

IMPRESSO

PORTE PAGO  
DR/SC  
ISR - 58 - 148/81

SECRETARIA DE AGRICULTURA DO ESTADO

# DIÁRIO OFICIAL

## ESTADO DE SANTA CATARINA

ANO LVIII

FLORIANÓPOLIS, 28 DE JULHO DE 1993

NÚMERO 14.739

### SUMÁRIO

Governo do Estado.....	
Atos do Poder Legislativo.....	
Atos do Poder Executivo.....	01
Gabinete do Governador.....	55
Gabinete do Vice-Governador.....	
<b>Secretarias de Estado</b>	
Justiça e Administração.....	55
Agricultura e Abastecimento.....	56
Educação, Cultura e Desporto.....	57
Habitação, Saneamento e Desenvolvimento Comunitário.....	89
Planejamento e Fazenda.....	89
Saúde.....	106
Segurança Pública.....	106
Tecnologia, Energia e Meio Ambiente.....	
Transportes e Obras.....	
<b>Autarquias Estaduais.....</b>	
Fundações Estaduais.....	107
Economias Mistas.....	109
Tribunal de Contas.....	110
Repartições e Autarquias Federais.....	
Prefeituras Municipais.....	111
Câmaras Municipais.....	114
Publicações Diversas.....	114

### ATOS DO PODER EXECUTIVO

DECRETO Nº 3.748, de 12 de julho de 1993

Approva 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 de Estado,

DECRETA:

Art. 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.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 12 de julho de 1993

VILSON PEDRO KLEINHOFF  
Lydegar da Cunha Tiscovski  
Mário Roberto Cavallazzi

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território 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 1.255, 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 Art. 1º serão de responsabilidade da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, que poderá delegar sua execução a empresa pública.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, previstas neste Regulamento, os animais de abate, o pescado, o leite, o ovo, o mel, a cêra de abelha e seus subprodutos derivados.

§ 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.

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

Art. 3º - A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem industrializam seus produtos, bem como as diferentes espécies de açougues, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;

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

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

V - nos estabelecimentos que produzem, recebem mel ou cêra 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 to-

do 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

Art. 4º - A concessão de inspeção pela S.A.A., para o mercado intra-estadual isenta o estabelecimento de qualquer outra inspeção, industrial ou sanitária.

Art. 5º - É exclusiva a atuação da S.A.A., ou empresa por ela delegada, na fiscalização e inspeção de produtos de origem animal elaboradas 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.

Art. 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, e carne e seus derivados, o ovo e seus derivados o mel e a cêra de abelhas e seus derivados e os produtos utilizados na sua industrialização.

Art. 7º - A inspeção da S.A.A. se entende 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.

Art. 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.

Art. 9º - A Inspeção Estadual será instalada em caráter permanente ou periódico.

Parágrafo Único - Terço 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 destinam, 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.

Art. 10 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do S.A.A., 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 "post-mortem" dos animais de açougue;

V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito, de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-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.

Art. 11 - Só podem realizar comércio intra-estadual os estabelecimentos que funcionam sob inspeção estadual permanente.

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

Art. 13 - Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

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

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

Art. 14 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

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

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

Art. 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.

Art. 16 - Os Serviços de Inspeção deverão ser exercido por profissional médico veterinário, conforme a Lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

Art. 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 Seção I, Capítulo III do Decreto Lei 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, do Estado de Santa Catarina.

§ 1º - Além do previsto neste artigo, deverão os referidos servidores bem como os proprietários dos estabelecimentos, serão portadores de carteira de saúde renovada semestralmente.

§ 2º - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir carteira funcional quando convidados a se identificar.

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal definidos no Art. 6º, 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.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 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 - fábricas de conservas;
- VI - fábricas de produtos suínos;
- VII - fábricas de produtos gordurosos;
- VIII - entrepostos de carnes e derivados;
- IX - fábricas de produtos não-comestíveis;
- X - matadouros de aves e coelhos;
- XI - entrepostos-frigoríficos.

§ 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.

§ 2º - "Matadouro" é o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a manutância, 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.

§ 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, disposto de frio industrial e, a juízo da SAA, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não-comestíveis.

§ 4º - "Charqueada" é o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não-comestíveis.

§ 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.

§ 6º - "Fábrica de Produtos Suínos" é o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, disponha de instalações de frio industrial e de aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não-comestíveis.

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

§ 8º - "Entreposto 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, disposto ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias a juízo da SAA.

§ 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.

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

§ 11 - "Entreposto-Frigorífico" é o estabelecimento destinado principalmente à



**Diretor-Geral**  
VITOR MÁRIO ZANETTI  
**Diretor Operacional**  
GILBERTO DA ROSA  
**Diretor Industrial**  
OSMAR SCHLINDWEIN  
**Diretor de Planejamento**  
EDUARDO DE SOUZA HEINIG

SEDE: Rua Duque de Caxias, 33 - Saco dos Limões  
Cp. P. 139 - Tel. (049) 24-0344  
28045-200 - Florianópolis - SC  
AGÊNCIA: Rua Tenente Silveira, 51 - Salas 4 e 5  
Edifício Herculano - Centro - Tel. (049) 22-9470  
88010-300 - Florianópolis - SC  
CGC 83931859-0001-99

DIÁRIO OFICIAL



PREÇO DE PUBLICAÇÕES EM LAUDA-PADRÃO	PREÇO DE ASSINATURAS	PREÇO DE VENDAS AVULSAS
- Modelo 1 - cm (balanços, relatórios, demonstrativos, pareceres)..... Cr\$ 870.000,00 - Modelo 2 - cm (atas, avisos, editais)..... Cr\$ 290.000,00 - Extrato de Estatuto Entidades sem fins lucrativos (espaço até 10cm)..... Cr\$ 1.300.000,00 As "laudas-padrão" podem ser adquiridas na IOESC (sede ou agência) ao preço de Cr\$ 5.000,00 - modelo 1, Cr\$ 4.000,00 - modelo 2 (32cm) e Cr\$ 3.000,00 - modelo 2 (16cm).	- Sem remessa postal..... Cr\$ 2.300.000,00 - Com remessa postal..... Cr\$ 3.750.000,00  A subscrição de assinaturas deste jornal pode ser feita diretamente na IOESC (sede ou agência) ou através de expediente encaminhando em anexo cheque nominal no valor correspondente ao número de assinaturas desejadas. A dente ao número de assinaturas nos escritórios regionais da Junta Comercial - JUCESC. A IOESC não possui outros representantes autorizados para este fim.	- Exemplar..... Cr\$ 20.000,00 - Após 30 dias..... Cr\$ 30.000,00  <b>REMESSA DE MATÉRIAS</b> As matérias a serem publicadas no Diário Oficial somente serão aceitas se apresentadas nas "laudas-padrão" da IOESC (modelo 1 e 2), de acordo com as instruções de preenchimento. Os folhetos serão aceitos desde que correspondam ao formato da página inteira (285 x 315mm) e apresentem uma composição com tamanho mínimo corpo 7. A IOESC se reserva o direito de recusar a publicação de matérias apresentadas em desacordo com suas normas.

estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 20 - As fábricas de conservas, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos registradas na SAA, poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo, desde que a medida atenda aos interesses do Município ou da Região.

Art. 21 - Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal a designação frigorífico só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

#### CAPÍTULO II

##### ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 22 - "Propriedades Rurais" são os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

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 localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em 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".

Art. 23 - "Posto de refrigeração", se denomina o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

Art. 24 - "Estabelecimentos Industriais" são os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, 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 - "fabrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

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

#### CAPÍTULO III

##### ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 25 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

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

§ 1º - "Entrepósito 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 as fábricas de conservas de pescado, disponha de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não-comestíveis.

§ 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

Art. 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 - "Entrepósito 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 à industrialização de ovos.

#### CAPÍTULO V

##### ESTABELECIMENTO DE MEL E CÊRA DE ABELHAS

Art. 27 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cêra de abelhas são classificados em:

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

II - "Entrepósito de Mel e Cêra de Abelhas", é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cêra de abelhas.

#### CAPÍTULO VI

##### CASAS ATACADISTAS

Art. 28 - "Casa Atacadista" é o estabelecimento que recebe produtos de origem animal prontos para consumo devidamente acondicionados e rotulados e destinados 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.

#### TÍTULO III

##### FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio intraestadual, sem que esteja completamente instalado e equipado com dependências mínimas, maquinária e utensílios diversos, em face da capacidade de produção.

Art. 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, lajes de pedra reconhecida mente impermeáveis 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, a juízo 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;

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 tratamento de água;

X - dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulação e 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, micitórios e demais dependências necessárias em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, completamente isoladas e afastadas das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

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;

XIX - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para 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 de dependência, exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;

XXI - possuir refeitórios convenientemente instalados 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.

Art. 31 - Tratando-se de estabelecimento de carnes e derivados, deve satisfazer, mais, às 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 de 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 necrópsias com forno crematório anexo, designada, para efeito deste Regulamento em "Departamento de Necrópsias";

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

VI - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção 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 separada para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não-comestíveis, salsicharia em geral, conserva, 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 matérias-primas 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;

XIII - 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.

§ 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.

§ 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.

Art. 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 observar desniveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

c - dependências principais, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envase e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras daquelas que se destinam à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não-comestíveis;

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

e - ter pé-direito mínimo de 4,00m (quatro metros) nas dependências de trabalho; 3m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame; 2,80m (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;

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, os a brigos rústicos, os postos de recebimento, os postos de desnatação e as queijarias podem ter instalações simples para água 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 águas 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, estrados 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 3m (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;

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

4 - dispor de estábulo preferentemente retangular, com corredores e passagens indispensáveis, com área correspondente ao número de animais a estabular, sendo aconselhável um para cada grupo de 80 (oitenta) vacas; ter pé-direito mínimo de 3m (três metros); ter piso impermeável revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes; ter ou não muros ou paredes, os quais, quando existentes, impermeabilizados até a altura mínima de 2,00m (dois metros); ter mangedouras de fácil limpeza, de preferência cimentadas, possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

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 "estábulo leiteiros" devem, ainda, dispor de instalações complementares, a saber: silos ou fanis; banheiro ou pulverizador de carrapaticidas; depósitos de forragens com local próprio para preparo de rações; piquete ou compartimento para bezerros, estremeira distante da sala de ordenha no mínimo 50m (cinquenta metros).

c) Granja leiteira:

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

2 - dispor de terreno suficiente com área proporcional ao rebanho existente, ficando a critério da SAA a determinação das extensões mínimas destinadas à cultura de forrageiras 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 facilite rápida limpeza; paredes revestidas de azulejos claros cerâmicos até 2m (dois metros) de altura, sendo a parte restante rebocada caiada ou pintada a óleo, telas móveis à prova de moscas; abastecimento de água potável em abundância, quente e fria, e 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 for indicado;

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

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

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

#### d) Posto de refrigeração:

1 - ter dependências de recebimento de 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 câmaras de salga e 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 semi-fabricados;

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.

Art. 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°C (menos quinze graus centígrados) a -25°C (menos vinte e cinco 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 - As fábricas de conservas do pescado obedecerão ainda, no que lhes for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 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.

Art. 35 - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 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.

Art. 37 - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

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

Art. 38 - A SAA, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulação da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 39 - Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternas.

Art. 40 - Nos entrepostos que recebem tripas e nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas à 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.

Art. 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 SAA.

Art. 42 - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, após ouvida a autoridade 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 necessários indicados pelo SAA, que levará em conta sua finalidade, área disponível e possibilidade industrial.

Art. 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.

Art. 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.

## TÍTULO IV

### REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 45 - Somente podem realizar comércio intermunicipal com produtos de origem animal, os estabelecimentos registrados na S.A.A.

## CAPÍTULO I

### REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 46 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de aves e pequesos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, 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 - granjas avícolas, entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

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

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

Art. 47 - O registro será requerido à SAA, instruindo-se o processo com os documentos indicados em portaria ou instrução por ela emitida.

Art. 48 - Nos estabelecimentos de produção de origem animal destinados à alimentação humana é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos seguintes:

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

II) não demonstrar, no teste presumitivo para pesquisa de coliformes, 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 0,10g (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 S.A.A. pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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 S.A.A.

Art. 52 - Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos é arquivada na SAA e a outra entregue ao interessado.

Art. 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 Favelado), e outros detalhes necessários.

Art. 54 - A S.A.A. 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 S.A.A., com a finalidade de ressarcir os custos de deslocamento da equipe.

Art. 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.

Art. 56 - Em instruções expedidas pela S.A.A., serão baixadas as normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as de transferência de propriedade e seu funcionamento.

Art. 57 - O relacionamento é requerido a SAA e o processo respectivo deve obedecer o mesmo critério estabelecido para o registro dos estabelecimentos no que lhes for aplicável.

Art. 58 - São relacionadas às fazendas leiteiras, os apiários, os entrepostos de mel e cêra de abelhas e as casas atacadas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

## CAPÍTULO II

### TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 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.

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

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

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

§ 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 restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

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

Art. 60 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Art. 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

Art. 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.

Art. 63 - 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.

Art. 64 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela S.A.A.

Art. 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.

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

Art. 66 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necrópsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 67 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 68 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos, bem como praticar qualquer ato que transgrida as normas de higiene.

Art. 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.

Art. 70 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 71 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 72 - É proibido empregar na coleta embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 73 - Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses de doenças infecto-contagiosas ou repugnante, e de portadores indiferentes de salmonelas em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo a Inspeção Estadual comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 76 - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 77 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único - Os estabelecimentos

devem ter em estoque desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

Art. 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.

Art. 79 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 80 - Nas salas de matança e em outras dependências a juízo da S.A.A. é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

## TÍTULO VI

## OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 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 amostras 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 retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro 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 imediata;

X - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo 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, saída e seu destino;

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

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

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.

Art. 82 - Os estabelecimentos de leite e derivados com volume de matéria-prima para beneficiamento ou industrialização, igual ou superior a 10.000 (dez mil) litros diários, devem ter na direção dos trabalhos especialistas em 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.

Art. 83 - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, fornecidos pelo S.A.A., as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios.

§ 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.

§ 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.

## TÍTULO VII

## INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

## CAPÍTULO I

## INSPEÇÃO "ANTE-MORTE"

Art. 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.

Art. 85 - Nos estabelecimentos de animais, a Inspeção Estadual deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições de saúde do lote.

§ 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 polícia sanitária animal que cada caso exigir.

§ 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.

Art. 86 - Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das 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;

II - ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro-anticarbúnculo, 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 morto, 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 3% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pela S.A.A.

Art. 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.

Art. 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.

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

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

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

Art. 89 - Apesar do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados no dia do abate.

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

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 90 - Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização da Inspeção Estadual.

Art. 91 - Deve ser evitada, a juízo 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 torne a carne imprópria para consumo.

