

DECRETO Nº 3.999-N, DE 24 DE JUNHO DE 1996

REGULAMENTA A LEI Nº 4.781, DE 14.06.93, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE 21.06.93, QUE REGULA A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 91, item III, da Constituição Estadual e nos termos os Art. 19, da Lei nº 4.781, de 14 de junho de 1993, publicada no Diário Oficial do Estado de 21 de junho de 1993.

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado do Espírito Santo, que a este acompanha.

Art. 2º - Compete ao Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF, nos termos dos artigos 10 e 11, inciso III, VI e VII da Lei Complementar nº 81, de 1º de março de 1996, a execução das atividades referidas no artigo anterior.

Art. 3º - O Secretário de Estado da Agricultura, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de publicação deste Decreto, baixará as normas supletivas necessárias à execução do Regulamento referido no Art. 1º deste Decreto, mediante Portaria.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º - Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio Anchieta, em Vitória, aos 24 de junho de 1996; 174º da Independência; 107º da República e 461º do Início da Colonização do Solo Espírito Santense.

VITOR BUAIZ  
Governador do Estado

JOSÉ RENATO CASAGRANDE  
Secretário de Estado da Agricultura

## REGULAMENTO DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Estado do Espírito Santo, a Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal.

Art. 2º - Ficam sujeitos a Inspeção e Fiscalização previstas neste Regulamento, entre outros:

- 1 – os animais destinados ao abate, assim entendidos os de açougues, seus produtos e subprodutos;
- 2 – o pescado e seus derivados;
- 3 – o leite e seus derivados;
- 4 – o ovo e seus derivados;
- 5 – o mel e a cera de abelhas e seus derivados;

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

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

Art. 3º - A inspeção e a fiscalização que se refere o artigo anterior, é privativa da Seção de Inspeção e Fiscalização Animal – SIFA, do Departamento de Inspeção e Fiscalização Animal e Vegetal DIFAV, do Instituto de Defesa Agropecuária do Espírito Santo – IDAF, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio intermunicipal.

Parágrafo Único – As iniciais “S.I.E” usadas neste Regulamento, traduzem o “SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL”, que abrange as atividades de INSPEÇÃO e FISCALIZAÇÃO, da Seção de Inspeção e Fiscalização Animal – SIFA, do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF.

Art. 4º - Os servidores do S.I.E., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

§ 1º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo S.I.E. da qual contarão, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, impressão digital, cargo e data da expedição.

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

Art. 5º - A Inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

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

2 – nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;

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

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

5 – nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cêra de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

6 – nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

7 – nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, industrializam, manipulam, beneficiam, transformam, elaboram, preparam, conservam, acondicionam, depositam, armazenam, rotulem, transportem ou comercializem, no todo ou em parte, matérias-primas ou produtos de origem animal, procedentes diretamente de municípios do Estado do Espírito Santo, diretamente de estabelecimentos registrados no S.I.E ou de propriedades rurais.

Parágrafo Único – Dos estabelecimentos sujeitos a prévia inspeção e fiscalização, de que trata este Regulamento, será cobrada “Taxa de Expediente”, de acordo com o Art. 13 da Lei nº 4.781, de 21 de junho de 1993, pela lavratura dos seguintes “Laudos de Vistoria”:

- 1 – “Laudo de Vistoria de Inspeção Ordinária de produtos”.
- 2 – “Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária Prévia de Terreno”.
- 3 – “Laudo de Vistoria de Inspeção Ordinária Prévia de Estabelecimento”.
- 4 – “Laudo de Vistoria de Inspeção Ordinária Final de Estabelecimento”.

Art. 6º - A concessão de inspeção pelo S.I.E., isenta o estabelecimento de quaisquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 7º - Os produtos de origem animal, fabricados em estabelecimentos sujeitos à inspeção do S.I.E., ficam desobrigados a análises ou aprovações prévias a que estiverem sujeitos por força de legislação federal, estadual ou municipal.

Parágrafo Único – Na rotulagem desses produtos, ficam dispensadas todas as exigências relativas a indicações de análises ou aprovações prévias.

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

Art. 9º - A inspeção do S.I.E., se estende aos estabelecimentos atacadistas e varejistas em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

- 1 – Reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio intermunicipal;
- 2 – Verificar se existem produtos de origem animal procedentes de outros municípios, estados ou territórios que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infringam dispositivos deste Regulamento.

Art. 10 – O presente Regulamento e atos complementares que venham a ser baixados, serão executados em todo território Estadual, devendo os municípios expedir legislação própria, desde que não colidam com este Regulamento e a lei nº 4.781, de 21/06/93.

Parágrafo Único – A inspeção industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que fazem comércio municipal se regerá pelo presente Regulamento desde que os municípios não disponham de legislação própria.

Art. 11 – A inspeção estadual será exercida em caráter permanente ou periódico.

§ 1º - Deverão ter inspeção permanente:

- 1 – Estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies de açougues;
- 2 – Estabelecimentos onde são preparados produtos gordurosos;
- 3 – Estabelecimentos que recebem e beneficiam leite e destinam, no todo ou em parte ao consumo público;
- 4 – Estabelecimentos que recebem, armazenam e distribuem o pescado;
- 5 – Estabelecimentos que recebem e distribuem ovos;
- 6 – Estabelecimentos que funcionem como entrepostos de carnes e façam comércio intermunicipal.

§ 2º - A inspeção Estadual permanente organizará com antecedência, escalas de serviços 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. 12 – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do S.I.E. abrange:

1 – A higiene geral dos estabelecimentos registrados;

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

3 – O funcionamento dos estabelecimentos;

4 – O exame “ante e post-mortem” dos animais de açougues;

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

6 – A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

7 – A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste regulamento ou fórmulas aprovadas;

8 – Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico-químicos, das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

9 – Os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas no regulamento;

10 – Os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinadas à alimentação humana;

11 – As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.

§ 1º - Nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.E;

§ 2º - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, incluem os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento;

§ 3º - Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento;

1 – matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

2 – princípios básicos ou composição centesimal;

3 – tecnologia do produto.

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 destinadas à elaboração de conservas em geral, por “carne”(matéria-prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougues, usados na alimentação humana (miolos, línguas, fígado, rins, rúmen e retículo) além dos mocotós e rabadas.

Art. 14 – O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mocotós, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado, constitui a “carcaça”.

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

§ 2º - A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral dá as “meias 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 e suas matérias-primas”.

Art. 16 – Os estabelecimentos registrados, que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados dos competentes certificados sanitários.

## TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO E DOS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS

### CAPÍTULO I DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 17 – A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal observará, os tipos previstos nos artigos subsequentes deste TÍTULO, e abrange

- 1 – Os de carne e derivados;
- 2 – Os de leite e derivados;
- 3 – Os de pescados e derivados;
- 4 – Os de ovos e derivados;
- 5 – Os de mel e cêra de abelhas e seus derivados;
- 6 – Os de comércio atacadista ou varejista e os que recebem, entrepostem, conservem, armazenem, transportem, despachem ou prestem serviços em atividades sujeitas a prévia inspeção e fiscalização.

§ 1º - A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

§ 2º - Poderão funcionar nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados a industrialização pelo processo artesanal de produtos de origem animal, sendo que as normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção dos mesmos, serão baixadas através de Portaria do Secretário de Estado da Agricultura.

### CAPÍTULO II DOS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS

#### SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 18 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são dos tipos:

- 1 – Matadouro – frigoríficos;
- 2 – Matadouros;
- 3 – Matadouros de pequenos e médios animais;
- 4 – Charqueadas;
- 5 – Fábrica de conservas;
- 6 – Fábrica de produtos suínos;
- 7 – Fábrica de produtos gordurosos;
- 8 – Entrepostos de carnes e derivados;
- 9 – Fábrica de produtos não comestíveis;
- 10 – Matadouros de aves e coelhos;
- 11 – Entrepostos – Frigoríficos.

§ 1º - Entende-se por “matadouro-frigorífico o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougues sob variadas formas com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por “matadouros” o estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de açougues, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização disporá obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por “matadouros de pequenos e médios animais” o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de :

- a) suínos
- b) ovinos
- c) caprinos
- d) aves e coelhos, dispendo de frio industrial e, a juízo do S.I.E. de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por “Charqueadas” o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispendo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por “Fábrica de conservas” o estabelecimento que industrializa a carne de várias espécies de açougues, 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 não comestíveis.

§ 6º - Entende-se por “fábrica de produtos suínos” o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º - Entende-se por “fábrica de produtos gordurosos” os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 8º - Entende-se por “entrepósitos de carnes e derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougues e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para industrialização, atendidas as exigências necessárias, à juízo do S.I.E.

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

§ 10 – Entende-se por “matadouro de aves e coelhos” o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves e coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do S.I.E. de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11 – Entende-se por “entrepósito frigorífico” o estabelecimento destinado principalmente a estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 19 – As fábricas de conservas, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos registrados no S.I.E., poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo da localidade onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da municipalidade.

Art. 20 – Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação “frigorífico” só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

## SEÇÃO II DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21 – Os estabelecimentos de leite e derivados são dos tipos:

1 – Propriedades rurais, compreendendo

- a) Fazenda leiteiras;
- b) Estábulos leiteiros;
- c) Granjas leiteiras.

2 – Postos de leite e derivados, compreendendo:

- a) Abrigos rústicos;
- b) Postos de recebimento;
- c) Postos de refrigeração;
- d) Postos de desnatação;
- e) Postos de coagulação.

3 – Estabelecimentos industriais, compreendendo:

- a) Mini usina de beneficiamento;
- b) Usinas de beneficiamento;
- c) Fábrica de laticínios;
- d) Entrepostos-usinas;
- e) Entrepostos-laticínios.

Art. 22 – Entende-se por “propriedades rurais” os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

1 – “Fazenda Leiteira”, assim denominado o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção de leite para consumo em natureza, do tipo “C” e para fins industriais;

2 – “Estábulo Leiteiro”, assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, de tipo “B”;

3 – “Granja Leiteira”, assim denominado o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envase para consumo em natureza, de leite tipo “A”.

Parágrafo Único – As fazenda leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte podem fornecer para o consumo em natureza leite do tipo “B”, desde que satisfaçam as exigências previstas para os estábulos leiteiros.

Art. 23 – Entende-se por “postos de leite e derivados” os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de carne e outras matérias-primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação, e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

1 – “Abrigo Rústico”, assim denominada a instalação simples à margem de estradas, onde os latões de leite ou creme são depositados, e aguardam a passagem do veículo coletor;

2 – “Posto de Recebimento”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medidas, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;

3 – “Posto de Refrigeração”, assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio, de leite reservado ao consumo ou industrialização;

4 – “Posto de Desnatação”, assim denominado o estabelecimento destinado ao desnate de leite, bem como à pré-fabricação de caseína;

5 – “Posto de Coagulação”, assim denominado o estabelecimento destinado a coagulação do leite e sua principal parcial manipulação, até obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semi cozida ou filado, de requeijão ou caseína.

Art. 24 – Entende-se por “estabelecimentos industriais” os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

1 – Entende-se por “mini-usina de beneficiamento”, o estabelecimento que produz, recebe, filtra, beneficia, acondiciona higienicamente o leite

destinado ao consumo até o limite de 5.000(cinco mil) litros diários, poderá ou não possuir instalações para a fabricação de derivados lácteos;

2 – “Usina de Beneficiamento”, assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar, acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou entrepostos-usina;

3 –“Fábrica de Laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e creme, para preparo de quaisquer produtos de laticínios;

4 – “Entrepósitos-Usina”, assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido nível técnico elevado para recebimentos que satisfaçam as exigências deste regulamento, previstas para fábrica de laticínios;

5 –“Entrepósitos-Laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos excluído leite em natureza.

### SEÇÃO III DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 25 – Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são dos tipos:

- 1 – Entrepósito de pescado;
- 2 – Fábricas de conservas de pescado.

§ 1º -Entende-se por “entrepósito de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e nesse caso, satisfazendo as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não comestíveis, a juízo do S.I.E.

§ 2º - Entende-se por “Fábrica de Conservas de Pescado”, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos, não comestíveis.

#### SEÇÃO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 26 – Os estabelecimentos de ovos e derivados são dos tipos:

- 1 – Entrepósitos de ovos;
- 2 – Fábricas de conservas de ovos

§ 1º - Entende-se por “Entrepósitos de ovos”, os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispendo ou não de instalações para a sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por “Fábrica de conservas de ovos”, o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos.

#### SEÇÃO V DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CÊRA DE ABELHAS

Art. 27 – Os estabelecimentos destinados ao mel e a cêra de abelhas são dos tipos:

- 1 – Apiários;
- 2 – Entrepósitos de mel e cêra de abelhas

§ 1º -Entende-se por “Apiário”, o estabelecimento destinado a produção, industrialização e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por “Entrepósito de Mel e Cêra de abelhas”, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cêra de abelha.

#### SEÇÃO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO ATACADISTA, VAREJISTA OU OUTROS

Art. 28 – Entende-se por “Comércio Atacadista, Varejista ou outros”, o estabelecimento que receba produtos de origem animal para consumo, devidamente inspecionados, acondicionados e rotulados, destinados ao mercado Estadual.

Parágrafo Único – Os referidos estabelecimentos não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem apresentar as seguintes condições:

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

2 – Dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios;

3 – Reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

### TÍTULO III DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio estadual, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

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

Art. 30 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal, devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

1 – Dispor de área suficiente para construção do edifício ou principais e demais dependências;

2 – Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

3 – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para rede de esgotos;

4 – 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 brancos vidrados e, em casos especiais, a juízo do S.I.E., com outro material adequado, a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

5 – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

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

7 – Dispor de mesas de aço inoxidável para trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco, mármore ou granito;

8 – Dispor de caixas, bandejas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, de aço inoxidável, os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos;

9 – Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades de trabalho industrial e as dependências sanitárias, e, quando for o caso de instalações para tratamento de água;

10 – Dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulações e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

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

12 – Dispor de rouparia, banheiros, mictórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instalado separadamente para cada sexo completamente isoladas e afastadas das dependências onde são beneficiados produtos destinados a alimentação humana;

13 – Possuir pátios e ruas pavimentados, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;

14 – Dispor de rede para instalação do Serviço de Inspeção Estadual, que a juízo do S.I.E., compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

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

16 – Possuir instalações de frio e câmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

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

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

19 – Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

20 – Dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.

Art. 31 – Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

1 –Ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferencialmente 5(cinco) metros na frente, e com entradas laterais, que permitam a movimentação de veículos de transporte;

2 – Ter os seguintes pés-direito: sala de matança de bovinos – 7 (sete) metros da sangria à linha da matança e daí por diante no mínimo 4 (quatro) metros: nas demais dependências o pé-direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao S.I.E.

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

4 – Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

5 – Localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por natureza produzem mau cheiro o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

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

7 – Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, tanques, taboleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização de matérias-primas e do preparo dos produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

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

9 – Possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis:

10 – Possuir, de acordo com natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros

produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

11 –Possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;

12 –Dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glândulares;

13 –Dispor, de caldeira com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

14 – Dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

Art. 32 – Tratando-se de estabelecimento de leite e seus derivados, devem satisfazer mais as seguintes condições:

a) Comuns a todos os estabelecimentos:

1 – Construir as dependências de maneiras a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

2 – Estar localizado em pontos distantes de fontes produtores de mau cheiro;

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

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

5 – Ter pé-direito mínimo de 3,50(três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho; 3(três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80(dois metros e oitenta centímetros) nos vestuários e instalações sanitária, a juízo do S.I.E;

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

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

8 – Dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do S.I.E., para a lavagem e esterilização de vasilhame, carro tanques e frascos. As fazendas leiteiras e os abrigos rústicos, os postos de recebimento e os postos de desnatação podem ter instalações simples para água quente e vapor.

b) Condições específicas aos diversos estabelecimentos, a saber:

a) Fazendas leiteiras:

1 – Ter boas aguadas e pastagens devidamente tratadas, com áreas proporcionais ao rebanho existente;

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, providos de depósitos para guarda de rações e de local para limpeza do gado, inclusive emprego de carrapaticidas;

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

§ 1º - Os "retiros leiteiros", devem atender aos mesmos requisitos previstos neste artigo, quanto à dependência da ordenha;

b) Estábulo leiteiro;

1 – ter boas pastagens, com área proporcional ao gado existente;

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 3(três) metros; ter piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento) provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes; ter ou não muros ou paredes, os quais quando existentes, serão impermeabilizados com material aceitável até a altura mínima de 1.20(um metro e vinte centímetros); ter mangedouras de fácil limpeza, de preferência cimentadas, possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

5 – dispor de posto de refrigeração, a juízo do S.I.E., para resfriar o leite no mínimo a 10°C (dez graus centígrados) , quando não existir usina de beneficiamento própria;

6 – para produção de leite tipo “B”, deve dispor de sala de ordenha, nas condições já fixadas.

§ 2º - Quando houver estábulo em condições satisfatórias, o S.I.E. poderá dispensar as exigências de sala própria para ordenha.

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

§ 4º - Os “estábulos leiteiros” devem, ainda dispor de instalações complementares a saber: silos, fenis, banheiro ou pulverizador de carrapaticidas, depósito de forragens com local próprio para mínimo 50 metros.

c) Granja Leiteira:

1 – Está 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;

3 – Dispor de edificações localizadas no mínimo a 50(cinquenta metros) das vias públicas e de habitações;

4 – Dispor de “sala de ordenha” destinada exclusivamente a esta finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao de vacas instaladas como se segue: área, iluminação e aeração suficiente, 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, cerâmicas 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, 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, ter laboratório para análises, à juízo do S.I.E;

7 – Dispor de dependências para isolamento e tratamento de animais doentes;

8 – Reunir os demais detalhes previstos para os estábulos leiteiros;

#### d) Abrigo Rústico

1 – Ser de construção simples e possuir cobertura de material mau condutor de calor;

2 – ter piso firme, preferentemente empedrado e reajustado;

#### e) Posto de Recebimento

1 – Ter dependência de recebimento e laboratório para análise rápidas de leite ou de creme e tanque com água corrente para refrigeração

2 - Ter depósito de vasilhames

3 – Sempre que o posto realize transvase de leite, será dotado de instalações para produção de vapor.

§ 5º - Os “postos de recebimento” devem receber leite, destinado ao consumo em natureza, com tempo suficiente à chegada de produtos as usinas de beneficiamento ou entrepostos dentro dos prazos previstos neste Regulamento.

f) – Posto de Refrigeração:

1 – ter dependência de recebimento de piso impermeável;

2 – ter dependência de 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.

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

g) Usina e mini-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 e envase do leite;

3 – ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga e manutenção, quando for o caso;

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

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

6 – ter depósito para vasilhames e utensílios diversos;

h) Fábrica de Laticínios;

- 1 – ter dependência para recebimento de matérias-primas;
- 2 – ter dependência única para manipulação e fabricação de mais de um produto, quando não houver contra-indicação;
- 3 – ter dependências de salga e de maturação, de acordo com os tipos de queijos fabricados;
- 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 manteiga “extra” ou de 1ª qualidade”;

J) Entrepasto – Usina:

- 1 – dispor de dependência ampla para recebimento e classificação do leite procedente, conforme o caso, de fazenda leiteira, postos de recebimento, posto de refrigeração, usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios;
- 2 – dispor de dependências necessárias ao beneficiamento do leite a fim de realizar operações de filtração, pasteurização, refrigeração e envase;
- 3 – dispor de dependência apropriada para enchimento de carros-tanques;
- 4 – possuir dependências adequadas para desnatação e fabricação de manteiga;

k) entrepostos de Laticínios:

- 1 – ter dependências de recebimento e classificação das matérias-primas e produtos semi-fabricados;
- 2 – ter ainda, quando for o caso, dependências próprias para 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 mais o seguinte:

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

2 – dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;

3 – dispor de veículos apropriados e isotérmicos;

4 – 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, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 34 – Tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

1 – dispor de sala ou de área coberta para tiragem dos ovos;

2 – dispor de dependências de recebimento dos ovos;

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

4 – dispor de dependência para classificação comercial;

5 – dispor de câmaras frigoríficas;

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

Art. 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 cêra de abelhas deve:

1 – dispor de dependência de recebimento;

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

Art. 39 – Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maturação ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 40 – Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 41 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em códigos de obras, estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária do Estado e municípios, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial, previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo S.I.E.

Art. 42 – O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de saúde pública e a Prefeitura Municipal.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos registrados que não satisfaçam as exigências do presente artigo, terão mantidos seus números, porém ficam obrigados a realizar os melhoramentos e obras necessárias que lhes forem indicados pelo S.I.E., levando-se em conta sua finalidade, área disponível e possibilidade industrial.

Art. 43 – Qualquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo S.I.E.

Art. 44–O estabelecimento que interromper seu funcionamento, deverá obrigatoriamente oficializar o S.I.E. e caso sendo superior a 12(doze) meses só poderá reiniciar as suas atividades mediante prévia inspeção de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único – Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 18(dezoito) meses será automaticamente cancelado o registro.

## TÍTULO IV DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

### CAPÍTULO I DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 45 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intermunicipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no S.I.E., exceto os estabelecimento sob regime de Inspeção Federal.

Art. 46 – Estão sujeitos a registro, os seguintes estabelecimentos:

1 – matadouros frigoríficos, matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies, devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, charqueadas, fábricas de produtos não comestíveis;

2 – usinas e mini-usinas de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação

3 – entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;

4 – entrepostos de ovos e fábrica de conservas de ovos;

5 – os demais estabelecimentos, quando sujeitos a prévia inspeção e fiscalização à juízo do S.I.E;

Parágrafo Único – Só podem ser registrados entrepostos de ovos que tenham movimento mínimo de 300(trezentas) dúzias por dia.

Art. 47 – O registro será requerido ao S.I.E/IDAF, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

1 – requerimento dirigido ao S.I.E/IDAF, solicitando o registro;

2 – “Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária Prévia de Terreno”, para a construção de estabelecimentos, exigindo-se conforme o caso, a planta detalhada de toda a área;

3 – planta baixa com cortes e fachada das construções acompanhadas de memorial descritivo conforme modelos fornecidos pela S.I.E., ou croquis desde que se trate de pequenos estabelecimentos à juízo da S.I.E;

4 – cópia do contrato de locação ou arrendamento do terreno ou estabelecimento (quando for o caso);

5 – registro no Cadastro Geral de Contribuinte (CGC) ou CPF, conforme o caso;

6 – inscrições na Secretária de Estado da Fazenda do Espírito Santo;

7 – cópia do contrato ou estatuto social da firma, conforme o caso, devidamente registrado/arquivado no órgão competente;

8 – alvará fornecido pela Prefeitura Municipal;

9 – parecer técnico da Secretária Estadual responsável pela política pública do Meio Ambiente;

10 – boletim de exames físico-químicos e microbiológicos da água de abastecimento dentro dos padrões de potabilidade fornecido por laboratório credenciado;

11 – “Laudo de vistoria de Inspeção ordinária Prévia de Estabelecimento”, fornecido pelo S.I.E;

12 – “Laudo de vistoria de Inspeção ordinária Final de Estabelecimento”, fornecido pelo S.I.E.

Art. 48 – Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

Art. 49 – Tratando-se de registro de estabelecimento que se encontra sob Inspeção Municipal ou Federal, será realizado uma inspeção prévia de todas as dependências, situadas em relação ao terreno, instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como as redes de esgoto e de abastecimento,

descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoadouro.

Art. 50 – As obras de construção dos estabelecimentos não poderão ser iniciadas sem a prévia aprovação do projeto pelo S.I.E.

Art. 51 – As autoridades municipais não permitirão o início de construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal para comércio intermunicipal, sem, que os projetos tenham sido aprovados pelo S.I.E.

Parágrafo Único – A aprovação prévia do local para a construção de estabelecimentos pela Inspeção Estadual, não significa que as autoridades estaduais competentes não impeçam a realização das obras por motivo de interesse de saúde pública local, devendo neste caso, ser feita imediata comunicação ao S.I.E.

Art. 52 – Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo S.I.E.

Art. 53 – apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, o S.I.E. mandará vistoriar o estabelecimento para elaboração do competente laudo.

Art. 54 – Autorizado o registro, o processo com uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos etc., será arquivado no S.I.E.

Art. 55 – Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Chefe do DIFAV do IDAF, autorizará a expedição do “CERTIFICADO DE REGISTRO” constando do mesmo número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (município, cidade, vila, distrito e povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 56 – O proprietário ou responsável será signatário do Termo de Responsabilidade perante o S.I.E., quanto ao cumprimento das orientações técnicas em todos os níveis.

Art. 57 – O S.I.E. determinará a vistoria ordinária periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, conforme projeto aprovado para fins de emissão de “Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária Prévia ou Final”.

## CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 58 – Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro 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 ao S.I.E. esclarecendo os motivos da recusa.

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

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

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

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

Art. 59 – O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 60 – Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes a mesma firma, é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

## TÍTULO V DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 61 – Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, as águas servidas e residuais terão destino conveniente.

