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, ajuízo da S.A.A., que poderá determinar a suspensão da Inspeção Estadual cassação do registro ou do

relacionamento, ficando o estabelecimento impedido de realizar o comércio estadual.

Parágrafo IIIº:

A suspensão da Inspeção Estadual e a cassação do relacionamento são de alçada da S.A.A.,

ARTIGO 833:

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

ARTIGO 834:

O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante e por duas testemunhas.

Parágrafo único:

Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto de infração será certificado a respeito no próprio auto remetendo-se ao proprietário uma das vias registradas ou mediante recibo.

ARTIGO 835:

A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator; a segunda remetida à S.A.A. e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

ARTIGO 836:

O auto de multa será lavrado e assinado pelo autuante conterà os elementos que deram lugar à infração.

221

ARTIGO 837:

Nos casos em que fique evidenciado não haver dolo ou má-fé e tratando-se de primeira infração, a fiscalização da S.A.A. deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

ARTIGO 838:

O infrator, uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor da S.A.A. o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Estadual.

ARTIGO 839:

O não-recolhimento da multa no prazo legal implica além da execução, na suspensão de Inspeção Estadual junto ao estabelecimento.

ARTIGO 840:

Aplicada a multa somente a S.A.A. pode relevá-la, mediante pedido fundamentado da firma responsável.

ARTIGO 841:

A responsabilidade dos servidores da S.A.A. no que diz respeito à falta de punição das infrações previstas neste Regulamento será apurada pela S.A.A.

ARTIGO 842:

São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele presentes, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - 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 S.A.A.;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados onde forem recebidos, manipulados, transportados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados, produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas, exportadores ou varejistas que receberem armazenagem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem a venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal;

**ARTIGO 843:**

A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenha dado motivo, marcando-se-lhe novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da S.A.A., ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Estadual, cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

222

**ARTIGO 844:**

os servidores da S.A.A., ou outros órgãos, com delegação de competência. quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada em qualquer dia ou hora. em estabelecimento que manipule. ou armazene ou tranzacione com produtos de origem animal.

**TITULOXVII**

**DISPOSIÇÕES GERAIS E TEMPORARIAS**

**ARTIGO 845:**

É proibido conceder Inspeção Estadual, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado ou relacionado na S.A.A.

**Parágrafo Iº:**

Executam-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, que podem funcionar enquanto se processa a últimação do registro, autorizados pela S.A.A.

**Parágrafo 11º:**

Executam-se, ainda, os entrepostos de carne e derivados e entrepostos-usina que estejam sob fiscalização federal ou municipal e, em virtude deste Regulamento, tenham de passar à jurisdição da Inspeção Estadual; em tais casos, cabe ao S.I.E. fixar o prazo para adaptação e registro.

**ARTIGO 846:**

Os estabelecimentos que, à data da expedição do presente Regulamento, estejam funcionando com inspeção a título precário devem efetivar o registro ou relacionamento na S.A.A., no prazo máximo de 1 (um) ano.

**Parágrafo Iº:**

Findo o prazo a que se refere este artigo os estabelecimentos que não tiverem sido registrados ou relacionados terão suspensa a Inspeção Estadual, só restabelecida depois de legalizada a situação.

**Parágrafo IIº**

Suspensa a Inspeção Estadual deve ser feita imediata comunicação à autoridade estadual ou municipal competente, ficando o estabelecimento impossibilitado de realizar comércio de seus produtos.

223

**Parágrafo 111º:**

A transgressão do disposto no paragrafo anterior implicará apreensão de todos os produtos onde quer que se encontrem, sem prejuízo de outras penalidades que couberem.

**Parágrafo IVº:**

Durante o funcionamento do estabelecimento com Inspeção Estadual a título precário, seus proprietários ou arrendatários ficam sujeitos às disposições do presente Regulamento.

**Parágrafo Vº:**

Nos casos de cancelamento de registro ou de 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 Estadual mediante recibo.

