REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - RIISPOA

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

Art. 2º - Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção, previstos neste Regulamento, os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus subprodutos derivados.

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

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

Art. 3º - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa da Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (D.I.P.O.A), do Departamento Nacional de Origem Animal (D.N.P.A.), do Ministério da Agricultura (M.A.), sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio interestadual ou internacional.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros Estados, diretamente de

estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

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

Art. 6º - A concessão de inspeção pelo D.I.P.O.A. isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

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

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

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

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

1 - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio interestadual ou internacional;

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

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

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

Art. 11º - A inspeção Federal será instalada em caráter permanente ou periódico.

Parágrafo único - Terão inspeção federal permanente:

1 - os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies de açougue e de caça;

2 - os estabelecimentos onde são preparados produtos gordurosos;

3 - os estabelecimentos que recebem e beneficiam leite e o destinem, no todo ou em parte, ao consumo público,

4 - os estabelecimentos que recebem, armazenam e distribuem o pescado;

5 - os estabelecimentos que recebem e distribuem ovos;

6 - os estabelecimentos que recebem carnes em natureza de estabelecimentos situados em outros Estados.

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

1 - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

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 açougue;

5 - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte de 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 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 presente Regulamento;

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

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

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

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

Art. 15 - Os estabelecimentos registrados, que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

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

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

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

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

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

Art. 18 - Os animais abatidos, formados das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e

abdominais tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

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

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

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

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

TÍTULO II
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

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

1 - os de carnes e derivados;
2 - os de leite e derivados;
3 - os de pescado e derivados;
4 - os de ovos e derivados;
5 - os de mel e cera de abelhas e seus derivados;
6 - as casas atacadistas ou exportadoras de produtos de origem animal.

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

CAPITULO I
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

1 - matadouros-frigoríficos;
2 - matadouros;
3 - matadouros de pequenos e médios animais;
4 - charqueadas;
5 - fábricas de conservas;
6 -.fábricas de produtos suínos;
7 - fábricas de produtos gordurosos;
8 - entrepostos de carnes e derivados;
9 - fábricas 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 adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio 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 "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e, a juízo do D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

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

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos 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 "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do D.I.P.O. A;

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

§ 10 - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas e b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do D.I.P.O. A; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11 - Entende-se por "entreposto-frigorifico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 22 - As fábricas de conservas, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos, registradas no D.I.P.O.A., poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo da localidade onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da Municipalidade.

Art. 23 - Na 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.

CAPÍTULO II
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

1 - Propriedades rurais, compreendendo:

a) fazendas leiteiras;
b) estábulos leiteiros;
c) granjas leiteiras;

2 - Postos de leite e derivados, compreendendo:

a) revogado
b) postos de recebimento;
c) postos de refrigeração;
d) revogado
e) postos de coagulação;
f) queijarias.

3 - Estabelecimentos industriais, compreendendo:

a) usinas de beneficiamento;
b) fábrica de laticínios;
c) entrepostos -usinas;
d) entrepostos de laticínios

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

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

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

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

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

Art. 26 - 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 creme e outras matérias-primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

1 - Revogado

2- “posto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, 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 à industrialização;

4 - Revogado.

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

6 - “queijaria”, assim denominado o simples estabelecimento situado em

fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III
ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

1. - entrepostos de pescados;

2 - fábricas de conservas de pescado;

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

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

CAPÍTULO IV
ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

1. - entrepostos de ovos;

2. - fábricas de conservas de ovos.

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

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

CAPÍTULO V
ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS.

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

- apiários;
- entrepostos de mel e cera de abelhas.

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

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

CAPÍTULO VI
CASAS ATACADISTAS

Art. 31 - Entende-se por "casa atacadista", o estabelecimento que receba produtos de origem animal, prontos para consumo, devidamente acondicionados e rotulados, e os destine ao mercado interestadual ou internacional.

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

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

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

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

TÍTULO III
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

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

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

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

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

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

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

4 - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra

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

5 - possuir 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 os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis;

8 - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiro, 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 às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

10 - dispor de água fria e quente abundantes, 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 em fossa séptica;

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

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

14 - dispor de sede para a Inspeção Federal, que a juízo do D.I.P.O.A., 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 móveis à prova de moscas, quando for o caso;

16 - possuir instalações de frio com câmaras e ante-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 cinqüenta centímetros) desde que não dificultem a iluminação e arejamento das salas contíguas;

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

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

20 - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos

os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4 - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsias, com forno crematório anexo, designado, para efeito deste Regulamento, "Departamento de Necropsias";

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

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

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

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

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

finalidade da indústria;

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

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

12 - possuir, de acordo com a 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;

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

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

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

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

17 - dispor de dependências de industrialização de área mínima com $20m^2$ (vinte metros quadrados).

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

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

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

A - comuns a todos os estabelecimentos:

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

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

3 - ter as dependências principais do estabelecimento, como a de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento 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 m (cinco metros) na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

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

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

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

conjugada;

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

9 - dispor de depósitos para vasilhame e frascos;

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

B - condições específicas aos diversos estabelecimentos, a saber:

a) fazendas leiteiras;

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

2 - manter o gado leiteiro em boas condições sanitárias;

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

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

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

§ 1 - 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, e, quando necessário, bosques de proteção contra ventos;

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

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

4 - dispor de estábulo, preferentemente retangular com corredores e passagens indispensáveis, com área correspondente ao número de animais a estabular, sendo aconselhável uma para cada grupo de 80 (oitenta) vacas; ter pé-direito mínimo de 3 m (três metros); ter piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento) provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes; ter ou não muros ou paredes, os quais quando existentes, serão impermeabilizados com material aceitável até a altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros); ter manjedouras 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 o D.I.P.O.A., para resfriar o leite no mínimo a 10ºC (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 D.I.P.O.A. poderá

dispensar a exigência 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 ou fenis; banheiro ou pulverizador de carrapaticidas; depósito de forragens com local próprio para preparo de rações, piquete, ou compartimento para bezerros, estrumeira distante da sala de ordenha no mínimo 50m (cinqüenta metros).

c) granja leiteira:

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

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

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

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

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

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

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

d) Revogado

1 - Revogado

2 - Revogado

e) posto de recebimento:

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

2 - ter depósito de vasilhame;

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

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

f) posto de refrigeração:

1 - ter dependências de recebimento de piso cimentado ou preferentemente

com ladrilhos de ferro;

2 - ter laboratório para análises rápidas;

3 - ter dependências de refrigeração, dotada de aparelhagem necessária;

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

5 - ter dependência para caldeira;

6 - 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 do leite cru.

g) Revogado

1 - Revogado

2 - Revogado

3 -Revogado

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

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

h) posto de coagulação:

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

2 - ter laboratório para análises rápidas de leite;

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

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

5 - ter dependência de acondicionamento e expedição;

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

i) queijarias:

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

2 - ter dependência de manipulação;

3 - ter depósito.

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

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

j) usina de beneficiamento:

1 - ter dependências para recebimento da matéria-prima;

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

3 - ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga em maturação, quando for o caso;

4 - ter câmaras frigoríficas permitindo-se tanques para congelamento quando essa prática for autorizada;

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

6 - ter depósito para vasilhame e utensílios diversos.

k) fábrica de laticínios:

1 - ter dependência para recebimento de matéria-prima;

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

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

4 - ter dependência 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";

l) entreposto-usina:

1 - dispor de dependência ampla para recebimento e classificação do leite procedente, conforme o caso, de fazenda leiteira, posto 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, engarrafamento e capsulamento;

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

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

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

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

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

m) - entreposto de laticínios:

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

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

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

Art. 36 - a juízo do D.I.P.O.A., onde não existirem usinas de beneficiamento, entreposto de laticínios ou fábrica de laticínios poderá ser permitido aos postos de

recebimento, desnatação e refrigeração o fornecimento de leite pasteurizado, engarrafado, exclusivamente para consumo local.

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

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

1 - dispor, nos entrepostos de pescado, de câmaras frigoríficas, para estocagem de pescado em temperatura de -15ºC (menos quinze graus centígrados) a -25ºC (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, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 38 - 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 dependência de recebimento dos ovos;

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

Art. 40 - os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas devem:

1 - dispor de dependência de recebimento;

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

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

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

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

Art. 43 - Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternins.

Art. 44 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as secções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipulados matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação

humana.

~~Art. 45 – Por solicitação das autoridades de Saúde Pública, será exigida a instalação de aspiradores para remoção das exalações viciadas nas dependências de trabalho.~~ **(Suprimido pelo Decreto nº 1255, de 25/06/1962)**.

Art. 46 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 47 - 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 da União, dos Estados, Territórios e Municípios, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo D.I.P.O.A.

Art. 48 - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal locais.
Parágrafo único - os estabelecimentos registrados ou relacionados que não satisfaçam as exigências do presente artigo terão mantido seus números, porém ficam obrigados a realizar os melhoramentos e obras necessárias que lhes forem indicados pelo D.I.P.O.A., levando-se em conta sua finalidade, área disponível e possibilidade industrial.

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

Art. 50 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.
Parágrafo único - Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que não fizer o comércio interestadual ou internacional pelo prazo de 1 (um) ano e do que interromper seu funcionamento pelo mesmo prazo.

TITULO IV
REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 51 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio interestadual ou internacional com produtos de origem animal, sem estar registrado no D.I.P.O.A.
Parágrafo único - para efeito de comércio internacional, além do registro, o estabelecimento deverá atender às necessidades técnico-sanitárias fixadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 52 - Os estabelecimentos situados nos mercados consumidores, que recebem matérias-primas ou produtos de estabelecimentos localizados em outros Estados ou Territórios, ficam igualmente sujeitos à Inspeção Federal prevista neste Regulamento, devendo ser registrados ou relacionados no D.I.P.O.A.
Parágrafo único - Nos casos do presente artigo, o D.I.P.O.A. pode delegar competência para fiscalização às autoridades estaduais ou municipais.

CAPÍTULO I
REGISTRO E RELACIONAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) nos estabelecimentos novos, cor preta;

b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar;

1 - cor preta, para as partes a serem conservadas;
2 - cor vermelha, para as partes a serem construídas;
3 - cor amarela, para as partes a serem demolidas,
4 - cor azul, para os elementos construídos em ferro ou aço;
5 - cor cinza, pontuada de nanquim, para as partes de concreto;
6 - cor "terra de siene", para as partes em madeira.