Art. 62 – 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. 63 – 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 pelo S.I.E.

Art. 64 – 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 o 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 fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

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

Art. 65 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, deste o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, aprovados pelo S.I.E.

Art. 66 – É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho a finalidade de dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 67 – É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 68 – É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 69 – Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Estadual deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo Único – A critério do S.I.E. poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalhe com equipamento fechado.

Art. 70 – 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 pelo S.I.E.

Art. 71 – As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionados e convenientemente limpas.

Art. 72 – Durante a fabricação, no embarque ou no transporte os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 73 – 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, estanho, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo Único – É permitido, a critério do S.I.E., o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

Art. 74 – Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos; anualmente serão submetidos a exame em repartição de saúde pública, apresentando a Inspeção Estadual as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifiquem que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1º - Na localidade onde não haja serviço oficial de Saúde Pública, podem ser aceitos, a juízo do S.I.E., atestados passados por médico particular.

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

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

Art. 75 – Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante a qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pelos S.I.E. por ocasião da aprovação dos projetos.

Art. 76 – 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 condicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 77 – 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. 78 – Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 79 – Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos devem ter em estoques desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 80 – As câmaras frias devem corresponder as mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 81 – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 82 – Nas salas de matança e em outras dependências, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga e vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

## TÍTULO VI DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 83 – Ficam os proprietários, arrendatários ou responsáveis por estabelecimentos obrigados a:

1 – Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;

2 – Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;

3 – Fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação de produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da “Taxa de Expediente” referente a lavratura de “Laudo de Vistoria e Inspeção Ordinária de Produtos”, devidamente quitadas junto a repartição arrecadadora da Secretaria de Estado da Fazenda – SEFA;

4 – Dar aviso antecipado sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

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

6 – Quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano, deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução;

7 – Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Inspetor Estadual junto ao estabelecimento;

8 – Fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do S.I.E.;

9 – Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à Inspeção Estadual para seu uso exclusivo.

§ 1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica às ordens direta da Inspeção Estadual.

§ 2º - O material fornecido pelas empresas, constitui patrimônio das mesmas, porém, fica a disposição e sob a responsabilidade da Inspeção Estadual.

§ 3º - Cancelado o registro, o material permanente ao Poder Público Estadual, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Estadual, serão recolhidos ao S.I.E.

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

## TÍTULO VII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

### CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 84 – Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Estadual é permitida a matança de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como as diferentes aves domésticas usadas na alimentação humana.

Art. 85 – É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

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

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

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

Art. 86 – Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Estadual cabe proceder como se segue:

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

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

3 – Determinar a limpeza desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pelo S.I.E.

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 a musculatura.

Art. 88 – É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 12(doze) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

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

§ 2º - Em tais casos a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando claramente as condições 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 no 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, a matança de:

- 1 – Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gravidez);
- 2 – Animais caquéticos;
- 3 – Animais com menos de 30(trinta) dias de vida extra-uterina;
- 4 – Animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

§ 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(dez) dias depois do aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

Art. 92 – 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. 93 – É proibido a matança em comum de animais que no ato de inspeção “ante-mortem”, sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

- 1 – Artrite infecciosa;
- 2 – Babesioses;
- 3 – Brucelose;
- 4 – Carbúnculo Hemático;
- 5 – Carbúnculo Sintomático;
- 6 – Coriza gangrenosa;
- 7 – Encéfalomielites infecciosas;
- 8 – Enterites septicêmicas;
- 9 – Febre Aftosa;
- 10 – Gangrena gasosa;
- 11 – Linfangite ulcerosa;
- 12 – Metro-peritonite;
- 13 – Mormo;
- 14 – Para tuberculose;
- 15 – Pasteureloses;
- 16 – Pneumoenterite;
- 17 – Peripneumonia contagiosa (não constatada no país);
- 18 – Doença de Newcastle;
- 19 – Peste bovina (não existente no país);
- 20 – Peste suína;
- 21 – Raiva e pseudo-raiva (doença de Aujeszky);
- 22 – Ruiva;
- 23 – Tétano;
- 24 – Tularemia (não existente no país);
- 25 – Tripanosomiasas;
- 26 – Tuberculose

§ 1º - Nos casos comprovados de peste bovina peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa, raiva e mormo, os animais são imediatamente sacrificados os cadáveres devem ser incinerados ou

transformados em aparelhagem apropriada, aplicando-se as medidas de defesa sanitária animal em vigor.

Cabe a Inspeção Estadual levar a ocorrência ao conhecimento da autoridade regional, esclarecendo a procedência dos animais e a zona percorrida pelos mesmos de modo a serem prontamente tomadas medidas sanitárias aconselháveis.

§ 2º - Não existindo no país peste bovina, peripneumonia contagiosa, tularemia e nem a triquinose, compete à Inspeção Estadual cooperar em que se evite a eventual introdução e propagação dessas doenças no território nacional.

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

Art. 94 – 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. 95 – São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentem edema extenso e generalizado.

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

§ 2º - Bovinos nas condições do parágrafo anterior podem ser separados para tratamento.

Art. 96 – Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança.

Art. 97 – Suínos hiperimunizados para preparo de soro contra a peste suína só podem entrar em estabelecimento sob Inspeção Estadual, quando acompanhados de documento oficial CISA, no qual se atesta que a hiperimunização ficou concluída pelo menos há 15 (quinze) dias.

Art. 98 – É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 99 – Quando o exame “ante-mortem” constatar casos isolados de doença não contagiosa, que por este Regulamento permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.

Parágrafo Único – São condenados os animais em hipotermia:

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

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

3 – Findo 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. 100 – A Inspeção Estadual levará ao conhecimento superior, o resultado de necrópsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo material para controle de diagnóstico laboratorial, reservando, porém, elementos de contraprova.

Art. 101 – O lote ou tropa, do qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necrópsia.

Art. 102 – A direção do estabelecimento é obrigado a fornecer diariamente, à Inspeção Estadual, dados referente aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizados e 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 DA MATANÇA

### SEÇÃO I DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 103 – Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

Art. 104 – Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Estadual lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 105 – É proibido a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Estadual.

Art. 106 – São considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previsto neste Regulamento ou por outras razões justificadas pelas 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. 107 – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Estadual, podem ser aproveitados.

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

## SEÇÃO II DA MATANÇA NORMAL

Art. 108 – Só é permitido sacrifício de bovídeos por insensibilização (processo da marreta) seguida de imediata sangria..

§ 1º - É facultado o sacrifício de bovinos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que as carcaças se destinam ao consumo local.

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

Art. 109 – Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização.

Parágrafo Único – Permite-se aos animais desta espécie, a insensibilização pelo processo elétrico, seguida de imediata sangria.

Art. 110 – Os ovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).

Art. 111 – As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processo:

1 – Incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;

2 – Incisão das jugulares externamente;

3 – provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de um instrumento perfurocortante nessa região.

Parágrafo Único – É proibido sacrifício de aves por deslocação da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue.

Art. 112 – O emprego de qualquer outro processo de matança depende de autorização do S.I.E.

Art. 113 – A sangria deve ser completa e de preferência realizar com animal suspenso pelos membros traseiros.

Parágrafo Único – nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Art. 114 – As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos:

1 – A seco;

2 – Após escaldagem na água em temperatura entre 82° e 90° C (oitenta e dois a noventa graus centígrados), pelo tempo necessário;

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

Parágrafo Único – Qualquer outro processo depende de autorização do S.I.E.

Art. 115 – É obrigatório a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suínos pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro, a operação depilatória será completa a mão e as carcaças serão lavadas antes de evisceradas.

Parágrafo Único – É proibido o chamuscamento de suínos.

Art. 116 – 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 pós-mortem".

Art. 117 – 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. 118 – Antes de atingir a sala de matança, os animais devem passar por um pedilúvio e por um tanque de lavagem. Provido de chuveiros superiores e laterais.

## CAPÍTULO III INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

### SEÇÃO I GENERALIDADES - BOVÍDEOS

Art. 119 – 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. 120 – A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

1 – Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

2 – Exame da cabeça, músculos masticadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

3 – Exame de cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

4 – Exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

5 – Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 121 – Devem ser sempre examinadas, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapuladores e os pré-peitorais.

§ 1º - Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui a norma geral, praticando-se incisões

sempre que necessário, para esclarecimento de anormalidade percebida na apalpação.

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

Art. 122 – Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, asseguradas sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 123 – Toda carcaça, partes da 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 carcaças não podem ser subdivididas 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, em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

§ 3 – Todo material condenado fica também sob custódia da Inspeção Estadual quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 124 – As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Estadual.

Art. 125 – Em hipótese alguma, é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Estadual.

Art. 126 – Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o externo, costela, vértebras e a medula espinhal.

Art. 127 – Abscessos e lesões supuradas – carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos de abscessos ou lesões supuradas devem ser julgadas pelo seguinte critério:

1 – Quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada.

2 – Carcaças ou parte de carcaças que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

3 – Abscessos ou lesões supuradas localizados podem ser removidos, condenando-se apenas os órgãos e partes atingidas;

4 – Serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrente de processo purulento.

Art. 128 – Actinomicose e actinobacilose – devem ser condenadas as carcaças que apresentam lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

Parágrafo Único – Faz-se rejeição nos seguintes casos:

1 – Quando as lesões são localizadas sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada depois de removidas as partes atingidas:

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

3 – Quando a actinomicose é discreta e limitada a língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada depois da remoção da língua e seus gânglios.

Art. 129 – Adenite – as adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Anasarca – devem ser condenadas as carcaças que no exame “post-mortem” demonstrem edema generalizado.

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

Art. 130 – Animais novos – Serão condenados animais novos nos seguintes casos:

1 – Quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

2 – Quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

3 – Quando a gordura peri-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura, e quando a carne se apresenta vermelho-acinzentado.

Art. 131 – Broncopneumonia verminótica – enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações. Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 132 – Brucelose – Devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

Parágrafo Único – Nos casos de lesões localizadas, encaminham-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removida e condenada as partes atingidas.

Art. 133 – Carbúnculo sintomático, anaplasnose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizoótico, piroplasmoses, pioemia septicemia – São condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

Art. 134 – Carcaças contaminadas – As carcaças ou partes de carcaças 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 carcaças ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

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

Art. 135 – Carbúnculo hemático – Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se imediata execução das seguintes medidas:

1 – Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;

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

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

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

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

7 – O pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:100 (um por mil), por contato mínimo durante um minuto;

8 – A Inspeção Estadual terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;

9 – 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;

10 –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;

11 – A água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será

imediatamente removido para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

Art. 136 – 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 microscópio direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 137 – Carnes caquéticas – São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 138 – Carnes magras – Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 139 – Carnes Hidroêmicas – São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parenquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 140 – 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, acompanhado 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 coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal, e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e equídeos.

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

Art. 141 – Carnes repugnantes – São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentam mau aspecto, coloração anormal ou que exalam odores medicamentosos excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 142 – 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 as regiões atingidas.

Art. 143 – Carnes responsáveis por toxinfecções – Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxinfecções alimentar, devem ser condenadas. Considerando-se como tais, as que procederem de animais que apresentarem:

- 1 – Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- 2 – Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- 3 – Septicemia ou pioemia de origem puerperal, traumática ou sem causa evidenciada;
- 4 – Metrite ou mamite aguda difusa;
- 5 – Poliartrite;
- 6 – Flebite umbilical;
- 7 – Pericardite traumática ou purulenta;
- 8 – 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. 144 – Cirrose Hepática – Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único – São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

Art. 145 – Cisticercose ( "Cysticercus Bovis") – Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cisticercus Bovis" ou quando a carne è aquosa ou descorada.

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

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

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

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

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

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

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

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

1 – Cabeça – observam-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos;

2 – Língua – o órgão deve ser observado externamente palpados e praticados cortes quando surgir suspeita quanto a existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

3 – 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 extensas 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;

4 – Inspeção final – na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-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. 146 – Contusão – os animais que apresentem contusão generalizada devem ser considerados.

Parágrafo Único – Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga, salsicharia ou conservas) a juízo da Inspeção Estadual, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 147 – Cisticercose ( *C. tenuicollis*), estrogilose, teniase 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. 148 – Distomatose – 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. 149 – Equinococose – podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

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

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

Art. 150 – 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. 151 – Gestaçãoadiantada, parto recente e fetos – As carcaças de animais em gestaçãoadiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas 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. 152 – Glândulas mamárias – As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

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

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

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

Art. 153 – Glossites – Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

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

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

Art. 154 – 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. 155 – Icterícia – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarela-esverdeado, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia decorrentes de intoxicação por 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 odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

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

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

Art. 156 – 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. 157 – Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo Único – Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

Art. 158 – Lesões Renais – (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) – a presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único – Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 159 – Miiases – São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

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

Art. 160 – Órgãos de coloração anormal ou outras afecções – devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderencias, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 161 – Pâncreas com “Euritrema Caelomaticum”- são condenados os pâncreas infestados pelos “Euritrema Caelomaticum”.

Art. 162 – Rins Císticos – Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 163 – Sarnas – As carcaças de animais portadoras de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre as musculatura devem ser condenadas.

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

Art. 164 – Teleangiectasia Maculosa do Fígado (Angiomatose) – Nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

1 – Condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;

2 – Aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 165 – Tuberculose – A condenação total deve ser feita nos seguintes casos:

1 - Quando no exame “ante-mortem” o animal estava febril;

2 – Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

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

4 – Quando ocorrem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;

5 – Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

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

7 – Quando existir tuberculose generalizada.

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

1 – Quando partes de carcaça ou órgão apresentem lesões de tubérculos;

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

3 – Quando partes da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

4 – As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

5 – Devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

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

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

1 – Quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios cervicais e hepáticos e mesentéricos;

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

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

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

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

6 – Nos gânglios 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 órgãos alterados, em todos os demais casos. Quando não houver no estabelecimento industrial instalações apropriadas para a esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total.

Art. – 166 – 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. 167 – Uronefrose – Condenam-se os rins com uronefrose.

## SEÇÃO II SUÍNOS

Art. 168 – Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção I – Generalidades – Bovinos – além dos que se consignam nesta seção.

Art. 169 – Afecções da pele – Os suínos atingidos de urticária, “Demodex folliculorum”, eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 170 – Cisticercose – É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por “Cysticercus cellulosae” para o fabrico de banhas, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 171 – 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. 172 – Estefanurose – As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo “Stephanurus dentatus” implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes a carcaça.

Art. 173 – Hipotricose Cística – A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 174 – Icterícia – Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeado.

Art. 175 – Peste suína – Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

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

§ 2º - Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicarão igualmente em 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. 176 – Suínos asfixiados ou escaldados vivos. Todos os suínos que morrerem, asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, são condenados.

Art. 177 – Sarcosporidiose – É condenada toda carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes de carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

Art. 178 – Triquinose – A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laringeos, para pesquisa microscópica da “Trichinella spirallis”.

§ 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.

Art. 179 – 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 aproveitadas para consumo.

Art. 180 – 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. 181 – É permitido o aproveitamento para fabrico de banha, a juízo da Inspeção Estadual, além das carcaças infestadas por “Cysticercus cellulose” também das que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões interessando porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

### SEÇÃO III OVINOS E CAPRINOS

Art. 182 – Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos na seções anteriores.

Art. 183 – Brucelose – Não tendo sido constatada no País a brucelose em caprinos, a Inspeção Estadual procederá como se segue:

- 1 – Condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;
- 2 – Coleta de material para diagnóstico e sua remessa à laboratórios especializados;
- 3 – Coleta na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo;
- 4 – Imediata interdição do lote para outras verificações;
- 5 – Aplicação de medidas de policia sanitária animal cabíveis.

Art. 184 – Cenurose – São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 185 – “Cysticercose”- Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensa pelo “Cysticercus ovis”.

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

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

Art. 186 – Icterícia – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 187 – Linfadenite caseosa – Nos casos de linfadenite caseosa obedece-se aos seguintes critérios:

- 1 – Condena-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas em qualquer região;
- 2 – São condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;

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

4 – Podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais gordos, relevando-se lesões pronunciadas das vísceras desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas em outra localização;

5 – 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.

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

Art. 188 – Sarcosporidiose: Observa-se o mesmo critério adotado para suínos.

#### SEÇÃO IV AVES E PEQUENOS ANIMAIS

Art. 189 – 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 – Nesse caso, as aves devem ser purgadas na véspera do abate.

Art. 190 – Todas as aves que no exame “ante” ou port-mortem” apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo aviária, diarréia branca, paratifose, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 191 – As enfermidades tais como: coccidiose, êntero-hepatite, espiroquetose, coriza infecciosa, epiteloma contagioso, neuro-

linfomatose, laringo-traqueite, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agúdo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 192 – As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 193 – Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Art. 194 – Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 195 – A presença de neoplasias acarrerá rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 196 – As lesões traumáticas, quando limitadas implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 197 – Devem ser condenadas as aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídricoamoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 198 – Quando as aves forem submetidas a ação de frio industrial, a Inspeção Estadual controla cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

Art. 199 – Na inspeção de coelho, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudo-tuberculose, pioemia, piosepticemia e mixomatose, rejeitando-se os animais portadores dessa doenças.

Art. 200 – Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobacilose, aspergiloses e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

Art. 201 – Nos casos de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.

Parágrafo Único – Os operários encarregados da manipulação desses animais devem tomar a devida cautela à vista da possibilidade de transmissão da doença ao homem.

Art. 202 – Devem ser condenados os coelhos portadores de cisticercose (*Cysticercus pisiformis*), cenurose e de coccidiose, tendo-se em vista a profilaxia dessas parasitoses.

Art. 203 – 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 V DISPOSIÇÕES DIVERSAS

Art. 204 – 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:

- 1 – Esterilização ou fusão pelo calor;
- 2 – Tratamento pelo frio;
- 3 – Salgamento;
- 4 – Rebeneficiamento.

Art. 205 – Todas as carnes, inclusive as de ave, 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 ante-câmara.

Art. 206 – A Inspeção Estadual exigirá que as carcaças ou partes de carcaças sejam penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

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

Art. 207 – 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. 208 - 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. 209 – A triparia é o departamento destinado à manipulação, limpeza e 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 compartimento separados.

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

Art. 210 – 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. 211 – 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 pelo S.I.E.

§ 2º - Permite-se o tratamento dos intestinos de suínos e ovinos com soluções de papaina 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. 212 – As manipulações realizadas sobre tripas, que exijam prévio preparo (fermentação, tratamento por soda ou bicarbonatos alcalinos) só podem ser realizadas em locais apropriados, exclusivamente destinados a essa finalidade.

Art. 213 – 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. 214 – Podem servir ainda como continentes para produtos cárneos as bexigas, o epiplon, estômago de suíno, desprovido de sua mucosa e a pele de suíno devidamente depilada.

Art. 215 – Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do escaldamento, o emprego da solução de soda no máximo até 2% (dois por cento) ou de outras substâncias aprovadas pelo S.I.E. que facilitem a remoção da mucosa.

§ 1º - Permite-se o branqueamento de estômago de bovinos pelo emprego de fosfato trissódico, metasilicato de sódio ou uma combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo S.I.E.

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

Art. 216 – As cabeças destinadas ao preparo de produtos para consumo devem ser previamente abertas, retirados os olhos, cartuchos etimóides e as partes cartilaginosas interna 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 as condições de retirada e subseqüentes cuidados para aproveitamento dos miolos.

Art. 217 – A medula espinhal pode ser dessecada ou congelada e destinada à elaboração de conservas enlatadas, em percentagens estabelecidas pelo S.I.E.

Art. 218 – Os miúdos (coração, pulmão, fígado, rins, miolos, timos, mocotós, língua) são submetida a manipulação e limpeza adequadas, antes de serem entregues ao consumo ou de entrarem para as câmaras frias.

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

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

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

Art. 219 – 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. 220 – As amígdalas, glândulas, salivares, ovários, baço, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemolinfáticos, não se prestam, sob qualquer forma, ao preparo de produtos alimentícios.

Art. 221 – A Inspeção Estadual indicará a melhor maneira de retirar e conservar glândulas de secreção interna ou órgãos destinados à elaboração de produtos opoterápicos.

CAPÍTULO V  
GRAXARIA  
SEÇÃO I  
GENERALIDADES

Art. 222 – Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo Único – A graxaria compreende:

- 1 – Seção de produtos gordurosos comestíveis;
- 2 – Seção de produtos gordurosos não comestíveis;
- 3 – Seção de subprodutos não comestíveis

Art. 223 – 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. 224 – Ficam em poder da Inspeção Estadual, plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º - Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem a 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. 225 – Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos animais, por fusão ou por outros processos que venham a ser aprovados pelo S.I.E.

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

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

1 – comestíveis

2 – não comestíveis

## SEÇÃO II PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 226 – Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras” com exceção da “banha” e da “matança”.

Art. 227 – Quando os produtos gordurosos são apresentados em estado líquido serão denominados “óleos”.

Art. 228 – É proibido o emprego de corantes ou conservadores nas gorduras comestíveis.

Parágrafo Único – O S.I.E. poderá tolerar o uso de corantes vegetais na gordura especial de bovinos.

Art. 229 - É permitido o emprego de antioxidantes nos produtos gordurosos comestíveis desde que aprovado pelo S.I.E. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 230 – Os produtos gordurosos comestíveis obtidos de matéria-prima de outras espécies animais não especificados neste Regulamento, serão regulamentados, quando houver sua industrialização no Estado.

#### A) Gorduras de bovinos

Art. 231 – Entende-se por “gordura bovina” o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, peri-renal e pélvico), como de cobertura (esternal, inguinal e subcutâneo), previamente lavados e triturados.

Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

1 – Ponto de fusão final entre 49°C (quarenta e nove graus centígrados) e 51°C (cinquenta e um graus centígrados);

2 – Acidez na fábrica até 2 ml (dois mililitro) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de gordura;

3 – Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

4 – 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 (oleina).

Art. 232 – Entende-se por “oleina” o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina por prensagem ou por outro processo aprovado pelo S.I.E. Deve se enquadrar nas seguintes especificações:

1 – Ponto de fusão final não superior a 42°C (quarenta e dois graus centígrados);

2 – Acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitro) de soluto normal alcalino em 100 (cem gramas) do produto;

3 – Ausência de ranço (Kreis) ao sair do estabelecimento produtor;

- 4 – Isento de substâncias estranhas;
- 5 – Umidade no máximo 0,5% (meio por cento);
- 6 – Odor e sabor agradáveis;
- 7 – Presença de revelador.

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

Art. 233 – Entende-se por “estearina” o resíduo que resultada extração da oleína; deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- 1 – Acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal em 100 (cem) gramas do produto;
- 2 – Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 3 – Ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);
- 4 – Umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
- 5 – Presença de revelador.

§ 1º - Entende-se por “gordura caracu” o produto obtido pela fusão da gordura contida na medula dos ossos longos. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- 1 – Ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);
- 2 – Acidez na fábrica até 2 ml (dois mililitros) e de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de gordura;
- 3 – Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 4 – Umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
- 5 – Presença de revelador.

§ 2º - É considerada fraude a adição de gorduras estranhas à matéria-prima (própria) do produto.

Art. 234 – São reveladores permitidos o óleo de caroço de algodão cru e o de gergelin, na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pelo S.I.E..

#### B) Gorduras de suínos

Art. 235 – 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.

§ 1º - É proibido no fabrico da banha o emprego de ossos de cabeças, 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 tecidos musculares e de sangue.

Art. 236 – A banha se classifica em:

- a) banha;
- b) banha refinada;
- c) banha comum;
- d) banha comum refinada.

Art. 237 – 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 pelo S.I.E., e tão somente submetido à 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. 238 – A “Banha” deve satisfazer as seguintes especificações:

- 1 – cor branca ou branco-creme;
- 2 – inodora ou com odor a torresmo;

- 3 – textura homogênea ou ligeiramente granulada;
- 4 – umidade e resíduos – 1% (um por cento) no máximo;
- 5 – acidez no estabelecimento produtor 1 ml (um mililitro) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
- 6 – ausência de ranço (Kreis)

Art. 239 – 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 pelo S.I.E., submetido a beneficiamento subsequente: clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação de umidade, além da cristalização em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria, sob ação de rolo frigorífico, pelo processo “votador ou por outro aprovado pelo S.I.E.

Parágrafo Único – A banha refinada deve satisfazer as seguintes especificações:

- 1 – cor branca;
- 2 – odor levemente a torresmo;
- 3 – textura – pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
- 4 – umidade e resíduos 0,5% (meio por cento) no máximo;
- 5 – acidez no estabelecimento produtor – 2 ml (dois mililitro) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
- 6 – ausência de ranço (Kreis).

Art. 240 – 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, esôfago, torresmo, gordura de decantação de tecidos adiposos de suínos, gordura de cozinhamento e inclusive essas mesmas matérias-primas quando procedentes de animais destinados a esse aproveitamento pela inspeção.

§ 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:

- 1 – cor branca ou branco-mate;

- 2 – odor a torresmo;
- 3 – textura – pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
- 4 – umidade e resíduos – 1% (um por cento) no máximo;
- 5 – acidez no estabelecimento produtor 3 ml (três mililitro) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
- 6 – ausência de ranço (Kreis).