Art. 92 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não-portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento.

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

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

Art. 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.

Art. 94 - É proibida a matança em comum de animais que no ato de inspeção "ante-morte" 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 - morno;

- 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 - tripanosomiasas;  
XXVI - tuberculose.

§ 1º - Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa, ruiva e mormo os animais são imediatamente sacrificados no "Departamento de Necrópsias"; 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.

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

Art. 95 - No caso das doenças referidas no artigo anterior, os animais do respectivo lote ou tropa devem ficar em observação por prazo variável, a juízo da Inspeção Estadual, tendo-se em vista a doença e seu período normal de incubação.

Art. 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.

Art. 97 - Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinação, são sacrificados em separado, no matadouro sanitário, no fim da matança.

Art. 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.

Art. 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).

Art. 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 Necrópsias".

Art. 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 no matadouro sanitário.

Art. 102 - São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante-mortem" revelam temperatura retal igual ou superior a 40,5°C (quarenta e meio graus centígrados); são também condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados), bem como as aves com temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus centígrados).

Parágrafo Único - São condenados os animais em hipotermia.

Art. 103 - A existência de animais mortos ou caídos em vagões, currais ou em qualquer dependência de fábrica, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Estadual para providenciar a necrópsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Art. 104 - Quando a Inspeção Estadual autorizar o transporte de animais mortos ou moribundos para o "Departamento de Necrópsias", deve-se usar veículo especial, apro-

priado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

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

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

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

Art. 105 - A Inspeção Estadual levará ao conhecimento superior os resultados de necrópsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo o material para controle de diagnóstico aos laboratórios regionais ou aos laboratórios da Defesa Sanitária Animal reservando, porém, elementos de contraprova.

Art. 106 - O lote ou tropa, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necrópsia.

Art. 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.

## CAPÍTULO II

### MATANÇA

#### SEÇÃO I

##### MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 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, contusões generalizadas, hemorragias, hipo ou hipertensão, decubito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da Inspeção Estadual.

Art. 109 - Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Estadual lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação de intes-

nos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 110 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Estadual.

Art. 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.

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

Art. 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-escura de todos os órgãos, considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo, verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, louvará-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

Art. 113 - Só é permitido o sacrifício de bovídeos por insensibilização seguida de imediata sangria.

§ 1º - É facultado o sacrifício de bovinos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta).

§ 2º - Os estabelecimentos que venham a abater eqüídeos usarão o mesmo processo indicado para bovídeos.

Art. 114 - Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização.

Art. 115 - Os ovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).

Art. 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 depenação 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.

Art. 117 - O emprego de qualquer outro processo de matança depende de autorização da S.A.A.

Art. 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.

Art. 119 - As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos:

I - a seco;

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

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

Parágrafo Único - Qualquer outro processo depende de autorização da S.A.A.

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

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

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

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

Art. 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.

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

Art. 124 - Antes de atingir a sala de matança, os animais devem passar por um chuveiro e por um banho de aspersão, provido de chuveiros superiores e laterais.

### CAPÍTULO III

#### INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

##### SEÇÃO I

#### GENERALIDADES - BOVÍDEOS

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

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

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, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 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 tendar.

Art. 128 - Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-cruais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

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

§ 2º - As aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglionares (palmepe-des em geral) devem ser examinadas.

Art. 129 - Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 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.

§ 1º - Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser sub-divididas ou removidas para outro local sem autorização expressa da Inspeção Estadual.

§ 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.

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

Art. 131 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento por funcionário da Inspeção Estadual.

Art. 132 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Estadual.

Art. 133 - Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 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 S.A.A. e sob as vistas da Inspeção Estadual.

Art. 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 a 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;

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

Art. 136 - Actinomicose e actinobacilose - Devem ser condenadas para graxaria as carcaças que apresentem lesões generalizadas de 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.

Art. 137 - Adenite - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 138 - Anasarca - Devem ser condenadas as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado.

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

Art. 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.

Art. 140 - Broncopneumonia verminótica - enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações. Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronicopneumonia verminótica) bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 141 - Brucelose - Devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

Art. 142 - Carbúnculo sintomático, anaplasmoses, hemoglobiúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, piropalomas, piemia; septicemia e vacina - São condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

Art. 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.

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

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

Art. 144 - Carbúnculo hemático - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

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 carbunholoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo 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 carbunholoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

Art. 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.

Art. 146 - Carnes caquéticas - São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 147 - Carnes magras - Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva pasteurização ou sal-sicharia).

Art. 148 - Carnes hidroêmicas - São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 149 - Carnes fermentadas (carnes febris) - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

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

Art. 150 - Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos excrementícios, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 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.

Art. 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 piodemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;

IV - metrite ou mamite aguda difusa;

V - poliartrite;

VI - flebite umbelical;

VII - pericardite traumática ou purulenta;

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

Art. 153 - Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrofica devem ser condenados, exigindo-se neste caso

rigoroso exame do animal no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 154 - Cisticercoses ("Cysticercus bovis") - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bo-vis" ou quando a carne é aquosa ou descolorada.

§ 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.

§ 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 salmova, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento desse 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 remoção e condenação dessa parte.

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

§ 4º - Na rotina de inspeção serão obedecidas as seguintes normas:

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

II - Língua - O órgão deve ser observado externamente, palpado; serão praticados pequenos cortes na sua base neutral 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.

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.

Art. 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.

Art. 156 - Cisticercose ("C. tenuicollis"), estrogilose, teníase e ascaridíose - 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.

Art. 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.

Art. 158 - Hidatidose - Podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose desde que, concomitantemente, haja caquexia.

§ 1º - Os órgãos e a partes atingidas serão sempre condenados.

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

Art. 159 - Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

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

Art. 160 - Gestação adiantada, parto recente e fetos - As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a critério da Inspeção Estadual, ou à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

§ 1º - Os fetos serão condenados.

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

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

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

Art. 161 - Glândulas mamárias - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

§ 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.

§ 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.

§ 3º - As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes a brucelose, são sempre condenadas.

Art. 162- Glossites - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

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

§ 2º - É proibido o enlatamento dessa línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

Art. 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.

Art. 164- Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido bem sangrado e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

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

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

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

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

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

Art. 165 Ingestão de produtos tóxicos - As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 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 salicaria.

Art. 167- Lesões renais (nefritas, nefroses, pielonefritas 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.

Art. 168- Miiadas - São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único - Quando a infestação já determinou alterações musculares, com

mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se, em todos os casos, as partes atingidas.

Art. 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.

Art. 170- Pâncreas com "Euritrema caelomático" - São condenados os "Pâncreas" infestados pelo "Euritrema caelomático".

Art. 171- Rins císticos - Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 172- Sarnas - As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

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

Art. 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.

Art. 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 intramembranosos, 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 miliares 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 tuberculose generalizada.

§ 1º - A tuberculose é considerada generalizada quando além das lesões dos aparelhos respiratório, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baco, 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.

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

III - quando partes da carcaça ou órgãos se contaminem com material tuberculoso, 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.

§ 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 evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

I - quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos sangüíneos 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 brônquios 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 brônquios 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 de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquios, mediastinais e hepáticos ou então nos brônquios, hepáticos e mesentéricos;

V - nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquios 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.

§ 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.

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

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

Art. 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.

Art. 176 - Urorefrose - Condenam-se os rins com urorefrose.

## SEÇÃO II

### EQUIDEOS

Art. 177 - O sacrifício de equideos só pode ser realizado em matadouros especiais, com as mesmas condições exigidas para os de outras espécies.

Art. 178 - Além das enfermidades já mencionadas no capítulo Generalidades - Bovídeos comuns ou específicas aos equideos 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 garrotinho, e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

Art. 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".

Art. 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 com carne de equídeos".

### SEÇÃO III

#### SUÍNOS

Art. 181 - Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção I - Generalidades - Bovídeos - além dos que se consignam nesta seção.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 185 - Estefanurose - As lesões de gordura perirrenal 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.

Art. 186 - Hipotricose cística - A verificação de numerosas vesículas na pele implica sua remoção e condenação.

Art. 187 - Icterícia - Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 188 - Peste suína - Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

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

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

§ 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.

Art. 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.

Art. 190 - Sarcosporidiose - é condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

Art. 191 - Triquinose - A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da "Trichinella spiralis".

§ 1º - A Inspeção Estadual pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

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

Art. 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.

Art. 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.

Art. 194 - Em caso algum podem servir para comércio internacional órgãos defeituosos ou que sofreram retirada de partes lesadas.

Art. 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.

Art. 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

Art. 197 - Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

Art. 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 diagnóstico 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.

Art. 199 - Cenurose - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 200 - "Cysticercose" - Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus ovis".

§ 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.

§ 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.

Art. 201 - Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 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 não existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associados 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.

Art. 203 - Sarcosporidiose - Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

### SEÇÃO V

#### AVES E PEQUENOS ANIMAIS

Art. 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.

Art. 205 - Todas as aves que no exame "ante" ou "post-mortem" apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo aviária, diarréia branca, paratifo leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 206 - As enfermidades tais como coccidiose, entero-hepatite, espiroquetose, coriza infectuosa, epiteloma contagioso, neuro-linfomatose, laringo-traquite, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 207 - As endo e ectoparasitoses, quando não acompanha-das de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 208 - Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Art. 209 - Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 210 - A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 211 - As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas a rejeição da parte atingida.

Art. 212 - Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-a-moniacoal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 213 - Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, a Inspeção Estadual controlará cuidadosamente o es-

tado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

Art. 214 - Na inspeção de coelhos, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudo-tuberculose, piemia, piosepticemia e mixomatose, rejeitando-se os animais portadores dessas doenças.

Art. 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.

Art. 216 - Nos caso de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados desde que apresentem bom estado de nutrição, rejeitando-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.

Art. 217 - Devem ser condenados os coelhos portadores de cisticercose (*Cysticercus pisiformis*), cenurose e coccidiose, tendo-se em vista a profilaxia dessas parasitoses.

Art. 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

Art. 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;
- III - salgamento;
- IV - rebeneficiamento.

Art. 220 - Todas as carnes, inclusive as de aves, bem como órgãos e vísceras antes de serem recolhidas às câmaras frias onde já se encontram outras matérias-primas armazenadas, devem permanecer por espaço de tempo suficiente na antecâmara.

Art. 221 - A Inspeção Estadual exigirá que as cercacas ou partes de cercacas sejam penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

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

Art. 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.

Art. 223 - As dependências donde as matérias-primas 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.

Art. 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

Art. 225 - A triparia é o departamento destinado à manipulação à limpeza e ao preparo para melhor apresentação ou subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retiradas dos animais abatidos.

§ 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.

§ 2º - É proibida qualquer manipulação de couros e peles na triparia.

Art. 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.

Art. 227 - Os intestinos não podem ser empregados na composição de produtos alimentícios; os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados como envoltório para embutidos.

§ 1º - Para seu aproveitamento é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pela S.A.A.

§ 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 torne as tripas mais maleáveis. Depois do tratamento, as tripas devem ser lavadas com água para remoção total do produto empregado.

Art. 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.

Art. 229 - As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.

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

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

Art. 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.

Art. 231 - Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do escaladamento, o emprego de 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.

§ 1º - Permite-se o branqueamento de estômagos de bovinos pelo emprego de fosfato trissódico, metassilicato de sódio ou uma combinação desses produtos, pelo emprego de cal ou de sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pela S.A.A.

§ 2º - Os estômagos assim tratados serão a seguir lavados com água fria, até remoção total da substância empregada.

Art. 232 - As cabeças destinadas ao preparo de produtos para consumo devem ser previamente abertas, retirados os olhos, cartuchos, etimóides e as partes cartilaginosas internas do conduto auditivo externo.

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

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

Art. 233 - A medula espinhal pode ser dessecada ou congelada e destinada à elaboração de conservas enlatadas, em percentagens estabelecidas pela S.A.A.

Art. 234 - Os miúdos (coração, pulmão, fígado, rins, miolos, timos, mocotós, língua) são submetidos a manipulações e limpeza adequadas antes de serem entregues ao consumo ou de entrarem nas câmaras frias.

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

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

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

Art. 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.

Art. 236 - As amígdalas, glândulas salivares, ovários, baco, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemolinfáticos não se prestam sob qualquer forma, ao preparo de produtos alimentícios.

Art. 237 - A Inspeção Estadual indicará a melhor maneira de retirar e conservar glândulas de secreção interna ou órgãos destinados à elaboração de produtos pototerápicos.

#### CAPÍTULO V

##### GRAXARIA

##### SEÇÃO I

##### GENERALIDADES

Art. 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.

Art. 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.

Art. 240 - Ficam em Poder da Inspeção Estadual plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, junções e outros detalhes referentes à instalação.

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

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

Art. 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.

§ 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.

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

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

##### SEÇÃO II

## PRODUTOS GORDUROSO COMESTÍVEIS

Art. 242 - Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras", com exceção da "banha" e da "manteiga".

Art. 243 - Quando os produtos gordurosos são apresentados em estado líquido serão denominados "óleos".

Art. 244 - É 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.

Art. 245 - É permitido o emprego de antioxidantes nos produtos gordurosos comestíveis, desde que aprovados pela S.A.A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 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.

Art. 247 - Entende-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) e 51°C (cinquenta e um graus centígrados);
- II - acidez na fábrica até 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem grammas) 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).

Art. 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:

- § 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 grammas) do produto;
- III - ausência de ranço (Kreis) ao sair do estabelecimento produtor;
- IV - isenção de substâncias estranhas;
- V - umidade: no máximo 0,5m (meio por cento);
- VI - odor e sabor agradáveis;
- VII - presença de revelador.

§ 2º - Considera-se fraude a adição de óleos ou gorduras estranhas.

Art. 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) grammas do produto;
- II - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- III - ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);
- IV - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
- V - presença de revelador.

Art. 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 final 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 grammas) 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.

Art. 251 - São reveladores permitidos o óleo de caroço de algodão cru e o de gerselin, na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pela S.A.A.

Art. 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.

Art. 253 - A banha se classifica em:

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

Art. 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.

Art. 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 - umidade 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).

Art. 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 da 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 - 2ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;

VI - ausência de ranço (Kreis).

Art. 257 - A - Entende-se por "banha comum" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, de mistura com ossos, pés, recortes de bochechas, aparas de carne e línguas, lábios, focinhos, rabos, traquéia, pâncreas, recortes de produtos curados de suínos, esôfagos, torresmos, gordura de decantação de tecidos adiposos de suínos, gordura de cozimento e, inclusive, essas mesmas matérias-primas quando procedentes de animais destinados a esse aproveitamento pela Inspeção.

§ 1º - Permite-se o beneficiamento da banha comum, de acordo com as técnicas previstas neste Regulamento, quando o produto será designado "banha comum refinada".

§ 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).