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

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

2 - orientação;

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

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

Art. 56 - Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados em 3 (três) vias, a primeira preferentemente em tela, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

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

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

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

1 - o exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo D.I.P.O.A;

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

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

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

Art. 60 - As firmas construtoras não darão início às construções de estabelecimentos sujeitos à inspeção federal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo D.I.P.O.A.

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

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

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

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

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

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

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

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

f) ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;

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

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

i) grau de dureza inferior a 20 (vinte);

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

k) cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;
l) zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;
m) cloro livre, máximo de 1 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas e cloro residual mínimo de 0,05 (cinco centésimo) partes por milhão;
n) arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão.
o) fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;
p) selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimo) partes por milhão;
q) magnésio, máximo de 0,03 (três centésimos) partes por milhão;
r) sulfatos, no máximo 0,010 g (dez miligramas), por litro;
s) componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milésima) parte por milhão.

§ 1º - Quando as águas revelem mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.
§ 2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o D.I.P.O.A pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais o tratamento da água.

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

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

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

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

Art. 67 - Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos é arquivada na Diretoria do D.I.P.O.A., outra, no I.R.P.O.A. a que esteja subordinado o estabelecimento e as terceiras, entregue ao interessado.

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

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

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

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

Art. 72 - O relacionamento é requerido ao Inspetor Chefe da I.R.P.O.A. e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro dos estabelecimentos no que lhe for aplicável.

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

CAPÍTULO II
TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E RELACIONAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

Art. 76 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma, é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO V
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 77 - Todas as dependências e 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 destinos convenientes, podendo o D.I.P.O.A. determinar o tratamento artificial.

Art. 78 - 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. 79 - 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 D.I.P.O.A.

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

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

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

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

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

Art. 84 - É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

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

Art. 86 - Todas as vezes que for necessária a Inspeção Federal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

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

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

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

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

Art. 90 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por

cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo único - É permitido, a critério do D.I.P.O.A., 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. 91 - Na indústria de laticínios é permitido o uso de tanques de madeira na fabricação de determinados produtos a juízo do D.I.P.O.A.

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

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

§ 2º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer emprego 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 Federal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

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

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

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

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

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

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

Art. 98 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os

instrumentos de trabalho.

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

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

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

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

TÍTULO VI
OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

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

1 - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento.

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

3 - fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subseqüente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de inspeção sanitária, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora.

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

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

6 - quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do D.I.P.O. A;

7 - sempre que haja dificuldade, a juízo do D.I.P.O.A. para que o servidor encontre moradia adequada, os proprietários de estabelecimentos sob regime de inspeção permanente ficam obrigados a fornecer a residência, cobrando aluguel de acordo com a lei;

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

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

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

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

12 - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Federal para recebimento e

guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Federal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

14 - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Federal, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

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

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

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

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

19 - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de barcos pesqueiros ou de pescados;

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

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

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

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

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

Art. 104 - Os estabelecimentos de leite e derivados com volume de matéria-prima para beneficiamento ou industrialização, igual ou superior a 10.000 (dez mil) litros diários, devem ter na direção dos trabalhos especialistas em indústrias de laticínios, diplomados em Escola de Veterinária, de Agronomia ou de Laticínios.

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

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

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

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados, ficam obrigados a fornecer, a

juízo do D.I.P.O.A., uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO VII
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I
INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 106 - Nos estabelecimentos subordinados á Inspeção Federal é permitida a matança de bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

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

§ 2º - A matança de aves silvestres, consideradas "caça" só poderá ser feita, quando elas procedem de criadouros.

Art. 107 - É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Federal condições de saúde do lote.

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

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

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

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

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

2 - ocorrendo novos casos determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro inti-carbunculoso, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a Inspeção Federal 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 e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pelo D.I.P.O.A.

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

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

a musculatura.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 - animais caquéticos;

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

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

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

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

Art. 115 - 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. 116 - É proibida a matança em comum de animais que no ato de inspeção "ante-mortem", sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

1 - Artrite infecciosa;

2 - Babesioses;

3 - Bruceloses;
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;
13-A – Para tuberculose
14 - Pasteureloses;
15 - Pneumoenterite;
16 - Peripneumonia contagiosa (não constatada no país);
17 - Doença de Newcastle;
18 - Peste bovina (não existente no pais);
19 - Peste suína;
20 - Raiva e pseudo-raiva (doença de Aujezsky);
21 - Ruiva;
22 - Tétano;
23 - Tularemia (não existente no país);
24 - Tripanossamíases;
25 - Tuberculose.

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

§ 2º - Não existindo no país peste bovina, peripneumonia contagiosa, tularemia e nem triquinose, compete à Inspeção Federal, 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 é também feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo único - São condenados os animais em hipotermia.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 129 - A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente, à Inspeção Federal dados referentes 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
MATANÇA

SEÇÃO I
Matança de emergência

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

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO II
Matança Normal

Art. 135. Só é permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguidos de imediata sangria.

§1º - Os métodos empregados para cada espécie de animal de açougue deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, cujas especificações e

procedimentos serão disciplinados em regulamento técnico.

§ 2º - É facultado o sacrifício de bovinos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

§ 3º - Revogado

Art. 136 Revogado.

Art. 137 – Revogado.

Art. 138 – Revogado.

Art. 139 –Revogado.

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

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

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

1 - a seco;

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

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

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

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

Parágrafo único - É proibido o chamuscamento de suínos.

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

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

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

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

Art. 145 - É proibida a insuflação de animais ou de qualquer órgão parenquimatoso.

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

convenientemente purificado.

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

CAPÍTULO III
Inspeção "Post-Mortem"

SEÇÃO I
Generalidades-Bovídeos

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

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

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

2 - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

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

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

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

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

Art. 150 - Devem ser sempre examinadas, após incisão, os gânglios inguinais ou retro-mamários, 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 da anormalidade percebida na apalpação.

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

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

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

Art. 152 - Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Federal e diretamente conduzidos ao

"Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

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

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

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

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

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

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

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

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

1 - quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

2 - carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

3 - abscessoS ou lesões supuradas localizadas podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

4 - serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

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

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

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

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

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

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

Art. 160 - Anasarca - Devem ser condenadas as carcaças que no exame “ post-mortem"" demonstrem edema generalizado.

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

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

1 - quando a carne tem aparências aquosas, flácidas, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

2 - quando a carne se apresenta vemelho-acinzentado;

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

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

Art. 162 - 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. 163 - Brucelose - devem ser condenadas às carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

Art. 164 - Carbúnculo sintomático, anaplasmose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica catarro maligno epizoótico, piroplasmoses, pioemia, septicemia e vacina - São condenados às carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

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

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

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

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

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: áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, machados serras, ganchos, equipamento em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

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

4 - recomenda-se para 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 caústica; deve-se ainda fazer proteger os olhos e as mãos dos que se encarregarem dos trabalhos de desinfecção sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;

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

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

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

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

9 - como medida 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 removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

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

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

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

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

Art. 170 - Carnes hidroêmicas - são condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

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

§ 3º - Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade do

exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 172 - Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mal aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos excrementícias, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 173 - Carnes sanguinolentas - Serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja conseqüência de doenças do aparelho digestivo.
Parágrafo único - Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.

Art. 174 - Carnes responsáveis por toxiinfecções - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

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 purenlenta;

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

Art. 175 - Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 176 - Cisticercoses ("Cysticercus bovis") - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bovis" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§ 1º - Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em várias partes de musculatura e numa 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 da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como, sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmora, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigoríficas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1ºC (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 de trabalhados como normalmente.

§ 4º - Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus bovis" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e 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, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à 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 internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisão em toda a musculatura do órgão, tão numerosa 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 examinam-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possíveis cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

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

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

Art. 178 - Cisticercose ("C. Tenuicollis"), estrongilose, teniase e ascaridioses - Estas parasitoses, bem como outras não trasmíssíveis 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. 179 - 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. 180 - Equinococose - podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

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

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

Art. 181 - Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de Esofagostomoses, sempre que haja caquexia consecutiva devem ser condenadas.
Parágrafo único - Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.

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

§ 1º - Os fetos serão condenados.

§ 2º - A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção Federal 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. 183 - Glândulas mamárias - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

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

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

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

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

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

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

Art. 185 - 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. 186 - Icterícia - Devem ser condenadas às carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

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

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

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

ser dada ao consumo.

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

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

Art. 187 - Ingestão de produtos tóxicos - As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 188 - Lesões do coração (miocardite, endocardite, 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. 189 - 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. 190 - Miíases - são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

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

Art. 191 - Órgãos de coloração anormal ou outras afecções - Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 192 - Pâncreas com "Euritrema caelomáticum" - São condenados os "Pâncreas" infestados pelo "Euritrema. Caelomaticum".

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

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

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

Art. 195 -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. 196 - 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 ocorrerem 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 tubérculos jovens;

7 - quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º - A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivos 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 da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;

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

3 - quando parte 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 consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

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

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

§ 3º - Após esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios ou gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feito 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 glánglios hepáticos e mesentéricos e no fígado;

4 - em dois de grupos gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então nos brônquicos, epaticos e mesentericos 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 Federal poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

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

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

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

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

Art. 198 - Uronefrose - Condenam-se os rins com uronefrose.

SEÇÃO II
Eqüídeos

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

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

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

Art. 202 - A carne de eqüídeos e produtos com ela elaborada, parcial ou totalmente, exigem declaração nos rótulos: "Carne de Eqüídeo, ou preparado com Carne de Eqüídeos ou contém Carne de Eqüídeos."

Art. 203 - Os estabelecimentos destinados à matança e manipulação de carnes

de eqüídeos exibirão letreiros visíveis, cujas dimensões jamais poderão ser menores que qualquer outro existente, esclarecendo: "Aqui se abatem eqüídeos" ou "Aqui se prepara produto com carne de eqüídeos".

SEÇÃO III
Suínos

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

Art. 205 - Afecções da pele - Os suínos atingidos de urticária, "Demodex Folliculorum", eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 206 - Cisticercose - É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por "Cysticercus Cellulosae", para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 207 - Enfisema cutâneo - Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.
Parágrafo único - Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Art. 208 - Estefanurose - As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo "Stephanurus dentatus" implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes á carcaça.