Art. 241 – É permitido o beneficiamento da “banha” em estabelecimento sob Inspeção Estadual, desde que procedente de outras fábricas registradas no S.I.E ou 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 Inspetoria Estadual providenciará a sua inutilização como produto comestível.

§ 3º - A juízo do S.I.E. 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. 242 – É proibido o fabrico de banha em tachos simples, a fogo direto.

Art. 243 – A banha que não se enquadrar nas especificações deste Regulamento será considerada imprópria para o consumo e tratada como nele se dispõe para os produtos gordurosos não comestíveis.

Art. 244 – É permitida a adição de estearina de banha, obtida por prensagem, em quantidade estritamente necessária para homogeneização e dar ao produto consistência e empastamento que permitam a embalagem em papel apergaminhado e sua exposição à venda nas condições ambientes.

Art. 245 – Para clarificação da “banha refinada”, permite-se o emprego da terra crê (terra fuller), terra de diatomáceas, carvão ativado ou ainda de mistura 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. 246 – É permitido o uso de substâncias químicas para neutralizar ou branquear a banha refinada e a banha comum, mediante prévia aprovação do S.I.E.

Parágrafo Único – Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento.

Art. 247 – 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. 248 – É permitido o emprego de antioxidante na banha desde que aprovada pelo S.I.E. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 249 – 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. 250 – O “unto” ou “gordura de porco em rama” deve satisfazer às seguintes especificações:

- 1 – ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 2 – Isênto de manchas e coágulos sanguíneos e tecido muscular;
- 3 – Não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene;
- 4 – Boa apresentação comercial em embalagem que proteja o produto do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

Art. 251 – Entende-se por “toucinho fresco” o paniculo adiposo dos suínos ainda com a pele.

§ 1º - Quando submetido a frigorificação será designado “toucinho frigorificado”.

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

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

- 1 – Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 2 – Isentos de manchas amareladas ou coágulos sanguíneos;
- 3 – Apresentação comercial em embalagem que os proteja do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

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

### C) – Compostos

Art. 252 – Entende-se por “composto”, o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis, de origem animal ou vegetal.

Parágrafo Único – As gorduras de origem animal a empregar na elaboração de compostos não poderão ter ponto de fusão superior a 47º C (quarenta e sete graus centígrados).

Art. 253 – Os estabelecimentos registrados no S.I.E. que se dediquem a 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.

§ 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. 254 – Distinguem os seguintes compostos:

- a) Compostos de gordura bovina – quando óleos vegetais forem associados à oleína, na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento);
- b) Composto de gordura de porco – quando a banha entre em quantidade não inferior a 30% (trinta por cento);
- c) Compostos vegetais – Quando aos óleos vegetais se adicione oleína, em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento);
- d) Composto para confeitaria – Quando se misturam gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não. Deve ter um ponto de fusão final

máximo de 47° C (quarenta e sete graus centígrados), teor de umidade máxima de 10% (dez por cento) e características físico ou químicas segundo a fórmula aprovada.

Art. 255 – É proibido o emprego de corantes nos compostos ainda mesmo que para uniformizar a tonalidade de coloração

Art. 256 – Permite-se o emprego de matérias-primas hidrogenadas no preparo de compostos, bem como de antioxidantes, de emulsificantes e de outros aditivos autorizados pelo S.I.E. 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 a que se permite para as matérias-primas isoladamente, isto é 1:250.000 (um para duzentos e cinquenta mil); a quantidade de catalizador no produto pronto para consumo será proporcional a quantidade de matéria-prima hidrogenada empregada.

Art. 257 – Os compostos devem satisfazer às seguintes especificações:

- 1 – Pasta homogênea;
- 2 – Acidez máxima no estabelecimento produtor de 10 ml (um mililitro) em 100 g (cem gramas) de matéria gorda;
- 3 – Umidade e resíduos, no máximo 1% (um por cento);
- 4 – Ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor bem como de odor ou sabor indicando decomposição hidrolítica dos ácidos gordos de baixo peso molecular.
- 5 – Ponto de fusão final não superior a 42° C (quarenta e dois graus centígrados), exceção feita para “composto para confeitaria”.

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

Art. 258 – Os compostos devem sair das fábricas em embalagem original inviolável indicando nos rótulos sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 259 – 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. 260 – Podem ser toleradas variações nos componentes vegetais dos composto e, conseqüentemente na proporção das gorduras.

Parágrafo Único – Em tais casos a firma interessada solicitará prévia autorização do S.I.E., esclarecendo as modificações que pretende adotar e a quantidade total modificada a fabricar.

Art. 261 – As gorduras comestíveis só serão embaladas depois de autorização concedida pela Inspeção Estadual, que se louvará nos resultados de controle imediato, realizado em laboratório.

### SEÇÃO III PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 262 – Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis” todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras que forem 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 produtos comestíveis.

Art. 263 – Os produtos gordurosos não comestíveis são genericamente denominados “sebo”, seguindo-se à especificação da espécie animal de que procedem quando procedentes de suínos serão designados “graxa branca”.

Art. 264 – O sebo bovino terá dois tipos:

- a) sebo bovino nº 1;
- b) sebo bovino nº 2.

§ 1º - São características do sebo bovino nº 1

- 1 – acidez inferior a 10 ml (dez milímetros) em s.n %;
- 2 – textura homogênea;

- 3 – tonalidade creme, quando fundido;
- 4 – no máximo 1% (um por cento) de umidade;
- 5 – odor característico.

§ 2º - São características do sebo bovino nº 2

- 1 – acidez superior a 10 ml (dez mililitros) em s. n %;
- 2 – aspecto granuloso e com partes ainda fluidos;
- 3 – tonalidade amarelo-escuro ou alaranjada, com áreas de intensidade variável – coloração avermelhada quando fundido;
- 4 – máximo de 1% (um por cento) de umidade;
- 5 – odor característico e bastante pronunciado.

Art. 265 – Os produtos gordurosos não comestíveis serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções do S.I.E.

Art. 266 – Todos os produtos condenados devem ser conduzidos a seção dos digestores, evitando-se sua passagem por salas onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

Art. 267 – 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 verificar 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. 268 – É obrigatório o aproveitamento de carcaças, partes de carcaça e órgãos de animais condenados, varredura em geral, restos e recortes de todas as seções do estabelecimento para o preparo de subprodutos não comestíveis.

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

§ 2º - É permitida a cessão de peças condenadas, a juízo da Inspeção Estadual, a Escolas e Institutos Científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declara na solicitação a finalidade do material, assumindo ainda inteira responsabilidade sobre outro destino que possa ser dado a ele.

Art. 269 – 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 se o produto está de acordo com o padrão legal, são os recipientes assinalados, sob vistas da Inspeção Estadual, com a marca oficial.

Art. 270 – Só podem ser usados para acondicionamento e transporte de gorduras, recipientes aprovados pelo S.I.E.

§ 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 ser igualmente limpos, em bom estado de conservação e não estarem impregnados por substâncias capazes de transmitir às gorduras cor ou odor estranhos.

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

#### SEÇÃO IV

## SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 271 – Entende-se por “subprodutos não comestíveis” 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. 272 – Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto industrial usado na alimentação de animais, tais como:

- 1 – Farinha de carne;
- 2 – Farinha de sangue;
- 3 – Sangue em pó;
- 4 – Farinha de ossos crus;
- 5 – Farinha de ossos autoclavados;
- 6 – Farinha de ossos degelatinizados;
- 7 – Farinha de fígado;
- 8 – Farinha de pulmão;
- 9 – Farinha de carne e osso
- 10 – Rações preparadas.

Art. 273 – Entende-se por “farinha de carne” o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestam a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Estadual, a seguir desengordurado por prensagem ou centrifugação e finalmente triturado.

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

§ 2º - É proibido a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 274 – Entende-se por “farinha de sangue” o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougues, 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 de 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 275 – Entende-se por “sangue em pó” o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º - Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pelo S.I.E.

§ 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. 276 – Entende-se por “farinha de ossos crus” 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 fosfato.

Art. 277 – Entende-se por “farinha de ossos autoclavados” 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 cinco por cento) de proteínas e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 278 – Entende-se por “farinha de ossos degelatinizados” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola 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. 279 – Entende-se “farinha de fígado” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de fígado, 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. 280 – Entende-se por “farinha de pulmão” 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. 281 – Entende-se por “farinha de carne e ossos” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções: ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caldas, órgãos não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitados pela Inspeção Estadual, além de ossos diversos.

§ 1º - Farinha de carne e ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.

Art. 282 – Considera-se “ração preparada” toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados a alimentação de animais que tenha também em sua composição subprodutos designados neste Regulamento como “alimento para animais”.

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

Art. 283 – 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. 284 – Entende-se por “adubo” todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante, depois de cozido, secado e triturado.

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

Art. 285 – Entende-se por “adubo de sangue com superfosfato” o subproduto resultante do aproveitamento do sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo Único – Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 286 – Entende-se por “cinza de ossos” o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, devendo conter no mínimo 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 287 – 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 esses aproveitamentos.

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

Art. 288 – Entende-se por “tancage” o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sobre pressão seco e triturado.

Art. 289 – Entende-se por “crackling” o resíduo de matérias-primas trabalhadas em digestores, a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 290 – Entende-se por “água residual do cozimento” a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias-primas em autoclaves sob pressão.

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

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

§ 1º - Entende-se por “bile concentrada” o subproduto resultante de evaporação parcial da bile fresca.

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

Art. 292 – Entende-se por “óleo de mocotó” o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separados por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo Único – O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

- 1 – cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar;
- 2 – menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidade;
- 3 – acidez em s.n % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
- 4 – ausência de ranço;
- 5 – ligeira turvação;
- 6 – não conter substância estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

Art. 293 – As cerdas, crinas e pelos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 294 – Entende-se por “chifre” a camada córnea dos chifres dos bovinos.

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

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

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

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

Art. 295 – Entende-se por “casco” a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

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. 296 – Os “tendões e vergas” tão prontamente quando possível, devem ser submetidos a congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pelo S.I.E.

## CAPÍTULO VI CONSERVAS

Art. 297 – É proibido o emprego de substâncias que possam diminuir o valor nutritivo das conservas, ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Parágrafo Único – É proibido emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas, a menos que constem neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo S.I.E.

Art. 298 – 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 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. 299 – É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 300 – Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo Único – São condimentados que podem ser utilizados:

- 1 – Aipo (*celeri graveolens* e aipo *graveolens*);
- 2 – Aipo (*alium sativum*);
- 3 – Aneto (*anethum graveolens*);
- 4 – Aniza (*pimpinela anizum*);
- 5 – Baunilha (*vanila planifolia* Andrews);
- 6 – Canela (*cinamoum ceylanicum breyre*);
- 7 – Cardamomo (*elieteria cardamomum*);
- 8 – Cabola (*allium cepa*);
- 9 – Cominho (*cuminun cyminum* L);
- 10 – Coentro (*coriandrum sativum* L);
- 11 – Cravo (*caryophilus aromaticus* L);
- 12 – Gengibre (*zinziber officinalis roscoe*);
- 13 – Louro (*laurus nobilis* L);
- 14 – Macis (o envoltório de noz moscada);
- 15 – Maiorana (*majorana hortensis*);
- 16 – Manjerona (*origanum majorana* L);
- 17 – Menta (*menta viridis*, *menta rotundifolia* e *menta piperita*);
- 18 – Mostarda (*brassivo nigra*, *koen*, *brassiva*, *junca*, *hooker* e *sinapis alba* L);
- 19 – Noz moscada (*myristica fragrans maneo*);
- 20 – Pimentas:
  - branca (é o mesmo fruto, porém descorticado)
  - preta (*piper nigrum* L)
  - vermelha ou p. de caiena (*capsicum baccatum* L)
  - malagueta (*capsicum pendulum velloso*)
- 21 – Pimento (*pimenta officinalis lindi*);
  - Sinos: aespice, pimenta de jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies)
- 22 – Pimentão (papríka) – (*capsicum annum. L*);
- 23 – Salva (*salvia*) – *salvia officinalis* L)
- 24 – Tomilho (*thymus vulgaris* L)

Art. 301 – Entende-se por “corantes” as substâncias que dêem um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas e ao mesmo tempo que se prestam a uniformidade de sua coloração.

§ 1º - São corantes permitidos os de origem vegetal como o açafão (*crocus sativus* L), a curcuma (*curcuma longa* L e *curcuma tinctória*) , a cenoura (*daucs carota* L), o urucu (*bixa orelana*).

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

Art. 302 – O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização do S.I.E., bem como o emprego de mistura ou de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.

Art. 303 – Aos estabelecimentos sob Inspeção Estadual é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento ou que não tenham sido aprovados pelo S.I.E.

Art. 304 – É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovadas pelo S.I.E. e mediante declarações nos rótulos.

Art. 305 – 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 o consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 306 – Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

1- 240 g (duzentos e quarenta gramas) para cada 100 l (cem litros) de salmoura;

2 – 60 g (sessenta gramas) para cada 100 Kg (cem kilogramas) de carne, na cura a seco de mistura com o sal (cloreto de sódio);

3 – 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem kilograma) 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 deste que aprovados pelo S.I.E.

Art. 307 – O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 308 – Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

Art. 309 – No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização de massa.

§ 1º - No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo viena, francfort e outras) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

§ 2º - No caso de embutidos e enlatados (salsichas tipo viena, francfort e outras) não se levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo no entanto, o produto final, antes do enlatamento, 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. 310 – Entende-se por “presunto”, seguido das especificações que couberem, exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.

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

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

Art. 311 – Entende-se por “paleta” seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro dos suínos.

Art. 312 – 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. 313 – Tolera-se a adição de fosfato dissódico, 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 apresetados de massa triturada, desde que tal uso não resulte mais de 0,5% (meio por cento) de fosfato adicionado ao produto final.

Parágrafo Único –Em instruções especiais o S.I.E. fixará as técnicas de emprego de tais fosfato, bem como suas quantidades máximas.

Art. 314 – O lombo, as costeletas ou outras partes do suíno, podem servir para o preparo de conservas que serão designadas pelas respectivas regiões empregadas, seguidas de peculiaridade de caracterização.

Art. 315 – Entende-se por “caldo de carne” 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 massa será designado “sopa” produto este que trará nos rótulos seus componentes.

Art. 316 – O caldo de carne concentrado, mas ainda fluido será designado “Extrato fluido de carne”.

Parágrafo Único – O “Extrato de fluido de carne” deve satisfazer aos requisitos exigidos para o extrato de carne exceto quanto à menor concentração devendo ter mais de 50% (cinquenta por cento) e menos de 75% (setenta e cinco por cento) de sólidos totais a ser esterilizado depois de envasado.

Art. 317 – O caldo de carne, concentrado até consistência pastosa, será designado “Extrato de Carne”, quando condimentado será designado “Extrato de carne com temperos”.

Art. 318 – O “Estrato de carne” deve apresentar as seguintes características:

1 – Perfeita solubilidade em água fria, excetuando o depósito normal de albumina coagulada;

2 – ausência de substâncias estranhas, embora inócuas, tais como caseína, dextrina e outras, exceção feita para o “extrato de carne com tempero”, no qual é permitido o emprego de condimentos;

3 – Ter no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de sólidos totais;

4 – Ter no máximo 40% (quarenta por cento) de resíduo mineral, calculado sobre os sólidos totais;

5 – Ter no máximo 12% (doze por cento) de sal, calculado sobre os sólidos totais;

6 – Ter no mínimo 0,6% (seis decigramas por cento) de gorduras;

7 – Ter no mínimo 8% (oito por cento) de nitrogênio;

8 – Ter no mínimo 7% (sete por cento) de creatininas calculadas sobre os sólidos totais

Art. 319 – Entende-se por “pasta” o produto elaborado com carne ou órgão, reduzido a massa, condimentado, adicionado ou não de farináceos e gordura, enlatado e esterilizado.

Art. 320 – As pastas de fígado, de presunto, de galinha ou outras, devem conter no mínimo 30% (trinta por cento) da matéria-prima que lhe da 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. 321 – É permitido o preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

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

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

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

Art. 322 – Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal ou não, aprovado pelo S.I.E.

Art. 323 – As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 324 – 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. 325 – Segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 326 – Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 327 – A Inspeção Estadual só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo Único – É proibido desfibrinar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 328 – Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 329 – Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 75° C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 330 – 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 do S.I.E.

Art. 331 – Os embutidos são considerados fraudados:

1 – Quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferente das constantes da fórmula aprovada;

2 – Quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

3 – Quando houver adição de água ou de gelo com intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste Regulamento.

4 – Quando forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 332 – Devem ser considerados alterados impróprios para consumo:

1 – Quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;

2 – Quando à palpação se verificarem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

3 – Quando há indícios de fermentação pútrida;

4 – Quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;

5 – Quando a gordura está rançosa;

6 – Quando o envoltório está perfurado por parasitas que atingiram também a massa;

7 – Nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;

8 – Quando se constatarem germes patogênicos;

9 – Quando manipulados em más condições de higiene, traduzidos pela presença de E. coli típica.

Art. 333 – Entendem-se por “salgados” produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sais, açúcar, nitratos, nitritos, e condimentos como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 334 – Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo de cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor

característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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

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

Art. 335 – Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” 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 curado e defumado.

Parágrafo Único – O “bacon” e a “barriga defumada” podem ser preparados em fatias, acondicionados em latas ou papel impermeável.

Art. 336 – Entende-se por “língua defumada” a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

Art. 337 – Entende-se por “lombo” seguido de designação da técnica de preparo (salgado, curado, defumado) o produto obtido com o corte da região lombar dos suínos.

Art. 338 – Cortes de variadas regiões, salgados, curados ou defumados são considerados especialidades industriais.

Parágrafo Único – Nesses casos o S.I.E. exige perfeita identificação da região adotada, para efeito de designação do produto.

Art. 339 – Os órgãos comestíveis pela salga, serão genericamente designados “miúdos salgados” seguindo-se a denominação de espécie animal de procedência.

Art. 340 – Entende-se por “dessecados” produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 341 – Entende-se por “charque” sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

§ 2 - Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pelo S.I.E., que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 342 – 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:

- 1 – Quando tem odor e sabor desagradáveis, anormais;
- 2 – Quando a gordura está rançosa;
- 3 – Quando amolecido, úmido e pegajoso;
- 4 – Quando com áreas de coloração anormal;
- 5 – Quando é “seboso”;
- 6 – Quando apresenta larvas ou parasitas;
- 7 – Por alterações outra, a juízo da Inspeção Estadual.

Art. 343 – Entende-se por “gelatina comestível” o produto da hidrólise em água fervente de tecidos ricos em substâncias colagênicas (cartilagens, tendões, ossos, aparas de couro), concentrado e secado.

§ 1º - No preparo 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 pelo S.I.E.

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

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

- 1 – Não conter mais de 2% (dois por cento) de cinza;
- 2 – Não conter menos de 15% (quinze por cento) de nitrogênio;
- 3 – ph 4.7 a 6.5 (quatro e sete décimos a seis e cinco décimos) numa solução de 12,5% (doze e meio por cento);

4 – Solução de 1% (um por cento) em água quente, deixada esfriar, deve formar a geléia sem cheiro e praticamente sem sabor;

5 – Arsênico: máximo, uma parte em um milhão;

6 – Em solução de água quente (1 para 40) deve ser isenta de qualquer cheiro desagradável e quando vista em camada de 2 cm (dois centímetros) só devem mostrar ligeira opalescência;

7 – Anidrito sulfuroso: máximo 40 ppm (quarenta partes por milhão).

Art. 344 – Entende-se por “carne desidratada de bovino” o produto obtido pela desidratação da carne bovina fragmentada, convenientemente cozida, adicionada ou não de caldo concentrado ou de gordura fundida, dessecada em aparelhagem e sob temperatura adequada.

Parágrafo Único – As características e teor microbiano do produto previsto neste artigo serão oportunamente fixados pelo S.I.E.

Art. 345 – É permitido o preparo de conservas vegetais em estabelecimentos sob Inspeção Estadual, de acordo com o que prevê este Regulamento.

Art. 346 – Os estabelecimentos industriais podem preparar extratos e concentrados de órgãos para fins opoterápicos, desde que disponham de instalações adequadas e de técnico especializado responsável.

Art. 347 – 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. 348 – 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 outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 349 – O pescado em natureza pode ser:

- 1 – fresco;
- 2 - resfriado;
- 3 – congelado

§ 1º - Entende-se por “fresco” o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º - Entende-se por “resfriado” o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre  $-0,5$  a  $2^{\circ}\text{C}$  (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3º - Entende-se por “congelado” o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-25^{\circ}\text{C}$  (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 350 – Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a  $-15^{\circ}\text{C}$  (quinze graus centígrados abaixo de zero).

Parágrafo Único – O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 351 – A juízo do S.I.E. poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 352 – O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organoléticas:

#### A) Peixes

- 1 – superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- 2 – Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- 3 – Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
- 4 – Ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- 5 – Escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- 6 – Carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

- 7 – Visceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- 8 – Ânus fechado;
- 9 – Cheiro específico, lembrando os das plantas marinhas

#### B) Crustáceos

- 1 – Aspecto geral brilhante, úmido;
- 2 – Corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- 3 – Carapaça bem aderente ao corpo;
- 4 – Coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- 5 – Olhos vivos, destacados;
- 6 – Cheiro próprio e suave.

#### C) Moluscos

##### a) Bivalvos (mariscos)

- 1 – Devem ser expostos à venda vivos, com válvulas 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 amareladas 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. 353 – As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

- 1 – 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;
- 2 – ph de carne externa inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;

3 – Bases voláteis totais inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carne;

4 – Bases voláteis terciárias inferior a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

Art. 354 – 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. 355 – Considera-se impróprio para o consumo o pescado;

1 – De aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

2 – Que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

3 – Portador de lesões ou doenças microbiana que possam prejudicar a saúde do consumidor;

4 – Que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

5 – Tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo S.I.E.

6 – Provenientes de águas contaminadas ou poluídas;

7 – Procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

8 – Em mau estado de conservação;

9 – Quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo Único – O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

## SEÇÃO II DERIVADOS DO PESCADO

Art. 356 – Entende-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos comestíveis ou não, com ele elaborada no todo ou em parte.

Art. 357 – O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetidos à 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 que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 358 – Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em: a) produtos em conservas e b) produtos curados.

Parágrafo Único – É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conservas ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

Art. 359 – 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:

- 1 – ao natural;
- 2 – em azeite ou em óleos comestíveis;
- 3 – em escabeche;
- 4 – em vinho branco;
- 5 – em molho.

Parágrafo Único – Entende-se por “pescado ao natural” o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura, fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

Art. 360 – “Pescado curado” é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

- 1 – pescado salgado;
- 2 – pescado prensado;
- 3 – pescado defumado;

4 – pescado dessecado.

Parágrafo Único – A juízo do S.I.E., poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 361 – Entende-se por “pescado salgado”, o produto obtido pelo tratamento por mistura de sal ou salmoura.

§ 1º - A juízo do S.I.E., 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 quando envasado em salmoura será designado “pescado em salmoura”.

Art. 362 – Entende-se por “pescado prensado” o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

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

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

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

Art. 363 – Entende-se por “pescado defumado” o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido à cura pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo Único – A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 364 – Entende-se por “pescado dessecado” o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

- 1 – pescado salgado-seco;
- 2 – pescado seco;

3 – 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. 365 – Entende-se por “pescado salgado-seco” o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro 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 cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

Art. 366 – Entende-se por “pescado-seco” o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo Único – O pescado seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5 (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 367 – Entende-se por “pescado desidratado” o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

Parágrafo Único – O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 368 – O pescado curado deve ser considerado alterado:

- 1 – Quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
- 2 – Quando amolecido, úmido e pegajoso;
- 3 – Quando apresentar áreas de coloração anormais;
- 4 – Quando apresentar larvas ou parasitas;
- 5 – Por alterações outras, a juízo da inspeção.

Art. 369 – Entende-se por “embutido de pescado” todo o produto elaborado com pescado, íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado pelo S.I.E.

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. 370 – Entende-se por “subprodutos não comestíveis do pescado” todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborados, 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. 371 – São considerados subprodutos não comestíveis de pescado, além de outros os seguintes:

- 1 – farinha de pescado;
- 2 – óleo de pescado;
- 3 – cola de pescado;
- 4 – adubo de pescado;
- 5 – solúvel concentrado de pescado.

§ 1º - Entende-se por “farinha de pescado” o subproduto obtido pela cocção de pescados 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 permitido 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.

1 – 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.

2 – A farinha de pescado de 2ª qualidade, deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia.

§ 5º - Entende-se por “óleo de pescado” o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matéria-prima pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

1 – Permite-se também o tratamento por simples prensagem e decantação ou por qualquer outro processo adequado.

2 – Os óleos de pescado devem satisfazer às seguintes características:

- a) cor amarelo-claro 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) e acidez em ácido olêico;
- e) não conter substâncias estranhas, outros óleos animais e vegetais.