Art. 258 - É permitido o beneficiamento da "banha" em estabelecimento sob Inspeção Estadual desde que procedente de outras fábricas registradas na S.A.A. ou no S.I.F.

§ 1º - Nestes casos a Inspeção Estadual submeterá o produto a um exame preliminar e só autorizará o beneficiamento quando considerado em boas condições.

§ 2º - Sempre que o produto a beneficiar se encontrar em más condições a Inspeção Estadual providenciará sua inutilização como produto comestível.

§ 3º - A juízo do S.A.A., o produto poderá retornar ao estabelecimento de origem para fins de rebeneficiamento.

§ 4º - No caso do parágrafo anterior, a Inspeção Estadual submeterá o produto a novos exames antes de autorizar o rebeneficiamento.

Art. 259 - Poderá ser proibido o fabrico de banha em tachos simples, a fogo direto.

Art. 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.

Art. 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 aperganinhado e sua exposição à venda nas condições ambiente.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 265 - É permitido o emprego de antioxidante na banha desde que aprovado pela S.A.A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 266 - A banha que ainda se encontra 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 269 - Entende-se por "toucinho fresco" o panículo adiposo dos suínos ainda com a pele.

§ 1º - Quando submetido à frigorificação será designado "toucinho frigorificado".

§ 2º - Quando tratado pelo sal (cloreto de sódio) apresentando incisões mais ou menos profundas na sua camada gordurosa, será designado "toucinho salgado".

§ 3º - Esses produtos devem satisfazer às seguintes especificações:

- 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.

§ 4º - É proibido o emprego de antioxidantes diretamente no produto ou no sal usado no seu preparo.

Art. 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).

Art. 271 - Os estabelecimentos registrados na S.A.A., que se dediquem à fabricação de compostos e não produzam a matéria-prima de origem animal necessária à fabricação, só poderão recebê-la quando procedente de outros estabelecimentos também sob inspeção estadual.

§ 1º - Neste caso a Inspeção Estadual submeterá a matéria-prima a um exame preliminar e autorizará seu emprego se considerada em boas condições.

§ 2º - Quando julgada em más condições, providenciará sua inutilização como produto comestível, podendo entretanto, autorizar seu retorno ao estabelecimento de origem.

Art. 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 adiciona oleína, em proporção inferior a 25% (vinte e 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 máxima de 10% (dez por cento) e características físico-químicas segundo a fórmula aprovada.

Art. 273 - É proibido o emprego de corantes nos compostos, ainda mesmo que para uniformizar a tonalidade de coloração.

Art. 274 - Permite-se o emprego de matérias-primas hidrogenadas no preparo de compostos, bem como de antioxidantes, de emulsificantes e de outros aditivos autorizados pela S.A.A., mediante declaração no rótulo.

§ 1º - Tolera-se a adição, ao composto para confeitaria de gordura hidrogenada de bovino, na proporção máxima de 20% (vinte por cento).

§ 2º - A gordura bovina e a gordura vegetal só poderão ser submetidas à hidrogenação depois de previamente misturadas.

§ 3º - Nos casos deste artigo, o composto pronto para consumo não pode conter catalizador (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 catalizador no produto pronto para consumo será proporcional à quantidade de matéria-prima hidrogenada empregada.

Art. 275 - Nos compostos é obrigatório o emprego de reveladores como o óleo de gergilim, na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pela S.A.A.

Art. 276 - Os componentes devem satisfazer às seguintes especificações:

- I - pasta homogênea;
- II - acidez máxima no estabelecimento produtor de 1 ml (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.

Art. 277 - Os componentes devem sair das fábricas em embalagem original inviolável, indicando nos rótulos sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 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).

Art. 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.

Art. 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.

#### SEÇÃO III

##### PRODUTOS GORDUROSOS NÃO-COMESTÍVEIS

Art. 281 - Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles

obtidos pela fusão de partes e tecidos não em pregados 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.

Art. 282 - Os produtos gordurosos não-comestíveis são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem: quando procedentes de suínos serão designados "Graxa Branca".

Art. 283 - O sebo bovino terá dois tipos:

- I) sebo bovino nº 1;
- II) sebo bovino nº 2.

§ 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.

§ 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.

Art. 284 - Os produtos gordurosos não-comestíveis serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções da S.A.A.

Art. 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.

Art. 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.

§ 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.

§ 2º - Quando a inutilização exigir longo 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.

Art. 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.

§ 1º - Quando o estabelecimento não dispõe de aparelhagem, para a conveniente secagem da tancagem, ela será pelo menos prensada antes de deixar a fábrica.

§ 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.

Art. 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.

Art. 289 - Só podem ser usados para acondicionamento e transporte de gorduras recipientes aprovados pela S.A.A.

§ 1º - Para as gorduras comestíveis, os recipientes devem ser preferentemente novos; quando já usados, devem estar em perfeito estado de conservação e não ter sido utilizados anteriormente para acondicionamento de substâncias repugnantes ou que, impregnando a madeira, possam transmitir às gorduras propriedades nocivas, cores, cheiro ou sabor estranhos.

§ 2º - A limpeza dos recipientes 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.

§ 3º - Para produtos gordurosos não-comestíveis, os recipientes devem igualmente ser perfeitamente limpos, em bom estado de conservação e não estar impregnados por substâncias capazes de transmitir às gorduras cor ou odor estranhos.

§ 4º - É proibido o uso de recipientes que tenham conteúdo anteriormente alcatrão ou seus derivados, azeite de peixe ou tinta, bem como aqueles que não se fecham hermeticamente.

#### SEÇÃO IV

##### SUBPRODUTOS NÃO-COMESTÍVEIS

Art. 290 - "Subproduto não-comestível" é todo e qualquer resíduo devidamente elaborado que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

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

Art. 291 - "Alimento para animais" é todo qualquer subproduto 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.

Art. 292 - "Farinha de carne" é o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as espécies, 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.

§ 1º - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 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.

Art. 293 - "Farinha de sangue" é o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açogue, 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.

Art. 294 - "sangue em pó" é o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º - Permite-se, quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia da S.A.A.

§ 2º - O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 297 - "Farinha de ossos degelatinizados" é o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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 ossos diversos.

§ 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.

§ 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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 mínima de 115 a 125°C (cento e quinze a cento e vinte e cinco graus centígrados) por menos por uma hora quando elaborados por aquecimento a vapor, e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas quando pelo tratamento a seco.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

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

Art. 307 - "tancagem" é o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão seco e triturado.

Art. 308 - "crackling" é o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores, a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 309 - "água residual do cozimento" é a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias-primas em autoclaves sob pressão.

§ 1º - Permite-se seu aproveitamento depois de escoado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não como matéria-prima a ser incorporada a alimento para animais ou para fins industriais.

§ 2º - Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteína.

Art. 310 - Permite-se a adição de conservadores à bile depois de filtrada quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º - "bile concentrada" é o subproduto resultante de evaporação parcial da bile fresca.

§ 2º - A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 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.

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.

Art. 312 - As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 313 - "chifre" é a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média trinta minutos a setenta graus centígrados) para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º - Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

§ 3º - A base de inserção da camada córnea será designada "sabugo de chifre".

§ 4º - Os sabugos de chifre constituem matéria-prima para fabrico de cola e de outros produtos.

Art. 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, a "farinha de chifres e cascos" quando misturados.

Art. 315 - Os "tendões e vergas", tão prontamente quanto possível, devem ser submetidos à congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou, ainda, por processo aprovado pela S.A.A.

## CAPÍTULO V

### MARGARINA

Art. 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.

Art. 317 - É 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 I e 2.

§ 1º - É permitida a hidrogenação de uma ou mais das matérias-primas citadas neste artigo, exigindo-se, porém, declaração no rótulo.

§ 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).

Art. 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 animais e vegetais.

Art. 319 - É obrigatório o emprego de qualquer dos seguintes produtos lácteos, de qualidade que satisfaça às exigências do presente Regulamento, depois de submetidos à ação de fermentos lácticos selecionados:

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.

Art. 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.

Art. 321 - A juízo da S.A.A., pode ser permitido o emprego do diacetil e de outros aromatizantes, mediante declaração no rótulo: "artificialmente aromatizada".

Art. 322 - Permite-se o emprego de corantes vegetais, tais como: acafrão (crocois sativa), urucum (bixa orellana), curcuma (curcuma longa e tintoria) ou outros aprovados pela S.A.A.

Parágrafo único - É proibido o emprego de corantes de qualquer outra natureza.

Art. 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.

Art. 324 - É 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 I 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.

Art. 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.

Art. 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% (tres 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% (dezesseis por cento) de umidade;

VIII - catalizador (níquel) na proporção máxima de 1.250.000 (um para duzentos e cinquenta mil) nas matérias-primas hidrogenadas empregadas e, proporcionalmente, na margarina pronta para consumo;

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.

Art. 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 - É facultado o uso de corante.

Art. 328 - Permite-se o emprego de substâncias antioxidantes, desde que aprovadas pela S.A.A. e mediante declaração no rótulo.

Art. 329 - A margarina só pode sair das fábricas em embalagem original, inviolável.

§ 1º - A venda de margarina para consumo só pode ser feita em embalagem original da fábrica.

§ 2º - A embalagem da margarina será feita em unidades de 18 kg (dezoito quilogramas) no máximo.

§ 3º - O comércio varejista só pode expor ao consumo margarina em embalagem não superior a 2 kg (dois quilogramas).

Art. 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).

Art. 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 as 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.

Art. 332 - A margarina considerada imprópria para consumo ou condenada será desnaturada como prevê este Regulamento para os produtos gordurosos não-comestíveis.

Art. 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;

IV - quando não contenha revelador;

V - quando for adicionado corante não permitido.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 336 - Nenhum estabelecimento de laticínios, registrado ou relacionado na S.A.A., poderá fabricar, receber, empacotar ou estocar margarina.

§ 1º - Excetuam-se os armazéns frigoríficos, quando a estocagem da margarina seja feita em câmaras separadas das de outros produtos.

§ 2º - É proibida a venda de margarina, mesmo nas embalagens originais, por estabelecimentos que se dediquem exclusivamente à venda de produtos laticínios.

Art. 337 - As casas comerciais que empacotam margarina por manteiga ficam obrigadas a colocar em local bem visível um letreiro com os dizeres: "Esta casa utiliza margarina em substituição à manteiga".

Art. 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 200kg (duzentos quilogramas).

Parágrafo único - Deve satisfazer às seguintes especificações:

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

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

III - no máximo 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 - catalizador (níquel) na proporção máxima de 1:230.000 (um para duzentos e cinquenta mil) nas matérias-primas hidrogenadas empregadas e, proporcionalmente, na margarina pronta para consumo.

## CAPÍTULO VI

### CONSERVAS

Art. 339 - É proibido o emprego de substâncias que possam diminuir o valor nutritivo das conservas, ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Parágrafo único - É proibido o emprego de antisépticos, 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.

Art. 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 máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

Art. 341 - É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 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 (Celari graveolens e Apium graveolens);

II - alho (Allium sativum);

III - aneto (Anethum graveolens);

IV - aniz (Pimpinella anizum);

V - baunilha (Vanilla planifolia Andraeus);

VI - canela (Cinamomum cerilanicum Brerre);

VII - cardamomo (Elettaria 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 (Origanum majorana, L.);

XVII - menta (Menta viridis, Menta rotundifolia e Menta piperita);

XVIII - mostarda (Brassica nigra, Koen, Brassica, 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 (Salvia) - (Salvia officinalis L.);

XXIV - tomilho (Thymus vulgaris, L.).

Art. 343 - "Corantes" são as substâncias que dão um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo que se prestam à uniformidade de sua coloração.

§ 1º - São corantes permitidos os de origem vegetal como o açafrão (Crocus sativus L.), a curcuma (Curcuma longa L e Curcuma tinctoria), a cenoura (Daucus carota L), e o urucum (Bixa orellana).

§ 2º - É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha, em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 346 - É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas desde que aprovadas pela S.A.A. e mediante declarações nos rótulos.

Art. 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.

Art. 348 - Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados, isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I - 240 g (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).

§ 1º - Os estoques de nitritos, bem como de misturas prontas que os contenham, ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§ 2º - A Inspeção Estadual fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor em nitrito de produtos ou misturas prontas, bem como das produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º - É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovados pela S.A.A.

Art. 349 - O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 350 - Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único - Ferme-se todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Estadual.

Art. 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.

§ 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).

§ 2º - No caso de embutidos cozidos e enlatados (salsichas tipo Viena, Frankfurt e outras), não se levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo, no entanto, o produto final, antes do enlatamento, se enquadrar na relação água-proteína prevista neste artigo.

§ 3º - O cálculo será feito sobre o produto pronto pela relação três e meio de água para um de proteína (fator 6,25).

§ 4º - Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

Art. 352 - O preparo de conservas destinadas ao comércio internacional, para países que permitam a adição de conservadores, corantes e outros produtos não permitidos neste Regulamento, ou ainda em quantidades aqui não permitidas, poderá ser feito em operações especiais mediante prévia autorização da S.A.A.

Art. 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.

Art. 354 - O recipiente metálico destinado ao preparo de conservas deve ser de chapa estanhada (folha de Flandres), novo e isento de falhas.

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

§ 2º - As soldas podem ser de estanho e chumbo, desde que não entrem em contato com o interior do recipiente.

Art. 355 - É 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.

Art. 356 - Os recipientes de qualquer natureza devem ser lavados externamente 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.

Art. 357 - Todas as conservas que exijam esterilização devem ser submetidas e essa operação imediatamente após o envase.

§ 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 4°C (um grau centígrado), devendo-se no dia imediato fazer novo envase ou reparação seguido da esterilização.

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

Art. 358 - A esterilização só se considera completa quando as latas já estejam frias e possam ser manipuladas para efeito de inspeção.

Art. 359 - O equipamento destinado a esterilização deve ser provido de manômetro para controle de pressão e termômetro para registro gráfico da operação.

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

Art. 360 - Amostras representativas e 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 exigir necessário.

Art. 361 - A Inspeção Estadual no exame dos enlatados, levará em conta os seguintes itens:

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

II - o recipiente não deve se mostrar abombado;

III - submetido à prova de percussão, deve revelar som correspondente a natureza do enlatado;

IV - à perfuração, não deve ocorrer impregnamento de gases, nem projeção de líquido, ao mesmo tempo que a entrada do ar;

V - continentes submetidos a vácuo produzirá ruído característico, diminuindo consideravelmente a concavidade da tampa interna;

V - as conservas, quando tomam a forma da lata, é recomendável que 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.

Art. 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.

Art. 363 - As conservas enlatadas se classificam em:

- tipo "A";
- tipo "B".

§ 1º - São consideradas conservas enlatadas do tipo "A" as elaboradas com carnes de primeira qualidade.

§ 2º - São consideradas conservas enlatadas do tipo "B" as elaboradas com carnes chamadas de segunda qualidade, de mistura com vísceras.