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

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

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

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

§ 2º - Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer 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 a 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. 212 - Porcos asfixiados ou escaldados vivos - Todos os porcos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem são condenados.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO IV
Ovinos e Caprinos

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

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

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

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

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

4 - imediata interdição do lote para outras verificações;

5 - aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.

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

Art. 223 - "Cysticercose" - Devem ser condenadas as carcaças com infestações

intensas pelo "Cysticercus ovis".

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

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

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

Art. 225 - Linfadenite caseosa - Nos casos de linfadenite caseosa obedece-se aos seguintes critérios;

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

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

3 - podem ser aproveitadas, para 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, revelando lesões pronunciadas das vísceras desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;

5 - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de 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. 226 - Sarcosporidiose - Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

SEÇÃO V
Aves e pequenos animais

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 238 - Na inspeção de coelhos, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudotuberculose, pioemia, pioseptcemia e mixomatose, rejeitando-se os animais portadores dessas doenças.

Art. 239 - Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobaciloses, aspergiloses e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

Art. 240 - Nos caso 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. 241 - Devem ser condenados os coelhos portadores de cisticercose (Cysticercus pisiformis), cenurose e de coccidiose, tendo-se em vista a profilaxia dessas parasitoses.

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

SEÇÃO VI
Disposições Diversas

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

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

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

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

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

Art. 246 - É proibido recolher novamente ás câmaras produtos de origem animal que delas tenham sido retirados e que passarem algum tempo em temperatura ambiente, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 247 - 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. 248 - A Inspeção Federal deve providenciar, sempre que necessário, a desinfecção de salas e equipamentos bem como determinar os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem.

CAPÍTULO IV
TRIPARIA

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

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

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

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

Art. 251 - Os intestinos não podem ser empregados na composição de produtos

alimentícios; os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados como envoltório para embutidos.

§ 1º - Para seu aproveitamento é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo D.I.P.O.A.;

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

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

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

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

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

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

Art. 255 - 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 D.I.P.O.A. que facilitem a remoção da mucosa.

§ 1º - Permite-se o branqueamento de estômagos de bovinos pelo emprego de fosfato trissódico, metasilicato de sódio ou uma combinação desses produtos, pelo emprego da cal ou de sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo D.I.P.O. A.

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

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

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

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

Art. 257 - A medula espinhal pode ser dessecada ou congelada e destinada à elaboração de conservas enlatadas, em percentagens estabelecidas pelo D.I.P.O. A.

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

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

§ 2º - No coração dos suínos deve-se verificar a existência de coágulos 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. 259 - 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. 260 - As amídalas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemolinfáticos, não se prestam, sob qualquer forma, ao preparo de produtos alimentícios.

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

CAPÍTULO V
GRAXARIA

SEÇÃO I
Generalidades

Art. 262 - Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas e de 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. 263 - 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. 264 - Ficam em poder da Inspeção Federal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes á instalação.

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

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

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

§1º - Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem, se distinguem em produtos gordurosos de bovinos, 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. 266 - Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras" com exceção da "banha" e da "manteiga".

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

Art. 268 - É proibido o emprego de corantes ou conservadores nas gorduras comestíveis.

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

Art. 269 - É permitido o emprego de antioxidantes nos produtos gordurosos comestíveis desde que aprovados pelo D.I.P.O. A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

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

a) Gorduras de bovinos

Art. 271 - Entende-se por "gordura bovina" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentério, 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 49ºC (quarenta e nove graus centígrados) e 51ºC (cinquenta e um graus centígrados);

2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) 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 à fins comestíveis (oleína).

Art. 272 - Entende-se por "oleína" o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.O. A. Deve se enquadrar nas seguintes especificações:

§ 1º - 1 - ponto de fusão final não superior a 42ºC (quarenta e dois graus centígrados);

2 - acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitros) de soluto normal alcalino em 100g (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.

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

Art. 273 - Entende-se por "estearina" o resíduo que resulta da extração da oleína; deve enquadrar-se nas seguintes especificações:
1 - acidez no estabelecimento produtor 2ml (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 45ºC (quarenta e cinco graus centígrados);
4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
5 - presença de revelador.

Art. 274 - Entende-se por "gordura caracu" o produto obtido pela fusão da gordura contida na medula dos ossos longos. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:
1 - ponto de fusão final não superior a 45ºC (quarenta e cinco graus centígrados);
2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura;
3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
5 - presença de revelador.
Parágrafo único - É considerado fraude a adição de gorduras estranhas à matéria própria ao produto.

Art. 275 Suprimido pelo Decreto nº 1255/62

Art. 276 Suprimido pelo Decreto nº 1255/62

Art. 277 - São reveladores permitidos o óleo de caroço de algodão cru e o de gergelim, na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pelo D.I.P.0.A .

b) Gorduras de suínos

Art. 278 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 da cabeça, órgãos das cavidades torácicas e abdominal, de gorduras rançosas ou com outros defeitos, de restos de produtos tratados por via úmida, de amídalas, de pálpebras, de gorduras de raspagem, de retenção nas "piletas" ou semelhantes, sendo proibido também, o aproveitamento de carcaças e partes de carcaças condenadas pela Inspeção Federal. Os tecidos adiposos devem estar razoavelmente isentos de tecidos musculares e de sangue.

Art. 279 - A banha se classifica em:
a. banha;
b. banha refinada;
c. banha comum;
d. banha comum refinada.

Art. 280 - 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 Federal, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.0.A., 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. 281 - A "Banha" deve satisfazer às 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. 282 - 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 D.I.P.0.A., submetido a beneficiamento subseqüente: classificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade, além da cristalização em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria, sob ação de rolo frigorífico, pelo processo "votator" ou por outro aprovado pelo D.I.P.0.A.

Parágrafo único - A banha refinada deve satisfazer às 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 2m (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;

6 - ausência de ranço (Kreis).

Art. 282 -A - Entende-se por "banha comum" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, de mistura com ossos, pés, recortes de bochechas, aparas de carne e línguas, lábios, focinhos, rabos, traquéia, pâncreas, recortes de produtos curados de suínos, esôfagos, torresmos, gordura e 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 3ml (três mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo

6 - ausência de ranço (Kreis).

Art. 283 - É permitido o beneficiamento da "banha" em estabelecimento sob a Inspeção Federal desde que procedente de outras fábricas registradas no D.I.P.0.A.

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

§ 2º - Sempre que o produto a beneficiar se encontre em más condições, a Inspetoria Federal providenciará sua inutilização como produto comestível.

§ 3 º - A juízo do D.I.P.0.A . o produto poderá retornar ao estabelecimento de origem, para fins de rebeneficiamento.

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

Art. 284 - É proibido o fabrico de banha em tacho simples, a fogo direto.

Art. 285 - A banha que não enquadrar nas especificações deste Regulamento será considerada imprópria para o consumo e tratada como nele se dispõe para os produtos gordurosos não comestíveis.

Art. 286 - Suprimido pelo Decreto nº 1255/62

Art. 287 - 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 das condições ambientes.

Art. 288 - Para classificação da "banha refinada" permite-se o emprego da terra crê (terra fuller), terra de diatomáceas, carvão ativado ou ainda de misturas dessas substâncias empregadas em condições tecnológicas de tempo, temperatura e quantidade estritamente necessárias.

Parágrafo único - Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento.

Art. 289 - É permitido o uso de substâncias químicas para neutralizar ou branquear a banha refinada e a banha comum, mediante prévia aprovação do D.I.P.0.A.

Parágrafo único - Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento.

Art. 290 - 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. 291 - É permitido o emprego de antioxidantes na banha desde que aprovado pelo D.I.P.0.A . , e mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 292 - A banha que ainda se encontre no estabelecimento produtor e que por qualquer circunstância não mais se enquadre nas especificações fixadas neste Regulamento, a juízo da Inspeção Federal, pode ser rebeneficiada pelas técnicas aqui previstas.

Art. 293 - Entende-se por "unto fresco ou 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. 294 - O "unto" ou "gordura de porco em rama" deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento do produtor;

2 - isento de manchas e coágulos sanguíneos e de tecido muscular;

3 - não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene;

4 - boa apresentação comercial, em embalagem que proteja o produto do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

Art. 295 - Entende-se por "toucinho fresco" o panículo adiposo dos suínos ainda com a pele.

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

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

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

1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

2 - isentos de manchas amareladas ou coágulos sangüíneos;

3 - apresentação comercial em embalagem que os proteja do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

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

c - Compostos

Art. 296 - Entende-se por "composto", o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis, de origem animal ou vegetal.

Parágrafo único - As gorduras de origem animal a empregar na elaboração de compostos não poderão ter ponto de fusão superior a 47ºC (quarenta e sete graus centígrados).

Art. 297 - Os estabelecimentos registrados no D.I.P.O. A., que se dediquem à fabricação de compostos e não produzam a matéria-prima de origem animal necessário à fabricação, só poderão recebê-la quando procedente de outros estabelecimentos também sob Inspeção Federal.

§ 1º - Neste caso a Inspeção Federal submeterá a matéria-prima a um exame preliminar e autorizará seu 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. 298 - Distinguem-se 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. compostos para confeitaria - quando se misturam gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não. Deve ter um ponto de fusão final máximo 47ºC

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

Art. 299 - É proibido o emprego de corantes nos compostos, ainda mesmo que para uniformizar a tonalidade de coloração.

Art. 300 - Permite-se o emprego de matérias-primas hidrogenadas no preparo de compostos, bem como de antioxidantes, de emulsificantes e de outros aditivos autorizados pelo D.I.P.0.A ., mediante declaração no rótulo.

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

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

§ 3º - Nos casos deste artigo, o composto pronto para consumo não pode conter catalisador (níquel) em proporção superior a que se permite para as matérias-primas isoladamente, isto é, 1:250. 000 (um para duzentos e cinqüenta mil); a quantidade do catalisador no produto pronto para consumo será proporcional à quantidade de matéria-prima hidrogenada empregada.

Art. 301 - Nos compostos é obrigatório o emprego de reveladores como o óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 302 - Os compostos devem satisfazer às seguintes especificações:

1 - pasta homogênea;

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

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

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

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

Parágrafo único - Os compostos que não se enquadrem nas especificações deste Regulamento devem ser considerados impróprio para o consumo e tratados como o previstos para os produtos gordurosos não comestíveis.