§ 6º - A juízo do S.I.E., poderá ser permitida uma ligeira variação nos limites previstos no parágrafo anterior.

§ 7º - Entende-se por “cola de pescado” o subproduto obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substâncias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga, natatórias, etc) pela cocção a vapor em água fervente e a seguir convenientemente concentrado.

§ 8º - Entende-se por “adubo de pescado” o subproduto que não atende às especificações fixadas para farinha de pescado.

§ 9º - Entende-se por “solúvel concentrado de pescado” o subproduto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, da parte líquida, após separação do óleo.

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

2 – Este subproduto deve conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteínas, no máximo 3% (três por cento) de gordura, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 372 – Nos estabelecimentos industriais de pescado poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que, previamente aprovados pelo S.I.E.

Art. 373 – A inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 374 – Os resíduos resultantes de manipulação sobre pescado, bem como, o pescado condenado pela Inspeção Estadual devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 375 – Os subprodutos não comestíveis devem ser rotulados de acordo com o que determina o presente Regulamento, declarando-se na embalagem sua composição.

Art. 376 – 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 pelo S.I.E.

## TÍTULO VIII INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

### CAPÍTULO I LEITE EM NATUREZA

Art. 377 – Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal, fresco, integral, oriundo de ordenha completa e ininterrupta de vacas sadias.

Art. 378 – Considera-se leite normal, o produto que apresente:

- 1 – caracteres normais;
- 2 – teor de gordura mínima de 3% (três por cento);
- 3 – acidez em grau Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);
- 4 – densidade a 15°C (quinze graus centígrados), entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três);
- 5 – lactose – mínimo de 4,3% (quatro e três por cento);
- 6 – extrato seco desengordurado – mínimo 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- 7 – extrato seco total – mínimo 11,5% (onze e cinco décimos por cento);

8 – índice crioscópico mínimo – 0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);

9 – índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss.

§ 1º - O leite individual com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), para efeito de sua aceitação nos estabelecimentos, será considerado normal e se classifica como prevê este Regulamento.

§ 2º - Sempre que haja insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será notificada sobre a irregularidade.

Art. 379 – Entende-se por “leite de retenção”, o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 380 – Entende-se por “coloostro” 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. 381 – 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, a ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 382 – Denomina-se “gado leiteiro” todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

§ 1º - O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite do tipo “A” e “B” e periódico nos demais tendo em vista, essencialmente.

1 – o regime de criação e permanência nos pastos ou piquetes;

2 – área mínima das pastagens por animal;

3 – horário das rações e organização de tabelas de alimentação para as granjas leiteiras;

4 – alimentação produzida ou adquirida, inclusive instalações para o preparo de alimentos;

- 5 – condições higiênicas em geral, especialmente dos currais, estábulos locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite;
- 6 – água destinada aos animais e utilizada na lavagem de locais e equipamentos;
- 7 – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mamite e outras doenças que possam contaminar o leite;
- 8 – controle dos documentos de sanidade dos ordenhadores;
- 9 – higiene da ordenha, do vasilhame e da manipulação do leite;
- 10 – exame do leite de mistura, resultante de quantidade total produzida diariamente, ou quando for aconselhável, do leite individual.
- 11 – condições do transporte.

§ 2º - 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. 383 – O S.I.E. e a D.S.A, entrarão em entendimentos afim de por em execução um plano para erradicação da tuberculose ou de qualquer outras doenças dos animais produtores do leite.

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

Art. 384 – Só se permitem o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies, quando:

- 1 – as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- 2 – não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrar;
- 3 – não reajam à prova de 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, capazes 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. 385 – Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se

verifique qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

§ 1º - Durante interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§ 2º - A suspensão da interdição será determinada pelo S.I.E. ou por órgão oficial da Defesa Sanitária Animal depois do restabelecimento completo do gado.

Art. 386 – É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

- 1 – se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
- 2 – sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
- 3 – se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo Único – O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por médico veterinário.

Art. 387 – 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”, e, conforme o caso naqueles que produzem outros tipos de leite. Essas provas só podem ser feitas por veterinário oficial ou por veterinário particular que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

Art. 388 – Para o leite tipo “A” e “B” a ordenha pode 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. 389 – A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 10(dez) horas no regime de duas ordenhas e de 08(oito) horas no de três ordenhas.

§ 1º - A ordenha deve ser feita observando-se:

- 1 – Horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Regulamento;

2 – Vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;

3 – Ordenhador ou retireiro aseado, com roupas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorro limpos;

4 – Rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das 4(quatro) tetas.

§ 1º - É permitida a ordenha mecânica; em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais são mantidas em condições adequadas.

§ 2º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral, inclinada, previamente higienizados.

Art. 390 – Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momento antes do uso.

Art. 391 – O vasilhame com leite deve ser mantido preferentemente sob refrigeração a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 392 – O leite da segunda ordenha quando destinado a fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia imediato, devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente refrigerado.

Art. 393 – É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 394 – Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender ao seguinte:

1 –Ser de aço inoxidável, alumínio ou ferro estanhado, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

2 – Estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilizado;

3 – Possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação e, a juízo da Inspeção Estadual, reforço apropriado;

4 – Ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo;

5 – Trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta, ou selo de chumbo;

6 – Poderá dispor de fecho metálico inviolável.

Art. 395 – É proibido misturar leite sem a retirada de amostra de cada produto devidamente identificada para fins de análise.

Art. 396 – O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 397 – Os latões com leite, colocados à margem de estradas a 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. 398 – Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 399 – No transporte do leite das propriedades rurais aos posto de leite e derivados e destes as usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios, será observado o seguinte:

1 – Os veículos devem ser providos de molas e ter proteção contra sol e chuvas;

2 – Com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

Art. 400 – É permitida coleta do leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10° C (dez graus centígrados).

Art. 401 – O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino, imediatamente após a ordenha.

§ 1º - O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

§ 2º - Permite-se como máximo entre o início da ordenha e a chegada ao estabelecimento de destino, o prazo de 6 (seis) horas para o leite sem refrigeração.

§ 3º - A Inspeção Estadual de cada estabelecimento organizará, ouvidos os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista, a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, o qual será aprovado pelo Inspetor Chefe do S.I.E., respeitados os limites máximos previstos neste Regulamento.

§ 4º - São passíveis de penalidades os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo imprevisto e devidamente justificado.

Art. 402 – 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. 403 – São leites de consumo “in-natura” o integral, o padronizado, o magro e desnatado que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo Único – Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

Art. 404 – É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie e a juízo do S.I.E.

- 1 – Leite tipo “A” ou de granja;
- 2 – Leite tipo “B” ou de estábulo;
- 3 – Leite tipo “C” ou pasteurizado
- 4 – Leite Integral;
- 5 – Leite magro;
- 6 – Leite desnatado;
- 7 – Leite esterilizado;
- 8 – Leite reconstituído

Art. 405 – Qualquer destes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Regulamento.

Parágrafo Único – Fábrica de laticínios ou outros estabelecimentos localizados no interior, em cidade desprovida de usina de beneficiamento

podem pasteurizar o leite para consumo local desde que, devidamente aparelhados.

Art. 406 – Os diversos tipos de leite devem satisfazer as seguintes condições

a) – Leite tipo “A”;

1 – Ser produzido em granja leiteira;

2 – Ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;

3 – Ser procedente de vacas identificadas e fichadas, submetidas a exame individual;

4 – Ser submetido a exame periodicamente;

5 – Ser integral e atender as características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

6 – Ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e envasado mecanicamente com fechamento de comprovada inviolabilidade;

7 – Ser mantido e transportado em temperatura a 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);

8 – O leite tipo “A” pode ser produzido em um município e dado ao consumo em outro desde que devidamente acondicionado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste Regulamento.

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

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

B) - Leite tipo “B”;

1 – Ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;

2 – Ser procedente de vacas mantidas sob o controle veterinário permanente;

3 – Ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

4 – Ser pasteurizado e logo após envasado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

§ 3º - Quando o leite tipo "B " não for pasteurizado e envasado no local de produção deverão ser obedecidas as seguintes condições:

1 – As propriedades que o produzem podem remetê-lo para postos de refrigeração ou entreposto-usina até 9(nove) horas (hora legal), podendo este prazo ser ditado por mais 2(duas) horas, caso o leite tenha sido resfriado a temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados);

2 – Quando mantido em temperatura conveniente, o leite de ordenha da noite pode aguardar a ordenha da manhã para remessas ao posto de refrigeração ou entreposto-usina;

3 – O leite resfriado só pode ser transportado em carros isotérmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo ai chegar no mesmo dia da ordenha;

4 – No "posto de refrigeração", ou no "entreposto-usina" será conservado à temperatura máxima de 5º C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2(duas) horas, após o recebimento;

5 – A distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas após a chegada na usina.

§ 4º - O leite tipo B pode ser produzido numa localidade para vender em outra, desde que devidamente envasado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste artigo.

§ 5º - Não se permite para o leite tipo "B " a padronização, o pré-aquecimento e a congelação.

§ 6º - 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.

C) - O leite tipo "C" deve satisfazer as seguintes condições:

1 – Ser produzido em fazendas leiteiras com inspeção sanitária periódica de seus rebanhos;

2 – 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 10º C(dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5º C(cinco graus centígrados) no "posto de refrigeração";

3 – Ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes a chegada aos entrepostos-usina;

4 – Estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;

5 – Os produtores de leite tipo “C” que efetuarem mais de uma ordenha, poderão remeter o leite da segunda ordenha, ao mesmo tempo que o da manhã, desde que resfriado.

§ 7º - É fixado o prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, como limite entre o término da ordenha e a chegada do leite aos estabelecimentos referidos no parágrafo anterior, podendo ser dilatado este prazo tão somente em casos especiais.

§ 8º - Permite-se a pasteurização do leite tipo “C ” em uma localidade para venda em outra, desde que envasado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste Regulamento.

D) Os tipos de leite “magro”, “desnatado” e “integral” devem:

1 – Ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem devida permissão do S.I.E.

2 – Satisfazer ao padrão regulamentar estabelecido para o tipo “C ”, exceto quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;

3 – Ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Regulamento;

4 – O leite pasteurizado integral, não sofrerá padronização e deverá manter as mesmas características físico-químicas e bacteriológicas do leite tipo C padronizado.

§ 9 – Vigoram para os leites “magro, desnatado e integral” as mesmas exigências para o leite tipo “C”, quanto ao horário de beneficiamento e condições de distribuição.

Art. 407 – Para os diversos tipos de leites são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

1 - Refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina: 5º C (cinco graus centígrados);

2 – Conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico: 5º C (cinco graus centígrados);

3 – Refrigeração após a pasteurização: 5º C (cinco graus centígrados);

4 – Conservação envasado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5°C(cinco graus centígrados);

5 – Entrega ao consumo, leite envasado: 10° C (dez graus centígrados);

6 – Entrega ao consumo, leite esterilizados: temperatura ambiente.

Art. 408 – É permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo de tipos diversos dos previstos no presente Regulamento, mediante prévia autorização do S.I.E.

Art. 409 – Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelação, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Parágrafo Único – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 410 – Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio, sob pressão.

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

§ 2º - O filtro de pressão deve ser de fácil desmontagem, preferindo-se os isolados com tecidos filtrante de textura frouxa e penugem longa, utilizáveis uma única vez.

Art. 411 – Entende-se por pré-aquecimento a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana sem alteração das características própria do leite cru.

Art. 412 – Entende-se por pasteurização 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:

1 – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 62-65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30(trinta)

minutos mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica, lenta em aparelhagem própria;

2 – Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72-75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por 15 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 envasado.

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

§ 4º - Logo após a pasteurização o leite deve ser envasado e a seguir distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo.

§ 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 graus a cinco graus centígrados), desde que, após o envase, o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Regulamento.

§ 6º - É proibido a repasteurização do leite.

§ 7º - Tolera-se o aquecimento entre 68-70°C (sessenta e oito a setenta graus centígrados) por 2-5 (dois a cinco) minutos a vapor direto devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos.

Art. 413 – Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao, leite cru pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

Art. 414 – Entende-se por envasamento a operação pela qual o leite é acondicionado higienicamente de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 415 – Os rótulos das embalagens de leite de consumo devem ser:

1 – Impressos nas cores: azul para o tipo "A", verde para o tipo "B", natural para o tipo "C", preto e amarelo para o integral, vermelho para o

tipo “magro”, amarelo para o “desnatado”, marrom para o reconstituído, com a inscrição do tipo respectivo.

Art. 416 – As embalagens de leite devem ser acondicionadas em cestas ou caixas plásticas e de fácil limpeza, devendo os estabelecimentos industriais dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

Art. 417 – O transporte do leite envasado deve ser feito em veículos refrigerados, higiênicos e adequados.

Art. 418 – Por solicitação das autoridades de Saúde Pública, pode ser permitir o acondicionamento de leite pasteurizado em latões ou 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. 419 – Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Art. 420 – Para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se ‘leite individual ‘ o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; “leite de conjunto” o resultante da mistura de leites individuais.

Parágrafo Único – Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

Art. 421 – Até que sejam determinados os padrões regionais de leite, será considerado “integral” o leite de conjunto que, sem tratamento ou modificação em sua composição, apresenta as características previstas neste Regulamento para o padrão de leite normal.

Art. 422 – É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem, mediante instruções fornecidas pelo S.I.E.

Art. 423 – A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

- 1 – Caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto) temperatura e lactofiltração;
- 2 – Densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);
- 3 – Acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a da cocção, do álcool ou do alizarol;
- 4 – Gordura pelo método de Gerber;
- 5 – Extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhagem apropriadas.

Art. 424 – 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.

Parágrafo Único – Consideram-se provas de precisão:

- 1 – Determinação do índice de refração no soro cúprico;
- 2 – Determinação do índice crioscópico.

Art. 425 – Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

- 1 – provenha de propriedade interdita;
- 2 – revele presença de germes patogênicos;
- 3 – esteja adulterado ou fraudado e revele presença de colostro ou leite de retenção.
- 4 – apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°C (quinze graus Dornic) ou superior a 18°D (dezoito graus Dornic).
- 5 – revele, na prova de reductase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 5(cinco) horas o tipo A: 3:30(três horas e meia) para o tipo B e 2:30(duas horas e meia) para os demais tipos;
- 6 – não coagule pela prova do álcool ou do alizarol.

Parágrafo Único – O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

- 1 – Caracteres organolépticos normais do leite cru;
- 2 – Teor de gordura, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;
- 3 – Acidez não inferior a 15° D(quinze graus Dornic); nem superior a 20° D (vinte graus Dornic);
- 4 – Extrato seco desengordurado não inferior a 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- 5 – Extrato seco não inferior a 12,2% (doze e dois décimos por cento);

6 – Densidade a 15° C (quinze graus centígrados) entre 1028 (mil e vinte e oito) a 1033(mil e trinta e três);

7 – Ponto crioscópico  $-0,55^{\circ}$  C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);

8 – Índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus ) Zeiss.

Art. 426 – O leite tipo “C” ou padronizado, para ser exposto ao consumo, deve satisfazer às exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

1 – Teor de gordura, que será de 3% (três por cento) no mínimo;

2 – Extrato seco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);

3 – Extrato seco desengordurado, 8,7% (oito e sete décimo por cento);

4 – Densidade a 15° C (quinze graus centígrados) entre 1031 (mil e trinta e um) e 1035 (mil trinta e cinco).

Art. 427 – O leite tipo “magro” só pode ser exposto ao consumo quando:

1 – Satisfazer ao padrão físico-químico previsto para o leite padronizado, com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;

2 – Apresentar teor de gordura não inferior a 2% (dois por cento).

Parágrafo Único – Serão determinados pelo S.I.E. os padrões físico-químicos dos tipos de leite.

Art. 428 – 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:

1 – 10.000 (dez mil) antes da pasteurização a 500 (quinhentos) depois da pasteurização, para o leite tipo “A”;

2 – 500,000 (quinhentos mil) antes e 40.000 (quarenta mil) depois da pasteurização, para o leite tipo “B”;

3 – Para os demais tipos de leite, 150.000 (cento e cinquenta mil) depois da pasteurização;

4 – O número de germes termófilos e psicrófilos não deve ultrapassar de 10% (dez por cento) o número de mesófilos.

§ 3º - Para os envases adotam-se a contagem microbiana e o teste da presença de coliformes, tolerando-se após a higienização, no máximo para a primeira, 100(cem) germes por mililitro e ausência de coliformes para o segundo.

§ 4º - Imediatamente após a pasteurização o leite deve se apresentar isento de coliforme em 1 ml(um mililitro) de amostra.

Art. 429 – O teor de coliformes será julgado como se segue:

- 1 – Tipo “A” - ausência em 1 ml(um mililitro);
- 2 – Tipo “B” - tolerância em 0,5 ml;
- 3 – Tipo “C” - e os demais: tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitro).

Art. 430 – Considera-se leite impróprio para consumo em natureza, que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:

- 1 – Revele acidez inferior a 15º D (quinze graus Dornic) e superior a 20º D (vinte graus Dornic);
- 2 – Contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- 3 – Não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;
- 4 – Revele presença de nitratos ou nitrito;
- 5 – Apresentem modificações de suas propriedades organolépticas normais;
- 6 – Apresente elementos estranhos à sua composição normal;
- 7 – Revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

Art. 431 – Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- 1 – For adicionado de água;
- 2 – Tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive, a gordura nos tipos “C”, “magro” e integral;
- 3 – For adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- 4 – For de um tipo e se apresentar rotulado como de outro de categoria superior;
- 5 – Estiver cru e for vendido como pasteurizado;
- 6 – For exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

§ 1º - Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da Inspeção Estadual não possa ter aproveitamento condicional.

§ 2º - Considera-se aproveitamento condicional:

- 1 – A desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

2 – A desnatação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

Art. 432 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça ao padrão a que se destina, pode ser aprovado 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. 433 – Serão aplicadas as penalidades previstas neste Regulamento ao estabelecimento que expuser à venda, leite com padrões não correspondentes ao respectivo tipo:

1 – em 3(três) análises sucessivas, persistindo o defeito apesar de notificação ao estabelecimento produtor;

2 – em 5(cinco) análises intercaladas no período de 1(um) mês.

Parágrafo Único – Nos casos de perícia o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que devem ser realizadas em laboratórios oficiais.

## CAPÍTULO II CREME

Art. 434 – Entende-se por “creme” o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.

Art. 435 – Para efeito deste Regulamento, são permitidas as seguintes variedades de creme:

- a) creme de mesa;
- b) creme de indústrias;

Art. 436 – Considera-se “creme de mesa” o produto obtido em condições especiais destinado ao consumo direto ou a aplicação em culinária.

Art. 437 – O creme de mesa pode ser classificado em:

1 – Creme de mesa pasteurizado ou creme doce – quando submetido à pasteurização e com acidez não superior a 18° D (dezoito graus Dornic);

2 – Creme de mesa ácido – quando pasteurizado adicionado de fermentos lácteos próprios e de acidez não superior a 50° D (cinquenta graus Dornic);

3 – Creme de mesa esterilizado – quando esterilizado, adicionado ou não de estabilizador aprovado pelo S.I.E., e de acidez não superior a 18° D (dezoito graus Dornic).

Art. 438 – O creme de mesa deve ser:

1 – Oriundo de leite considerado próprio para consumo desnatado em instalações adequadas;

2 – Beneficiado dentro das 18(dezoito) horas posteriores à desnatação, em estabelecimento sob Inspeção Estadual, aparelhado para pasteurização, refrigeração e envasamento do creme em vasilhame esterilizado e com depósito frigorífico.

Parágrafo Único – O creme esterilizado deve ser previamente homogeneizado e devidamente acondicionado.

Art. 439 – O creme de mesa deve apresentar:

1 – Caracteres organolépticos normais;

2 – Acidez máxima de 18° D (dezoito graus Dornic); nas variedades “doce” e “esterilizado” e de 50° D (cinquenta graus Dornic) na variedade “ácida”;

3 – No mínimo, 25°% (vinte e cinco por cento) de gordura.

Art. 440 – É proibido a exposição ao consumo de creme crú.

Art. 441 – A produção e o transporte de creme de mesa devem obedecer, no mínimo, ao que prevê este Regulamento para o leite tipo “C”.

§ 1º - Nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual, é permitido acondicionar o creme pasteurizado desde que o vasilhame atenda a todas as exigências previstas para o leite de consumo e esteja devidamente identificado.

§ 2º - O envase do creme deve atender às mesmas exigências fixadas para o leite “C”, inclusive, no que diz respeito aos dizeres da tampa.

§ 3º - É proibido o emprego de substâncias químicas com a finalidade de reduzir a acidez do creme de mesa..

Art. 442 – Considera-se “creme de indústria”, o produto obtido e tratado para fins da fabricação de manteiga e outros produtos.

Art. 443 – 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 creme de indústria.

Art. 444 – O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnatação até 72(setenta e duas) horas após sua produção.

§ 1º - Durante a permanência, será mantido em vasilhame próprio, colocado em tanque com água corrente até a altura correspondente ao creme.

§ 2º - Este creme deve chegar ao estabelecimento industrial dentro de 24(vinte e quatro) horas posteriores à saída do posto de desnatação incluindo-se nesse prazo o tempo de permanência em postos intermediários. Só é permitida a prorrogação desse prazo, mediante tratamento especial do creme, para sua conservação, no próprio posto de desnatação.

Art. 445 – Enquanto perdurar o estado incipiente da produção de creme, permitem-se os seguintes tratamentos nos postos de desnatação:

- 1 – aquecimento do creme recém - obtido, sob agitação, no próprio latão de transporte, em banho-maria a 8º C (oitenta graus centígrados) aproximadamente, por 10 a 15 (dez a quinze) minutos, contados a partir do momento em que foi atingida essa temperatura, seguindo-se a refrigeração, que pode ser em tanque com água corrente até a expedição.
- 2 – adição ao creme fresco de cloreto de sódio (sal de cozinha) refinado, até 4% (quatro por cento) do seu peso.

Parágrafo Único – Pode ser permitido o emprego de conservadores em creme destinado à fabricação de manteiga desde que aprovados pelo S.I.E.

Art. 446 – Nos estabelecimentos industriais o creme deve ser:

- 1 – analisado na recepção, quanto aos seus caracteres organolépticos, teor de gordura e índice de acidez Dornic;
- 2 – classificação por categoria, conforme a qualidade da manteiga a que se destina.

§ 1º - 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 12º C (dez a doze graus centígrados), no mínimo 2(duas) horas antes da batidura.

§ 2º - 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, só são exigidas a filtração e a refrigeração do creme.

§ 3º - O creme destinado à manteiga a ser frigorificada por tempo superior a 30(trinta) dias, deve ter sua acidez reduzida a 20º D (vinte graus Dornic), ser pasteurizado e não ter mais de 60º D(sessenta graus Dornic), por ocasião da batidura.

§ 4º - É obrigatória a pasteurização do creme que foi submetido à redução de sua acidez.

Art. 447 – Fica estabelecida a seguinte relação para a escala de pontos destinado à classificação de cremes:

- 1 – aspecto: 10(dez) pontos;
- 2 – aroma: 30(trinta) pontos;
- 3 – sabor: 30(trinta) pontos;
- 4 – percentagem de gordura: limites de 20 a 50% (vinte a cinquenta por cento) – 10(dez) pontos;
- 5 – acidez Dornic: limites de 20 a 40º D(vinte e quarenta graus Dornic) 15 (quinze) pontos, respectivamente, para o creme doce e de indústria;
- 6 – apresentação: 05(cinco) pontos.

Art. 448 – Será considerado "extra" o creme que:

- 1 – alcance no mínimo 85(oitenta e cinco) pontos na escala prevista neste Regulamento e não tenha sido adicionado de conservadores;
- 2 – foi produzido no máximo 48(quarenta e oito) horas antes;
- 3 – apresente acidez máxima de 35º D (trinta e cinco graus Dornic) sem ter sido submetido a qualquer tratamento (redução).

Art. 449 – Deve ser considerado de "primeira qualidade" o creme que:

- 1 – alcance no mínimo 75(setenta e cinco) pontos na escala prevista neste Regulamento;

2 – foi produzido no máximo há 72(setenta e duas) horas, quando não tratado no estabelecimento de desnatação;

3 – apresente acidez máxima de 50° D(cinquenta graus Dornic), sem ter sido submetido a qualquer tratamento (redução).

Art. 450 – Na fabricação da manteiga “extra” e de ‘1ª qualidade só se permite a aplicação de creme “extra” e “primeira qualidade”, respectivamente.

Art. 451 – O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer no mínimo, aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

Art. 452 – Será considerado de “2ª qualidade” o creme que:

1 – não alcance 75(setenta e cinco) pontos na escala de pontos;

2 – foi produzido no máximo há 84(oitenta e quatro) horas e apresente no máximo acidez de 65° D (sessenta e cinco graus Dornic).

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

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

Art. 453 – É proibida a aplicação direta de gelo, ao creme destinado à fabricação de manteiga extra ou de 1ª qualidade.