Art. 364 - É permitida a adição, nas conservas enlatadas, de gelatina comestível ou de ágar-ágar em proporções definidas e de acordo com a fórmula aprovada.

Art. 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.

Art. 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, acima do que se permite neste Regulamento;

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

Art. 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.

Art. 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.

§ 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.

§ 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.

Art. 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).

Art. 370 - "Feito 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.

Art. 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.

Art. 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.

§ 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).

§ 2º - As línguas serão previamente curadas e a seguir cozidas em água.

§ 3º - As línguas a enlatar não devem apresentar qualquer lesão.

§ 4º - Permite-se completar a embalagem das latas com pedaços de língua.

Art. 373 - "Rabada enlatada", é a conserva elaborada com as vértebras coccigeanas maiores dos bovinos; curadas, condimentadas, adicionadas e esterilizadas.

Art. 374 - É permitido o preparo de outras conservas enlatadas, desde que sua composição e tecnologia tenham sido aprovadas pela S.A.A.

Art. 375 - "Presunto", seguido das especificações que couberem, é exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.

§ 1º - Nenhum produto, elaborado com matéria prima de suínos que não o pernil, pode ser designado presunto.

§ 2º - Os presuntos podem ser designados: cru, defumado, tipo Westfália, tipo Bayona ou outros, enlatados, com osso ou sem osso ou por qualquer forma que caracterize sua peculiaridade.

Art. 376 - "Paleta", seguido das especificações que couberem, é o produto obtido com o membro dianteiro dos suínos.

Art. 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.

Art. 378 - Toleram-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.

Art. 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 peculiaridade de caracterização.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 382 - O caldo de carne concentrado até consistência pastosa será designado "Extrato de carne"; quando condimentado, será designado "Extrato de carne com temperos".

Art. 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 décimas 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.

Art. 384 - "Festa" é o produto elaborado com carne ou órgão, reduzido à massa, condimentado, adicionado ou não de farináceos e gorduras, enlatado e esterilizado.

Art. 385 - As pastas de fígado, de língua, de presunto, de galinha ou outras devem conter no mínimo 30% (trinta por cento) da matéria-prima que lhes dá denominação.

Parágrafo único - As pastas não podem conter mais de 10% (dez por cento) de amido ou fécula, nem mais de 55% (cinquenta e cinco por cento) de umidade.

Art. 386 - é permitido o preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

§ 1º - A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

§ 2º - A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a essa finalidade.

§ 3º - Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

Art. 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.

Art. 388 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem imediatamente antes de seu uso.

Art. 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).

Art. 390 - Segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 391 - "Morcela" é o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 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 desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 393 - Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 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.

Art. 395 - é permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores na membrana que envolve os embutidos; permite-se, com a mesma finalidade, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Estadual.

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

Art. 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.

Art. 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 flocidas ou de consistência anormal;

III - quando há indícios de fermentação pútrida;

IV - quando a massa apresenta manchas 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 constatem germes patogênicos;

IX - quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença de E. coli típica.

Art. 398 - "Salgados" são os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 399 - "Defumados" são os produtos que após processo de cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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

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

Art. 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.

Art. 401 - "Lingua defumada" é a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

Art. 402 - "Lombo", seguido de designação da técnica de preparo (salgado, curado, defumado), é o produto obtido como corte da região lombar dos suínos.

Art. 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.

Art. 404 - Os órgãos comestíveis, conservados pela salga, serão genericamente designados "miúdos salgados", seguindo-se a denominação de espécie animal de procedência.

Art. 405 - "Dessecados" são os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis curados ou não e submetidos a desidratação mais ou menos profunda.

Art. 406 - "Charque", sem qualquer outra especificação, é a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º - Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação "charque" deve constar a espécie de procedência.

§ 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.

Art. 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, a juízo da Inspeção Estadual.

Art. 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.

§ 1º - No preparo deste produto a Inspeção Estadual só permitirá o emprego de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição.

§ 2º - A gelatina em folhas pode ser colorida pelo emprego de corante previamente aprovado pela S.A.A.

§ 3º - A gelatina comestível deve ser purificada e dessecada, ser inodora e transparente quando em folhas, colorida ou não.

§ 4º - A gelatina comestível deve obedecer às seguintes especificações:

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).

Art. 409 - "Carne desidratada de bovino" é o produto obtido pela desidratação da carne bovina fragmentada, convenientemente cozida, adicionada ou não de caldo concentrado ou degordura 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.

Art. 410 - é permitido o preparo de conservas vegetais em estabelecimento sob Inspeção Estadual, de acordo com o que prevê este Regulamento.

Art. 411 - Os estabelecimentos industriais podem preparar extratos e concentrados de órgãos para fins opterápicos, desde que disponham de instalações adequadas e de técnico especializado responsável.

Art. 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

Art. 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 marinhas e a outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 414 - O pescado em natureza pode ser:

- I - fresco;
- II - resfriado;
- III - congelado.

§ 1º - "Fresco" é o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º - "Resfriado" é o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -20°C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3º - "Congelado" é o pescado tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 415 - Depois de submetido à congelamento, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -16°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.

Art. 416 - A juízo da S.A.A., para determinadas espécies, poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, a bordo

dos barcos ou nos estabelecimentos terrestres, qualquer que seja a forma de sua apresentação para consumo.

Art. 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.

#### 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 420 - Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

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

II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

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

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

V - 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 condensado e transformado em subprodutos não comestíveis.

#### SEÇÃO II

##### DERIVADOS DO PESCADO

Art. 421 - Derivados do pescado são os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 422 - O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetidos a inspeção sanitária.

§ 1º - Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

§ 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.

Art. 423 - Os produtos de pescado classificam-se de acordo com o processo de sua elaboração, em:

- I) produtos em conserva e
- II) produtos curados.

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.

Art. 424 - Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

- I - ao natural;
- II - em azeite ou em óleos comestíveis;
- III - em escabeche;
- IV - em vinho branco;
- V - em molho.

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

§ 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.

Art. 425 - "Pescado em escabeche" é o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 426 - "Pescado em vinho branco" é o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 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).

Art. 428 - "Fasta de pescado" é o produto elaborado com pescado inteiro que, depois de cozido sem ossos ou espinhas, é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

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

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

Art. 429 - "Caldo de pescado" é o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

§ 1º - O caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas será designado "sopa de pescado".

§ 2º - O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado "geléia de pescado".

§ 3º - O caldo de pescado concentrado até consistência pastosa será designado "extrato de pescado".

Art. 430 - As ovas de pescado, desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo "caviar".

Parágrafo único - Além das propriedades organoléticas próprias, as ovas de pescado em conserva deverão se enquadrar nas seguintes especificações:

- I - não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio;
- II - nitrogênio titulável pelo formol, não excedendo de 0,05m (cinco centigramas por cento);
- III - não dar reação de gás sulfídrico livre.

Art. 431 - é permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pela S.A.A..

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 435 - Pescado curado é o produto elaborado com pescado inteiro, 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.

Art. 436 - "Pescado salgado" é o produto obtido pelo tratamento do pescado inteiro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º - A juízo 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.

§ 2º - O pescado salgado, quando envasado em salmoura, será designado "pescado em salmoura".

Art. 437 - "Pescado prensado" é o produto obtido pela prensagem do pescado inteiro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

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

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

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

Art. 438 - "Pescado defumado" é o produto obtido pela defumação do pescado inteiro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

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

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

Art. 439 - "Pescado dessecado" é o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado inteiro, 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.

Art. 440 - "Pescado-salgado-seco" é o produto obtido pela dessecação do pescado inteiro, tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo único - O pescado salgado-seco não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

Art. 441 - "Pescado seco" é o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado inteiro.

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.

Art. 442 - "Pescado desidratado" é o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado inteiro.

Parágrafo único - O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (tres por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 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, a juízo da Inspeção.

Art. 444 - "Embutido de pescado" é todo o produto elaborado com pescado inteiro, 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

Art. 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.

Art. 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.

§ 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.

§ 2º - Permite-se, também, o tratamento pela cocção e secagem sob vácuo ou por qualquer outro processo adequado.

§ 3º - é permitida a secagem por simples exposição ao sol, desde que essa prática não acarrete maiores inconvenientes.

§ 4º - Para efeito de classificação, consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1ª qualidade ou tipo comum e de 2ª qualidade.

I - A farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteínas; 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 2ª qualidade deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia.

§ 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.

§ 69 - A juízo da S.A.A., poderá ser permitida uma ligeira variação nos limites previstos no parágrafo anterior.

§ 79 - "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.

§ 80 - "Adubo de pescado" é o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado.

§ 90 - "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.

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.

Art. 447 - Nos estabelecimentos industriais de pescado poderão ser elaborados outros subprodutos não-comestíveis desde que previamente aprovados pela S.A.A..

Art. 448 - A inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento naquilo que lhes for aplicável.

Art. 449 - Os resíduos resultantes de manipulações sobre o pescado, bem como o pescado condenado pela Inspeção estadual devem ser destinados ao preparo de subprodutos não-comestíveis.

Art. 450 - Os subprodutos não-comestíveis devem ser rotulados de acordo com o que determina o presente Regulamento, declarando-se na embalagem sua composição.

Art. 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.

## TÍTULO VIII

### INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

#### CAPÍTULO I

##### LEITE EM NATUREZA

Art. 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.

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.

Art. 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 pus 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-usina, 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.

Art. 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 organolépticos;

II - lacto-filtração;

III - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura;

IV - acidez;

V - matéria gorda;

VI - extrato seco;

VII - prova de reductase.

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.

Art. 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.

Art. 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.

§ 19 - Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

I - de reductase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;

II - de reductase, lacto-fermentação e bacteriológica, quando houver fabricação de leite condensado em pó ou produtos dietéticos.

§ 20 - O exame dos queijos será feito também durante a cura visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

§ 30 - O exame de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o cre-

me, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

I - caracteres organolépticos;

II - acidez;

III - umidade sal e insolúveis;

IV - matéria gorda.

Art. 457 - Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovados pela S.A.A.

Art. 458 - O servidor da S.A.A. realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção, os exames previstos nos artigos anteriores.

Art. 459 - Quando houver dúvida sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida sequestrada sob a guarda e conservação do interessado até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 462 - Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas sadias.

Art. 463 - Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - caracteres normais;

II - teor de gordura mínima de 3% (três por cento);

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

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 85% (oitenta 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) zeiss.

§ 19 - 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.

§ 20 - 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.

Art. 464 - "Leite de retenção" é o produto de ordenha, a partir do 30 (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 465 - "Colostro" é o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Parágrafo único - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana do leite de retenção e do colostro.

Art. 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.

Art. 467 - A composição média do leite das espécies caprina, ovina e outras, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto.

Art. 462 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo único - Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 469 - Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

§ 12 - O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos "A" e "B", e periódico nos demais, tendo em vista, essencialmente:

- 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 de 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 equipamentos;
- VII - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite 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 da quantidade total produzida diariamente ou, quando for aconselhável, do leite individual;
- XI - condições do transporte.

§ 22 - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se, nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde do animal.

Art. 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.

Art. 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.

Parágrafo único - Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose devem ser sumariamente afastados da produção leiteira.

Art. 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 colostrai;
- 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 a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Art. 473 - Será interdita 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.

§ 19 - Durante a interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§ 20 - A suspensão da interdição será determinada pela S.A.A. ou por órgão oficial da Defesa Sanitária Animal, depois do restabelecimento completo do gado.

Art. 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, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único - O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame realizado por veterinário oficial.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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 retirador aseado, 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.

§ 19 - É permitida a ordenha mecânica; em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§ 20 - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral, inclinada, previamente higienizados.

Art. 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 momentos antes do uso.

Art. 479 - O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água corrente ou, preferentemente, sob refrigeração a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 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.

Art. 481 - É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnata parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 482 - Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender ao seguinte:

- I - ser de aço inoxidável, alumínio ou ferro estanhado, 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.

Art. 483 - É proibido misturar leite sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

Art. 484 - Um vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 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.

Art. 486 - Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 487 - No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de leite e derivados e destas 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.

Art. 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).

Art. 489 - O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino imediatamente após a ordenha.

§ 19 - O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

§ 20 - 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.

§ 30 - A Inspeção Estadual de cada estabelecimento organizará, ouvindo os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, o qual será aprovado pelo Chefe do Serviço de Inspeção da S.A.A., respeitados os limites máximos previstos neste Regulamento.

§ 40 - São passíveis de penalidade os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo previsto e devidamente justificado.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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 beneficiamento, podem pasteurizar o leite para consumo local desde que devidamente aparelhadas.

Art. 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.

§ 1º - 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.

§ 2º - A distribuição desse leite a granel só é permitida excepcionalmente e pelo tempo necessário à instituição da obrigatoriedade do engarrafamento.

Art. 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, obedecendo as condições de temperatura e prazos previstos neste Regulamento.

§ 1º - O leite da primeira ou da segunda ordenha pode ser pasteurizado e engarrafado, e assim mantido em câmara frigorífica, pelos prazos anteriormente previstos.

§ 2º - Para o leite tipo "A" é proibida a padronização, bem como o pré-aquecimento e a congelação.

§ 3º - Desde a produção até a distribuição ao consumo, o leite tipo "A" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro; permite-se a embalagem final em 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.

§ 4º - 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 as 9 (nove) horas (hora legal), podendo este prazo ser dilatado por mais 2 (duas) horas caso o leite tenha sido resfriado a 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 iso-térmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo

- IV - no "posto de refrigeração", ou no "entreposto-usina" será conservado a temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2 (duas) horas após o recebimento;
- V - a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a chegada na usina.

§ 5º - O leite tipo "B" pode ser produzido numa localidade para venda em outra, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecendo as condições de temperatura e prazos previstos neste artigo.

§ 6º - 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.

§ 7º - Não se permitem para o leite tipo "B" a padronização, o pré-aquecimento e a congelação.

§ 8º - Para o beneficiamento do leite tipo "B", a Inspeção Estadual organizará um horário durante o qual fica proibido o beneficiamento de 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 a 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 e engarrafado mecanicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro-tanque, nas condições previstas neste Regulamento;
- d - ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada aos entrepostos-usina;

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.

§ 9º - Permite-se a pasteurização do leite tipo "C" em uma localidade para venda em outra, desde que engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecendo 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 regulamentar estabelecido para o tipo "C", exceto quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;

c - ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Regulamento.

§ 10º - Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos a operações de pré-aquecimento e refrigeração.

§ 11 - Vigoram para os leites "magro e desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C" quanto a horário de beneficiamento e condições de distribuição.

V) leite "reconstituído":

§ 12 - 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 499 - "Filtração" é a retirada por processo mecânico das impurezas do leite mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio sob pressão.

§ 1º - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

§ 2º - 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.