Art. 303 - Os compostos devem sair das fábricas em embalagem original inviolável indicando nos rótulos sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 304 - Só é permitida a embalagem de compostos em envases de 20kg (vinte quilogramas) no máximo, para o comércio atacadista e varejista permitindo-se para fins industriais embalagem até 200 kg (duzentos quilogramas).

Art. 305 - Podem ser toleradas variações nos componentes vegetais dos compostos e, conseqüentemente, na proporção das gorduras.

Parágrafo único - Em tais casos a firma interessada solicitará prévia autorização ao D.I.P.0.A. esclarecendo as modificações que pretende adotar e a quantidade total modificada à fabricar.

Art. 306 - As gorduras comestíveis só serão embaladas depois de autorização concedida pela Inspeção Federal, que se louvará nos resultados de controle imediato, realizado no laboratório da Inspeção Federal junto ao estabelecimento.

SEÇÃO III
Produtos gordurosos não comestíveis

Art. 307 - Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles 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 Federal.

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

Art. 308 - Os produtos gordurosos não comestíveis, são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se à especificação da espécie animal de que procedem: quando procedentes de suíno serão designados "Graxa Branca".

Art. 309 - 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 mililitros) em s.n.%

2 - textura homogênea;

3 - tonalidade creme, quando fundido;

4 - no máximo 1% (um por cento) de umidade;

5 - odor característico;

§ 2º - São características do sebo bovino nº 2:

1 - acidez superior a 10 ml (dez mililitros) em s.n.%

2 - aspecto granuloso e com partes ainda fluídas;

3 - tonalidade amarelo-escura ou alaranjada, com áreas de intensidade varíavel:coloração avermelhada quando fundido;

4 - máximo 1% (um por cento) de umidade;

5 - odor característico e bastante pronunciado.

Art. 310 - Os produtos gordurosos não comestíveis serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções do D.I.P.0.A.

Art. 311 - Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção dos digestores, evitando-se sua passagem por salas onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

Art. 312 - As carnes e produtos condenados serão inutilizados sob vigilância de funcionário da Inspeção Federal, em cuja presença deve ser fechada a abertura inferior do digestor e efetuado seu carregamento. Em seguida presenciará o fechamento da abertura superior e verificará o funcionamento do aparelho, que deve trabalhar sempre com quarenta (40) libras de pressão mínima.

§ 1º - A duração do tratamento deve obedecer ao critério da Inspeção Federal, de acordo com a quantidade e espécie do produto a esterilizar ou destruir.

§ 2º - Quando a inutilização exigir largo espaço de tempo, não sendo possível a permanência do funcionário encarregado da Inspeção Federal, os digestores serão fechados, quer na abertura do carregamento, quer na saída dos resíduos, com selos que só poderão ser colocados e retirados em presença do funcionário.

Art. 313 - É obrigatório o aproveitamento de carcaças, partes de carcaças 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 Federal a Escolas e Institutos Científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material, assumindo ainda inteira responsabilidade sobre outro destino que possa ser dado a ele.

Art. 314 - O envasamento das gorduras comestíveis só pode ser feito em presença de funcionários da Inspeção Federal que coletará amostra de cada partida para controle imediato no laboratório junto ao estabelecimento.

Parágrafo único - Verificado que o produto está de acordo com o padrão legal e os recipientes assinalados, sob vistas da Inspeção Federal, com a marca oficial.

Art. 315 - Só podem ser usados para acondicionamento e transporte de gorduras, recipientes aprovados pelo D.I.P.0.A .

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

§ 2º - A limpeza dos recipientes já usados deve ser feita a fundo, lavando-se com escova e água quente, por dentro e por fora e submetendo-os depois a uma esterilização com jato de vapor.

§ 3º - Para produtos gordurosos não comestíveis, os recipientes devem igualmente ser perfeitamente limpo, em bom estado de conservação e não estar impregnados por substâncias capazes e 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 fechem hermeticamente.

SEÇÃO IV
Subprodutos não comestíveis

Art. 316 - Entende-se por "subproduto não comestível" 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 de produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 317 - Entende-se por "alimento para animais" todo e qualquer subproduto industrial usado na alimentação de animais, tais como:

1- farinha de carne;
2- farinha de sangue;
3- sangue em pó;
4- farinha de ossos crus;
5- farinha de ossos autoclavados;
6- farinha de osso degelatinizados;
7- farinha de fígado;

8- farinha de pulmão;
9- farinha de carne e ossos;
10- rações preparadas.

Art. 318 - Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaça e órgãos rejeitados pela Inspeção Federal, a seguir desengordurado por prensagem ou centrifugação e finalmente triturado.

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

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

Art. 319 - Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma previa prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo único - A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 320 - 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 D.I.P.0.A.

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

Art. 321 - 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 proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 322 - 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 e cinco por cento) de proteínas e no mínimo 55% (cinqüenta e cinco por cento), de cinzas.

Art. 322-A - Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subproduto seco e trtiturado, 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. 322-B - Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de fígados, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.

Parágrafo único - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65%

(sessenta e cinco por cento) de proteínas e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 322-C - 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. 322-D - Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções; ligamentos mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de cauda; órgãos não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitados pela Inspeção Federal, além de ossos diversos.

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

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

Art. 323 - Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados á alimentação de animais que tenha também em sua composição subprodutos designados neste Regulamento como "alimento para animais".

Parágrafo único - A juízo do D.I.P.0.A., poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias-primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 324 - Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 325 - Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante, depois de cozido, secado e triturado.

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

Art. 326 Suprimido pelo Decreto nº 1255/62

Art. 327 - Entende-se por "adubo de sangue com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento do sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo único - Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 328 - Entende-se por "cinza de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturado, deve conter, no mínimo 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 329 - Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

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

Art. 330 - Entende-se por "tancage" o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 331 - Entende-se por "crackling" o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 332 - Entende 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. 333 – Suprimido pelo Decreto nº 1255/62

Art. 334 - Permite-se a adição de conservadores à bile depois de filtrada quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

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

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

Art. 335 - Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo único - O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

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

Art. 336 - As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 337 - Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

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

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

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

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

Art. 338 - Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Parágrafo único - Os chifres e cascos depois de 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. 339 - Os "tendões e vergas", tão prontamente quanto possível, devem ser submetidos á congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pelo D.I.P.0.A.

Art. 340 – Suprimido pelo Decreto nº 1255/62.

CAPÍTULO V
Margarina

Art. 341 - Entende-se por Margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado à alimentação humana com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% (m/m) do teor de lipideos totais.

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 342 – Revogado

Art. 343 – Revogado

Art. 344 – Revogado

Art. 345 – Revogado

Art. 346 – Revogado

Art. 347 – Revogado

Art. 348 – Revogado

Art. 349 – Revogado

Art. 350 - Revogado

Art. 351 –Revogado

Art. 352 – Revogado

Art. 353 – Revogado

Art. 354 – Revogado

Art. 355 – Revogado

Art. 356 – Revogado

Art. 357 – Revogado

Art. 358 – Revogado

Art. 359 – Revogado

Art. 360 - Revogado

Art. 361 – Revogado

Art. 362 – Revogado

Art. 363 - Revogado

CAPITULO VI
CONSERVAS

Art. 364 - É proibido o emprego de substâncias que possam diminuir o valor nutritivo das conservas, a ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Parágrafo único - É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 365 - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitratos e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

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

Art. 366 - É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 367 - Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único - são condimentos que podem ser utilizados:

1- aipo (Celeri graveolens e apium graveolens);
2- alho (alium sativum);
3- aneto (Anethum graveolens);
4- aniz (Pimpinela anizum);
5- baunilha (Vanilla planifolia Andrews);
6- canela (Cinamomum ceylanicum Breyre);
7- cardamomo (Elletería cardamomum);
8- cebola (Allium cepa);
9- cominho (Cuminum cyminum, L.);
10- coentro (Coriandrum sativum, L.);
11- cravo (Caryophillus aromaticus, L.);
12- gengibre (zinziber officinalis roscoe);
13- louro (Laurus nobilis, L.);
14- macis (o envoltório da noz moscada);

15- maiorana (Majorana hortensis);
16- manjerona (Origanum majorana, L.):
17- menta (Menta viridis, Menta rotundifolia e Menta piperita);
18- mostarda (Brassiva nigra, Koen, Brassiva Junca, Hooker e Sinapis alba, L.);
19- noz mocada (Myristica fragrans Mane);
20- pimentas;
- branca (é o mesmo fruto, porém descortiçado).
- preta (piper nigrum, L.).
- vermelha ou p. de Caiena (capsicum baccatum L.).
- Malagueta (Capsicum pendulum velloso).
21- pimento (Pimenta officinalis Lindl.);
- sinon.: alespice, pimenta de jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);
22- pimentão (Paprika) - (Capsicum annuum, I)
23- salva (Salvia) - (Salvia officinalis, L.);
24 - tomilho (Thymus vulgaris, L.).

Art. 368 - Entendem-se por "corantes" as substâncias que dêem um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo em que se prestam à uniformidade de sua coloração.
§ 1º - São corantes permitidos os de origem vegetal como o açafrão (Crocus sativus L.), a curcuma (Curcuma longa L e Curcuma tinctoria), a cenoura (Daucs carota L), o urucum (Bixa orelana).
§ 2º - É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha, em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 369 - O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização do D.I.P.O.A., bem como o emprego de mistura ou de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.

Art. 370 - Aos estabelecimentos sob Inspeção Federal é proibido a entrada de produtos que não constem deste Regulamento ou que não tenham sido aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 371 - É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A. e mediante declarações nos rótulos.

Art. 372 - 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. 373 - Os nitritos de sódio ou de potássio, só podem ser empregados, isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:
1 - 240 g (duzentas e quarenta gramas) para cada 100 (cem litros) de salmoura;
2 - 60 g (sessenta gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne, na cura a seco, de mistura com o sal (cloreto de sódio)
3 - 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com o sal (cloreto de sódio).