Parágrafo Único – O gelo aplicado na refrigeração de creme destinado à fabricação de manteiga comum, deve ser obtido de água potável.

Art. 454 – Consideram-se impróprios para consumo ou para fabricação de manteiga os cremes:

1 – oriundos de leite proveniente de gado atacado de doenças contagiosas ou de propriedades interditas pela autoridade sanitária;

2 – que revelem a presença de germes patogênicos;

3 – que apresentem corpos estranhos de qualquer natureza;

4 – que apresentem caracteres organolépticos anormais, principalmente quanto a cheiro e sabor.

### CAPÍTULO III MANTEIGA

Art. 455 – Entende-se por “manteiga” o produto resultante da batadura do creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento lácteo selecionado, ao qual se incorpore ou não sal (cloreto de sódio).

Parágrafo Único – A redução 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. 456 – A designação “manteiga” é reservada exclusivamente ao produto obtido do leite de vaca, que reúna 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. 457 – As manteigas podem ser de duas variedades: sem sal e com sal, isto é, adicionadas ou não de cloreto de sódio.

Art. 458 – Para efeito de distinção comercial são adotadas os seguintes tipos de manteiga:

1 – manteiga de mesa: a que obtenha classificação “extra”, “1ª qualidade” ou “comum”, segundo as especificações deste Regulamento;

2 – manteiga de cozinha: a que não satisfaça aos padrões previstos para o tipo de mesa e possa ter aproveitamento em culinária incluindo-se nesta categoria a manteiga fundida.

Art. 459 – Quanto à qualidade serão as manteigas de mesas classificadas em:

- a) manteiga extra;
- b) manteiga de primeira qualidade;
- c) manteiga comum ou de segunda qualidade.

Art. 460 – Entende-se por “manteiga extra” o produto que alcance 92(noventa e dois) pontos ou mais na escala estabelecida neste Regulamento e ainda satisfaça às seguintes exigências:

1 – ser obtida em estabelecimentos instalados para a finalidade, dispondo de toda aparelhagem para tratamento do creme (pasteurizado, adição de

fermentos lácteos selecionados), além de câmaras frigoríficas para depósito do produto;

2 – ser obtida de creme classificado “extra”, devidamente tratado não adicionado de corantes;

3 – ser elaborada com creme e água refrigerada, sem aplicação direta de gelo;

4 – apresentar, no máximo, acidez de 2 ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g(cem grammas) de matéria gorda na fábrica, tolerando-se até 3 ml(três mililitros) no consumo, 1%(um por cento) de insolúveis e 2% (dois por cento) de cloreto de sódio;

5 – ser devidamente embalada na própria fábrica, ou em estabelecimento registrado;

6 – ser mantida em frio e só ser estocada à temperatura de  $-10^{\circ}$  C (menos dez graus centígrados).

Art. 461 – Entende-se por “manteiga de primeira qualidade” o produto que alcançar 82 a 91 (oitenta e dois a noventa e um) pontos de escala estabelecida neste Regulamento e satisfaça às seguintes exigências:

1 – ser obtida em estabelecimento instalado para a finalidade, dispondo de toda a aparelhagem para tratamento de creme, além de câmaras frigoríficas para depósito do produto;

2 – ser obtida de creme de primeira qualidade, devidamente tratado, adicionado ou não de corante vegetal próprio, até tonalidade levemente amarelada;

3 – ser elaborada com creme refrigerado, sem aplicação direta de gelo;

4 – apresentar no máximo acidez de 3 ml (três mililitro) do soluto alcalino normal em 100 g(cem grammas) de matéria gorda na fábrica, tolerando-se 5 ml(cinco mililitros) no consumo; 1,5% (um e meio por cento) de insolúveis e 2,5%(dois e meio por cento) de cloreto de sódio;

5 – ser devidamente embalada na própria fábrica ou em estabelecimento registrado;

6 – ser mantida em frio.

Art. 462 – Entende-se por “manteiga comum” ou de 2ª qualidade o produto que obtenha de 70 a 81(setenta a oitenta e um) pontos na escala estabelecida neste Regulamento e satisfaça as seguintes exigências:

1 – ser obtida de creme próprio à finalidade, com acidez não superior a 65° D (sessenta e cinco graus Dornic), adicionado ou não de corante vegetal, na qualidade estritamente necessária à obtenção de uma tonalidade amarelada;

2 – apresentar, no máximo, acidez de 5 ml(cinco mililitro) de soluto alcalino normal em 100g(cem gramas) de matéria-prima gorda na fábrica, tolerando-se 8ml(oito mililitros) no consumo, 2%(dois por cento) de insolúveis e 3%(três por cento) de cloreto de sódio;

3 – ser devidamente embalada em embalagens aprovadas pelo S.I.E. na própria fábrica ou em estabelecimento sob Inspeção Estadual.

Art. 463 – Na fabricação de manteiga de mesa só se permite aplicação de sal (cloreto de sódio) refinado e preferencialmente esterilizado.

Art. 464 – Só pode ser dado ao consumo como manteiga “extra” ou de 1ª 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 5°C (cinco graus centígrados), até o momento do embarque.

Art. 465 – 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. 466 – Para servir de base à classificação das manteigas fica estabelecida a seguinte escala de pontos:

1 – sabor e aroma máximo 55(cinquenta e cinco) pontos;

2 – textura e consistência, 30(trinta) pontos;

3 – salga 5(cinco) pontos;

4 – coloração: 5(cinco) pontos;

5 – apresentação: 5(cinco) pontos

Parágrafo Único – Os pontos mínimos referidos na escala de julgamento de manteiga são os seguintes:

- 1 – sabor e aroma: 35(trinta e cinco) pontos para a de cozinha; 40(quarenta) para a comum, 45(quarenta e cinco) para a de 1ª qualidade e 50(cinquenta) pontos para extra;
- 2 – textura e consistência: 17(dezessete) para a de cozinha; 22(vinte e dois) para a comum; 26(vinte e seis) para a de 1ª qualidade e 28(vinte e oito) para a extra;
- 3 – salga: 2,5 (dois e meio) para a de cozinha; 2,5 (dois e meio) para a extra;
- 4 – coloração: pontos idênticos aos conferidos para a salga;
- 5 – apresentação: 3(três) para a de cozinha; 3(três) para a comum; 4(quatro) para a de 1ª qualidade e 5(cinco) para a extra.

Art. 467 – As manteigas de qualquer tipo ou qualidade devem satisfazer as seguintes exigências:

- 1 – apresentar no mínimo 80% (oitenta por cento) de matéria gorda;
- 2 – não apresentar teor de água superior a 16% (dezesesseis por cento) tolerando-se até 18% (dezoito por cento) nas variedades não salgadas e nas de cozinha.

Art. 468 – As manteigas devem apresentar na matéria gorda, índices físicos e químicos dentro dos seguintes limites:

- 1 – acidez, em soluto normal por cento: variável, de acordo com as qualidades;
- 2 – índice de refração absoluto a 40°C (quarenta graus centígrados); 1,4528 a 1.4558;
- 3 – índice de iodo: de 26 a 38 (vinte e seis a trinta e oito);
- 4 – índice de Reichert-Meissl: de 20 a 32 (vinte a trinta e dois);
- 5 – índice de Polensk: de 1,3(um e três décimos) a 3,6(três e seis décimos);
- 6 – ponto de fusão final em tubo capilar de 28 a 37°C(vinte e oito a trinta e sete graus centígrados);
- 7 – índice de saponificação: de 219 a 234(duzentos e dezenove a duzentos e trinta e quatro).

Art. 469 – É proibido adicionar à manteiga substâncias conservadoras, aromatizantes, essências, antioxidantes, ou regeneradores, bem como gorduras estranhas de qualquer natureza.

Art. 470 – As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Regulamento:

1 – quando apresentarem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;

2 – quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadores, produtos estranhos a sua composição ou matéria corante não permitida pelo S.I.E.

3 – quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

4 – quando contenham microorganismos, em número que indique defeitos de matéria prima ou elaboração;

5 – quando revelem em exame bacteriológico, coliformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas e padrões do S.I.E., ou apresentem germes patogênicos.

Art. 471 – Para a embalagem da manteiga, qualquer que seja o tipo ou qualidade, devem ser observados os seguintes requisitos:

1 – ser exposta ao consumo na embalagem original devidamente fechada;

2 – apresentar-se em embalagens especiais a juízo do S.I.E., quando das fábricas se destinam diretamente a entrepostos; neste caso o recipiente deve exibir rótulos, etiquetas ou carimbos com identificação da natureza e qualidade do produto, bem como, do estabelecimento de origem e de destino;

3 – emprego de recipiente de inviolabilidade garantida, qualquer que seja a sua natureza, a juízo do S.I.E.

4 – não ser embalada em palha, folhas de vegetais ou papel permeável as gorduras ou qualquer outro material considerado impróprio.

Art. 472 – O reempacotamento não prescinde de embalagem inviolável e só é permitido nos centros de consumo para manteiga de mesa, praticado

em estabelecimentos que disponham de aparelhagem mecânica própria, câmara fria e material de laboratório para análise rápida do produto.

Art. 473 – Consideram-se fraudes:

- 1 – a mistura de manteiga de qualidade diferentes;
- 2 – a venda de manteiga de uma qualidade por outra superior à classificação;
- 3 – a rotulagem de manteiga em desacordo com a classificação real.

Art. 474 – 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. 475 – Entende-se por armazenamento frigorífico de manteiga o depósito deste produto por tempo não superior a 3(três) meses, nas seguintes condições:

- 1 – ser procedido em câmara frigorífica à temperatura não superior a 5°C (cinco graus centígrados) e com grau higrométrico não superior a 75% (setenta e cinco por cento);
- 2 – não ser mantida em comum com outros produtos que possam contaminar a manteiga ou lhe transmitir cheiro e sabor estranhos;
- 3 – estar acondicionada em recipientes ou envoltórios que evitem contaminações ou sujidades e, quando em latões, sem que haja espaço entre o produto e o continente.

Art. 476 – Entende-se por estocagem de manteiga, a manutenção do produto em frigorífico, nas seguintes condições:

- 1 – em câmara frigorífica mantida em temperatura inferior a -10°C (menos dez graus centígrados) e durante todo o período de estocagem, com grau higrométrico não superior a 75%(setenta e cinco por cento);
- 2 – ser previamente envolvida em papel impermeável apropriado, quando acondicionada em recipientes de madeira;
- 3 – 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. 477 – Considera-se data da fabricação de manteiga o dia de sua embalagem provisória ou definitiva. Esta data deve constar na embalagem da manteiga a ser conservada.

Art. 478 – Permite-se como aproveitamento condicional, a fabricação e o comércio de manteiga fundida para fins culinários, de panificação ou confeitaria.

Art. 479 – Entende-se por “manteiga fundida” o produto cuja umidade foi eliminada pela fusão e em seguida filtrado para separar a manteiga derretida da caseína e da albumina.

Parágrafo Único – No preparo da manteiga fundida, devem ser atendidas as condições mínimas previstas para a manteiga de cozinha.

#### CAPÍTULO IV QUEIJOS

Art. 480 – Entende-se por “queijo” o produto obtido do leite integral padronizado, magro ou desnatado, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias permitidas neste Regulamento e submetido as manipulações necessárias para a formação das características próprias.

Art. 481 – Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em 3(três) categorias, tendo por base:

- a) consistência;
- b) percentagem de gordura no extrato seco total;
- c) qualidade e processo de fabricação;

Art. 482 – Quanto à consistência, os queijos podem ser classificados em “moles”, “semi-duros” e “duros”.

§ 1º - Os queijos moles e semi-duros, podem ser:

- 1 – “frescos” quando não sofrerem processo de cura, inclusive os de massa filada;
- 2 – “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. 483 – Quanto à percentagem de gordura no extrato seco total, os queijos se classificam em:

- 1 – gordo, quando alcance no mínimo 40%(quarenta por cento);
- 2 – meio gordo: quando esta percentagem é igual ou superior a 25% (vinte cinco por cento);
- 3 – magro: quando esta porcentagem é igual ou superior a 15%(quinze por cento);
- 4 – desnatado, quando esta percentagem não atinge a 15%(quinze por cento).

Art. 484 – Quanto à qualidade , serão os queijos classificados em: extra, de primeira qualidade e de segunda qualidade.

§ 1º - O queijo “extra” deve satisfazer às seguintes exigências:

- 1 – apresentar integralmente as características estabelecidas para o padrão respectivo;
- 2 – ser preparado com leite pasteurizado;
- 3 – ser tecnicamente fabricado utilizando-se fermento lácteo especial para o tipo;
- 4 – apresentar revestimento e embalagem características;
- 5 – alcançar na escala de classificação no mínimo 90(noventa) pontos.

§ 2º - O queijo de “primeira qualidade” deve satisfazer às seguintes exigências:

- 1 – apresentar as características estabelecidas para o tipo;
- 2 – apresentar revestimento aprovado;
- 3 – alcançar na escala de classificação no mínimo 85(oitenta e cinco) pontos.

§ 3º - O queijo de “segunda qualidade” deve satisfazer às seguintes exigências:

- 1 – possuir as características estabelecidas para o tipo, embora com defeitos que o afastem do padrão;
- 2 – apresentar ou não revestimento apropriado;
- 3 – alcançar na escala de classificação no mínimo 80(oitenta) pontos.

Art. 485 – Fica estabelecida a seguinte escala de pontos para a classificação:

- 1 – paladar – compreendendo degustação, sabor e aroma: máximo de 50(cinquenta) pontos;
- 2 – consistência – compreendendo dureza e untura: máximo de 20(vinte) pontos;
- 3 – textura – compreendendo olhadura e granulação: máximo de 15(quinze) pontos;
- 4 – cor – máximo de 10(dez) pontos;
- 5 – apresentação - compreendendo formato, embalagem e acabamento: máximo de 5(cinco) pontos.

Art. 486 – Os queijos que não se enquadram em qualquer das qualidades previstas no artigo anterior, podem ser aproveitados na elaboração de queijos fundidos, desde que não tenham sido considerados impróprios para o consumo.

Art. 487 – O queijo sem a maturação exigida para o seu tipo não pode obter classificação superior a 84(oitenta e quatro) pontos.

Art. 488 – Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte nomenclatura, de acordo com a consistência do produto:

- 1 – moles: minas frescal, queijo fundido, ricota fresca, requeijão e os tipos Roquefort., gorgonzola, Limburgo e outros;
- 2 – semi-duros: minas(padão), prato tipo Edam ou Reno, tipos: “Gouda”, “Gruyère”, “Emental”, “Tilsit”, “Estepe”, “Mussarela”, “Siciliano”, “fontina” e outros;
- 3 – duros: minas duro e os tipos “parmesão”, “chedar”, “provolone”, “cacio-cavalo”, “ricota defumado” e outros.

Art. 489 – O queijo tipo “Roquefort” é obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, devidamente naturado pelo espaço mínimo de 3(três) meses, deve apresentar:

- 1 – formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
- 2 – peso entre 2 e 2.200 kg (dois e dois quilos e duzentos gramas);
- 3 – crosta: fina úmida, pegajosa, de cor amarelada;
- 4 – consistência: mole, esfarelante, com untura manteigosa;
- 5 – textura: fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos;
- 6 – cor: branco-creme apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicilium roquefort*;
- 7 – odor e sabor: próprios, sendo o sabor salgado e picante.

Parágrafo Único – Este queijo deve ser exposto à venda convenientemente envolvido em papel metálico.

Art. 490 – 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. 491 – O queijo tipo “Limburgo” é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado e devidamente maturado. Deve apresentar:

- 1 – formato paralelepipedo;
- 2 – peso: entre 250 e 300(duzentos e cinquenta e trezentas gramas);
- 3 – crosta: fina, lisa, amarelo-parda, úmida, pegajosa;
- 4 – consistência: pastosa, tendente a mole e de untura manteiga;
- 5 – textura: fechada ou com poucos buracos mecânicos;
- 6 – cor: branco-creme, podendo apresentar leve tonalidade rósea;
- 7 – odor e sabor: próprios, gosto salgado, tendente ao picante e odor amoniacal.

Parágrafo Único – Este queijo deve ser exposto à venda envolvido em papel metálico ou parafinado.

Art. 492 – “Ricota Fresca” é o produto obtido de albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3(três) dias de fabricação. Deve apresentar:

- 1 – formato: cilíndrico;
- 2 – peso: 0,300 g a 1.000(trezentas gramas a um quilograma);
- 3 – crosta: rugosa, não formada ou pouco nítida;
- 4 – consistência: mole, não pastosa e friável;
- 5 – textura: fechada ou com alguns buracos mecânicos;
- 6 – cor: branca ou branco-creme;
- 7 – odor e sabor: próprios.

Art. 493 – O queijo “fundido” é o produto obtido de fusão, em condições apropriadas, da massa de queijos maturados, adicionado ou não de condimentos. Deve apresentar:

- 1 – formato: variável;
- 2 – peso: de 15(quinze gramas) a 5 kg(cinco quilogramas);
- 3 – crosta: fina, não formada;
- 4 – consistência: mole homogênea, de untura manteigosa;
- 5 – textura: fechada, compacta, sem aspecto granuloso;
- 6 – cor: amarelo-palha, podendo apresentar tonalidade rósea, homogênea e translúcida;

7 – odor e sabor: lembrando os dos queijos empregados e dos condimentos adicionados.

§ 1º - A determinação 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, do citrato ou tartarato de sódio, misturados ou não, em quantidade estritamente necessária.

§ 3º - Outro emulsionante só pode ser empregado após prévia aprovação do S.I.E.

§ 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. 494 – “Requeijão” é o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa de coalhada, dessorada e lavada. Deve apresentar:

- 1 – formato: cilíndrico ou retangular;
- 2 – peso: 250(duzentos e cinquenta) a 1.000 g(mil gramas);
- 3 – crosta: nítida, fina, de cor branco-creme;
- 4 – consistência: mole, homogênea;
- 5 – textura: fechada ou com olhos em cabeça de alfinete;
- 6 – cor: branco-creme, homogênea.

Art. 495 – “Requeijão do Norte” é o produto resultante da fusão, em condições próprias, de manteiga derretida com massa de coalhada de leite integral ou desnatado, filada e salgada. Deve apresentar:

- 1 – formato: quadrangular, de faces planas e ângulos vivos;
- 2 – peso: 2 a 12 kg(dois a doze quilogramas);
- 3 – crosta: fina firme de superfície rugosa ou lisa de preferência untada com manteiga;
- 4 – consistência: semidura, de untura tendente a seco, semiquebradiço;
- 5 – textura: fechada ou com pequenos e numerosos buracos mecânicos;
- 6 – cor: amarelo-palha, homogênea;
- 7 – odor e sabor: próprio, tendentes ao adocicado, não picante.

§ 1º - Permite-se a adição de gorduras de origem vegetal ou animal, misturados ou não à manteiga em proporções aprovadas pelo S.I.E. 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 antimofa aprovadas pelo S.I.E.

Art. 496 – 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:

- 1 – formato: cilíndrico, de faces e bordos retos, formato ângulo vivo;
- 2 – peso: 1 Kg a 1.200 Kg (um quilograma a um quilo e duzentas gramas);
- 3 – crosta: fina amarelada, preferencialmente revestida de parafina;
- 4 – consistência: semidura, tendente a macia, de untura manteigosa;
- 5 – cor: branco-creme, homogênea;
- 7 – cor e sabor: próprios, ácidos, agradáveis e não picantes.

Art. 497 – Queijo “prato” é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensada e maturado por 20(vinte) dias no mínimo. Deve apresentar:

- 1 – formato cilíndrico baixo, de faces planas, de bordos e ângulos arredondados, permitindo-se as variedades; cilíndrico baixo em diâmetro menor(cobocó); paralelepipedo, pequeno ou grande (lanche), esférico(bola);
- 2 – peso: 2 a 6 Kg(dois a seis quilogramas) no padrão; na variedades cobocó, lanche e bola, de 1 a 4 kg (um a quatro quilogramas);
- 3 – crosta: lisa, fina, bem formada, de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- 4 – consistência: compacta, semidura, elástica, de untura manteigosa;
- 5 – textura: olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos, pouco numerosos, bem formados, de contorno nítido de 3 a 5 mm(três a cinco milímetros) de diâmetro, de fundo raso brilhante;
- 6 – cor: amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade rósea, homogênea e translúcida;
- 7 – 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. 498 – O queijo tipo “batavo” é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensada e maturado no mínimo por 20(vinte) dias. Deve apresentar:

- 1 – formato cilíndrico baixo ou em paralelepípedo de faces planas, bordos retos a ângulos arredondados;
- 2 – peso: de 1(um) a 3(três) quilogramas;
- 3 – crosta: lisa, fina, de cor amarela, parafinada;
- 4 – consistência compacta, de untura manteigosa, mais duro que o prato;
- 5 – textura: olhos irregulares, pequenos, mecânicos, pouco numerosos;
- 6 – coloração: massa amarelada (mais do que a do prato);
- 7 – odor e sabor: próprios, fortes, tendentes e picantes.

Art. 499 – O tipo “Gouda” é semelhante ao prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante.

Art. 500 – O queijo tipo “Edam ou “Reno” é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensada e devidamente maturado por 2(dois) meses no mínimo. Deve apresentar.

- 1 – formato esférico;
- 2 – peso: mil e oitocentos e duas mil e duzentos gramas;
- 3 – crosta: lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo, preferentemente revestida de parafina;
- 4 – textura: aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido, de fundo brilhante e aproximadamente com 3 mm(três milímetros) de diâmetro;
- 5 – cor: amarelo-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;
- 6 – odor e sabor: próprios e picantes, suaves sendo este último tendendo ao adocicado.

Art. 501 – 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:

- 1 – formato: cilíndrico, de faces planas e bordos ligeiramente convexos, formando ângulo vivo;
- 2 – peso: 20 a 45 Kg(vinte e quarenta e cinco quilogramas);
- 3 – crosta: firme, grossa, lisa, de cor amarelo-parda;
- 4 – consistência: massa semidura elástica, de untura semi-manteigosa;
- 5 – textura: aberta, apresentando olhadura característica com ovalares, de 5 a 10 mm(cinco a dez milímetros) de diâmetro, regularmente distribuídos;

6 – cor: amarelo-claro, homogênea e translúcida;  
7 – odor e sabor próprios: agradáveis, sendo o último adocicado ou tendente ao picante suave.

Art. 502 – O queijo tipo “Emental” 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 as características do “Gruyère ” com as seguintes particulares:

1 – formato: dimensões maiores;  
2 - peso: entre 60 a 120 Kg(sessenta e cento e vinte quilogramas);  
3 – textura: olhadura bem formada, com lhos de 10 mm a 25 mm(dez a vinte e cinco milímetros) de diâmetro.

Art. 503 – O queijo tipo “Estepe” é o produto obtido do leite pasteurizado de massa semicozida, prensada e maturado pelo espaço de 2 a 3(dois a três) meses. Deve apresentar:

1 – formato: retangular com ângulo vivos;  
2 – peso: 5.500 a 6.500 g (cinco mil e quinhentos a seis mil e quinhentos gramas);  
3 – crosta: grossa, bem formada, lisa amarelada, preferentemente revestida de parafina;  
4 – consistência: textura, cor e odor semelhante aos queijos prato, com sabor mais pronunciado.

Art. 504 – 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:

1 – formato variável entre cilíndrico chato e paralelepipedo;  
2 – peso: de 15 g(quinze gramas) a 2 Kg (dois quilogramas);  
3 – crosta: fina, de cor amarelada;  
4 – consistência: massa semidura;  
5 – textura: compacta, fechada;  
6 – cor branco-creme, homogênea;  
7 – odor e sabor: respectivamente suave e salgado.

Art. 505 – O queijo tipo “provolone fresco” é o produto de massa filada, obtida de leite pasteurizado, não prensado, dado ao consumo, até 20(vinte) dias de fabricação. Deve apresentar:

1 – formato: variável, tendente ao esférico;  
2 – peso: de 500 g a 2 kg (quinhentos gramas a dois quilogramas);

3 – crosta: consistência, textura, cor, odor e sabor idêntico aos do tipo “Mussarela”.

Parágrafo Único – Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar a variedade denominada “Butirro”.

Art. 506 – Queijo tipo “Siciliano” é produto de massa filada, enformada e prensada, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30(trinta) dias. Deve apresentar:

- 1 – formato: paralelepipedo, de tamanhos pequenos e grandes;
- 2 – peso: 1.800 g a 2 kg (mil e oitocentos a dois quilogramas) no tamanho grande;
- 3 – crosta: grossa, lisa, de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- 4 – consistência: massa semidura, elástica e untura semi manteigosa;
- 5 – textura: fechado ou com poucos olhos redondos e semelhantes aos do prato;
- 6 – cor: branco-creme ou amarelo-palha, homogêneas;
- 7- odor e sabor: próprios, picantes.