Art. 500 - Pré-aquecimento é a aplicação do calor ao leite, em aparelhagem pró-

pria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana sem alteração das características próprias do leite cru.

§ 1º - Considera-se "aparelhagem própria" aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura tempo e volume do leite de modo que o produto tratado satisfaca às exigências deste Regulamento.

§ 2º - O leite pré-aquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

§ 3º - 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.

Art. 501 - Pasteurização é o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

§ 1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

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;

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.

§ 2º - Imediatamente após o aquecimento o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (dois e cinco graus centígrados) e, em seguida engarrafado.

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

§ 4º - 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.

§ 5º - 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.

§ 6º - É proibida a repasteurização do leite.

Art. 502 - "Refrigeração", é a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

Art. 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.

§ 1º - O leite só pode ser exposto à venda envasado em continente esterilizado fechado mecanicamente, com reconhecida inviolabilidade, aprovada pelo S.A.A.

§ 2º - O envase só pode ser realizado em granjas leiteiras, estábulos, e usinas de beneficiamento de leite.

Art. 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.

Art. 505 - Será permitido o acondicionamento de leite em recipientes de cartolina ou de papel parafinado e congêneres, fechados a máquina, desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aprovada pela S.A.A.

Art. 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 reconstruído com a inscrição, do tipo respectivo.

Art. 507 - As embalagens contendo leite devem ser acondicionados em cestas higiénicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

Art. 508 - O transporte de 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.

Paragrafo único - É proibido o transporte do leite pronto para o consumo no dorso de animais ou em cargueiros.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 511 - As autoridades de Saúde Pública determinarão as condições de manuseio do leite nos estabelecimentos varejistas.

Art. 512 - Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Art. 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.

Paragrafo único - Não se permite, para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

Art. 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.

Art. 515 - É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou a industrialização.

Paragrafo único - Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem, mediante instruções fornecidas pela S.A.A.

Art. 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;

IV - gordura pelo método de Gerber, ou eletrônico;

V - extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 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.

Paragrafo único - Consideram-se provas de precisão:

I - determinação do índice de refração no soro cúbico;

II - determinação do índice crioscópico.

Art. 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 15D (quinze graus Dornic) ou superior a 18D (dezoito graus Dornic).

V - revele, na prova de redutase, contaminação excessiva, com decoloramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o tipo A; 3,30 (três horas e meia) para o tipo B e 2,30 (duas horas e meia) para os demais tipos.

VI - não coagule pela prova do álcool ou do alizarol.

§ 1º - 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 crioscópico -0,55° C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);

VIII - índice refratométrico no soro cúbico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37°C (trinta e sete graus) Zeiss.

§ 2º - As provas de precisão só podem ser realizadas por laboratórios credenciados.

Art. 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).

Art. 520 - O leite do tipo "magro" só pode ser exposto ao consumo quando:

I - satisfizer 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).

Paragrafo único - Serão determinados pela S.A.A. os padrões físico-químicos dos tipos de leite.

Art. 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.

§ 1º - Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa, e a de peroxidase, positiva.

§ 2º - 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.

§ 39 - 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.

§ 40 - Imediatamente após a pasteurização, o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1 ml (um mililitro) da amostra.

Art. 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 mililitro).

Art. 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 15ºD (quinze graus Dornic) e superior a 20ºD (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 tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

Art. 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 nos 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.

§ 19 - Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da Inspeção Estadual não possa ter aproveitamento condicional.

§ 20 - Considera-se aproveitamento condicional:

I - a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

II - a desnaturação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

Art. 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.

Art. 526 - Serão aplicadas as multas previstas neste Regulamento ao estabeleci-

mento 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 interpoladas no período de 1 (um) mês.

Parágrafo único - Nos casos de pericia, o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que devem ser realizadas em laboratórios oficiais.

## CAPÍTULO II

### CREME

Art. 527 - "Creme" é o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.

Art. 528 - Para efeito deste Regulamento, são permitidas as seguintes variedades de creme:

- I) creme de mesa;
- II) creme de indústria.

Art. 529 - Considera-se "creme de mesa" o produto obtido em condições especiais, destinado ao consumo direto ou à aplicação em culinária.

Art. 530 - O creme de mesa pode ser classificado em:

I - creme de mesa pasteurizado ou creme doce - quando submetido a pasteurização e com acidez não superior a 18D (dezoito graus Dornic);

II - creme de mesa ácido: quando pasteurizado adicionado de fermentos lácteos próprios e de acidez não superior a 50D (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 18D (dezoito graus Dornic).

Art. 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 vasilhames esterilizados e com depósito frigorífico.

Parágrafo único - O creme esterilizado deve ser previamente homogeneizado e acondicionado em garrafas ou em latas apropriadas.

Art. 532 - O creme de mesa deve apresentar:

I - caracteres organolépticos normais;

II - acidez máxima de 18ºD (dezoito graus Dornic); nas variedades "doce" e "esterilizado" e de 50ºD (cinquenta graus Dornic) na variedade "ácida";

III - no mínimo 25% (vinte e cinco por cento) de gordura.

Art. 533 - É proibida a exposição ao consumo de creme cru.

Art. 534 - A produção e o transporte de creme de mesa devem obedecer, no mínimo, ao que prevê este Regulamento para o leite tipo "C".

§ 19 - 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.

§ 20 - 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.

§ 39 - O envase do creme deve atender às mesmas exigências fixadas para o leite tipo "C", inclusive no que diz respeito aos dizeres do rótulo.

§ 40 - É proibido o emprego de substâncias químicas com a finalidade de reduzir a acidez do creme de mesa.

Art. 535 - Considera-se "creme de indústria" o produto obtido e tratado para fins de fabricação de manteiga e outros produtos.

Art. 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.

Art. 537 - Pode ser permitido o emprego de conservantes em creme destinado a fabricação de manteiga comum ou de 2ª qualidade desde que aprovadas pela S.A.A.

Art. 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 destina.

§ 19 - 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 12ºC (dez a doze graus centígrados), no mínimo 2 (duas) horas antes da batadura.

§ 20 - Na fabricação de manteiga "extra" ou do tipo "1ª 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.

§ 39 - Em casos especiais, na fabricação de manteiga destinada ao congelamento e estocagem como matéria-gorda para o leite constituído ou para a fabricação de óleo de manteiga ou de matéria gorda de leite anidra, pode-se dispensar a adição de fermento e maturação.

§ 40 - O creme destinado a manteiga a ser frigorificada por tempo superior a 30 (trinta) dias, deve ter sua acidez reduzida a 20ºD (vinte graus Dornic), ser pasteurizado e não ter mais de 60ºD (sessenta graus Dornic) por ocasião da batadura.

§ 50 - É obrigatória a pasteurização do creme que foi submetido à redução de sua acidez.

Art. 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;

IV - percentagem de gordura: limites de 20% a 50% (vinte a cinquenta por cento) - 10 (dez) pontos;

V - acidez Dornic: limites de 20 a 40 D (vinte a quarenta graus Dornic) 15 (quinze) pontos, respectivamente, para o creme doce e de indústria;

VI - apresentação: 5 (cinco) pontos.

Art. 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 35ºD (trinta e cinco graus Dornic), sem ter sido submetido a qualquer tratamento (redução).

Art. 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 dois) horas antes de ser

tado no estabelecimento de desnatção;

III - apresente acidez máxima de 50ºD (cinquenta graus Dornic) sem ter sido submetido a qualquer tratamento (redução);

Art. 542 - Na fabricação da manteiga "extra" e de "primeira qualidade" só se permite a aplicação de cremes "extra" e "primeira qualidade" respectivamente.

Art. 543 - O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer no mínimo os requisitos de creme de 1ª qualidade.

Art. 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 24 (vinte e quatro) horas e apresente no máximo acidez de 65ºD (sessenta e cinco graus Dornic).

§ 1º - Este creme só pode ser empregado na fabricação de manteiga comum.

§ 2º - Creme com acidez superior a 65ºD (sessenta e cinco graus Dornic), sem tratamento, só pode ser empregado na fabricação de manteiga de cozinha.

Art. 545 - É proibida 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.

Art. 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 interditas 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

Art. 547 - "Manteiga" é o produto resultante da batida 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.

Art. 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.

Art. 549 - As manteigas podem ser de duas variedades: sem sal e com sal, isto é, adicionadas ou não de cloreto de sódio.

Art. 550 - Para efeito de distinção 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.

Art. 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;

Art. 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, dispendo 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 insólúveis 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 10ºC (menos dez graus centígrados).

Art. 553 - "Manteiga de primeira qualidade" é o produto que alcance 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 dispendo 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 insólúveis 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.

Art. 554 - "Manteiga comum" ou de segunda qualidade é o produto que obtenha de 70 a 81 (setenta a oitenta e um) pontos na escala estabelecida neste Regulamento e satisfaça as seguintes exigências:

I - ser obtida de creme próprio para a finalidade, com acidez não superior a 65ºD (sessenta e cinco graus Dornic), adicionado ou não de corante vegetal, na quantidade estritamente necessária à obtenção de uma tonalidade amarelada;

II - apresentar, no máximo, acidez de 5 ml (cinco mililitros) 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 insólúveis e 3% (três por cento) de cloreto de sódio;

III - ser devidamente embalada em embalagem autorizada pela S.A.A. na própria fábrica ou em estabelecimento sob Inspeção Estadual.

Art. 555 - Na fabricação de manteiga de mesa só se permite aplicação de sal (cloreto de sódio) refinado e preferentemente esterilizado.

Art. 556 - Só pode ser dado ao consumo como manteiga "extra" ou de "primeira qualidade" o produto que, além da elaboração em estabelecimento nas condições fixadas neste

Regulamento, seja mantido em depósito ou armazém frigorífico no mercado consumidor.

Parágrafo único - Enquanto não houver transporte frigorífico, essas manteigas devem ser mantidas em temperatura nunca superior a 5ºC (cinco graus centígrados) até o momento do embarque.

Art. 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.

Art. 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 100g (cem gramas) de matéria gorda.

Art. 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 de 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 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 45 (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.

Art. 560 - A classificação será controlada pela Inspeção Estadual.

Art. 561 - As manteigas de qualquer tipo ou qualidade devem satisfazer as seguintes exigências:

I - apresentar no mínimo 80% (oitenta por cento) de matéria gorda;

II - não apresentar teor de água superior a 16% (dezesseis por cento), tolerando-se até 18% (dezoito por cento) nas variedades não salgadas e nas de cozinha.

Art. 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 40ºC (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 28º a 37ºC (vinte e oito a trinta e

sete graus centígrados);

VII - índice de saponificação: de 219

a 234 (duzentos e dezanove a duzentos e trinta e quatro).

Art. 563 - É proibido adicionar à manteiga substâncias conservadoras, aromatizantes, essências, antioxidantes ou regeneradoras, bem como gorduras estranhas de qualquer natureza.

Art. 564 - As manteigas só podem ser artificialmente coradas por substâncias vegetais permitidas neste Regulamento.

Art. 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 coliformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrão da S.A.A. ou apresentem germes patogênicos.

Art. 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 cartões 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.;

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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 a 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 574 - Permitem-se, como aproveitamento condicional, a fabricação e o comércio de manteiga fundida, para fins culinários, de panificação ou confeitaria.

Art. 575 - "Manteiga fundida" é o produto cuja umidade foi eliminada pela fusão e em seguida filtrada 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.

#### CAPÍTULO IV

#### QUEIJS

Art. 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.

Art. 577 - Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em em 3 (três) categorias, tendo por base:

- I) consistência;
- II) percentagem de gordura no extrato seco total;
- III) qualidade e processo de fabricação.

Art. 578 - Quanto à consistência, os queijos podem ser classificados em "moles", "semiduros" e "duros".

§ 1º - 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.

§ 2º - Só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir de leite pasteurizado.

Art. 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);

Art. 580 - Quanto à qualidade, serão os queijos classificados em: extra, de primeira qualidade e de segunda qualidade.

§ 1º - 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 láctico especial para o tipo;

IV - apresentar revestimento e embalagem características;

V - alcançar na escala de classificação no mínimo 90 (noventa) pontos.

§ 2º - 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.

§ 3º - 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 583 - O queijo sem a maturação exigida para o seu tipo não pode obter classificação superior a 84 (oitenta e quatro) pontos.

Art. 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 Reno, tipos "Gouda", "Gruyère", "Emmental", "Tilsit", "Estepe", "Mussarela", "Siciliano", "Fontina" e outros;

III - duros: Minas duro e os tipos "Parmesão", "Cheddar", "Provolone", "Cacciocavallo", "Ricota defumada" e outros.

Art. 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 - texturas: fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos;

VI - cor: branco-creme, apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicillium roqueforti*;

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.

Art. 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.

Art. 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 (duzentas e cinquenta e trzentas grammas);  
 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.

Parágrafo único - Este queijo deve ser exposto à venda envolvido em papel metálico ou parafinado.

Art. 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: 300 g a 1.000 g (trezentas grammas 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.

Art. 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 15 g (quinze grammas) a 5 kg (cinco quilogrammas);  
 III - crosta: fina, não formada;  
 IV - consistência: mole, homogênea de untura manteigosa;  
 V - textura: fechada, compacta, sem aspecto granuloso;  
 VI - cor: amarelo-palha, podendo apresentar tonalidade rósea homogênea e translúcida;  
 VII - odor e sabor: lembrando os do queijo empregado e dos condimentos adicionais.

§ 1º - A denominação do queijo principal que entrou na composição do fundido pode ser incluída na sua rotulagem.

§ 2º - No fabrico de queijos fundidos, é permitido o emprego de fosfato dissódico, citrato ou tartrato de sódio, misturados ou não, em quantidade estritamente necessária.

§ 3º - Outro emulsionante só pode ser empregado após prévia aprovação da S.A.A.

§ 4º - Este queijo será designado "queijo pasteurizado", quando obtido da fusão a vácuo de queijo especialmente fabricado para a finalidade e manipulado em aparelhagem própria.

Art. 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 grammas);  
 III - crosta: nítida, fina, de cor branco-creme;  
 IV - consistência: mole, homogênea;  
 V - textura: fechada ou com olhos em abeça de alfinete;  
 VI - cor: branco-creme homogênea.

Art. 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, fiada e salgada. Deve apresentar:

I - formato: quadrangular, de faces planas e ângulos vivos;  
 II - peso: 2 a 12 kg (dois a doze quilogrammas);  
 III - crosta: fina, firme, de superfície rugosa ou lisa, de preferência untada com manteiga;

IV - consistência: semidura de untura tendente a seco, semiebradica;  
 V - textura: fechada ou com pequenos e numerosos buracos mecânicos;  
 VI - cor: amarelo-palha homogênea.  
 VII - odor e sabor: próprios, tendentes ao adocicado, não picante.

§ 1º - 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 assim preparado não pode obter classificação superior à de segunda qualidade. A rotulagem do produto indicará a natureza e percentagem das gorduras estranhas adicionadas.