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

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

§ 3º - É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 374 - O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 375 - Não é permitido o 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 subseqüente aproveitamento, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 376 - No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitido 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 cozidos e enlatados - (salsichas tipo Viena, Francfort e outras) não se levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo no entanto, o produto final, antes do enlatamento, 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. 377 - O preparo de conservas destinadas ao comércio internacional, para países que permitam a adição de conservadores, corantes e outros produtos não permitidos neste Regulamento, ou ainda em quantidades aqui não permitidas, poderá ser feito em operações especiais, mediante prévia autorização do D.I.P.O.A.

Art. 378 - Entende-se por "Conserva enlatada" todo produto em que a matéria-prima foi ou não curada, condimentada, embalada em recipiente metálico hermeticamente fechado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente esfriado, respeitada a peculiaridade do produto.

Parágrafo único - A esterilização dos enlatados obedecerá a diferentes graduações de temperatura, segundo a capacidade da lata e a natureza do produto.

Art. 379 - O recipiente metálico destinado ao preparo de conservas deve ser de chapa estanhada (folha de Flandres), novo e isento de falhas.

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

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

Art. 380 - É permitido o emprego de continentes devidamente revestidos por verniz ou outro material que venha a ser aprovado pelo D.I.P.O.A., bem como de continentes de vidro.

Art. 381 - Os recipientes, de qualquer natureza, devem ser lavados externa e internamente com água em temperatura não inferior a 80ºC (oitenta graus centígrados), e sempre submetidos a um jato de vapor antes de sua utilização.

Parágrafo único - O equipamento de lavagem será provido de termômetro para controle da temperatura da água.

Art. 382 - Todas as conservas que exijam esterilização devem ser e submetidas essa operação imediatamente após o envase.

§ 1º - As latas verificadas mal fechadas ou defeituosas depois da esterilização não podem ser reparadas nem seu conteúdo aproveitado, a não ser nas seguintes condições:

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

2 - quando o defeito for verificado no fim dos trabalhos e forem às latas conservadas em câmaras frias, em temperatura não superior a 1ºC (um grau centígrado), devendo-se no dia imediato fazer novo envase ou reparação seguido da esterilização.

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

Art. 383 - A esterilização só se considera completa quando as latas já estejam frias e possam ser manipuladas para efeito de inspeção.

Art. 384 - O equipamento destinado á esterilização deve ser provido de manômetro para controle da pressão e termógrafo para registro gráfico da operação.

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

Art. 385 - Amostras representativas de todas as partidas de produtos enlatados, no mínimo na proporção de 1% (um por cento) serão submetidas a teste de esterilização de 10 (dez) dias em sala-estufa a 37º C (trinta e sete graus centígrados) antes de sua liberação.

Parágrafo único - Esse período pode ser ampliado, sempre que a Inspeção Federal julgar necessário.

Art. 386 - A Inspeção Federal levará em conta no exame dos enlatados:

1 - o estado e condições do recipiente, que não deve apresentar falhas de estanhagem estarem isento de ferrugem ou outros defeitos, não estar amassado, nem apresentar orifícios;

2 - não se mostrar bombeado;

3 -submetido à prova de percussão deve revelar som correspondente à natureza do enlatado;

4 - à perfuração, não deve ocorrer desprendimento de gazes, nem projeção de líquido, ao mesmo tempo em que a entrada do ar nos continentes submetidos a vácuo produzirá um ruído característico, diminuindo consideravelmente a concavidade da tampa oposta;

5 - nas conservas que tomam a forma da lata é recomendável retirá-las num só bloco, para exame das superfícies.

6 - a conserva deve revelar cheiro, sabor e coloração próprios ao tipo;

7 - à fragmentação, não deve demonstrar a presença de tecidos inferiores ou de outros que não constem da fórmula aprovada;

8 - no exame microbiológico e químico serão realizadas as provas que couberem em cada caso e de acordo com as técnicas de laboratório aprovadas pelo D.I.P.O.A.

9 - as conservas enlatadas não devem apresentar reação de amônia e apenas ligeiros vestígios de hidrogênio sulfurado ao saírem do estabelecimento produtor.

Art. 387 - O comércio internacional de conservas enlatadas depende em todos os casos de exame bacteriológico da partida, sobre um número varíavel de amostras, consoante as informações prestadas pela Inspeção Federal local, não só quanto as condições de elaboração da partida, como também quanto ao seu comportamento na prova de estufa.

Art. 388 - As conservas enlatadas se classificam:

a) tipo “A”.

b) tipo “B”.

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

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

Art. 389 - É permitida a adição, nas conservas enlatadas, de gelatina comestível ou de Agar-Agar em proporções definidas e de acordo com a fórmula aprovada.

Art. 390 - É permitida a elaboração de conservas enlatadas, contendo carne e produtos vegetais.

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

Art. 391 - As conservas enlatadas são consideradas fraudadas:

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

2 - quando contenham substâncias estranhas à sua composição normal;

3 - quando apresentem proporção de determinadas substâncias, acima do que se permite neste Regulamento;

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

Art. 392 - O critério de julgamento das conservas enlatadas será estabelecido em instruções especiais pelo D.I.P.O.A., levando-se em conta inclusive às exigências dos países importadores.

Art. 393 - Entende-se por "carne bovina em conserva" (corned beef) o produto obtido da carne desossada de bovino, curada, fragmentada parcialmente, cozida, enlatada em vácuo, esterilizada e esfriada imediatamente.

§ 1º - A "carne bovina em conserva" pode também ser elaborada pelo cozimento parcial após a fragmentação, adicionada a seguir dos agentes de cura necessários, enlatada, submetida a vácuo, esterilizada e rapidamente resfriada.

§ 2º - Entende-se por "carne bovina picada em conserva" (corned beef hassh) o produto obtido como previsto neste artigo, no qual, porém, a carne é finamente picada e adicionada de batatas cortadas e de condimentos.

Art. 394 - O produto elaborado nas condições do artigo anterior com carne de suíno ou ovino será respectivamenter designado "carne de porco em conserva" (corned

pork) e "carne de ovino em conserva" (corned mutton).

Art. 395 - Entende-se por "peito bovino" (Brisket beef) o produto elaborado como previsto para a carne bovina em conserva, tendo como matérias-primas a carne da região do peito dos bovinos, curada e cortada em blocos das dimensões da lata a usar.

Art. 395-A -Entende-se por "carne prensada" - (pressed beef) o produto elaborado nas condições previstas para carne bovina em conserva, tendo como matéria-prima carnes curadas num só bloco, cortado nas dimensões da lata a usar.

Art. 396 - Entende-se por "língua enlatada", seguido de denominação da espécie animal de precedência, o produto obtido exclusivamente com línguas, adicionado de gelatina ou de Agar-Agar.

§ 1º - As línguas a enlatar serão previamente lavadas raspadas a quente, removida a camada epitelial, bem como tecidos vizinhos de sua inserção (ossos, cartilagens, glândulas).

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

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

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

Art. 397 - Como "rabada enlatada", entende-se a conserva elaborada com as vértebras coccigeanas maiores dos bovinos, curadas, condimentadas, adicionadas ou não de gelatina ou de agar-agar, cozidas enlatadas e esterilizadas.

Art. 398 - É permitido o preparo de outras conservas enlatadas, desde que sua composição e tecnologia tenham sido aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 399 - Entende-se por "presunto", seguido das especificações que couberem, exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.

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

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

Art. 400 - Entende-se por "paleta", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro dos suínos.

Art. 401 - A designação "apresuntado" só pode ser dada a produtos elaborados com recortes de presunto ou paleta de suínos, transformados em massa, condimentados, enlatados ou não e esterilizados.

Art. 401-A - Tolera-se a adição de fosfato disódico, hexameta-fosfato de sódio, pirofosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio às salmouras de cura destinadas a presuntos e paletas, no preparo de produtos enlatados apresuntados de massa triturada, desde que de tal uso não resulte mais de 0,5% (meio por cento) de fosfato adicionado ao produto final.

Parágrafo único - Em instruções o D.I.P.O. A fixará as técnicas de emprego de tais fosfatos, bem como suas quantidades máximas.

Art. 402 - O lombo, as costeletas ou outras partes do porco podem servir para o preparo de conservas que serão designados pelas respectivas regiões empregadas,

seguidas de peculiaridades de caracterização.

Art. 403 - Entende-se por "caldo de carne" o produto líquido que resulta do cozimento de carnes, isento de gordura, tendões, cartilagens e ossos, filtrados, envasados e esterilizado.

Parágrafo único - O "caldo de carne" adicionado de vegetais ou de massas será designado "sopa", produto este que trará nos rótulos seus componentes.

Art. 404 - O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído será designado "Extrato fluído de carne".

Parágrafo único - o "Extrato fluído de carne" deve satisfazer aos requisitos exigidos para o extrato de carne exceto quanto à menor concentração devendo ter mais de 50% (cinqüenta por cento) e menos de 75% (setenta e cinco por cento) de sólidos totais a ser esterilizado depois de envasado.

Art. 405 - O caldo de carne, concentrado até consistência pastosa, será designado "Extrato de Carne"; quando condimentado, será designado "Extrato de carne com temperos".

Art. 406 - O "Extrato de carne" deve apresentar as seguintes características:

1 - perfeita solubilidade em água fria, excetuando o depósito normal de albumina coagulada;

2 - ausência de substâncias estranhas, embora inócuas, tais como caseína, dextrina e outras, exceção feita para o "extrato de carne com temperos", 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. 407 - Entende-se por "pasta" o produto elaborado com carne ou órgão, reduzido a massa, condimentado, adicionado ou não de farináceos e gordura, enlatado e esterilizado.

Art. - 408-Suprimido

Art. 409 - As pastas de fígado, de língua, de presunto, de galinha ou outras, devem conter no mínimo 30% (trinta por cento) da matéria-prima que lhes dá denominação.

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

Art. 410 – Suprimido

Art. 411 - É permitido o preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados á 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. 412 - Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único - É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 413 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 414 - Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa.

Parágrafo único - As salsichas só poderão conter amido ou fécula na proporção máxima de 2% (dois por cento).

Art. 415 - Segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 416 - Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 417 - A Inspeção Federal só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipientes separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo único - É proibido desfibrinar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 418 - Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 419 - Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72º C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 420 - É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos; permite-se, com a mesma finalidade, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Federal.

Parágrafo único - O emprego de vernizes na proteção de embutidos depende de aprovação prévia do D.I.P.O.A.