Art. 507 – O queijo tipo “Fontina” é o produto de massa filada, enformado e prensado, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30(trinta) dias. Deve apresentar:

- 1 – formato: cilíndrico, de tamanhos pequenos e grandes;
- 2 – peso: de 900 a 1 kg (novecentos gramas a um quilogramas) no tamanho menor, de 4 a 5 Kg (quatro a cinco quilogramas) no tamanho maior;
- 3 – crosta: consistência, textura, cor, sabor e odor idênticos aos tipo “Siciliano”.

Art. 508 – 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:

- 1 – formato: cilíndrico, com faces e bordos retos, formando ângulo vivo apresentando-se em tamanhos pequeno, médio e grande;
- 2 – peso: 6.000 a 6.500 g (seis mil e seis mil e quinhentos gramas) no tamanho grande;
- 3 – crosta: firme, lisa, não pegajosa, untada com óleo secativo ou verniz próprio, de preferência de cor preta;
- 4 – consistência: dura, maciça, de untura seca própria para ralar;

- 5 – textura: fechada, compacta com poucos olhos mecânicos, pequenos ou em formato de cabeça de alfinete, superfície de fratura granulosa, de glânulos pequenos e homogêneos
- 6 – cor: amarelo-palha, homogêneas;
- 7 – odor e sabor: próprios, picantes e fortes.

Art. 509 – Queijo tipo “Cheddar” é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensada e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3(três) meses. Deve apresentar:

- 1 – formato: cilíndrico, bordos retos e faces planas formando ângulo vivo;
- 2 – peso: 7 a 8 kg(sete a oito quilogramas);
- 3 – crosta: fina, firme, meio rugosa, de cor amarelo-parda, untada de óleo vegetal, preferentemente revestido de parafina;
- 4 – consistência: dura, meio friável, de untura seca;
- 5 – textura: fechada, com olhos mecânicos poucos numerosos;
- 6 – cor: amarelo-palha, homogênea, translúcida;
- 7 – odor e sabor: suaves, sendo o sabor tendente a picante adocicado.

Art. 510 – 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:

- 1 – formato: tendente ao esférico ou oval;
- 2 – peso: 1 a 8 kg (um a oito quilogramas);
- 3 – crosta: fina, lisa, resistente, destacável, cor amarelo-parda, preferentemente revestida de parafina;
- 4 – consistência: dura, não elástica, quebradiça, untada, semi-seca;
- 5 – textura: fechada ou apresentando poucos olhos em formato de cabeça de alfinete;
- 6 – cor: branco-creme, homogênea;
- 7 – odor e sabor: próprios, fortes e picantes.

Art. 511 – 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:

- 1 – formato: cilíndrico, de faces planas e bordos arredondados;
- 2 – peso: 3 a 5 kg (três a cinco quilogramas);
- 3 – crosta: lisa, tendente a rugosa, de cor amarela-fina e bem formada;
- 4 – consistência: compacta, semidura e de untura manteigosa;
- 5 – textura: olhos pequenos, arredondados, numerosos, podendo apresentar buracos mecânicos;

6 – cor: amarelada, tolerando-se tonalidade ligeiramente rósea, homogênea e translúcida;

7 – odor e sabor: próprios, não amoniacal e sabor salgado, levemente picante.

Art. 512 – “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:

1 – formato cilíndrico;

2 – peso: 300 g a 1 kg(trezentos grammas a um quilograma);

3 – crosta: rugosa, de cor acastanhada, com aspecto caraterístico;

4 – consistência dura;

5 – textura: fechada ou com olhos mecânicos;

6 – cor: creme-parda, homogênea;

7 – odor e sabor: próprios, meio picante.

Art. 513 – Outros tipos de queijo podem ser fabricados, com aprovação prévia dos respectivos padrões pelo S.I.E., após definição das características tecnológicas, organolépticas e químicas.

Art. 514 – 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, fermentos ou culturas de mofos próprios, bem como de especiarias e de substâncias vegetais inócuas, que tenham sido aprovadas pelo S.I.E.

§ 1º - Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizadas 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 queijeira depois de aprovados pelo S.I.E.

Art. 515 – São corantes permitidos, além de outros aprovados pelo S.I.E:

1 – urucu (bixa orellana) e cúrcuma longa L) para massa;

2 – carmim (coccus cacti L) em solução amoniacal, tornassol, nova cocchina e outras para a crosta).

Art. 516 – Considera-se “data de fabricação” dos queijos “frescos”, “fundidos” e “requeijão” o dia de sua elaboração, para “queijos maturados” o dia do término da prensagem ou retirada da forma.

Parágrafo Único – Os queijos trarão inscrita na própria crosta ou em etiqueta aderente, a data do término da prensagem ou retirada da forma.

Art. 517 – No transporte e no consumo o queijo deve apresentar-se envolvido em papel impermeável, celofone, apergaminhado, 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 à venda sem embalagem, desde que apresentem a crosta devidamente revestida e estejam rotulados.

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

Art. 518 – É considerado impróprio para o consumo o queijo que:

- 1 – contenha substâncias conservadoras e não permitidas ou nocivas à saúde;
- 2 – presente, disseminados na massa e na crosta, parasitos, detritos ou sujidades;
- 3 – esteja contaminado por germes patogênicos;
- 4 – presente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza que o tornem desagradável;
- 5 – contenha substâncias não aprovadas pelo S.I.E.

Art. 519 – 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 finalidade.

Art. 520 – O queijo é considerado falsificado quando:

- 1 – apresentar substâncias estranhas à sua composição normal mesmo de valor alimentício;
- 2 – as características próprias dos tipos constantes do rótulo e sua composição química não correspondam aos exigidos para o padrão respectivo.

Art. 521 – Os queijos defeituosos considerados impróprios para consumo, podem ser aproveitados condicionalmente, a juízo do S.I.E.

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.

## CAPÍTULO V LEITES DESIDRATADOS

Art. 522 – Entende-se por ‘leite desidratado” o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo S.I.E.

§ 1º - Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial o leite 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 pelo S.I.E.

Art. 523 – Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

Art. 524 – Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto, o leite fluido que satisfaça, no mínimo as condições previstas neste Regulamento para o leite de consumo tipo “C”, inclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

Art. 525 – 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 essa operação.

Art. 526 – 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. 527 – Quando por deficiência de 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. 528 – O leite desidratado destinado ao consumo deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

Art. 529 – Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluido seguida de refrigeração.

§ 1º - Considera-se fases da fabricação deste produto: seleção do leite, filtração, pasteurização 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 aprovado pelo S.I.E.

Art. 530 – O leite concentrado deve atender as seguintes condições:

- 1 – ser obtido de matéria-prima que satisfaça as exigências deste Regulamento e preparo em estabelecimento devidamente aparelhado;
- 2 – apresentar características organolépticas próprias;
- 3- apresentar, depois de reconstituído, composição química dentro do padrão de leite de consumo a que corresponda;
- 4 – ter no mínimo 0,1 g% (um decigrama por cento) do fosfato ou citrato de sódio, como estabilizador de caseína.

Art. 531 – O transporte do leite concentrado congelado, dos estabelecimentos de concentração ao ponto de destino (usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios) não deve ultrapassar 24(vinte e quatro) horas.

Parágrafo Único – Permite-se a distribuição de leite concentrado, devidamente acondicionado, desde que obedeça pelo menos as determinações previstas neste Regulamento para o leite tipo "C".

Art. 532 – Entende-se por “doce de leite” o produto resultante da cocção da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose) adicionada ou não de aromatizante, até concentração conveniente e parcial caramelização.

Parágrafo Único – Admitem-se duas variedades de doce de leite:

- 1 – doce de leite em pasta;
- 2 – doce de leite em tabletes;

Art. 533 – O doce de leite deve atender as seguintes especificações:

- 1 – apresentar características normais do produto;
- 2 – apresentar no máximo 30% (trinta por cento) de umidade, 55% (cinquenta e cinco por cento) de açúcar, excluída a lactose e, no mínimo, 6%(seis por cento) de proteínas;
- 3 – apresentar teor de gordura no mínimo de 2%(dois por cento);
- 4 – apresentar no máximo 2%(dois por cento) de resíduo mineral fixo;
- 5 – apresentar no máximo acidez igual a 5 ml (cinco mililitros) de solução alcalino normal por cento.

Art. 534 – O doce de leite pode ser adicionado de cacau, amendoim, coco, castanha do pará ou outras substâncias aprovadas pelo S.I.E.

Art. 535 – 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 centésimo por cento) sobre o volume do leite empregado.

Art. 536 – 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 do S.I.E.

## CAPÍTULO VI OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 537 – Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores são considerados derivados do leite fermentado, o refresco de leite, a caseína, a lactose, o soro de leite seco e a lacto-albumina.

Art. 538 – Entende-se por “leite fermentado” o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácteos próprios. Compreende vários tipos: o “iogurte”, o “leite acidófilo”, o

“leitelho” 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:

- 1 – homogeneização e consistência cremosa;
- 2 – sabor acidulado, picante e ligeiramente alcoólico;
- 3 – teor em ácido lácteo de 0,5 a 1,5%(meio e um e meio por cento);
- 4 – teor alcoólico no máximo de 1,5%(um e meio por cento) no quefir e até 3%(três por cento) no quefir forte;
- 5 – germes da flora normal com vitalidade;
- 6 – ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de qualquer elementos estranhos à sua composição;
- 7 – acondicionamento em frascos com fecho inviolável..

Art. 539 Denomina-se iogurte” o produto resultante da ação do Lactobacillus bulgaricus e do Estreptococcus lactis sobre o leite, preferentemente reduzido por fervura a 2/3 (dois terços) do seu volume. Deve apresentar:

- 1 – consistência pastosa;
- 2 – sabor e odor acidulados;
- 3 – teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5%(meio a um e meio por cento);
- 4 – álcool, menos de 0,25%(vinte e cinco centésimo por cento);
- 5 – germes da flora normal com vitalidade;
- 6 – ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de elementos estranhos à sua composição;
- 7 – acondicionamento em recipientes de vidro ou porcelana com fechos invioláveis.

Art. 540 – 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 declaração no rótulo dos teores em ácido láctico e em gordura.

Art. 541 – O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10° C (dez graus centígrados).

Art. 542 – Considera-se fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

- 1 – contiver fermentos estranhos aos permitidos;

- 2 – for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;
- 3 – não corresponde as indicações dos rótulos.

Art. 543 – Considera-se impróprio para consumo e como tal imediatamente condenado, o leite fermentado que:

- 1 – apresentar fermentação anormal;
- 2 – conter germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;
- 3 – conter mais ácido láctico do que o permitido;
- 4 – conter elementos estranhos à sua composição, ou substâncias não aprovadas pelo S.I.E.

Art. – 544 – Denomina-se “leitelho” o líquido resultante da batidura do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial de lactose e rico em ácido láctico, proteínas e sais minerais. Pode ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó, apresentando:

a) leitelho fresco:

- 1 – máximo de 2% (dois por cento) de gordura de leite;
- 2 – máximo de 3% (três por cento) de protídeos;
- 3 – acidez no máximo de 0,63% (sessenta e três centésimo por cento) em ácido láctico;
- 4 – ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou outras que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação;
- 5 – acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável;
- 6 – ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo S.I.E.

b) leitelho em pó:

- 1 – acidez em ácido láctico que, na diluição de 1(uma) parte de leitelho em pó para 10(dez) de água não seja superior a 0,63%(sessenta e três centésimo por cento);
- 2 – umidade máxima de 6%(seis por cento);
- 3 – odor e sabor típicos do ácido láctico;
- 4 – ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de antissépticos e de outras não aprovadas pelo S.I.E.;
- 5 – solubilidade superior a 80%(oitenta por cento);

6 – reprodução do leiteiro fresco quando a diluição for de 1(uma) parte para 10(dez) de água;

7 – acondicionamento em latas ou em frascos, conservados em temperatura adequada;

8 – ausência de levedura, de germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

Parágrafo Único – o leiteiro fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

Art. 545 - Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácteos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

§ 1º - A coalhada deve ser isenta de impurezas, de levedura, de germes patogênicos, coliformes ou outros que alteram 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 recipientes, aprovados pelo S.I.E., com fechos invioláveis.

§ 5º - A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo S.I.E.

Art. 546 – Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes(cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo do S.I.E., submetido a pasteurização ou a esterilização nos próprios frascos.

§ 1º - No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como de leite desidratado, 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 - Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pelo S.I.E.

§ 5º - O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos a sua composição, nem substâncias não aprovadas pelo S.I.E.

Art. 547 – Entende-se por “caseína” o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos. Compreende a “caseína alimentar” e a “caseína industrial”.

Art. 548 – Denomina-se “caseína alimentar” o produto obtido por precipitação do leite desnatado pelo coalho 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:

- 1 – aspecto granuloso ou pulverizado;
- 2 – cor branca ou branco-creme pouco acentuada;
- 3 – odor característico, pouco pronunciado;
- 4 – acidez em ácido láctico, no máximo 9,45%(nove e quarenta e cinco por cento);
- 5 – água 8%(oito por cento) no máximo;
- 6 – gordura 1%(um por cento) no máximo;
- 7 – resíduo mineral fixo 4%(quatro por cento) no máximo.

Parágrafo Único – É permitido o uso de conservadores na elaboração de caseína industrial, desde que aprovadas pelo S.I.E.

Art. 549 – Entende-se por lactose o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a “lactose refinada”, a “lactose industrial”.

§ 1º - A “lactose refinada” deve apresentar as características fixadas pela Farmacopéia Brasileira;

§ 2º - A “lactose bruta” deve ter:

- 1 – lactose no mínimo 60%(sessenta por cento);
- 2 – água no máximo 15%(quinze por cento)
- 3 – 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. Deve apresentar:

- 1 – aspecto granuloso ou pulverizado;
- 2 - cor amarelada;
- 3 – água não superior a 8%(oito por cento).

## CAPÍTULO VII INSPEÇÃO DE LEITE E SEUS DERIVADOS

Art. 550 – A inspeção de leite e seus derivados abrange:

- 1 – o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;
- 2 – as matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

Parágrafo Único – Nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será analisado:

- 1 – na recepção para verificar se há anormalidade e proceder à seleção que couber;
- 2 – no conjunto, antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto-filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exame bacteriológico e outros que se fizerem necessários;
- 3 – durante as diferentes fases de beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;
- 4 – após o beneficiamento total ou parcial para verificação da eficiência das operações;
- 5 – depois do acondicionamento, para verificar a observância aos padrões dos tipos a que pertencerem.

Art. 551 – A inspeção de leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, o estado sanitário dos animais, higiene e esterilização do

vasilhame, exame do leite produzido, realizando entre outras, as seguintes provas:

- 1 – lacto-filtração;
- 2 – caracteres organolépticos;
- 3 – densidade a mais de 15° C (quinze graus centígrados) e temperatura do leite;
- 4 – verificação do teor gorduroso;
- 5 – prova de catalase e presença de pús ou de elementos figurados no exame do leite individual;
- 6 – Acidez;
- 7 – Extrato seco e desengordurado.

§ 1º - Nos postos de leite e derivados, serão feitos no mínimo o exame organoléptico e as provas de densidade, gordura e acidez.

§ 2º - Nas usinas de beneficiamento e nos entrepostos-usina, a Inspeção Estadual verificará:

- 1 – As condições higiênicas do estabelecimento;
- 2 – Controle de documentos de sanidade dos operários;
- 3 – A higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhames;
- 4 – O estado, a conservação e funcionamento de todos os aparelhos;
- 5 – Os livros de registro e diagramas termo-registradores;
- 6 – As condições do leite recebido, por procedência;
- 7 – O produto final beneficiado.

Art. 552 – Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos, o exame de que trata o item 6(seis) do parágrafo 2º do artigo anterior, constará, além de outras, quando necessárias, das seguintes provas:

- 1 – Caracteres organolépticos;
- 2 – Lacto-filtração;
- 3 – Densidade a 15° C(quinze graus centígrados) e temperatura;
- 4 – Acidez
- 5 – Matéria gorda;
- 6 – Extrato seco;
- 7 – prova de redutase.

Parágrafo Único – Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor responsável pela Inspeção Estadual fornecerá o resultado do exame e respectiva conclusão, para conhecimento dos fornecedores.

Art. 553 – 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:

- 1 – Caracteres organolépticos;
- 2 – Acidez;
- 3 – Matéria gorda.

§ 1º - Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

- 1 – De redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;
- 2 – De redutase, lacto-fermentação e bacteriológica quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

§ 2º - O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

§ 3º - O exame da manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final no mínimo as seguintes provas:

- 1 – Caracteres organolépticos;
- 2 – Acidez;
- 3 – Umidade, sal e insolúveis;
- 4 – Matéria gorda.

Art. 554 – O servidor do S.I.E., realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção os exames previstos nos artigos anteriores.

Art. 555 – Quando houver dúvidas 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. 556 – 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 boletim que serão exibidos ao funcionário responsável pela Inspeção Estadual.

Art. 557 – Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor do S.I.E., prestar os esclarecimentos que forem solicitados,

## CAPÍTULO VIII PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO DO LEITE DE CABRA EM PEQUENAS UNIDADES

Art. 558 – Para efeito de enquadramento na categoria de pequena unidade de produção de leite de cabra, o estabelecimento poderá processar até 150(cento e cinquenta) litros diários.

Art. 559 – Para registro junto ao S.I.E., de unidades de processamento do leite de cabra será exigida a seguinte documentação.

- 1 – Requerimento da firma ou produtor dirigido ao S.I.E.;
- 2 – Apresentação de croqui das instalações e equipamentos testados a serem utilizados juntamente com memorial descritivo;
- 3 – Cópia do contrato social da firma (em se tratando de micro-empresa), ou Inscrição Estadual do produtor;
- 4 – Exame bacteriológico da água de abastecimento, efetuado por laboratório credenciado.

Art. 560 – A propriedade registrada no S.I.E., será visitada periodicamente por médico veterinário pertencente ao seu quadro funcional com a finalidade de proceder exames e somente será permitido o aproveitamento do leite de cabra para alimentação humana oriundo de fêmeas quando:

- a) clinicamente sadias e em bom estado de nutrição;
- b) não estejam no período final de gestação (15 dias antes da parição) nem em fase colostrai;
- c) não apresentem reação positiva às provas e/ou testes para diagnóstico de tuberculose e brucelose.

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 as fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho em caráter provisório ou definitivo, a critério da autoridade sanitária

Art. 561 – Será interditada a propriedade rural cujo plantel seja acometido de enfermidade infecto-contagiosa, de forma generalizada, e a produção láctea não poderá ser utilizada para consumo humano.

Art. 562 – As ordenhas dos animais obedecerão ao intervalo mínimo de 5(cinco) horas.

Parágrafo Único – Por ocasião da ordenha, deverão ser observadas as seguintes condições:

- a) locais ripados, limpos e secos ou em rampas elevadas, dentro das instalações ou ainda, em locais contíguos ao cabril, com instalações apropriadas;
- b) cabras limpas, descansadas, com úbere e tetas desinfectadas e enxutas;
- c) rejeição dos primeiros jatos;
- d) ordenhadores com roupas limpas, gorro ou bonê, braços e mãos lavadas e unhas cortadas;
- e) a colheita do leite deverá ser feita em vasilhames apropriados, exclusivos no uso e previamente higienizados.

Art. 563 – Todo vasilhame utilizado no acondicionamento do leite, deverá atender os seguintes requisitos:

- a) ser de aço inoxidável, alumínio ou ferro estanhado, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
- b) estar convenientemente limpo no momento da ordenha, armazenagem, transporte e comercialização;
- c) ser destinado, com exclusividade, para cada uso do processo produtivo.

Art. 564 – No transporte do leite para o local de beneficiamento, será observado o seguinte:

- a) os veículos deverão ter proteção contra o sol e a chuva;
- b) não será permitido o transporte em conjunto com outros produtos que possam intervir na qualidade do leite;
- c) deverá- ser observado o período máximo de 5(cinco) horas, o início da ordenha e a chegada do leite ao local de pasteurização, para o leite sem refrigeração.

Art. 565 – O leite de cabra somente poderá ser enviado aos estabelecimentos comerciais, após a sua pasteurização.

Art. 566 – São fixadas as seguintes temperaturas para a conservação do leite:

- a) em refrigeração (após pasteurizado): + 5° C (cinco graus centígrados) positivos;
- b) entrega ao consumo (leite envasado): + 10° C (dez graus centígrados) positivos;
- c) a juízo do S.I.E., o leite poderá ser congelado após a pasteurização e desta forma comercializado.

Art. 567 – Os processos de beneficiamento do leite de cabra consistem em: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 568 – A filtração consiste na retirada das impurezas do leite de cabra, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica.

Parágrafo Único – O filtro deve ser de fácil desmontagem, para completa higienização.

Art. 569 – Entende-se por pasteurização 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 de cabra, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

Parágrafo Único – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

- a) pasteurização lenta: consiste no aquecimento do leite de cabra a 63-65° C (sessenta e três a sessenta e cinco graus centígrados) por 30(trinta) minutos; admite-se a pasteurização do leite pré empacotado para a produção até 150 litros;
- b) pasteurização de curta duração: consiste no aquecimento do leite, em camada laminar, a 72-75° C (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

Art. 570 – Entende-se por envasamento, a operação pela qual o leite de cabra é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar a sua distribuição e excluir a possibilidade de fraudes.

§ 1° - Em propriedade de produção de leite reduzida será permitido o envasamento manual.

§ 2º - O leite de cabra que for embalado em sacos plásticos, deverá a embalagem, ser fechada por instrumento próprio.

§ 3º - O leite de cabra que for embalado em garrafas plásticas ou de vidro terão uma terminação para fechamento adaptada de maneira inviolável.

§ 4º - As embalagens de plásticos não poderão ser reaproveitadas.

§ 5º - As embalagens deverão conter a denominação "leite de cabra integral" e outras especificações que caracterizem seu beneficiamento, o beneficiador, data da fabricação e prazo de validade, marca comercial do produto, nº de registro no S.I.E.

Art. 571 – Não é permitido para fins comercial a mistura do leite de cabra com qualquer outro de qualquer espécie.

Art. 572 – A análise do leite de cabra, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

- a) caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto), temperatura e lactofiltração;
- b) densidade pelo lacto-densímetro a + 15º C (quinze graus centígrados), positivos, entre 1,026 e 1,034 g/l;
- c) Acidez em graus Dornic entre 14 e 20º D;
- d) Gordura pelo método de Gerbert, no mínimo 3% (três por cento);
- e) Extrato seco desengordurado, mínimo 8% (oito por cento).

Art. 573 – Dada a imprecisão das provas de rotina, para que o leite de cabra possa ser considerado anormal ou fora do padrão, deverá ser submetido a, pelo menos, 3(três) provas de rotina ou a 1(uma) prova de rotina e 1(uma) de precisão.

Parágrafo Único – Consideram-se provas de precisão:

- a) determinação do índice de refração no soro cúprico;
- b) determinação do índice crioscópico entre – 0,540º C e 0,576º C.

Art. 574 – Só pode ser beneficiado o leite de cabra considerado normal, sendo proibido o beneficiamento do leite que:

- a) provenha de propriedades interditas;
- b) revele presença de germes patogênicos;
- c) esteja adulterado ou fraudado, revelando presença de colostro ou leite de retenção;

- d) apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impureza de qualquer natureza e acidez inferior a 14° D (quatorze graus Dornic) ou superior a 20° D (vinte graus Dornic);
- e) revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoloramento, em tempo inferior a 2:30 h (duas horas e trinta minutos);
- f) coagule pela prova do álcool ou alizarol.

Art. 575 – Para 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 leite cru poderá possuir no máximo 500.000 col/ml.

§ 3º - O leite pasteurizado poderá possuir no máximo 40.000 col/ml, no máximo 2 coliformes/ml e zero de coliformes fecais.

Art. 576 – Só será permitida a exposição e venda do leite de cabra e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para esse fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 577 – É proibido a abertura da embalagem do leite de cabra para venda fracionada do produto, salvo quando destinada ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

Art. 578 – A produção de leite de cabra ou derivados que não se adaptar a essas normas não será considerada produção e beneficiamento em pequenas unidades, devendo seguir as normas técnicas gerais para produção de leite.

## TÍTULO IX INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS

### CAPÍTULO ÚNICO OVOS EM NATUREZA

Art. 579 – Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação prevista neste Regulamento.

Art. 580 – Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 581 – Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a cooperativas ou associações de classe, o S.I.E. poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que existam locais apropriados.

§ 1º - Estas granjas ficam sujeitas as inspeções periódicas e serão registradas no S.I.E. recebendo o número correspondente.

§ 2º - Quando as cooperativas ou as associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao registro.

§ 3º - A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o S.I.E. julgar conveniente.

Art. 582 – Pela simples designação “ovos” entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo Único – Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 583 – Os ovos para consumo interno devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, designados “Entrepasto”.

Parágrafo Único – Estes entrepostos devem ser de preferência instalados junto aos estabelecimentos produtores, às estradas de ferro ou de quaisquer outros pontos de desembarque de ovos.

Art. 584 – A Inspeção Estadual adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-se em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 585 – A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

- 1 – verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;
- 2 – apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto;
- 3 – o exame pela ovoscopia.