**ARTIGO 847:**

Nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela S.A.A.

**Parágrafo Iº:**

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.

**Parágrafo IIº:**

Entendem-se por padrão e por fórmula, para fim deste Regulamento:

- I - matérias-primas condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- 111º - tecnologia do produto.

**ARTIGO 848:**

A S.A.A. publicará todas as resoluções portarias e instruções que expedir, para conhecimento das autoridades estaduais e municipais e, conforme o caso, fará uma comunicação direta aos órgãos competentes federais, estaduais ou municipais.

**ARTIGO 849:**

A S.A.A. organizará, com antecedência, escalas de serviço com a distribuição dos servidores, inclusive para os plantões, a fim de atender ao exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos entrados.

224

**ARTIGO 850:**

Tratando-se de leite e carne para consumo em natura e quando o volume desses produtos comportar, as empresas ferroviárias devem organizar trens especiais. com horário preferencial sobre 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.

**Parágrafo único:**

As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos a que se refere o paragrafo anterior, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

**ARTIGO 851:**

Em instruções especiais, aprovadas pela S.A.A., serão fixados e uniformizados os processos de análises para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

**ARTIGO 852:**

Nas exposições de animais promovidas ou subvencionadas pela S.A.A., sempre que possível deve-se instituir concursos de ordenhadores, conferindo-se prêmios aos que obtiverem leite nas melhores condições higiênicas.

**ARTIGO 853:**

Os serviços estaduais e municipais deverão apresentar a S.A.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 economica.

**ARTIGO 854:**

Mediante acordo a S.A.A. pode incumbir-se da Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos cuja produção se destine unicamente ao comércio municipal ou intermunicipal.

**ARTIGO 855:**

A S.A.A. procurará facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras.

**ARTIGO 856:**

A S.A.A- promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres estaduais e municipais, no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a indústria, a saúde pública e a economia nacional.

225

**ARTIGO 857:**

O poder executivo dos municípios expedirão Regulamento e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária dos estabelecimentos que façam apenas comércio municipal bem como das propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas para os mesmos estabelecimentos, os quais, entretanto, não poderão colidir com a presente regulamentação.

**ARTIGO 858:**

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 S.A.A., permitindo o encaminhamento dessa matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário próprio á finalidade.

**ARTIGO 859:**

Os rótulos e carimbos que não satisfaçam as exigências do presente Regulamento só podem ser utilizados dentro do período fixado pela S.A.A.

**ARTIGO 860:**

Ficam revogados todos os atos oficiais sobre inspeção industrial e estadual de quaisquer produtos de origem animal, a qual passará a reger-se pelo presente Regulamento em todo o território estadual.

**ARTIGO 861:**

Os casos omissos ou de dúvidas que se levantarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos através de resolução pela S.A.A.

**ARTIGO 862:**

Este Regulamento entrará em vigor a apartir da data de sua publicação.

Florianópolis, 12 de julho de 1993

LEI Nº 8.534, DE 19 DE JANEIRO DE 1992

DOE, DE 24 DE JANEIRO DE 1992

Dispõe sobre a obrigatoriedade de prévia fiscalização dos produtos de origem animal, cria o sistema estadual de inspeção sanitária dos produtos de origem animal e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA,

Faço saber a todos os habitantes deste estado que a Assembléia Legislativa decreta e eu sanciono a seguinte lei:

ARTIGO Nº 1

É obrigatória a prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal comestíveis ou não comestíveis, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados, em trânsito e comercializados.

ARTIGO Nº 2:

A fiscalização a que se refere o Art. 1 será executada pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, através de um sistema próprio a nível de unidade inspecionada.

Parágrafo Único:

Integrarão o sistema servidores lotados nos organismos estaduais e que desenvolvam atividades afins.

ARTIGO Nº 3:

O Poder Executivo do Estado, dentro do prazo Máximo de 90(noventa) dias, contados da data da publicação desta Lei, regulamentará a presente Lei.