§ 2º - 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.

Art. 592 - O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias. Deve apresentar:

I - formato: cilíndrico de faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;  
 II - peso: 1 g a 1.200 g (um quilograma a um quilo e duzentas grammas);  
 III - crosta: fina, amarelada, preferentemente revestida 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.

Art. 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 6 kg (dois a seis quilogrammas) no padrão; nas variedades Cobocó, Lanche e Bola, de 1 a 4 kg (um a quatro quilogrammas);

III - crosta: lisa, fina, bem formada, de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;

IV - consistência: compacta, semidura, elástica, de untura manteigosa;

V - textura: olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos, pouco numerosos, bem formados, de contorno nítido de 3 a 5 mm (três a cinco milímetros) de diâmetro, de fundo raso 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.

Art. 594 - O queijo tipo "batavo" é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida prensado e 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) quilogrammas;

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.

Art. 595 - O tipo "Gouda" é semelhante ao Prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante.

Art. 596 - O queijo tipo "Edam" ou Reino é 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: 1.800 g a 2.200 g (mil e oitocentos a dois mil e duzentas grammas);

III - crosta: lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo preferentemente revestida de parafina;

IV - textura: aberta, com poucos olhos brilhantes e aproximadamente com 3 mm (três milímetros) de diâmetro;

V - cor: amarelo-palha ou amarelada;

VI - odor e sabor: próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado.

Art. 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 45 kg (vinte a quarenta e cinco quilogrammas);

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 ovais de 5 a 10mm (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.

Art. 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 120 kg (sessenta e cento e vinte quilogrammas);

III - textura: olhadura bem formada com olhos de 10mm a 25mm (dez a vinte e cinco milímetros) de diâmetro.

Art. 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: 5.500 a 6.500 g (cinco mil e quinhentos a seis mil e quinhentas grammas);

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.

Art. 600 - O queijo tipo Mussarela é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa filada não prensada, entregue ao consumo até 5 (cinco) dias após a fabricação. Deve apresentar:

I - formato variável entre cilíndrico chato e paralelepípedo;

II - peso de 15g (quinze grammas) a 2 kg (dois quilogrammas);

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.

Art. 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 2kg (quinhentas grammas 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".

Art. 602 - Queijo tipo "Siciliano" é produto de massa filiada, 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 oitocentas grammas a dois quilogramas) no tamanho pequeno; 3.800 a 4000 grammas (três mil e oitocentos a quatro mil grammas) no tamanho grande;
- III - crosta: grossa, lisa, de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- IV - consistência: massa semidura, elástica e untura semimanteigosa;
- V - textura: fechada ou com poucos olhos redondos e semelhantes aos do prato;
- VI - cor: branco-creme ou amarelo-palha, homogênea;
- VII - odor e sabor: próprios, picantes.

Art. 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 grammas a um quilograma) no tamanho menor; de 4 a 5 kg (quatro a cinco quilogramas) no tamanho maior;
- III - crosta, consistência, textura, cor, sabor e odor idênticos aos do tipo "Siciliano".

Art. 604 - Queijo tipo "Parmesão" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa cozida prensada, 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 quinhentas grammas) 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 glânulos pequenos e homogêneos;
- VI - cor: amarelo-palha, homogênea;
- VII - odor e sabor: próprios, picantes e fortes.

Art. 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 8 kg (sete a oito quilogramas);
- 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;

Art. 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 2 (dois) meses. Deve apresentar:

- I - formato: tendente ao esférico ou oval;
- II - peso: 1 a 8 kg (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.

Art. 607 - O queijo tipo "Caccio-cavallo" é o produto idêntico ao tipo Provolone com formato ovalar ou cilíndrico alongado.

Art. 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 5 kg (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.

Art. 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;
- IV - consistência: dura;
- V - textura: fechada ou com olhos mecânicos;
- VI - cor: creme parda homogênea;
- VII - odor e sabor: próprios, meio picantes.

Art. 610 - Outros tipos de queijo podem ser fabricados com aprovação prévia dos respectivos padrões, após definição das características tecnológicas, organolépticas e químicas.

Art. 611 - A classificação dos queijos será realizada pelos industriais, nos próprios estabelecimentos e controlado pela S.A.A.

Art. 612 - É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05 g (cinco centigramas) por cento do leite, de cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos ou culturas de mofo próprios, bem como de especiarias e de substâncias vegetais inócuas que tenham sido aprovadas.

§ 1º - Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizados ao serem aplicados ao leite;

§ 2º - Todos os preparados químicos expostos à venda para fabricação de queijos de procedência nacional ou estrangeira só podem ser aplicados na indústria queieira depois de aprovados.

Art. 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.

Art. 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 terão inscrita na própria crosta ou em etiqueta

aderente a data do término da prensagem ou da retirada da fôrma.

Art. 615 - No transporte e no consumo o queijo deve apresentar-se envolvido em papel impermeável, celofane, aperganhado, parafinado ou metálico.

§ 1º - É proibido para qualquer tipo de queijo, a embalagem em palha de milho, folhas de vegetais, papel permeável e outras julgadas impróprias.

§ 2º - Queijos duros podem ser expostos a venda sem embalagem desde que apresentem a crosta devidamente revestida e estejam rotulados.

§ 3º - No transporte, os queijos devem ser acondicionados em continentes que ofereçam proteção quanto à deformação e contaminação do produto.

Art. 616 - É considerado impróprio para o consumo o queijo que:

- I - contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde;
- II - apresente, 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 desagradável;
- V - contenha substância não aprovadas pela S.A.A.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 619 - Os queijos defeituosos não considerados impróprios para consumo, podem ser aproveitados condicionadamente a juízo da S.A.A.

Parágrafo único - Considera-se aproveitamento condicional a filagem da massa de queijo fresco, obtendo-se queijo de massa filada e a fusão de queijos maturados para o preparo de queijo fundido.

Art. 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.

## CAPÍTULO V

### LEITES DESIDRATADOS

Art. 621 - "Leite desidratado" é o produto resultante da desidratação parcial ou total em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas.

§ 1º - Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

§ 2º - Consideram-se produtos resultantes da desidratação total: o leite em pó e as farinhas lácteas.

§ 3º - Permite-se a instantaneização do leite desde que obtido por processos aprovados.

Art. 622 - Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado do magro e do desnatado.

Art. 623 - Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto o leite fluido que satisfaca, no mínimo, as condições previstas neste Regulamento para o leite de consumo tipo "C", exclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 626 - Quando por deficiência da matéria-prima ou erro de fabricação, o produto não apresente condições que permitam seu aproveitamento, será destinado para fins industriais, devendo o continente trazer de modo bem visível a indicação "leite desidratado para uso industrial" (confeitaria, padaria ou estabelecimentos congêneres).

§ 1º - Considera-se deficiência da matéria-prima a acidez anormal do leite original ou defeito dos ingredientes adicionados.

§ 2º - Considera-se erro de fabricação tudo que der causa a defeito nas características químicas organolépticas ou microbiológicas do produto.

Art. 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.

Art. 628 - "Leite concentrado" é o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluido seguida de refrigeração.

§ 1º - Consideram-se fases da fabricação deste produto: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, condensação, refrigeração e embalagem.

§ 2º - Quando necessária, será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovada.

Art. 629 - O leite concentrado deve atender às seguintes condições:

I - ser obtido da matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento e ser preparado em estabelecimento devidamente aparelhado;

II - apresentar características organolépticas próprias;

III - apresentar acidez, depois de reconstituído, composição química dentro do padrão do leite de consumo a que corresponda;

IV - ter no máximo 0,1 g% (um decigrama por cento) do fosfato ou citrato de sódio, como estabilizador de caseína.

Art. 630 - O produto será acondicionado de modo a evitar contaminação, permitindo-se o seu transporte em carros-tanque quando destinado a outro estabelecimento industrial.

Art. 631 - Permite-se a distribuição do leite concentrado, devidamente acondicionado, desde que obedça pelo menos às determinações previstas neste Regulamento para o leite tipo C.

Art. 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.

Art. 633 - é permitida a irradiação ou edição do produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar o seu teor em vitamina D.

Art. 634 - O leite evaporado deve atender às seguintes condições:

I - ser obtido da matéria-prima que satisfaça às exigências previstas 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 de sódio ou de ambos na totalidade a fim de assegurar o equilíbrio coloidal.

Art. 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.

Art. 636 - O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações:

I - apresentar características organolépticas próprias;

II - apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (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 2,25 (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.

Art. 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 caramelição.

Parágrafo único - Admitem-se duas variedades de doce de leite:

I - doce de leite em pasta;

II - doce de leite em tabletes.

Art. 638 - O doce de leite deve atender às seguintes especificações:

I - apresentar características normais ao produto;

II - apresentar no máximo 30% (trinta por cento) da 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.

Art. 639 - O doce de leite pode ser adicionado de cacau, amendoim, coco, castanha-do-pará ou outras substâncias aprovadas pela S.A.A.

Art. 640 - é proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, gelificantes ou substâncias impróprias de qualquer natureza, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para 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.

Art. 641 - Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para o consumo pode ter aproveitamento condicional, na fabricação de doce de leite, a juízo da S.A.A.

Art. 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.

Art. 643 - Leite em pó é o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água da 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.

Art. 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 atomização ou em vácuo quando no processo de película) e embalagem.

§ 1º - Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovada.

§ 2º - Permite-se a redução da acidez do leite em natureza quando destinado à fabricação de leite em pó para fins industriais ou culinários.

Art. 645 - O leite em pó para consumo humano direto deve atender às seguintes especificações:

I - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento;

II - apresentar características normais ao produto, inclusive solubilidade mínima 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;

VI - ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado quando se trate de leite em 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.

Art. 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 pó magro: o que apresentar no mínimo 16% (dezesseis 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.

Art. 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.

Art. 648 - O leite em pó modificado deve atender às seguintes especificações:

I - ser obtido de matéria-prima e de ingredientes que satisficam a regulamentação vigente;

II - apresentar teor de umidade máxima 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;

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.

Art. 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.

Art. 650 - O leite maltado deve atender às seguintes especificações:

I - ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisficam 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 - protídeos 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.

Art. 651 - "farinha láctea" é o produto resultante de dessecação em condições próprias da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

Parágrafo único - É permitida a adição de cacau ou de chocolate em pó de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pela S.A.A.

Art. 652 - A farinha láctea deve atender às seguintes especificações:

I - ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisficam 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.

Art. 653 - Incluem-se entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de misturas de leite em natureza ou evaporados, com farináceos, ovos, açúcares, sais minerais,

vitaminas naturais, ou sintéticas e outros permitidos, com denominação ou não de fantasia.

Parágrafo único - Os produtos a que se refere o presente artigo só podem ser preparados depois de aprovados a fórmula e o processo de fabricação, ouvido o órgão competente de Saúde Pública.

Art. 654 - A adição de gordura estranha à composição normal do leite, como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de coco, óleo de soja, margarina ou 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.

Art. 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 de parasitas de qualquer natureza;

V - embalagem defeituosa expondo o produto à contaminação e a deterioração;

VI - substâncias não aprovadas.

Art. 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 confeitos e outros) ou para a alimentação animal.

Art. 657 - O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no artigo 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 polietileno contidos em sacos de papel multifolhados ou em caixas de papelão.

## CAPÍTULO VI

### OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 658 - Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite o leite fermentado, o refresco de leite, a caseína, a lactose, o soro de leite seco e a lactalbumina.

Art. 659 - Para preparo de "leite fermentado" os estabelecimentos terão, além de laboratório próprio de bacteriologia, um técnico especializado na fabricação.

Art. 660 - "leite fermentado" é o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácteos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leitinho" 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 lácteos 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 inviolável.

Art. 661 - Denomina-se "iogurte" o produto resultante da ação do lacto-bacillus bulgaricus e do estreptococcus lactis sobre o leite, preferentemente reduzido por fervura a 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 0,25m (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.

Art. 662 - Denomina-se leite acidófilo o produto resultante da ação do lacto-bacillus acidophilus sobre o leite. Deve apresentar, além de suas características próprias, as condições específicas para o iogurte, com acondicionamento em frascos de fecho inviolável e a declaração no rótulo dos teores em ácido láctico e em gordura.

Art. 663 - O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 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 consumo;

III - não corresponder às indicações dos rótulos.

Art. 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.

Art. 666 - Denomina-se "leitinho" o líquido resultante da batadura do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado, e solidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobração parcial de lactose e rico em ácido láctico. Pode ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó, apresentando:

I) leitinho 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 centésimos 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) leitinho em pó:

a - acidez em ácido láctico que, na diluição de 1 (uma) parte de leitinho 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 leitinho fresco quando a diluição for de 1 (uma) parte para 10 (dez) de água;

g - acondicionamento em latas ou em frascos conservados em temperatura adequada;

h - ausência de levedura de germes patogênicos coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

Parágrafo único - O leite fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

Art. 667 - "Coalhada" é o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

§ 1º - A coalhada deve ser isenta de impurezas de leveduras de germes patogênicos coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

§ 2º - Quando proveniente de leite desnatado, o produto será designado "coalhada de leite desnatado".

§ 3º - Teor em ácido láctico de 0,5% a 1,5% (meio a um e meio por cento);

§ 4º - O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana aprovados com fechos invioláveis.

§ 5º - A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pela S.A.A.

Art. 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.

§ 1º - 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.

§ 2º - O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

§ 3º - O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.

§ 4º - Permitem-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados.

§ 5º - O leite aromatizado, simplesmente pasteurizado, deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade. O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em frasco fechado com tampa coroa.

§ 6º - O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas.

Art. 669 - "Caseína" é o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo covalho ou por ácidos minerais e orgânicos. Compreende a "caseína alimentar" e a "caseína industrial".

Art. 670 - Denomina-se "caseína alimentar" o produto obtido por precipitação do leite desnatado pelo covalho ou 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 máximo 9,45% (nove e quarenta e cinco centésimos 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 alimentar não é permitido o emprego de soro azedo.

Art. 671 - Denomina-se "caseína industrial" o produto obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação do soro ácido de covalho 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).

Parágrafo único - É permitido o uso de conservantes na elaboração de caseína industrial desde que aprovados pela S.A.A.

Art. 672 - Lactose é o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende "lactose refinada" e "lactose bruta" e a "lactose industrial".

§ 1º - A "lactose refinada" deve apresentar as características fixadas pela Farmacopéia Brasileira.

§ 2º - A "lactose bruta" deve ter:

- I - lactose: no mínimo 60% (sessenta por cento);
- II - água: no máximo 15% (quinze por cento);
- III - protídeos: no máximo 8% (oito por cento);

§ 3º - A "lactose industrial" pode ser apresentada em solução concentrada, em cristalização bruta ou purificada, de acordo com o fim a que se destina.