Art. 586 – Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 587 – A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 588 – Os ovos destinados ao comércio interno serão classificados em:

- a) extra;
- b) especial;
- c) primeira qualidade;
- d) segunda qualidade;
- e) terceira qualidade;
- f) fabrico.

Art. 589 – São características do ovo “extra”:

- 1 – ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas);
- 2 – apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm(seis milímetros) de altura;
- 3 – os ovos devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca fina;
- 4 – apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.

Art. 590 – São características do ovo “especial”:

- 1 – ter entre 55 g(cinquenta e cinco gramas) a 60 (sessenta gramas) de altura;
- 2 – apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm de altura;
- 3 – devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- 4 – apresentar gema translúcida firme, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 591 – São características do ovo de primeira qualidade:

- 1 – ter entre 49 g(quarenta e nove gramas) e 54 g(cinquenta e quatro gramas) de peso;
- 2 – apresentar câmara de ar fixa no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;
- 3 – devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- 4 – apresentar gema translúcida, firme, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 592 – São características do ovo de segunda qualidade:

- 1 – ter entre 43 g(quarenta e três gramas) a 48 g(quarenta e oito gramas) de peso;
- 2 – apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 10 mm (dez milímetros) de altura;
- 3 – devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- 4 – apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 593 – São características do ovo de terceira qualidade:

- 1 –ter entre 35 g(trinta e cinco gramas) e 42 g(quarenta e dois gramas) de peso;
- 2 – apresentar câmara de ar fixa, de no máximo 10 mm (dez milímetros) de altura;
- 3 – devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- 4 – apresentar gema translúcida, firme, consistente, límpida, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- 5 – apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 594 – Só os ovos de galinha podem ser classificados “extra”, especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade.

Art. 595 – São considerados “fabrico” os ovos que não se enquadram nas características fixadas nos artigos anteriores, mas se forem considerados em boas condições, podem ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou a industrialização.

§ 1º - Os ovos que apresentam pequenas e pouco numerosas manchas sanguíneas na clara e na gema devem ser também classificados “fabrico”.

§ 2º - Os ovos assim classificados só podem sair dos entrepostos acompanhados de documento oficial, em 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 para arquivamento no dia imediato à remessa dos ovos ao destinatário, devidamente assinada e carimbada.

Art. 596 – 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. 597 – Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

Parágrafo Único – Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados podem ser encaminhados a outros, satisfeitas exigências previstas para os classificados “Fabrico”.

Art. 598 – Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra. É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo S.I.E.

Art. 599 – A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores à temperatura não inferior a  $-1^{\circ}$  C (menos um grau centígrados) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre  $0^{\circ}$  e  $1^{\circ}$  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. 600 – As câmaras, depósitos ou porões de quaisquer veículos, terrestres, fluviais ou marítimos que recebem ovos devem estar completamente limpos, livres de carnes, frutas, legumes ou quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Art. 601 – A reinspeção dos ovos que foram conservados pelo frio, insidirá 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. 602 – São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- 1 – alterações da gema e da clara (gema aderente a 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);
- 2 – mumificação (ovo seco);
- 3 – podridão (vermelha, negra ou branca);
- 4 – presença de fungos (externa ou internamente);
- 5 – cor, odor ou sabor anormais;
- 6 – ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- 7- rompimento de casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- 8 – quando contenham substâncias tóxicas;
- 9 – por outras razões a juízo da Inspeção Estadual.

Art. 603 – 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. 604 – Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção: ficam interditados até que provem com documentação fornecida por autoridade de defesa sanitária animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

Parágrafo Único – Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interdita, cabendo as autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábrica de conservas de ovos de interdição determinada; os entrepostos e fábrica ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 605 – Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos.

Art. 606 – Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, inodor, 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 pelo S.I.E.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados com 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. 607 – Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume;

- 1 – ovos oriundos de espécies diferentes;
- 2 – ovos frescos e conservados;
- 3 – ovos de classe ou categoria diferentes.

## TÍTULO X INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS

### CAPÍTULO I MEL

Art. 608 – Entende-se por “Mel” o produto açucarado natural elaborado pelas abelhas domésticas com néctar das flores e por elas acumuladas em favos, extrato por um dos processos constantes deste Regulamento.

Art. 609 – Segundo sua tonalidade o mel será classificado em cinco tipos:

- a) branco d’ água;
- b) âmbar;
- c) dourado;
- d) vermelho;
- e) pardo.

Art. 610 – É permitido o comércio do mel em favos apresentados envolvidos em papel impermeável, de preferência celofane ou similar.

Art. 611 – Segundo o processo empregado na extração, o mel se distingue em dois tipos:

- 1 – centrifugado, quando extraído por processo mecânico de centrifugação;
- 2 – prensado, quando a prensagem for o processo empregado.

Parágrafo Único – Em ambos os casos deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizando ou não com o tempo.

Art. 612 – De acordo com a sua qualidade o mel pode ser classificado em:

a) mel de mesa, quando extraído por um dos processos indicados, trabalhado em condições de perfeita higiene, sem pólem e apresentando a seguinte composição analítica;

- 1 – umidade e substâncias voláteis: menos de 20%(vinte por cento) a 105° C(cento e cinco graus centígrados);
- 2 – acidez em ácido fórmico: não superior a 0,1% (um décimo por cento);
- 3 – açúcar invertido: de 72 a 80% (setenta e dois a oitenta por cento);
- 4 – sacarose: no máximo de 10% (dez por cento);
- 5 – dextrina: no máximo 5% (cinco por cento);
- 6 – resíduo mineral fixo (cinzas): no máximo 0,2%(dois décimos por cento);

b) mel de cozinha, quando extraído por qualquer dos processos indicados, mas de menor valor nutritivo, com falhas na sua obtenção, resultando num produto de composição diferente do mel de mesa, a saber:

- 1 – umidade e substâncias voláteis: máximo de 22%(vinte e dois por cento);
- 2 – acidez em ácido fórmico: até 0,2% (dois décimo por cento);
- 3 – açúcar invertido: no mínimo 64% (sessenta e quatro por cento);
- 4 – sacarose: máximo 8%(oito por cento);
- 5 – dextrina: no máximo 8% (oito por cento);
- 6 – resíduo mineral fixo (cinzas): no máximo 0,35 (trinta e cinco centésimos por cento).

Art. 613 – O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado e aprovado pelo S.I.E., rigorosamente higienizado e seco.

Art. 614 – São considerados defeitos para desclassificação do produto como “mel de mesa”:

- 1 – apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos neste Regulamento;
- 2 – conter pólem, cera ou outras substâncias insolúveis na água em proporção superior a 1% (um por cento) calculada sobre a matéria seca;
- 3 – apresentar reação de Fiche positiva dentro de 24(vinte e quatro) horas;
- 4 – conter resíduos de insetos, ovos e outras impurezas estranhas à sua composição normal;
- 5 – apresentar-se ligeiramente caramelizado;
- 6 – ter sido submetido a aquecimento em temperatura superior a 60° C (sessenta graus centígrados), perdendo total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor.

Parágrafo Único – O produto que apresente tais falhas dentro de limites que apenas traduzam falta de técnica em sua extração ou elaboração, deve ser classificado como tipo “mel de cozinha”.

Art. 615 – O mel é considerado impróprio para o consumo quando apresentar:

- 1 – resíduos estranhos que traduzam falta de escrupulos na extração e embalagem;
- 2 – alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;
- 3 – presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;
- 4 – acidez elevada, odor ou sabor anormais;
- 5 – correção prejudicial à saúde humana.

Art. 616 – Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

- 1 – aduorante naturais ou artificiais;
- 2 – substâncias aromatizantes;
- 3 – amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes;
- 4 – conservadores ou corantes de qualquer natureza.

Art. 617 – O mel proveniente de abelhas indígenas deve trazer no rótulo indicação clara de sua procedência.

Art. 618 – Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob Inspeção Estadual permite-se a elaboração de produtos contendo mel de abelhas, desde que conste do rótulo a percentagem de mel adicionado e a fórmula que tenha sido previamente aprovada pelo S.I.E.

Parágrafo Único – Em tais produtos não se permitirá a denominação de “mel”, admitindo-se no entanto nomes de fantasia.

Art. 619 – É permitida a fabricação de produtos derivados de mel, como o “Hidromel”, “Vinho de mel” e outros, desde que a fórmula seja previamente aprovada pelo S.I.E., ouvidas as autoridades de Saúde Pública.

## CAPÍTULO II CERA DE ABELHA

Art. 620 – Entende-se por “cera de abelha” o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 621 – A cera de abelhas será classificada em :

1 – 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.

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

Art. 622 – A cera de abelhas, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

1 – Peso específico de 0,963 a 0,966 a 15° C (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados):

2 – Ponto de fusão – 62 a 63,5° C (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus centígrados);

3 – Índice de acidez – 18 a 21 (dezoito a vinte e um);

4 – Índice de ésteres – 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete);

5 – Índice de relação ésteres e acidez – 3.6 a 3.8 (três e seis décimos a três e oito décimos);

6 – Índice de iodo – 8 a 11 (oito a onze).

Art. 623 – 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. 624 – Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de curas e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

### CAPÍTULO I COAGULANTES

Art. 625 – Entende-se por “coalho” o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estomago de bezerros. Distinguem-se os coalhos, líquidos, em pó, em pastilhas, e natural seco.

Art. 626 – São características do coalho:

a) Coalho líquido;

- 1 – limpidez ou ligeira opalescência;
- 2 – ausência de depósito;
- 3 – cheiro característico que não denuncie fermentação;
- 4 – poder coagulante mínimo de 1.10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35° C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40(quarenta) minutos.

b) Coalho em pó;

- 1 – aspecto homogêneo;
- 2 – cor branca ligeiramente amarelada;
- 3 – odor característico que não denuncie fermentação;

4 – poder coagulante mínimo de 1.80.000 (um por oitenta mil) a temperatura de 35° C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40(quarenta) minutos.

c) Coalho em pastilhas;

1 – aspecto homogêneo;

2 – desagregação fácil na água;

3 – cor branca, ligeiramente amarelada;

4 – ausência de conservadores;

5 – poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35° C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40(quarenta) minutos.

Art. 627 – Entende-se por “coalho natural seco” produto obtido por desidratação do coagulador de nonato, de bezerro, cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente por leite.

Parágrafo Único – O “coalho natural seco” só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácteos, 12 a 24(doze a vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 628 – 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.

Parágrafo Único – É permitida, também, a adição de ácido bórico em quantidade tal que não seja revelável nos queijos.

Art. 629 – É permitido o uso de coalhos aprovados pelo S.I.E. e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos à sua fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

## CAPÍTULO II CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 630 – Entende-se por “sal” para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 631 – Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher as seguintes especificações:

- 1 – teor em cloreto de sódio: no mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);
- 2 – ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- 3 – insolúveis totais na água: no máximo 0,3% (três décimos por cento);
- 4 – grau de turbidez: máximo de 50(cinquenta).

Art. 632 – Para o emprego na indústria de laticínios e nas algas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

- 1 – teor mínimo em cloreto de sódio – 98,5% (noventa e oito por cento);
- 2 – ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- 3 – insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento);
- 4 – grau de turbidez: no máximo 25 (vinte e cinco).

Art. 633 – 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 da Inspeção Estadual.

Art. 634 – A Inspeção Estadual deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 635 – Entende-se por “condimentos” o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregados com fim de temperar alimentos, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 636 – É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- 1 – Açafrão (*Crocus sativus*, L);
- 2 – Aipo (*apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
- 3 – Alho (*Allium sativum*);
- 4 – Aneto (*anethum graveolens*);
- 5 – Aniz (*Pimpinella anizum*, L);
- 6 – Baunilha ( *vanilia planifolia*, anderws);
- 7 – Canela ( *cinnamomum ceylanicum*, breure);
- 8 – Cardamomo ( *elleteria cardamomum*);

- 9 – Cebola ( *allium cepa*);
- 10 – Cenoura ( *dancus carota*);
- 11 – Coentro (*coriandrum sativum*, L);
- 12 – Cominho ( *cuminum cyminum*);
- 13 – Cravo da Índia ( *cearyophaylus aromáticus*, L);
- 14 – Curcuma ( *curcuma longa*, L);
- 15 – Gengibre ( *zinziber officinalis*, roscoe);
- 16 – Louro ( *laurus nóbilis*, L);
- 17 – Macis ( envoltório da *myristica fragans* malte);
- 18 – Maiorana ( *anethum graveolens*);
- 19 – manjerona ( *ortiganum majorana*, L);
- 20 – mento ( *m. virides*, *m. rotundifolia* e *m. piperita* L);
- 21 – Mostarda:
  - negra ( *brassiva nigra*, koen);
  - parda ( *brassiva juncea*, hocker);
  - branca ( *sinapis alba*, L) e misturas;
- 22 – Noz – moscada ( *myristica fragans*, malte) desprovida completamente de envoltório;
- 23 – Pimenta:
  - negra ( *piper nigrum*, L);
  - branca ( mesmo fruto, porém descorticado);
  - vermelha ou pimenta de caiena ( *capsicum baccatum*, L);
  - malagueta ( *capsicum pendulum*, velloso);
- 24 – Pimentão ( paprika) (*capsicum annuun* L);
- 25 – Pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (pimenta *officinalis*, linds);
- 26 –Salvia ( *salvia officinalis*, L);
- 27 – Tomilho ( *thymis vulgaris*, L);
- 28 – Urucu (*bixa orellana*).

Parágrafo Único – Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo S.I.E.

Art. 637 – É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 638 – 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. 639 – Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipiente ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo S.I.E.

Parágrafo Único – Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento padronizado em formato, dimensão e peso.

Art. 640 – Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único – Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 641 – São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias-primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza.

1 – estoquinete internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigorificadas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

2 – sacaria própria para carnes dessecadas;

3 – sacaria e aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e a alimentação de animais;

4 – panos próprios devidamente higienizados, conforme a natureza do produto;

5 – tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

6 – películas artificiais aprovadas pelo S.I.E.

7 – latas de folha de Flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;

8 – vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado;

9 – recipientes de madeira ou de papelão;

10 – papel metálico, papel impermeável, ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;

11 – recipientes de vidro;

12 – caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;

13 – barricas, quartelas, bordalezas e similares;

14 – outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizadas pelo S.I.E.

## CAPÍTULO II ROTULAGEM

### SEÇÃO I ROTULAGEM EM GERAL

Art. 642 – Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no S.I.E., aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

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

Art. 643 – Considera-se rótulo para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

§ 1º - Fica a critério do S.I.E. permitir , para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo de carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos não enlatados para a venda a granel poderão ser identificados por meio de uma etiqueta ou lacre personalizado apenas a cada amarrado.

§ 3º - A juízo do S.I.E., 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. 644 – Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

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

2 – nome da firma responsável;

3 – nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento quando for o caso;

4 – carimbo oficial da Inspeção Estadual;

5 – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

6 – localização do estabelecimento, especificando o município e estado, facultando-se declaração de rua e número;

7 – marca comercial do produto;

8 – algarismos correspondentes à data de fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;

9 – pesos: líquido e o peso da embalagem;

10 – fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos neste Regulamento;

11 – a especificação “Indústria Brasileira”;

12 – Prazo de validade do produto;

13 – número de registro do rótulo junto ao S.I.E.

Art. 645 – A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do S.I.E., detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Parágrafo Único – Faculta-se o emprego de código, em que o ano será representado por seus dois últimos algarismos, tendo à direita aquele que corresponder ao mês e à esquerda o referente ao dia da fabricação.

Art. 646 – 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 pelo S.I.E.

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas, vivas ou mortas de relevo do País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova do anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É permitida o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc. da União, dos estados, dos territórios, dos municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 647 – É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do S.I.E., às denominações impróprias.

Parágrafo Único – As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de propriedade Industrial, não poderão, a juízo do S.I.E. ser usadas.

Art. 648 – 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. 649 – Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 650 – No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Estadual, a qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 651 – 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. 652 – No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Parágrafo Único – Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar o carimbo da Inspeção Estadual deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

## SEÇÃO II ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 653 – O uso de matérias-primas corantes artificiais, em conservas de carne, obriga a declaração expressa no rótulo “artificialmente colorido”.

Art. 654 – 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. 655 – Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Estadual próprio, a declaração “alimento para animais”.

Art. 656 – Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Estadual.

Art. 657 – 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 pelo S.I.E.

Art. 658 – Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte:

1 – 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:

2 – os rótulos dos “compostos” devem indicar sua composição qualitativa a quantitativa;

3 – os rótulos para “margarina” devem conter a classificação de acordo com a matéria-prima empregada (animal, vegetal ou mista) em caracteres bem visíveis entre parêntesis logo abaixo da palavra “margarina” e respectiva marca do produto; declaração e percentagem do conservador e do anti-oxidante empregados: quando contiver aromatizante trarão em caracteres bem visíveis a declaração “artificialmente aromatizado”.

Art. 659 – Na rotulagem do leite em natureza será observado mais o seguinte:

1 – indicar o tipo de leite, dia da produção e a data do vencimento;

2 – respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas as cores fixas para os diversos tipos de leite;

3 – indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes a designação da espécie animal quanto não for bovina, tais como: “leite de cabra”, leite de ovelha” e outros.

Art. 660 – Na rotulagem de manteiga deve-se observar mais o seguinte:

1 – os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação “com sal” ou “sem sal”, proibindo-se nesse fundo dizeres, desenhos, impressos ou litografias em outras cores que possam mascará-lo ou encobri-lo. Quando a manteiga for envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo poderá ser de tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita seja qual for a embalagem, do emblema que caracterize marca;

2 – a manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca, terá a designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra “manteiga”.

Art. 661 – Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

1 – especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

2 – indicar, no “leite condensado”, a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;

3 – indicar, na denominação de “doce de leite” as misturas que forem feitas;

4 – indicar o modo de preparo e uso;

5 – indicar no “leite em pó modificado” preparado especialmente para alimentação infantil, a modificação efetiva no leite, bem como seu uso, tal como: “leite em pó acidificado e acondicionado de açúcares”, “leite em pó para lactentes”, “parcialmente desnatado e adicionado de açúcares” e outros que couberem;

6 – indicar, nas “farinha lácteas” as misturas que forem feitas;

7 – indicar, no “leite modificado” a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;

8 – indicar, nos “refrescos de leite” o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 662 – A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

1 – na “caseína”, a substância coagulante empregada;

2 – na “lactose”, a percentagem deste açúcar;

3 – no “soro de leite em pó” e na “lactose-albumina” que se trata de “alimentos para animais”;

4 – na “lacto-albumina” sua composição básica;

5 – na “caseína para uso industrial”, em ponto bem visível caracteres destacados: “produto impróprio para alimentação humana”.

Art. 663 – Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte:

1 – tratando-se de queijo de massa submetida a fusão, pode ser indicado o tipo de queijo empregado: havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de “queijo pasteurizado” ou queijo fundido, conforme o caso;

2 – deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

3 – os canudos de madeira ou similares e os jacás devem ter etiqueta de cartolina e ser fechados com selo de chumbo onde, por compressão figure o carimbo oficial da Inspeção Estadual.

4 – a adição de gorduras estranhas de qualquer natureza (óleos vegetais, gorduras animais ou outras permitidas) misturadas ou não à manteiga, quando se tratar de Requeijão do Norte;

5 – 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. 664 – Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

- 1 – no polo mais arredondado onde está a câmara de ar, a posição do carimbo da Inspeção Estadual;
- 2 – quando conservados pelo frio devem ser assinalados com a palavra “Frigorificado”.

§ 1º - O carimbo a que se refere o número 1 pode ser dispensado, desde que as caixas ou outros continentes tragam, além do carimbo da Inspeção Estadual, uma etiqueta 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, consignado sua classificação comercial.

Art. 665 – Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

- 1 – as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Estadual, o nome da firma e as condições de conservação do produto;
- 2 – os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão “Não comestível”.

Art. 666 – Na rotulagem do mel de abelha e seus derivados será observado mais o seguinte:

- 1 – “mel centrifugado” ou “mel prensado”, conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;
- 2 – “mel amargo” quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;
- 3 – “mel de cozinha” quando for aquecido à temperatura superior a 60º C (sessenta graus centígrados);
- 4 – “mel de abelha indígenas”, quando for dessa procedência;
- 5 – a classificação segundo a tonalidade.

Parágrafo Único – É permitido figurar no rótulo 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. 667 – Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico quando tiver sido juntada e a data validade.

### SEÇÃO III CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 668 – 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 “ESPÍRITO SANTO” representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Estadual, cujos formatos, dimensões e emprego são os seguintes:

A) Modelo 1:

- 1 – Dimensões: 8,0 x 4,0 cm (oito por quatro centímetros);
- 2 – Forma: Losangular
- 3 – Dizeres: Acompanhando a margem das faces direitas e esquerda superiores  
“ESPÍRITO SANTO”, e no centro horizontalmente a palavra “INSPECIONADO”, logo em baixo paralelamente o número de registro do estabelecimento e as iniciais “S.I.E.” no vértice das faces inferiores.
- 4 – Uso: Para carcaça ou quartos bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

B) Modelo 2:

- 1 – Dimensões: 6,0 x 3,0 cm (seis por três centímetros);
- 2 – Forma e Dizeres: Idênticos ao modelo 1;
- 3 –Uso: Para carcaça de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue, e caixas, caixotes, engradados e outros que transportam produtos comestíveis inspeccionados, inclusive pescado.

C) Modelo 3:

- 1 –Dimensões: 3,0 x 1,5 cm (três por um e meio centímetro):
- 2 – Forma e Dizeres: Idênticos ao modelo 2;
- 3 – Uso: Para rótulo de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados em produtos envolvidos em papel, de peso até 5 Kg.

D) Modelo 4:

- 1 – Dimensões: 7,0 x 6,0 cm (sete por seis centímetros);
- 2 – Forma: Retangular
- 3 –Dizeres: De baixo para cima, número do Estabelecimento logo acima as iniciais “S.I.E.” e isoladamente na parte superior a palavra “CONDENADO”.
- 4 – Uso: Para carcaças ou partes de carcaças condenadas.

E) Modelo 5:

1 – Dimensões: 7,0 x 7,0 cm (sete por sete centímetros):

2 – Forma: Triângulo Equilátero

3 –Dizeres: De baixo para cima, número do Estabelecimento, logo acima as iniciais “S.I.E.” e isoladamente na parte superior a palavra “CONSERVA”.

4 –Uso: Destina-se a produtos com aproveitamento condicional, parte de carcaças destinadas ao preparo de conservas no próprio estabelecimento ou em outro.

F) Modelo 6:

1 – Dimensões e Forma Idêntico ao modelo 5;

2 – Dizeres: De baixo para cima, número do Estabelecimento, logo acima as iniciais “S.I.E.” e isoladamente na parte superior a palavra ‘SALGA”.

3 –Uso: Para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes salgadas, no próprio estabelecimento ou em outro.

§ 1º - A juízo do S.I.E., consideradas as necessidades, outros tipos de carimbos serão pré-estabelecidos a cada caso.

§ 2º - As iniciais S.I.E. traduzem “Serviço de Inspeção Estadual”.

Art. 669 – O carimbo de Inspeção Estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do S.I.E. e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 670 – Os carimbos de Inspeção Estadual devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo continentais nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

§ 1º - No caso de cancelamento de registro, a pedido do estabelecimento, o requerimento será acompanhado dos carimbos de inspeção nos rótulos e as respectivas matrizes, que serão recebidas pelo S.I.E. mediante recibo, para inutiliza-los.

§ 2º - No caso de cancelamento de registro, nos termos dos Art. 15, § 4º da lei nº 4.781, de 21 de junho de 1993, os carimbos de inspeção nos rótulos e as respectivas matrizes, serão entregues ao S.I.E. por solicitação deste para inutiliza-los, sob pena de apreensão.