Art. 421 - Os embutidos são considerados fraudados:

1 - quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferentes das constantes da fórmula aprovada;

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. 422 - Devem ser considerados alterados e impróprios para consumo:
1 - quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;
2 - quando à palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
3 - quando há indícios de fermentação pútrida;
4 -quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
5 - quando a gordura está rançosa;
6 - quando o envoltório está perfurado por parasitos que atingiram também a massa;
7 - nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;
8 - quando se constatem germes patogênicos;
9 - quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença típica.

Art. 423 - Entendem-se por "salgados" produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 424 - Entendem-se por "defumados" os produtos que após o processo de cura são submetidos á defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial. § 1º - Permite-se a defumação a quente ou frio. § 2º - A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas, duras.

Art. 425 - 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 impermeáveis.

Art. 426 - Entende-se por "língua defumada" a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

Art. 427 - Entende-se por "lombo" seguido de designação de técnica de preparo (salgado, curado, defumado) o produto obtido com o corte da região lombar dos suínos.

Art. 428 - Cortes de variadas regiões, salgados, curados ou defumados são considerados especialidades industriais. Parágrafo único - Nesses casos o D.I.P.O.A. exige perfeita identificação da região adotada, para efeito de designação do produto.

Art. 429 - Os órgãos comestíveis conservados pela salga, serão genericamente designados "miúdos salgados" seguindo-se a denominação de espécie animal de procedência.

Art. 430 - Entendem-se por "dessecados" produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 431 - Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

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

Art. 432 - O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

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 outras, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 433 - Entende-se por "gelatina comestível" o produto da hidrólise em água fervente de tecidos ricos em substâncias colágenas, (cartilagens, tendões, ossos, aparas de couro), concentrado e secado.

§ 1º - No preparo deste produto a Inspeção Federal 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 D.I.P.O.A.

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

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

1 - não conter mais de 2% (dois por cento) de cinzas;

2 - não conter menos de 15% (quinze por cento) de nitrogênio;

3 - pH 4,7 a 6,5 (quatro e sete décimos a seis e cinco décimos) numa solução de 12,5% (doze meio por cento)

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

5 - arsênio: 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 deve mostrar ligeira opalescência;

7 - anidrido sulfuroso: máximo 40ppm (quarenta partes por milhão).

Art. 434 - Entende-se por "carne desidratada de bovino" o produto obtido pela desidratação da carne bovina fragmentada, convenientemente cozida, adicionada ou não de caldo concentrado ou de gordura fundida, dessecada em aparelhagem e sob temperatura adequada.

Parágrafo único - As características e teor microbiano do produto previsto neste artigo serão oportunamente fixadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 435 - É permitido o preparo de conservas vegetais em estabelecimento sob Inspeção Federal, de acordo com o que prevê este Regulamento.

Art. 436 - Os estabelecimentos industriais podem preparar extratos e concentrados de órgãos para fins opoterápicos, desde que disponham de instalações adequadas e de técnico especializado responsável.

Art. 437 - Permitem-se nomes de fantasias nas conservas de carne, desde que se trate de produto com fórmula previamente aprovada.

CAPITULO VII
PESCADOS E DERIVADOS

SEÇÃO I
Pescado

Art. 438 - 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. 439 - 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 -2ºC (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 -25ºC (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 440 - Depois de submetido a congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15ºC (quinze graus centígrados abaixo de zero).

Parágrafo único - O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 441 - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 442 - O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

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 - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

8 – ânu's fechado;

9 - cheiro específico, lembrando o 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 á espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

5 - olhos vivos, destacados;

6 - cheiro próprio e suave.

C) MOLUSCOS:

a) Bivalves (Mariscos):

1 - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2 - cheiro agradável e pronunciado;

3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

b) Cefalópodes (Polvo, lula):

1 - pele lisa e úmida;

2 - olhos vivos, salientes nas órbitas;

3 - carne consistente e elástica;

4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

5 - cheiro próprio.

Parágrafo único - As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 443 - 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 total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes.

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

Art. 444- 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. 445- 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 microbianas 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 anti-sépticos ou conservadores não aprovados pelo D.I.P.O.A.

6 - provenientes de água 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
Derivado do pescado

Art. 446 - Entendem-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 447 - O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido 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 dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 448 - Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em: a (produtos em conserva e b) produtos curados.

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

Art. 449 - 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.

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

§ 2º - Entende-se por "pescado em azeite ou óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas.

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

2 - É tolerado, a juízo do D.I.P.O.A., o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo ou óleos comestíveis" (conforme seja o caso);

3 - A designação " em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

Art. 450 - Entende-se por "pescado em escabeche", o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 451 - Entende-se por "pescado em vinho branco" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 452 - Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Parágrafo único - Na composição dos diferentes molhos os ingredientes principais que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

Art. 453 - Entende-se por "Pasta de Pescado" o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

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

§ 2º - Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do D.I.P.O.A. e expressa declaração no rótulo.

Art. 454 - Entende-se por "caldo de pescado" o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

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

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

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

Art. 455 - As ovas de pescado desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo "caviar".

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

1 - não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio;

2 - nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05 (cinco centigramas por cento);

3 - não dar reação de gás sulfídrico livre;

Art. 456 - É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 457 - A juízo do D.I.P.O.A., poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

Art. 458 - As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo, depois de observação no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37º C (trinta e sete graus centígrados) em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais.

Art. 459 - As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

1 - quando forem elaboradas com pescado diferentes da espécie declarada no rótulo;

2 - quando contenham substâncias estranhas à sua composição;

3 - quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento;

Art. 460 - "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 D.I.P.O.A. poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 461 - Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

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

Art. 462 - Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

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

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

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

Art. 463 - Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido, previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

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

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

Art. 464 - 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.465- 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 e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

Art. 466 - 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. 467 - 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. 468 - 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 parasitos;
5 - por alterações outras, a juízo da Inspeção.

Art. 469 - Entende-se por "embutido de pescado" todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado pelo D.I.P.O.A.

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

SEÇÃO III
Produtos não comestíveis de pescado

Art. 470 - Entende-se por "subprodutos não comestíveis de pescado" todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único - os resíduos resultantes de manipulações de pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 471 - 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

pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

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

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

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

1 - A farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de unidade, 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 matérias-primas 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) de acidez em ácido oléico;

e) não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

§ 6º - A juízo do D.I.P.O.A. 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 substancias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória, etc) pela cocção a vapor ou em água fervente e a seguir convenientemente concentrado.

§ 8º - Entende-se por "adubo de pescado" o subproduto que não atenda 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 resultante, 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 proteína, no máximo 3% (três por cento), de gordura, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 471-A - Nos estabelecimentos industriais de pescado poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que previamente aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 471-B - A Inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento, naquilo que lhe for aplicável.

Art. 472 - Os resíduos resultantes de manipulações sobre o pescado, bem como o pescado condenado pela Inspeção Federal devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 473 - Os subprodutos não comestíveis devem ser rotulados de acordo com o que determina o presente Regulamento, declarando-se na embalagem sua composição.

Art. 474 - São considerados subprodutos não comestíveis do pescado: as farinhas destinadas à alimentação de animais, resíduos destinados a fertilizantes, o óleo de fígado de peixe, cola de peixe e outros que venham a ser elaborados nos estabelecimentos registrados pelo D.I.P.O.A.

TÍTULO VIII
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS.

CAPÍTULO I
LEITE EM NATUREZA

Art. 475 - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 476 - Considera-se leite normal, o produto que apresente:

1 - caracteres normais;

2 - teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);

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

4 - densidade a 15ºc (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 décimos por cento);

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

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

8 - índice crioscópico mínimo - -0,55ºc (menos cinqüenta e cinco graus centígrados);

9 - índice refratométrico no soro cúprico a 20ºC (vinte e graus centígrados) não inferior a 37º (trinta e sete graus) Zeiss.

§ 1º - Os Estados que dispuserem de estudos de padrão regional, poderão, mediante aprovação do D.I.P.O.A., adotar outros padrões de leite para consumo local, não se permitindo comércio interestadual desse produto.

§ 2º - O leite individual com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), para efeito de sua aceitação nos estabelecimentos, será considerado normal e se classifica como prevê este Regulamento.

§ 3º - Sempre que haja insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será visitada por servidor do D.I.P.O.A.. que se encarregará das verificações e provas necessárias.

Art. 477 - As Inspetorias Regionais de Produtos de Origem Animal e de Fomento da Produção Animal, bem como os órgãos estaduais e municipais congêneres devem promover os estudos necessários para que em prazo determinado pelo D.N.P.A. sejam estabelecidos os padrões regionais de leite e produtos de laticínios.

Art. 478 - Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 479 - Entende-se por "colostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.
Parágrafo único - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Art. 480 - A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas às exigências para sua identificação.

Art. 481 - A composição média do leite das espécies caprinas, ovina e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto.

Art. 482 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.
Parágrafo único - Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 483 - 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 dos tipos "A" e "B" e periódico nos demais, tendo em vista essencialmente:
1 - o regime de criação e permanência nos pastos ou piquetes;
2 - a área mínima das pastagens por 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 equipamento;
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. 484 - O controle a que se refere o artigo anterior será feito pelo D.I.P.O.A. em colaboração com a D.D.S.A., mediante plano estabelecido entre esses dois órgãos.

Parágrafo único - os veterinários e auxiliares dos demais órgãos do D.N.P.A., quando em serviço nas propriedades rurais produtoras de leite, colaborarão na execução desse plano.

Art. 485 - A D.I.P.O.A. e a D.D.S.A entrarão em entendimentos a fim de pôr em execução um plano para erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

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

Art. 486 - Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, da 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 colostral;

3 - não reajam á prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo único - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Art. 487 - Será interditada 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 a 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 D.I.P.O.A. ou por órgão da Defesa Sanitária Animal, depois de restabelecimento completo do gado.

Art. 488 - 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, diarréia, 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 veterinário oficial.

Art. 489 - 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 habilitado que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

Art. 490 - Para o leite tipo "A" e "B" a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada.

Parágrafo único - Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente Regulamento.

Art. 491 - A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 10 (dez) horas no regime de duas ordenhas de 8 (oito) horas no de três ordenhas.

Parágrafo único - 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 asseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorros limpos;

4 - rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a mungidura total e ininterrupta com esgotamento das 4 (quatro) tetas.