Art. 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);

Art. 674 - "Lacto-albumina" é o produto destinado à 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 desidratada.

## TÍTULO IX

### INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS

#### CAPÍTULO I

##### OVOS EM NATUREZA

Art. 675 - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos ao exame e à classificação previstos neste Regulamento.

Art. 676 - Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 677 - Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, 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.

§ 1º - Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas e serão relacionadas na S.A.A., recebendo o número correspondente ao relacionamento.

§ 2º - 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.

§ 3º - A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando a S.A.A. julgar conveniente.

Agt. 678 - Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

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

Art. 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 erro ou de quaisquer outros pontos de desembarque de ovos.

Art. 680 - Nas localidades onde haja sido instalada a inspeção de ovos, nenhuma empresa de transporte ferroviário, rodoviário, marítimo, 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 fixadas neste artigo e da passagem por entrepostos.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 683 - Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprios, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 684 - A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 685 - Os ovos destinados ao comércio interno e internacional serão classificados em:

- I) extra;
- II) especial;
- III) primeira qualidade;
- IV) segunda qualidade;
- V) terceira qualidade;
- VI) fabrico.

Art. 686 - São características do ovo "extra":

- I - ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas);
- II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (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.

Art. 687 - São características do ovo "especial":

- I - ter entre 55 g (cinquenta e cinco gramas) a 60 gramas (sessenta gramas) de peso;
- II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (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.

Art. 688 - São características do ovo de primeira qualidade:

I - ter entre 49 g (quarenta e nove gramas) e 54 g (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.

Art. 689 - São características do ovo de segunda qualidade:

I - ter entre 43 g (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.

Art. 690 - São características do ovo de terceira qualidade:

I - ter entre 35g (trinta e cinco gramas) e 42g (quarenta e dois gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 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.

Art. 691 - Só os ovos de salinha podem ser classificados "extra", especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade.

Art. 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.

§ 1º - Os ovos que apresentem pequenas e pouco numerosas manchas sanguíneas na clara e na gema devem ser também classificados "fabrico".

§ 2º - Os ovos assim classificados só podem sair dos entrepostos acompanhados de documento oficial, em 2 (duas) vias, mencionando sua quantidade, nome e endereço do estabelecimento a que se destinam e o prazo para seu aproveitamento.

§ 3º - A 2ª (segunda) via desse documento será devolvida à Inspeção Estadual para arquivamento no dia imediato ao da remessa dos ovos ao destinatário, devidamente assinada e carimbada.

§ 4º - Os ovos classificados "fabrico" não podem ser objeto de comércio internacional.

Art. 693 - A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente, aos fornecedores ou proprietários de ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem, ou fizerem examinar no estabelecimento, comunicação esta devidamente autenticada pela Inspeção Estadual.

Art. 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, satisfazendo as exigências previstas para os classificados "Fabrico".

Art. 695 - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Art. 696 - é permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pela S.A.A.

Art. 697 - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores, a temperatura não inferior a -1°C (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0°C e 1°C (zero e um grau centígrado).

Parágrafo único - As câmaras destinadas à conservação de ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade; contudo será tolerada a estocagem de produtos, a juízo da Inspeção Estadual.

Art. 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.

Art. 699 - À saída das câmaras frias para exportação, os ovos devem ser reinspecionados.

Art. 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. determinará o sistema de sua identificação.

Art. 701 - As entradas e saídas de ovos nas câmaras frigoríficas dependem de autorização da Inspeção Estadual.

Art. 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.

Art. 703 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas a Inspeção Estadual julgar necessário.

Art. 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 clara, 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.

Art. 705 - Sempre que a Inspeção Estadual julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos 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.

Art. 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 interditadas 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 sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 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.

Art. 708 - Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrão, indicando nas etiquetas os tipos contidos.

Art. 709 - Os ovos devem ser embalados em lâminas 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.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§ 2º - O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão, palha ou fitas de madeira branca não resinosa, sem cheiro, bem limpas e perfeitamente secas.

Art. 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 (trinta) dúzias por caixa.

§ 1º - As dimensões internas da caixa serão as seguintes: comprimento - 0,61 m (sessenta e um centímetros); largura - 0,30 (trinta centímetros) e altura - 0,31 (trinta e um centímetros).

A separação interna dos dois compartimentos será constituída por uma tábua de 0,01 m (um centímetro) de espessura. Essas dimensões poderão ser modificadas segundo as exigências do país importador.

§ 2º - A S.A.A. permitirá outros tipos de caixa, desde que obedeam aos padrões determinados pelo país importador.

§ 3º - Em qualquer caso a caixa só poderá ser confeccionada com madeira branca, perfeitamente seca, que não transmita aos ovos qualquer cheiro ou sabor.

Art. 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.

## CAPÍTULO II

### CONSERVA DE OVOS

Art. 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.

Art. 713 - Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem ser previamente lavados em água corrente.

Art. 714 - Consideram-se conservas de ovos:

I - ovo desidratado;

II - pasta de ovo.

Art. 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.

Art. 716 - Para a clara de ovo desidratada admitem-se 3 (três) tipos:

I) Tipo 1 - Cristais claros, limpidos, sem defeito, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, sem cheiro desagradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 80% (oitenta por cento), com boa consistência e ótimo crescimento. Esse produto deve ser preparado com claras irredutíveis.

II) Tipo 2 - Cristais claros, bons, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro não-desagradável dando batida de suspiro na proporção mínima de 70% (setenta por cento), com boa consistência e bom crescimento. Esse produto deve ser preparado com boas claras de ovo (ovos especiais).

III) 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 organolepticamente aceitáveis.

Parágrafo único - Claras que não dêem batida de suspiro, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas devem ser consideradas "REFUGO".

Art. 717 - As claras de ovos de outras aves devem obedecer às mesmas especificações.

Art. 718 - A prova de batida para suspiro será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 719 - Para a "gema desidratada" admitem-se 3 (três) tipos, a saber:

I) Tipo 1 - Proveniente de gemas perfeitas, obtido por nebulização de gemas uniformes, amarelo-claro ou amarelo mais carregado, macio e aveludado ao tato, de sabor agradável e adocicado, e boa solubilidade.

II) 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.

Art. 720 - Para o "ovo integral desidratado", em pó admitem-se 2 (dois) tipos a saber:

I) Tipo 1 - Obtido por nebulização, de boa coloração, de sabor adocicado agradável de textura aveludada e macia contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ovo calculado sobre a substância seca.

II) 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.

Art. 721 - A prova de solubilidade dos produtos referidos no artigo anterior será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 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, lavaduras 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.

Art. 723 - É proibido corar ovos mediante injeção de solução corante na gema.

Art. 724 - Denomina-se "pasta de ovo" o produto semi-sólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe dêem consistência.

Parágrafo único - A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente.

Art. 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 10 ml (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.

TÍTULO X

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS

CAPÍTULO I

MEL

Art. 726 - "mel" é o produto acucarado natural, elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e por elas acumuladas em favos.

Art. 727 - A S.A.A., através de portarias ou instruções, estabelecerá definições, normas, procedimentos e exigências relativas ao mel.

CAPÍTULO II

CERA DE ABELHA

Art. 728 - "Cera de abelha", é o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 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, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 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 0,763 a 0,966 a 15°C (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, e 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);

III - 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);

Art. 731 - É considerada fraudada a cera, na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera-do-japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

TÍTULO XI

COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

Art. 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.

CAPÍTULO I

COAGULANTES

Art. 733 - "Coalho" é o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerrinhos. Distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas, e natural seco.

Art. 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 1:10.000 (um por dez mil) à 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 1:90.000 (um por noventa mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

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.

Art. 735 - Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulante deionato, de bezerrinho, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo único - O "coalho natural seco" só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácticos, 12 a 24 (doze a vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, quando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 736 - É permitido adicionar aos coalhos líquidos sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

Art. 737 - A S.A.A., através de portarias ou instruções, estabelecerá definições, conceituação, critérios de classificação, normas e exigências relativamente aos coagulantes.

## CAPÍTULO II

## CONSERVANTES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 738 - "Sal", para uso na indústria animal, é o cloreto de sódio obtido de jazidas fontes naturais ou de água do mar.

Art. 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 (cincoenta).

Art. 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 máximo de 25 (vinte e cinco)

Art. 741 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito próprio para guarda e conservação do sal.

Art. 742 - É 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.

Art. 743 - A Inspeção Estadual deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 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.

Art. 745 - "Corante" é a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 746 - É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I - açafrão (*Crocus sativus*, L.);
- II - aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
- III - alho (*Allium sativum*);
- IV - aneto (*Anethum graveolens*);
- V - aniz (*Pimpinella anizum*, L.);
- VI - baunilha (*Vanilla planifolia* Andrews);
- VII - canela (*Cinnamomum ceylanicum* Breure);
- VIII - cardamomo (*Elleteria cardamomum*);
- IX - cebola (*Allium cepa*);
- X - cenoura (*Daucus carota*);
- XI - coentro (*Coriandrum sativum*, L.);
- XII - cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII - cravo-da-índia (*Caryophyllus aromaticus*, L.);
- XIV - curcuma (*Curcuma longa*, L.);
- XV - gengibre (*Zinziber officinalis*, Roscoe);
- XVI - louro (*Laurus nobilis*, L.);
- XVII - macis (envoltório da *Myristica fragrans*, Maute);
- XVIII - maiorana (*Anethum graveolens*);
- XIX - manjerona (*Origanum majorana*, L.);
- XX - mento (*M. viridis* M. rotundifolia e *M. piperita* L.);
- XXI - mostarda:
  - negra (*Brassica nigra*, Koen);
  - parda (*Brassica juncea*, Hocker);
  - branca (*Sinapis alba* L.) e misturas;

XXII - noz-moscada (*Myristica fragrans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;

XXIII - pimenta:
 

- negra (*Piper nigrum* L.);
- branca (mesmo fruto, porém descorticado);
- vermelha ou pimenta de caiena (*Capsicum baccatum*, L.);
- malagueta (*Capsicum pendulum*, Velloso);

XXIV - pimentão (*Paprika*) (*capsicum annuum* 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*)

Parágrafo único - Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pela S.A.A.

Art. 747 - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas considerados, nocivas à saúde do homem nos produtos de origem animal.

Art. 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.

## TÍTULO XII

## EMBALAGEM E ROTULAGEM

## CAPÍTULO I

## EMBALAGEM

Art. 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 estandarizado em formato, dimensão e peso.

Art. 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.

Art. 751 - São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias-primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

I - estoquinate internamente e sacos de anagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigorificadas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

II - sacaria própria para carnes dessecadas;

III - sacaria de anagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

IV - panos próprios, devidamente higienizados, conforme a natureza do produto;

V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

VI - películas artificiais aprovadas;

VII - latas de folha-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;

XI - recipientes de vidro;

XII - caixas de madeira ou engradados

de madeira, conforme o caso;

XIII - outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizadas pela S.A.A.

## CAPÍTULO II

## ROTULAGEM

## SEÇÃO I

## ROTULAGEM EM GERAL

Art. 752 - 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 ser fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível, ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 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 decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

§ 1º - 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.

§ 2º - Os embutidos não enlatados para a venda a granel serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

§ 3º - 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 constar da embalagem coletiva (caixas, latas, vidros, etc.).

Art. 754 - Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

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

II - nome da firma responsável;

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

IV - carimbo oficial da Inspeção Estadual;

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

VI - 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;

XI - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XII - a especificação "Indústria Brasileira".

Art. 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 pelo 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.

Art. 756 - Quando os produtos forem acondicionados em recipientes metálicos, 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 a natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos litografados, gravados ou colados por meio de carimbo.

Art. 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.

Art. 758 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivas.

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas, de relevo no país vivos ou mortos será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à bandeira nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos etc. da União, dos Estados, dos Territórios, dos municípios e do Distrito Estadual, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 759 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo da S.A.A., às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo da S.A.A., ser usadas.

§ 2º - A designação de países, estados, territórios e localidades estrangeiros que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só pode ser usada quando precedida do esclarecimento: "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corta" ou equivalentes, isentando-se dessa designação produtos de denominação originária em território nacional.

Art. 760 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da Inspeção Estadual, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 761 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Parágrafo único - É proibido usar, em produtos destinados ao consumo em território nacional, rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, mesmo com a tradução em vernáculo.

Art. 762 - A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, porém em uma das faces do continente ou envoltório deve haver o mesmo rótulo, exatamente reproduzido em todos os seus detalhes com a tradução em vernáculo.

Parágrafo único - Excepcionalmente, a juízo da 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.

Art. 763 - Os rótulos ou carimbos de Inspeção Estadual devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo da S.A.A., sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Art. 764 - No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda, de fecha-

mento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Estadual, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 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 em vernáculo.

Art. 766 - As etiquetas usadas como rótulo devem conter, de um lado os esclarecimentos determinados neste Regulamento e, do outro, exclusivamente o carimbo da Inspeção Estadual.

Art. 767 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou caixa, 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

Art. 768 - O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne, obriga à declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

Art. 769 - No caso de presunto, "bacon", queijos maturados 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, tais como queijos não maturados, 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.

Art. 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.

Art. 771 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Estadual próprio, a declaração "alimento para animais".

Art. 772 - Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana que não sejam condicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Estadual.

Art. 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.

Art. 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 nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascarar-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, trarão em caracteres bem visíveis a declaração "artificialmente aromatizado".

Art. 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.

Art. 776 - A rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizante orgânico, indicará a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 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.

Art. 778 - 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 litografias em outras cores que possam mascarar-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 caracteriza 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".

Art. 779 - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

I - especificar a variedade a que pertencem, 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;

II - 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 efetuada no leite bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem;

VI - indicar nos "leites fermentados" a percentagem de ácido láctico e teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;

VII - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VIII - indicar, no "leite modificado", a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;

IX - indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 780 - A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

I - na "caseína", a substância coagulante empregada;

II - na "lactose", a percentagem deste açúcar;

III - no "soro de leite em pó", e na "lactose-albumina" que se trata de "alimentos para animais";

IV - na "lacto-albumina" sua composição básica;

V - na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível e caracteres destacados: "produto impróprio para alimentação humana".

Art. 781 - Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte:

I - tratando-se de queijo de massa submetida a fusão, pode ser indicada 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;

II - 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 permitidas) misturadas ou não à manteiga, quando se tratar de queijo do norte;

IV - no queijo Prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico" ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Art. 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 registrados no Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura, é facultado trazerem lateralmente, em verde, um carimbo exclusivamente com o nome do estabelecimento.

§ 1º - O carimbo e 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 modelo 8.

§ 2º - Quando não carimbados individualmente os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o parágrafo anterior, consignando sua classificação comercial.

II) 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-d'angola ou outro;

f - impressão obrigatória do peso bruto e líquido permitidas 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.