Art. 671 – Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Estadual a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.E., obedecerão as seguintes especificações:

# MODELOS DE CARIMBOS

## MODELO 1



8,0 x 4,0 cm

## MODELO 2

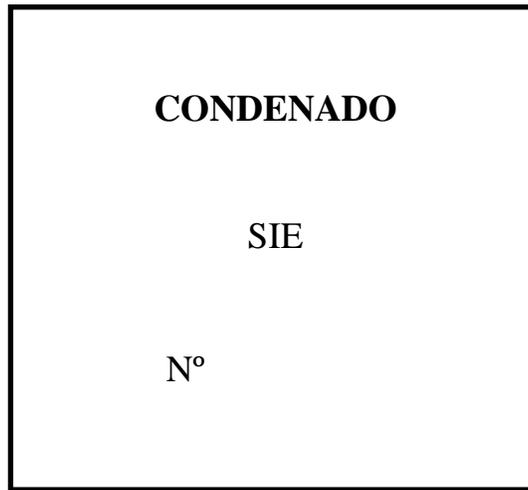


6,0 x 3,0 cm

## MODELO 3

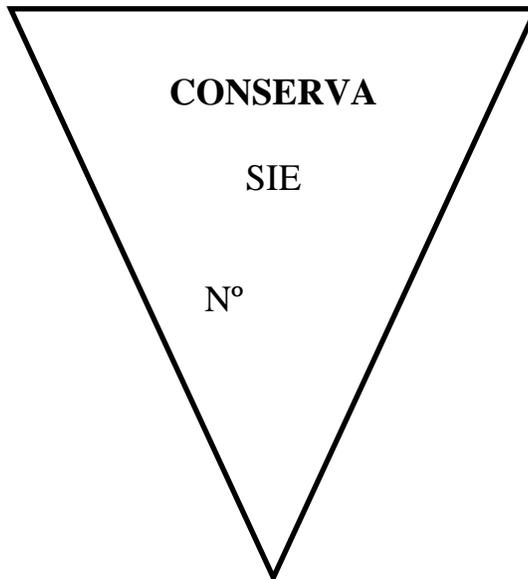


**MODELO 4**



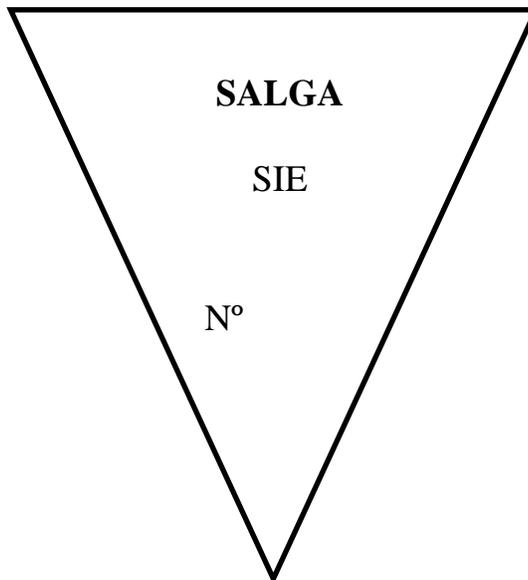
7,0 x 6,0 cm

**MODELO 5**



7,0 x 7,0 cm

**MODELO 6**



7,0 x 7,0 cm

## SEÇÃO IV REGISTRO DE RÓTULO

Art. 672 – Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.E..

Parágrafo Único – Para efeito de registro o S.I.E. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim,

Art. 673 – A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos:

- 1 – Exemplares em 3 vias dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;
- 2 – Memorial descritivo do processo da fabricação do produto, em 3 vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens, assinados pelo responsável técnico.

Art. 674 – Para efeito de registro os rótulos devem ser sempre apresentados em papel, mesmo os que devam ser litografados, pintados ou gravados, será feita exata reprodução em papel.

Art. 675 – 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. 676 – Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.E. seguida do número respectivo.

Art. 677 – 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 do S.I.E.

Art. 678 – Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou carimbo da Inspeção Estadual.

Art. 679 – Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ser ultimado o seu registro, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados pelo S.I.E.

## TÍTULO XIII REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 680 – Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo, comércio estadual ou municipal.

§ 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 que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 681 – 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 no S.I.E. ou no S.I.F.

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. 682 – Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar do processo de putrefação.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção Estadual verificará sobre o extrato aquoso da carne.

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

Art. 683 – Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, a reinspeção deve especialmente visar:

- 1 – sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- 2 – identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;
- 3 – verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;
- 4 – verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso.

Art. 684 – O S.I.E. poderá ainda, coletar amostras para exames físico-químico e microbiológico.

§ 1º - A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo S.I.E. claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que coletar a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicada, 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 apropriados pelo S.I.E. a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48(quarenta e oito) horas, a análise de contra-prova.

§ 6º - O exame da contra-prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspeção Regional.

§ 7º - Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra-prova o interessado pode 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.

Art. 685 – A Inspeção deve fiscalizar o embarque de quaisquer produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 686 – A juízo do S.I.E. pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos nos mercados de consumo ou em trânsito para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após inutilização pela Inspetoria Estadual, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações aprovadas.

§ 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 do S.I.E.

#### TÍTULO XIV TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 687 – Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, tem livre curso no Estado, podem ser exposto ao consumo em qualquer município e constituir objeto de comércio Estadual.

Art. 688 – As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do S.I.E. os resultados das análises fiscais que realizam, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 689 – A juízo do S.I.E. pode ser permitido o comércio estadual de produtos de origem animal sem apresentação do certificado sanitário, quando convenientemente identificados por meio de rótulo registrado no S.I.E.

Art. 690 – Os produtos não destinados à alimentação humana como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo S.I.E. só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas,

atendidas também outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais de Defesa Sanitária Animal.

## TÍTULO XV EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 691 – 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. 692 – Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases.

Art. 693 – O exame químico compreende:

- 1 – Os caracteres organolépticos;
- 2 – Princípios básicos ou composição centesimal;
- 3 – Índices físicos e químicos;
- 4 – Corantes, conservadores ou outros aditivos;
- 5 – Provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- 6 – Análise química da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Estadual.

§ 1º - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais aprovados ou que venham a ser aprovados pelo S.I.E.

§ 2º - A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

- 1 – Caracteres organolépticos;
- 2 – Pesquisa de coranteS e conservadores;
- 3 – Determinação de fraudes, falsificações e alterações;
- 4 – 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 (iodo, refração, saponificação e outros), será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 694 – O exame microbiológico deve verificar:

- 1 – Presença de germes, quando se trate de conservas submetidas à esterilização;
- 2 – Presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- 3 – Contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
- 4 – Pesquisa e contagem da flora de contaminação;
- 5 – Pesquisa da flora patogênica;
- 6 – Exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Estadual;
- 7 – Exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

## SEÇÃO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 695 – Constitui infração, para os efeitos deste Regulamento, toda ação ou omissão que importe na inobservância de preceitos nele estabelecidos ou na desobediência às determinações de caráter normativo dos órgãos ou das autoridades administrativas competentes.

§ 1º - Responderá pela infração quem a cometer, incentivar a sua prática ou dela se beneficiar.

§ 2º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Art. 696 – São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas e jurídicas.

1 – produtoras de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no S.I.E.

2 – proprietárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal.

3 – proprietárias, arrendatárias ou responsáveis por estabelecimentos comerciais atacadista ou varejista que receberem, armazenarem, venderem ou despacharem produtos de origem animal.

4 – que expuserem à venda, em qualquer local, produtos de origem animal;

5 – que despacharem ou transportarem produtos de origem animal;

Parágrafo Único – A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos da pessoa física ou jurídica que explorar a indústria de produtos de origem animal.

Art. 697 – Cometidas, concomitantemente, duas ou mais infrações, aplicar-se-á pena correspondente a cada uma delas.

Art. 698 – A aplicação da penalidade não desobriga o infrator de reparar o dano referente a falta que lhe deu origem.

Art. 699 – Considera-se reincidência a prática de nova infração, pelo mesmo agente.

Parágrafo Único – Considera-se a reincidência:

1 – genérica, quando as infrações são de natureza diversas;

2 – específica, quando as infrações são da mesma natureza.

Art. 700 – A infração por servidor responsável pelo prévia inspeção e fiscalização, quanto a ações ou omissões na aplicação do presente Regulamento, será apurada e apenada na forma que dispõe a legislação estatutária ou trabalhista a que estiver sujeito.

## SEÇÃO II DOS TIPOS E INFRAÇÕES

Art. 701 – Consideram-se tipos de infrações, para os efeitos deste Regulamento, as seguintes:

1 – usar de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal;

2 – sonegar informações ou prestar informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas, produtos e derivados de origem animal, bem como, de qualquer informação que direta e indiretamente interesse ao S.I.E;

3 – industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, inobservando as condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam;

4 – industrializar ou comercializar matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, falsificados ou adulterados.

Art. 702 – Além de outros casos específicos previstos neste Regulamento consideram-se adulterações ou falsificações como regra geral:

A) Adulterações:

1 – Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

2 – Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

3 – Quando tenham sido empregada substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto sem prévia autorização do S.I.E.;

4 – Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

5 – Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

B) Falsificações:

1 – Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela S.I.E.;

2 – Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

3 – Supressão de um ou mais elementos e substituição por outras, visando aumento de volume ou peso em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

4 – Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

5 – Conservação com substâncias proibidas;

6 – Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

7 – Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

### SEÇÃO III DA CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES

Art. 703 – As infrações classificam-se em:

- 1 – Leves: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;
- 2 – Graves: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante; e
- 3 – Gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

### SEÇÃO IV DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 704 – Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, a infração, as disposições legais específicas, acarretará isolada ou cumulativamente, nos termos deste Regulamento, independente das medidas cautelares previstas nos incisos 3 a 5 deste artigo, as seguintes sanções:

- 1 – Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido de má-fé;
- 2 – Multa de até 25 UPFES, nos casos de reincidência, dolo ou má-fé;
- 3 – Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados;
- 4 – Suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;
- 5 – Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - As multas poderão ser elevadas até o máximo de 50 (cinquenta) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 2º - Constituem-se agravantes o uso de artifícios ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 3º - A interdição ou suspensão poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorrido 12 meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 705 – Sem prejuízo da aplicação da penalidade prevista neste artigo, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação da citada medida, e a reparação de danos, bem como, as demais punições de natureza civil e penal cabíveis.

#### SEÇÃO V DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 706 – A advertência será aplicada quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé.

Art. 707 – A multa de até 25 UPFES, será aplicada nos casos de reincidência, dolo ou má-fé, conforme estabelece o inciso 2 do art. 704, obedecendo a seguinte gradação:

1 – De 01 (um) a 06 (seis) UPFES, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;

2 – De 07 (sete) a 12 (doze) UPFES, nas infrações graves, nos casos de reincidência genérica, dolo ou má-fé ou em que seja verificada a ocorrência de uma circunstância agravante, de acordo com o § 2º do art. 704;

3 – De 13 (treze) a 25 (vinte e cinco), nas infrações gravíssimas, nos casos de reincidência específica, dolo ou má-fé ou em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstância agravantes, de acordo com o § 2º do art. 704.

§ 1º - As multas poderão ser elevadas até o máximo de 50 (cinquenta) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz, a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 2º - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, sendo-lhe marcado, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual, poderá de acordo com a gravidade da falta e a juízo do agente fiscal, ser novamente multado,

suspensa a atividade, interditado o estabelecimento ou cancelado o registro.

Art. 708 – A apreensão, seguida de inutilização, será aplicada nos casos de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, considerados impróprios para alimentação humana ou de animais ou, ainda, quando for impossível qualquer outro aproveitamento.

§ 1º - No caso de apreensão sem necessidade de inutilização para consumo humano, será permitido o aproveitamento para outros fins ou de alimentação animal, em ambos os casos mediante inspeção do S.I.E.

§ 2º - A apreensão ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, será determinada pela autoridade fiscalizadora, de cujo ato será lavrado auto próprio.

Art. 709 – Para efeito de apreensão ou inutilização, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

1 – Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorento, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.;

2 – Que forem adulterados, ou falsificados;

3 – Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

4 – Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

5 – Que não estiverem adequadas as condições higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento.

Art. 710 – A suspensão de atividade de estabelecimento, será aplicada nos casos da infração consistir em risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, possíveis, entretanto de serem sanadas, ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

Parágrafo Único – A suspensão será levantada após constatado em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção, inclusive, quando for o caso, será autorizado o aproveitamento

condicional de produtos para alimentação humana, após o rebeneficiamento mediante inspeção do S.I.E.

Art. 711 – A interdição total ou parcial de estabelecimento, será aplicada nos casos da infração consistir na falsificação ou adulteração de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento.

Parágrafo Único – A interdição poderá ser levantada, após constatado em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 712 – O cancelamento de registro no S.I.E., será aplicado caso a interdição não for levantada decorridos 12( doze) meses de sua aplicação, nos termos do § 4º do art. 704, deste Regulamento.

Art. 713 – A suspensão de atividade ou a interdição total ou parcial de estabelecimento, serão determinadas pela autoridade fiscalizadora, de cujo atos serão lavrados autos próprios.

Art. 714 – Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, quanto a produtos procedentes de estabelecimentos sem a prévia inspeção e fiscalização, as sanções serão aplicadas aos estabelecimentos comerciais atacadistas ou varejistas que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda tanto no atacado como no varejo.

Parágrafo Único – Serão aplicadas, ainda a qualquer estabelecimento comercial atacadista ou varejista, que adquirirem, armazenem ou expõem a venda produtos oriundos de outros Estados, que não procedam de estabelecimento sujeito à prévia inspeção e fiscalização

Art. 715 – Todo produto de origem animal exposto à venda em determinado estabelecimento, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência, quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado sem a prévia inspeção e fiscalização e como tal, sujeito as penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 716 – As sanções administrativas a que se refere o presente Regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

## SEÇÃO VI DA GRADAÇÃO DA PENA

Art. 717 – Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

- 1 – As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- 2 – A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde humana;
- 3 – Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas higiênico-sanitárias.

Art. 718 – Para a imposição da pena e sua gradação, serão levadas em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes:

- 1 – São atenuantes:
  - a) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
  - b) Menor grau de compreensão e escolaridade do infrator;
  - c) O infrator, por espantânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado; e
  - d) Se a falta cometida for de pequena monta;
- 2 – São agravantes:
  - a) Ser o infrator reincidente;
  - b) Ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;
  - c) Ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias com o fito de evitá-lo;
  - d) Coagir outrem para execução material da infração;
  - e) Ter a infração consequência danosa à saúde humana; e
  - f) Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Parágrafo Único – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 719 – Quando a mesma infração for objeto de punição em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

## SEÇÃO VII DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 720 – Aquele que industrializa, comercializa, armazena, transporta ou presta serviço em atividades sujeitos à prévia inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito as sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, as sanções civis.

Art. 721 – As infrações referidaS no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo Único – Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos arts. 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 722 – Após transitado em julgado o processo administrativo relativo a prática de infrações penais, o feito será encaminhado ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no Art. 721 deste Regulamento.

Art. 723 – Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste Regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

## CAPITULO II DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

### SEÇÃO I DA AUTUAÇÃO

Art. 724 – Constatada a infração será lavrado auto por servidor devidamente credenciado.

Art. 725 – Os autos de infração de apreensão ou inutilização, de suspensão e de interdição e outros necessários à execução das atividades de que trata este Regulamento, terão modelos próprios aprovados por Portaria do Secretário de Estado da Agricultura.

§ 1º - No instrumento de autuação deverá constar no mínimo, nome e endereço do autuado, CGC ou CIC, local, dia e hora da ação, descrição sucinta da infração e citação de dispositivos legais infringidos, nome do servidor, testemunha, quando houver, que deverão ser qualificadas, e assinaturas do autuado, testemunhas e servidor autuante.

§ 2º - Lavrado o auto, o autuante o lerá por inteiro para o autuado ou para as testemunhas de demais pessoas presentes. Se o autuado se negar a assinar o auto de infração, será esse fato nele declarado, e uma das vias será remetida, posteriormente, através de correspondência com Aviso de Recebimento – AR.

Art. 726 – A autuação será feita em 4 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do S.I.E. e a outra permanece no bloco do servidor.

## SEÇÃO II DO PROCESSO

Art. 727 – O processo será iniciado pelo instrumento de autuação e dele constarão as provas e demais termos, se houver, que lhe servirão de instrução.

Art. 728 – O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, dentro do prazo de apresentação da defesa, nas dependências do S.I.E./IDAF.

## SEÇÃO III DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 729 – O servidor que lavrar o auto deverá instruí-lo com relatório circunstanciado sobre a infração e as peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão:

§ 1º - O servidor terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para instruir o auto na forma do "caput" deste artigo e encaminhá-lo ao chefe da SIFA – Seção de Inspeção e fiscalização Animal.

§ 2º - O instrumento de autuação instruído e encaminhado na forma deste artigo, será autuado e protocolado no protocolo geral do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF.

Art. 730 – O processo deverá receber parecer jurídico da procuradoria do IDAF, sobre seu embasamento legal ao caso concreto, no prazo de 10(dez) dias úteis, a contar da data do seu recebimento.

Art. 731 – Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Chefe do Departamento de Inspeção e Fiscalização Animal e Vegetal – DIFAV do IDAF e, em segunda instância, em grau de recurso voluntário, pelo Secretário de Estado da Agricultura, nos termos do Art. 16 da lei nº. 4.781, de 21.06.91.

Parágrafo Único – Nas decisões contrárias ao Estado do Espírito Santo, o Chefe do Departamento de Inspeção e Fiscalização Animal e Vegetal – DIFAV, deverá recorrer de ofício ao Secretário de Estado da Agricultura.

Art. 732 – A defesa em primeira instância e o recurso em segunda instância, serão processados e julgados na forma das Seções IV e V deste Capítulo.

#### SEÇÃO IV DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 733 – A defesa contra o instrumento de autuação será interposta no prazo 10 (dez) dias, contados da data da lavratura do auto ou da data de juntada ao processo do Aviso de Recebimento (AR), se for o caso, na forma do § 2º do art. 725.

Art. 734 – A defesa em primeira instância, será protocolada no protocolo geral do IDAF.

§ 1º - Apresentada ou não a defesa, o processo receberá parecer técnico do Chefe da SIFA, no prazo de 10(dez) dias úteis, a contar da data do seu recebimento, após o que será remetido ao Chefe do Departamento de Inspeção e Fiscalização animal e Vegetal – DIFAV, para julgamento em primeira instância.

§ 2º - Proferida a decisão, dela será intimado o atuado por correspondência com Aviso de Recebimento – AR, para fins de recurso na forma do artigo subsequente.

§ 3º - Far-se-á a intimação por meio de publicação no diário oficial do Estado, quando frustrada a intimação por “AR”.

Art. 735 – O recurso, atuado e protocolado no protocolo geral do IDAF, será dirigido ao Secretário de Estado da Agricultura, por intermédio do Chefe do Departamento de Inspeção e Fiscalização Animal e Vegetal – DIFAV, o qual poderá reconsiderar a decisão, no prazo de 10 (dez) dias úteis, ou, no mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informado, devendo neste caso a decisão ser proferida dentro do prazo de 10(dez) dias úteis, contados do recebimento do recurso.

Parágrafo Único – Todos os recursos serão interpostos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de juntada ao processo de Aviso de Recebimento - AR ou da data de publicação no diário Oficial do Estado, se for o caso, na forma do disposto no § 3º do art. 734.

Art. 736 – Salvo disposições em contrário, computar-se-ão prazos, excluindo o dia do começo e incluindo o do vencimento.

Parágrafo Único – Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia que estiver fechada a repartição.

Art. 737 – Cabe recurso com efeito suspensivo às penas de advertência e multa e com efeito devolutivo, no caso de aplicações das demais penalidades.

§ 1º - Se o infrator for punido com pena de advertência ou de multa e outra pena mais grave, o efeito suspensivo se dará apenas para advertência ou de multa.

§ 2º - A pena de apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal , implica em o servidor apropriar-se dos mesmos, dando-lhes a destinação prevista no art. 708 e § 1º deste Regulamento.

§ 3º - A pena de suspensão implica em o servidor proibir temporariamente atividades específica do estabelecimento, e somente

será levantada na hipótese prevista no Art. 710, Parágrafo Único deste Regulamento.

§ 4º - A pena de interdição de estabelecimento, implica em o servidor proibir o funcionamento total ou parcial do mesmo, e somente será levantada na hipótese prevista no Art. 711 e Parágrafo Único deste Regulamento.

§ 5º - A pena de cancelamento de registro de estabelecimento, observado o disposto no Art. 712, importa em proibição definitiva de funcionamento do estabelecimento.

## SEÇÃO V DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 738 – Os recursos impugnando as penalidades previstas no presente Regulamento, serão julgados em primeira instância pelo chefe do Departamento de Inspeção e Fiscalização Animal e Vegetal – DIFAV, do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF e , em segunda instância, pelo Secretário de Estado da Agricultura.

Art. 739 – Transitada em julgado a decisão, o infrator terá o prazo de trinta dias para cumprir a obrigação, desde que não haja outro prazo previsto neste Regulamento.

Art. 740 – Nos casos de pena pecuniária, não cumprido, o disposto no artigo anterior, haverá inscrição em dívida ativa com remessa à Procuradoria Fiscal da Procuradoria Geral do Estado, para execução.

## SEÇÃO VI DO RECOLHIMENTO E DESTINAÇÃO DAS MULTAS

Art. 741 – Após transitado em julgado o processo administrativo, os valores pecuniários originados da aplicação de multas relativas a infrações a Lei nº. 4.781, de 21 de junho de 1993 e seu Regulamento, serão recolhidos à Secretaria de Estado da Fazenda, em formulário por ela designado.

Art. 742 – Os recursos arrecadados em função da aplicação das multas, ficarão vinculadas à Secretaria de Estado da Agricultura – SEAG, que os repassará ao Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF, e serão aplicados no financiamento das atividades de inspeção e fiscalização animal, conforme estabelece o Art. 17 da Lei nº. 4.781, de 21 de junho de 1993.

## TÍTULO XVII DA TAXA DE EXPEDIENTE, DO RECOLHIMENTO E DESTINAÇÃO

### CAPITULO ÚNICO

#### SEÇÃO I DA TAXA DE EXPEDIENTE

Art. 743 – Será cobrada “Taxa de Expediente”, de acordo com art. 13 da lei nº. 4.781, de 21 de junho de 1993 pela lavratura dos seguintes “Laudos de vistoria”, previsto no Art. 5º, parágrafo único, itens 1 a 3 deste Regulamento.

- 1 – “Laudo de Vistoria de Inspeção Ordinária de produtos;
- 2 – “Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária Prévia de Terreno”;
- 3 – “Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária Prévia de Estabelecimento”;
- 4 – “Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária final de Estabelecimento”

Art. 744 – O valor da “Taxa de Expediente” que será cobrada pela lavratura de cada um dos “Laudos de Vistoria” referidos no artigo anterior, será fixado em UPFES, através de Portaria baixada pelo Secretario de Estado da Agricultura, observada a legislação tributária.

Parágrafo Único – Os “Laudos de Vistoria” lavrados em 4 (quatro) vias, terão modelos próprios aprovados pela mesma Portaria referida no “caput” deste artigo.

#### SEÇÃO II DO RECOLHIMENTO E DESTINAÇÃO DA TAXA DE EXPEDIENTE

Art. 745 – os valores pecuniários originados da cobrança da “Taxa de Expediente”, serão recolhidos a Secretaria de Estado da Fazenda, em formulário por ela designado.

Art. 746 – Os recursos arrecadados em função da cobrança da “Taxa de Expediente”, ficarão vinculados à Secretaria de Estado da Agricultura – SEAG, que os repassará ao Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF, e serão aplicadas no financiamento das atividades de inspeção e fiscalização animal, conforme estabelece o Art. 17 da Lei nº. 4.781, de 21 de junho de 1993.

#### TITULO XVIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 747 – A Secretaria de Estado da Agricultura, através do Instituto de Defesa Agropecuária e florestal do Espírito Santo – IDAF, promoverá ampla divulgação sobre a obrigatoriedade do cumprimento das normas e penalidades instituídas pela lei nº. 4.781, de 14.06.93, publicada no diário Oficial do Estado de 21.06.93, e por este Regulamento.

Parágrafo Único – A divulgação referida no “caput” deste artigo, também estimulará a população a consumir produtos inspecionados.

Art. 748 – Poderão ser apresentadas ao S.I.E. sugestões sobre ampliações ou alterações a serem introduzidas no presente Regulamento, resultante de observações ou exigências técnicas, juntando sempre detalhada justificativa de ordem tecnológica sanitária ou econômica.

Parágrafo Único – Essas alterações ou modificações após parecer técnico e jurídico do IDAF, serão encaminhadas ao Secretario de Estado da Agricultura que poderá baixar portaria, desde que não colidam com os objetivos do presente Regulamento e da lei nº. 4.781 de 14.06.93, DOE de 21.06.93.

Art. 749 – Sempre que possível o S.I.E. deverá proporcionar a seus técnicos, a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras voltadas as atividades deste Regulamento.

Art. 750 – É de competência exclusiva do Médico Veterinário, a coordenação, a execução e a supervisão das atividades de que trata este Regulamento, nos termos do art. 5º, alínea F da Lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

Art. 751 – O IDAF promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres Federais e Municipais, comunicando-se com os respectivos Diretores ou Chefes de Serviço 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. 752 – Os processos administrativos formalizados antes da data de publicação da lei Estadual nº 4.781 de 21.06.93, terão prosseguimento de conformidade com a Lei vigente, a data da sua apresentação, devendo os demais adaptarem-se a este Regulamento.

Art. 753 – Fica estabelecido o prazo de 60 (sessenta) dias, a partir da publicação deste Regulamento, para que os estabelecimentos sujeitos a prévia inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, regularizem seus registros junto ao Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF.

Art. 754 – Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na aplicação do presente Regulamento, após parecer da SIFA e da Procuradoria do IDAF, serão resolvidos pela Diretor Presidente do IDAF.

Parágrafo Único – As resoluções a que se refere o presente artigo, terão validade a partir da data de sua publicação.