§ 1º - É permitida a ordenha mecânica; em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§ 2º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral, inclinada, previamente higienizados.

Art. 492 - Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela milimétrica inxodável, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

Art. 493 - O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água corrente ou preferentemente sob refrigeração a 10ºC (dez graus centígrados).

Art. 494 - O leite da segunda ordenha, quando destinado a fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, mas não poderá ser misturado ao leite da primeira ordenha do dia imediato, devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente refrigerado.

Art. 495 - É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 496 - 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 vazamentos ou contaminação e, a juízo da Inspeção Federal, reforço apropriado.

4 - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo.

5 - trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta ou selo de chumbo;

6 - dispor, de preferência, de fecho metálico inviolável.

Art. 497 - É proibido misturar leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

Art. 498 - O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 499 - Os latões com leite, colocados à margem de estradas, à espera de veículo-coletor, devem ser protegidos pelo menos em abrigos rústicos.
Parágrafo único - Durante o transporte o leite será protegido dos raios solares por meio prático e eficiente, usando-se pelo menos lona ou toldo sobre a armação.

Art. 500 - Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 501 - No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de leite e derivados e destes às 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 o sol e a chuva;
2 - com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

Art. 502 - É permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10ºC (dez graus centígrados).

Art. 503 - 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 horas para o leite sem refrigeração.
§ 3º - A Inspeção Federal de cada estabelecimento, organizará, ouvidos os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, o qual será aprovado pelo Inspetor Chefe da I.R.P.O.A., respeitados os limites máximos previstos neste Regulamento.
§ 4º - São passíveis de penalidade os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo imprevisto e devidamente justificado.

Art. 504 - 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. 505 - São leites de consumo "in natura": o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.
Parágrafo único - Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

Art. 506 – Suprimido pelo Decreto 1255 de 25/06/1952.

Art. 507 - É permitida a produção dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:
1 - Leite tipo "A" ou de granja;
2 - Leite tipo "B" ou de estábulo;
3 - Leite tipo "C" ou padronizado;
4 - Leite magro;
5 - Leite desnatado;
6 - Leite esterilizado;

7 - Leite reconstituído.

Parágrafo único - As espécies de que trata o presente artigo, para a sua comercialização, atenderão as normas a serem baixadas pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

Art. 508 - Qualquer destes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Regulamento.

Parágrafo único - Fábricas de laticínios ou outros estabelecimentos localizados no interior, em cidade desprovida de usina de beneficiamento, podem pasteurizar o leite para consumo local desde que devidamente aparelhadas.

Art. 509 - Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite, não é permitida a venda de leite cru, não podendo a autoridade estadual ou municipal dar concessão para o comércio deste tipo de leite.

§ 1º - O leite cru deve ser produzido e distribuído com observância das seguintes exigências:

1 - proceder de fazenda leiteira devidamente instalada;

2 - ser distribuído ao consumo dentro de 3 (três) horas posteriores ao término da ordenha;

3 - ser integral e satisfazer às características do padrão normal;

4 - ser distribuído engarrafado;

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

Art. 510 - Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

a) leite tipo "A":

1 - ser produzido em granja leiteira;

2 -ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;

3 - ser procedente de gado mantido sob controle veterinário permanente;

4 - ser procedente de vacas identificadas e fichadas submetidas a exame individual;

5 - ser submetido periodicamente a exame;

6 - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

7 - ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e engarrafado mecanicamente com aplicação de fecho de comprovada inviolabilidade;

8 - ser mantido e transportado em temperatura de 10ºC (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 5ºC (cinco graus centígrados);

9 - O leite tipo "A" pode ser produzido em um município e dado ao consumo em outro, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste Regulamento.

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

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

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

embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

b) leite tipo "B":

1 - pode 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 depois de engarrafado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

§ 4º - Quando o leite tipo "B" não for pasteurizado e engarrafado no local de produção, deverão ser obedecidas as seguintes condições:

1 - as propriedades que o produzem podem remetê-lo para posto de refrigeração ou entreposto-usina até as 9 (nove) horas (hora legal), podendo este prazo ser dilatado por mais 2 (duas) horas caso o leite tenha sido resfriado à temperatura inferior a 10ºC (dez graus centígrados);

2 - quando mantido em temperatura conveniente o leite da ordenha da noite pode aguardar a ordenha da manhã para remessa ao posto de refrigeração ou entreposto-usina;

3 - o leite resfriado só pode ser transportado em carros isotérmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo aí chegar no mesmo dia da ordenha;

4 - no "posto de refrigeração", ou no "entreposto usina" será conservado à temperatura máxima de 5ºC (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser inciada 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.

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

§ 6º - Desde a ordenha até a entrega ao consumo o leite tipo "B" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

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

§ 8º - Para o beneficiamento do leite tipo "B" a Inspeção Federal organizará um horário durante o qual fica proibido o beneficiamento de leite de outros tipos.

c) - O leite tipo "C" 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 Federal, devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até as 12 (doze) horas, se o leite não tiver sido previamente resfriado. Este prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10ºC (dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5ºC (cinco graus centígrados) no "posto de refrigeração".

3 - ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e engarrafado mecanicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro-tanque, nas condições previstas neste Regulamento.

4 - ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada aos entrepostos-usina;

5 - estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a

qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;

6 - os produtores de leite tipo "C" que efetuarem mais de uma ordenha, poderão remeter o leite da ordenha da noite ao mesmo tempo em que o da ordenha da manhã, desde que resfriado.

§ 9º - Antes da remessa do leite das zonas de produção para as usinas de beneficiamento ou entreposto-usina, permitem-se operações preliminares de pré-aquecimento e de congelação parcial, a juízo do D.I.P.O.A., atendidas as determinações do presente Regulamento.

§ 10º - 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.

§ 11º - Permite-se a pasteurização do leite tipo "C" em uma localidade para venda em outra, desde que engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperaturas e prazos previstos neste Regulamento.

§ 12º - O D.I.P.O.A. julgará em cada caso, da possibilidade do transporte desse leite em carros-tanque para sua venda a granel.

d) Os tipos de leite "magro" e o "desnatado" devem:

1 - ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem devida permissão do D.I.P.O.A.;

2 - satisfazer ao padrão regulamentar estabelecido para o tipo "C", exceto quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;

3 - ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Regulamento.

§ 13º - Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos à operação de pré-aquecimento e refrigeração.

§ 14º - Vigoram para os leites "magro e desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C", quanto ao horário de beneficiamento e condições de distribuição.

§ 15º Suprimido pelo Decreto 1255 de 25/06/1952

e) leite "reconstituído":

§ 16º - A reconstituição do leite para fins de abastecimento público fica a critério das autoridades locais competentes, que estabelecerão as condições para seu preparo e entrega ao consumo.

Art. 511 - Para os diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

1 - refrigeração no 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: 5ºC (cinco graus centígrados);

3 - refrigeração após a pasteurização: 5ºC (cinco graus centígrados);

4 - conservação engarrafado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5ºC (cinco graus centígrados);

5 - entrega ao consumo, leite engarrafado: 10ºC (dez graus centígrados);

6 - entrega ao consumo, leite em veículo-tanque: 10º C (dez graus centígrados);

7 - entrega ao consumo, leite esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 512 - Em localidade de consumo reduzido, onde o estabelecimento industrial que beneficia o leite não comporte a instalação de equipamento mecânico, permite-se o engarrafamento manual.

Art. 513 - É permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos no presente Regulamento, tais como leite fervido, leite esterilizado e outros, mediante prévia autorização do D.I.P.O.A.

Art. 514 - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelação, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

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

Art. 515 - Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio, sob pressão.

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

§ 2º - O filtro de pressão deve ser de fácil desmontagem, preferindo-se os isolados com tecido filtrante de textura frouxa e penugem longa, utilizáveis uma única vez.

Art. 516 - Entende-se por pré-aquecimento (termização) a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.

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

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

§ 3º - O leite pré-aquecido deve dar as reações enzimáticas do leite cru, podendo desse modo ser destinado à pasteurização, para serem obtidos os tipos "C", "magro" e "desnatado" ou ser destinado à industrialização.

Art. 517 - 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 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 ºC (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 a 75 ºC (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 2ºC e 5ºC (dois e cinco graus centígrados) e em seguida envasado.

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

operação.

§ 4º - Suprimido pelo Decreto 1255 de 25/06/1962.

§ 5º - Logo após a pasteurização o leite deve ser envasado e, a seguir distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5ºC (cinco graus centígrados) no máximo.

§ 6º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmico providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2ºC a 5ºC (dois a cinco graus centígrados), desde que, após o engarrafamento, o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Regulamento.

§ 7º - É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§ 8º - Tolera-se o aquecimento entre 68-70 ºC (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. 518 - Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

Art. 519 - Entende-se por leite UAT ou UHT (ultra-alta temperatura) o leite homogeneizado submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130ºC e 150ºC, mediante processo térmico de fluxo continuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32ºC e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 520 - Entende-se por engarrafamento a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O leite só pode ser exposto à venda engarrafado em vasilhame esterilizado, fechado mecanicamente e com fecho de reconhecida inviolabilidade, aprovado pelo D.I.P.O.A. Toleram-se engarrafamento e fecho manuais em estabelecimentos que produzam leite dos tipos C e magro, em quantidade inferior a 500 (quinhentos) litros diários.

§ 2º - O engarrafamento só ser realizado em granjas leiteiras, estábulos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usina e ainda nos casos previstos neste Regulamento.

§ 3º O engarrafamento deve obedecer ao seguinte:

1 - ser realizado em unidades de 1/4, 1/2 e 1 (um quarto, meio e um) litro de capacidade;

2 - a forma desses vasilhames deve permitir fácil higienização, ter boca pelo menos com 38 mm (trinta e oito milímetros) de diâmetro externo, com bordas e superfície interna lisas;

3 - à boca será adaptado um fecho que proteja as bordas do gargalo e seja inviolável, isto é, impossível de ser usado novamente depois de retirado;

4 - ser o vidro de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados ou de outro formato aprovados pelo D.I.P.O.A.

5 - ser executado mecanicamente e de modo a não expor o leite a contaminações.

Art. 521 - A lavagem e a esterilização dos frascos devem ser feitas em sala separada, continua à do engarrafamento: os frascos imediatamente após a

esterilização devem ser enchidos, efetuando-se logo a seguir o remate com o fecho inviolável.