Art. 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".

Art. 774 - 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.

Art. 785 - Os coelhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico quando tiver sido junta-da e a data de validade.

### SEÇÃO III

#### CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 786 - O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.E." e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", tendo na parte superior a palavra Estado de SantaCatarina ou SC, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Estadual, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

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

§ 2º - O carimbo Inspeção Estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização da

A.A., e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 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.

Art. 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 testei-ras das caixas e outros continentes nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 789 - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Estadual, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pela S.A.A., obedecerão às especificações baixadas pela SAA.

### SEÇÃO IV

#### REGISTRO DE RÓTULO

Art. 790 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pela S.A.A.

§ 1º - Para efeito de registro, a S.A.A. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

§ 2º - 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.

Art. 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 respectivas 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.

Art. 792 - Para efeito de registro,

os rótulos devem ser sempre apresentados em papel; mesmo nos que devam ser litografados, pintados ou gravados, será feita exata reprodução em papel.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 795 - Registrado o rótulo, a S.A.A. devolverá à empresa respectiva através do S.I.E. a 2ª (segunda), 3ª (terceira) 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.

Art. 796 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro na S.A.A., seguida do número respectivo.

Art. 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.

Art. 798 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Estadual.

Art. 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.

Art. 800 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo art. 776, sob pena de responsabilidade da Inspeção Estadual sob jurisdição das quais esteja o estabelecimento faltoso.

### TÍTULO XIII

#### REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 801 - Os produtos de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo.

§ 1º - 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.

§ 2º - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Estadual deve autorizar sejam submetidos aos processos apropriados, reinspeccionando-os antes da liberação.

Art. 802 - Nenhum produto de origem animal 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 retorno ao estabelecimento de origem de produtos que na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 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.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção Estadual verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo de 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.

Art. 804 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontram 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.

§ 1º - A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pela S.A.A., claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contra-prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º - Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes aprovados pela S.A.A., a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção, as amostras terão preferência para exames.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame poderá requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas a análise da contra prova por requerimento à S.A.A.

§ 6º - O exame da contra prova poderá ser realizado em qualquer laboratório oficial, com a presença de um representante da S.A.A.

§ 7º - 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.

§ 8º - Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Estadual determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não-comestível.

§ 9º - As amostras para prova ou contra-prova coletadas pela S.A.A. para exames de rotina ou análises periciais serão inteiramente gratuitas.

Art. 805 - A Inspeção Estadual deverá fiscalizar o embarque de quaisquer produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações de carros, vagões e todos os meios de transporte utilizados.

Art. 806 - A juízo da S.A.A., poderá ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos nos mercados de consumo ou em trânsito, para efeito de beneficiamento ou aproveitamento para fins não-comestíveis.

§ 1º - No caso de o responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após inutilização pela Inspetoria Estadual, aproveitada para fins não-comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

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

#### TÍTULO XIV

##### TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 807 - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território estadual.

Art. 808 - As autoridades de Saúde Pública, em sua 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.

Art. 809 - Os produtos de origem animal saídos dos estabelecimentos e em trânsito só terão livre curso quando estiverem devidamente rotulados e conforme o caso, acompanhados de certificado sanitário expedido em modelo próprio, firmado por servidor autorizado.

Art. 810 - A juízo da S.A.A., pode ser permitido o comércio estadual de produtos de origem animal sem apresentação do certificado sanitário quando convenientemente identificados por meio de rótulo registrado na S.A.A.

Art. 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.

Art. 812 - Quaisquer autoridades federais, estaduais ou municipais que exerçam funções de natureza fiscal em portos ou postos de fronteira e em postos ou barreiras interestaduais, são obrigadas a exigir a apresentação do certificado sanitário para produtos de origem animal destinados aos comércio.

Art. 813 - No caso de vir a ser dispensada a exigência 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.

Art. 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.

Art. 815 - A S.A.A., sempre que necessário poderá solicitar colaboração das autoridades federais, estaduais ou municipais, inclusive policiais, que desempenhem 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 sanitário expedido ou visado de acordo com o presente Regulamento.

Parágrafo único - Verificada a ausência do documento a que se refere este artigo, a mercadoria será apreendida e posta à disposição da autoridade da S.A.A., para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavado o respectivo auto de infração contra o transportador.

Art. 816 - Os produtos de origem animal 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 animal devem ser armados em ambientes apropriados e longe de locais com temperatura elevada, a fim de não sofrerem alterações em suas características físico-químicas.

Art. 817 - A S.A.A. adotará modelos oficiais de certificado sanitário.

#### TÍTULO XV

#### EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 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.

Art. 819 - As técnicas de exame 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.

Parágrafo único - Essas técnicas estarão sempre atualizadas 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.

Art. 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.

Art. 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.

§ 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.

§ 2º - 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 e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

§ 3º - A variação anormal de qualquer índice (tudo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 822 - O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de germes quando se trate de conservas submetidas à esterilização;
- II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III - 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.

Art. 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.

#### TÍTULO XVI

##### INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 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 embarçar 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 à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 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.

Art. 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 unidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou impróprios 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.

Art. 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.

#### 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 exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b - quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 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 das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

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 embalarão produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

d - aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Estadual nas testeirolas 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, manipularem, 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 embalagens originais;

g - às pessoas físicas ou jurídicas que embarcarem 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 caso, não procederem à 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;

l - 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 - às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pela 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 sanitários 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 (tres 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 animais 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, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pela S.A.A. e pela Defesa Sanitária Animal.

d - às 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 estabelecimen-

mentos 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 abatarem 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 § 2 do art 829.

V) Multa de 660 (seiscentos e sessenta) a 4 000 (quatro mil) UFIRs fixada 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.

Art. 829 - Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores em produtos procedentes de estabelecimentos que devam 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 lavrar os competentes autos.

Art. 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 previstas neste Regulamento.

Art. 831 - As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas aos produtos de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 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.

§ 1º - A ação criminal cabe não só pela natureza da infração mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 2º - A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo da S.A.A., que poderá determinar a suspensão da Inspeção Estadual, cassação do registro ou do relacionamento, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio estadual.

§ 3º - A suspensão da Inspeção Estadual e a cassação do relacionamento são de alçada da SAA.

Art. 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.

Art. 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 registrada ou mediante recibo.

Art. 835 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 3 (três)

vias: a primeira será entregue ao infrator; a segunda remetida a SAA, e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 836 - O auto de multa será lavrado, e assinado pelo autuante contera os elementos que deram lugar à infração.

Art. 837 - Nos casos em que fique evidenciado não haver dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, Fiscalização da S.A.A. deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art. 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.

Art. 839 - O não-recolhimento da multa no prazo legal implica além da execução, na suspensão de Inspeção Estadual junto ao estabelecimento.

Art. 840 - Aplicada a multa, somente a S.A.A. pode relevá-la, mediante pedido fundamentado da firma responsável.

Art. 841 - A responsabilidade dos servidores da S.A.A. no que diz respeito a falta de punição das infrações previstas neste Regulamento será apurada SAA.

Art. 842 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, 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 transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados, produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas, exportadoras 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.

Art. 843 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenha dado motivo, marcando-se-lhe o 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.

Art. 844 - Os servidores da S.A.A., ou de outros órgãos, com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada em qualquer dia ou hora, em estabelecimento que manipule, armazene ou transacione com produtos de origem animal.

## TÍTULO XVII

### DISPOSIÇÕES GERAIS E TEMPORÁRIAS

Art. 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.

§ 1º - Excetua-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, que podem funcionar enquanto se processa a última etapa do registro, autorizados pela S.A.A.

§ 2º - Excetua-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 SIE fixar o prazo para adaptação e registro.

Art. 846 - Os estabelecimentos que, a 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.

§ 1º - Findo o prazo a que se refere este artigo os estabelecimentos que não tiverem sido registrados ou relacionados terão suspensão a Inspeção Estadual, só restabelecida depois de legalizada a situação.

§ 2º - 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.

§ 3º - A transgressão do disposto no parágrafo anterior implicará apreensão de todos os produtos onde quer que se encontrem, sem prejuízo de outras penalidades que couberem.

§ 4º - Durante o funcionamento do estabelecimento com Inspeção Estadual a título precário, seus proprietários ou arrendatários

ficam sujeitos às disposições do presente Regulamento.

§ 5º - 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.

Art. 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.

§ 1º - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

§ 2º - Entendem-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 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.

§ Único - As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos a que se refere o parágrafo anterior, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 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.

Art. 852 - Nas exposições de animais promovidas ou subvencionadas pela SAA, sempre que possível, deve-se instituir concursos de ordenhadores, conferindo-se prêmios aos que obtiverem leite nas melhores condições higiênicas.

Art. 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 econômica.

Art. 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.

Art. 855 - A S.A.A. procurará facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras.

Art. 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 inspeção 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.

Art. 857 - O poder executivo dos municípios expedirá o 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.

Art. 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., permitido o encaminhamento dessa matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário próprio à finalidade.

Art. 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.

Art. 860 - Ficam revogados todos os atos oficiais sobre inspeção industrial e sanitária estadual de quaisquer produtos de origem animal, a qual passará a reger-se pelo presente Regulamento em todo o território estadual.

Art. 861 - Os casos omissos ou de dúvidas que se levantarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos através de resolução baixada pela S.A.A.

Art. 862 - Este Regulamento entrará em vigor a partir da data de sua publicação.

Florianópolis, 12 de julho de 1993

XXX

DECRETO Nº 3.818, de 26 de julho de 1993

Regulamenta os procedimentos relativos ao Concurso de Ingresso no Magistério Público Estadual.

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, e de conformidade com a Lei nº 6.844, de 29 de julho de 1986,

DECRETA:

Art. 1º - O ingresso em cargo efetivo do Magistério Público Estadual depende de aprovação em concurso público de provas ou provas e títulos.

Parágrafo único - O ingresso dar-se-á em nível inicial do cargo de Professor, Especialista em Assuntos Educacionais, Consultor Educacional e Assistente Técnico-Pedagógico.

Art. 2º - O concurso de ingresso terá validade de 2 (dois) anos.

Art. 3º - As provas versarão sobre conteúdos e didática das áreas de ensino ou atuação para as quais se destina o concurso.

Art. 4º - Os títulos serão avaliados por meio de pontos, levando-se em consideração:

I - cursos de aperfeiçoamento e/ou atualização;

II - tempo de serviço no Magistério Público Federal, Estadual, Municipal e Particular;

III - tempo de serviço na disciplina ou função.

Art. 5º - Quando o concurso de ingresso for de provas e títulos, a nota final será obtida mediante a média ponderada, não podendo ser atribuído aos títulos, peso superior a metade do peso das

provas.

Art. 6º - A classificação dos aprovados em concurso de ingresso obedecerá a ordem decrescente de pontos.

Art. 7º - Em caso de empate, na soma total de pontos, dar-se-á preferência a:

I - ao que possuir o maior tempo de serviço público federal, estadual e municipal e magistério particular;

II - ao que possuir o maior número de horas de aperfeiçoamento e/ou atualização na disciplina ou função;

III - ao que possuir o maior número de dependentes.

Art. 8º - A idade mínima exigida será de 18 (dezoito) anos completos até a data de encerramento das inscrições para o concurso.

Art. 9º - A divulgação do concurso dar-se-á por meio de um ou mais editais, dos quais deverão constar:

I - datas de abertura e encerramento das inscrições;

II - requisitos que o candidato deve preencher;

III - locais de inscrição;

IV - prazo e condições para recurso;

V - dia, hora e local das provas;

VI - programa das matérias sobre as quais versarão as provas, com a respectiva referência bibliográfica;

VII - indicação dos títulos que serão aceitos;

VIII - valor das provas e as formas da avaliação dos títulos;

IX - área de atuação, habilitação mínima, vencimentos e número de

vagas a serem preenchidas;

X - valor da taxa de inscrição, quando houver;

XI - forma de classificação;

XII - outras exigências que devam ser atendidas pelo candidato e informações necessárias aos procedimentos do concurso.

Art. 10 - Será publicada em Diário Oficial do Estado a relação dos candidatos que tiverem suas inscrições homologadas bem como dos que as tiverem indeferidas.

§ 1º - Homologada a inscrição, não será o prazo desta reaberto, nem alterados os termos do edital de abertura.

§ 2º - A contar da data de publicação da homologação das inscrições o candidato terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para interpor recurso.

Art. 11 - O candidato aprovado em concurso poderá ser chamado por edital a escolher vaga para lotação, nas diversas Unidades Escolares, para os cargos de Professor e Especialista em Assuntos Educacionais e nos órgãos da administração central e regional para os cargos de Consultor Educacional e Assistente Técnico-Pedagógico.

Art. 12 - O concurso de ingresso destina-se ao provimento de cargos vagos no Magistério, cuja habilitação profissional mínima exigida obedecerá aos estabelecidos nos Anexos IX, X, XI e XII, da Lei nº 1.139, de 28 de outubro de 1992, e visa a manutenção do ensino nas 1, 2, 3, 4 e 6 e a administração central e regional, assim distribuídas:

I - Professor MAG-01-A - áreas 1 e 4;

II - Professor MAG-04-A - áreas 2 e 6;

III - Professor MAG-07-A - áreas 1, 2, 3, 4 e 6;

IV - Especialista em Assuntos Educacionais/função Administrador e Supervisor Escolar MAG-04-A - área 1;

V - Especialista em Assuntos Educacionais/função Administrador Escolar, Supervisor Escolar e Orientador Educacional MAG-07-A - áreas 2 e 3;

VI - Consultor Educacional MAG-07-A - administração central e regional;

VII - Assistente Técnico-Pedagógico MAG-01-A - administração central e regional.

Parágrafo único - Será condição para o exercício no Magistério na área em que se exige habilitação específica de 2º Grau, diploma de conclusão de curso, devidamente registrado de acordo com a legislação vigente.

Art. 13 - As vagas para cargo de Professor, do concurso de que trata este Decreto serão dimensionadas, para as áreas 1 e 4 por turmas e para as áreas 2, 3 e 6 por disciplina e/ou área de estudo.

Art. 14 - As vagas para cargo de Especialista em Assuntos Educacionais serão dimensionadas por função, considerando-se o número de alunos, professores e turmas.

Art. 15 - No concurso de títulos somente serão considerados como aperfeiçoamento e/ou atualização, os certificados ou declarações de cursos expedidos pelo Ministério da Educação e/ou instituições a ele vinculadas, nos quais deverão constar:

I - título do curso;

II - agência executora;

III - período de execução;

IV - carga horária;

V - conteúdo programático;

VI - registro no órgão competente.

Art. 16 - Não serão considerados como títulos os diplomas e certificados de conclusão ou declaração de frequência de curso de formação e de pós-graduação, previstos nos Anexos IX, X, XI e XII, da