Art. 522 - Será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina ou de papel parafinado, e congêneres, fechados à máquina desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aprovada pelo D.I.P.O.A.

Art. 523 - Os fechos, cápsulas ou tampas devem ser:

1 - metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada para uso de outro material;

2 - adaptados de maneira inviolável;

3 - impressos nas cores: azul para o tipo "A", verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o tipo "magro"; amarelo para o "desnatado"; marrom para o reconstituído, com a inscrição do tipo respectivo; para o leite esterilizado será adotada tampa tipo "coroa".

Art. 524 - Os frascos de leite devem ser acondicionados em cestas higiênicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usina dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

Art. 525 - O transporte de leite engarrafado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

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

Art. 526 - As usinas e entrepostos-usina que beneficiam mais de um tipo de leite podem adotar frascos de formato diferente, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 527 - Por solicitação das autoridades de Saúde Pública, pode ser permitido o acondicionamento de leite pasteurizado em latões ou outro vasilhame higiênico, de metal próprio e com fechos invioláveis, para entrega a hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares e outros, para consumação direta. Esse vasilhame deve satisfazer às exigências previstas neste Regulamento.

Art. 528 - As autoridades de Saúde Pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.

Art. 529 - É permitido o transporte de leite em veículos-tanque, para distribuição ao consumo:

1 - só para leites "magro" e "desnatado", pasteurizados, com tolerância para o tipo "C", enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total.

2 - os veículos devem ser providos de molas e o tanque de paredes duplas, isotérmicas, de modo a manter o produto durante todo o percurso em temperatura máxima de 10º C (dez graus centígrados);

3 - o tanque deve ser do tipo móvel, internamente de alumínio, de aço inoxidável ou de outro material aprovado pelo D.I.P.O.A., de estrutura sem ângulos vivos, paredes lisas de fácil limpeza, providos de mexedor automático, que poderá ser dispensado quando o leite for homogeneizado;

4 - as torneiras devem ser de metal inoxidável, sem juntas, sem soldas, de fácil desmontagem, em conexão com o aparelho de medição automática e providas de dispositivos especiais para sua proteção;

5 - o enchimento do tanque será feito por meio de canalização própria, a partir do depósito isotérmico do estabelecimento, passando ou não por medidores automáticos, proibindo-se o uso de equipamento que possa contaminar o leite, a juízo do D.I.P.O.A.;

6 - o enchimento do tanque e a fixação do selo de chumbo serão realizados com a assistência da Inspeção Federal;

7 - o selo de chumbo será transpassado por etiqueta com data, assinatura e cargo do analista;

8 - o distribuidor de leite em carro tanque deve trazer permanentemente um certificado de análise, do qual constarão: tipo do leite, temperatura, hora de saída da usina de beneficiamento ou entreposto-usina e a composição do produto contido no tanque;

9 - externamente os carros-tanque trarão em caracteres visíveis o tipo de leite nele contido, bem como a relação dos preços de venda no varejo por litro ou fração.

Art. 530 - A violação dos fechos dos carros-tanque entre a saída e o retorno à usina de beneficiamento, ou ao entreposto-usina, implicará na apreensão sumária do veículo; os infratores serão autuados para efeito de aplicação da penalidade que couber e apresentados à autoridade policial, para o competente processo criminal.

Art. 531 - Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Art. 532 - Para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se "leite individual" o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; "leite de conjunto", o resultante da mistura de leites individuais.

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

Art. 533 - Até que sejam determinados os padrões regionais de leite, será considerado "integral" o leite de conjunto que, sem tratamento ou modificação em sua composição, apresente as características previstas neste Regulamento para o padrão de leite normal.

Art. 534 - 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 D.I.P.O.A.

Art. 535 - A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

1 - caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto) temperatura e lacto-filtração;

2 - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15ºC (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 aparelhos apropriados.

Art. 536 - 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. 537 - Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que;

1 - provenha de propriedade interditada nos termos do artigo 487;

2 - revele presença de germes patogênicos;

3 - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

4 - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) ou superior a 18º D (dezoito graus Dornic).

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

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

§ 1º - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

1 - caracteres organolépticos normais do leite cru;

2 - teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;

3 - acidez não inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) nem superior a 20º 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 15ºC (quinze graus centígrados) entre 1028 (mil e vinte e oito) a 1033(mil e trinta e três);

7 - ponto crioscópico - 0,55ºC (menos cincoenta e cinco graus centígrados);

8 - índice refratométrico no soro cúprico a 20ºC - (vinte graus centígrados) não inferior a 37º (trinta e sete graus) Zeiss.

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

Art. 538 - O leite tipo "C" ou padronizado, para ser exposto ao consumo, deve satisfazer às exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

1 - teor de gordura, que 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 décimos por cento);

4 - densidade a 15ºC (quinze graus centígrados) entre 1031 (mil e trinta e um) e 1035 (mil e trinta e cinco).

Art. 539 - O leite do tipo "magro" só pode ser exposto ao consumo quando:

1 - satisfizer ao padrão físico-químico previsto para o leite padronizado, com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;

2 - apresentar teor de gordura não inferior a 2% (dois por cento);

Parágrafo único - serão determinados pelo D.I.P.O. A os padrões físico-químicos deste tipo de leite.

Art. 540 - Para a determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste

de presença de coliformes.

§ 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 cinqüenta 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 coliformes em 1 ml (um mililitro) da amostra.

Art. 541 - 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 (meio mililitro);

3 - tipo "C"- e "magro" - tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitro).

Art. 542 - Considera-se leite impróprio para consumo em natureza, o que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:

1 - revele acidez inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) e superior a 20ºD (vinte graus Dornic);

2 - contenha colostro ou elementos figurados em excesso:

3 - não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;

4 - revele presença de nitratos ou nitritos;

5 - apresente 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. 543 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

1 - for adicionado de água;

2 - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, exclusive a gordura nos tipos "C" e "magro";

3 - for adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

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 Federal não possa ter aproveitamento condicional.

§ 2º - Considera-se aproveitamento condicional:

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

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

Art. 544 - Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça ao padrão a que se destina, pode ser aproveitado na obtenção de tipo inferior, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único - Não sendo possível o aproveitamento a que se refere este artigo, a juízo da Inspeção Federal, será destinado a aproveitamento condicional.

Art. 545 - Serão aplicadas as multas previstas neste Regulamento ao estabelecimento que expuser à venda, leites 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 interpoladas 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. 546 - Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

Parágrafo único -. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 547 - Entende-se por creme de leite a granel de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 548. Revogado.

Art.549. Revogado.

Art. 550. Revogado.

Art. 551. Revogado.

Art. 552 Revogado.

Art. 553. Revogado.

Art. 554 - Considera-se "Creme de Leite à Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Indústria" o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 555. Revogado.

Art. 556. Revogado.

Art. 557 - O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnatação até 72 (setenta e duas) horas após sua produção.

§ 1º - Revogado.

§ 2º - Revogado.

Art. 558. Revogado.

Art. 559. Revogado.

Art. 560. Revogado.

Art. 561. Revogado.

Art. 562. Revogado.

Art 563. Revogado.

Art. 564 O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer, no mínimo, aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

Art. 565. Revogado.

Art. 566. Revogado.

Art. 567. Revogado.

CAPÍTULO III
MANTEIGA

Art. 568 - Entende-se por Manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

Parágrafo único . Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 569. Revogado.

Art. 570. Revogado.

Art. 571. Revogado.

Art. 572. Revogado.

Art. 573. Revogado.

Art. 574. Revogado.

Art. 575. Revogado.

Art. 576. Revogado.

Art. 577..Revogado.

Art. 578. Revogado.

Art. 579. Revogado.

Art. 580. Revogado.

Art. 581. Revogado.

Art. 582. Revogado.

Art. 583. Revogado.

Art. 584. Revogado.

Art. 585. Revogado.

Art. 586. Revogado.

Art. 587. As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Regulamento:

1 - quando apresentem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;

2 - quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pelo D.I.P.0.A ;

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 de elaboração;

5 - quando revelem em exame bacteriológico, coliformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrões do D.I.P.0.A. ou apresentem germes patogênicos.

Art. 588. Revogado.

Art. 589. Revogado.

Art. 590. Revogado.

Art. 591. Revogado.

Art. 592. Revogado.

Art. 593. Revogado.

Art. 594. Revogado.

Art. 595. Revogado.

Art. 596. Revogado.

Art. 597. Revogado.

CAPITULO IV
QUEIJOS

Art. 598 - Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§ 1º - Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º - Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º - A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

§ 4º - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art - 599 - Entende-se por Queijo Danbo, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.
Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

Art. 600 - Entende-se por Queijo Pategrás Sandwich, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.
Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado

Art. - 601 - Entende-se por Queijo Tandil, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.
Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado

Art. - 602- Entende-se por Queijo Tybo, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.
Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado

Art 603. Revogado.

Art 604. Revogado.

Art. 605. Revogado.

Art 606. Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte nomenclatura, de acôrdo com a consistência do produto:

Art. 607 - O queijo tipo "Roquefort" é obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar:

1- Formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando 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- Texturas: 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. 608 - 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. 609 - O queijo tipo "Limburgo" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado e devidamente maturado. Deve apresentar:

1 - formato paralelepípedo;

2 - peso: entre 250 a 300 g (duzentas e cinqüenta e trezentas gramas);

3 - crosta: fina, lisa, amarelo-parda, úmida, pegajosa;

4 - consistência: pastosa, tendente a mole e de untura manteigosa;

5 - textura: fechada ou com poucos buracos mecânicos;

6 - cor: branco creme, podendo apresentar leve tonalidade rósea;

7 - odor e sabor: próprios, gosto salgado, tendente ao picante e odor amoniacal.

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

Art. - 610 - "Ricota fresca" é o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 (três) dias de fabricação. Deve apresentar:

1- Formato: cilíndrico;

2- Peso: 0,300 g a 1.000 kg (trezentas gramas a um quilograma);

3- Crosta: rugosa, não formada ou pouco nítida;

4- Consistência: mole, não pastosa e friável;

5- Textura: fechada ou com alguns buracos mecânicos;

6- Cor: branca ou branco-creme;

7- Odor e sabor: próprios.

Art. - 611- Entende-se por Queijo Processado o produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea.

Parágrafo único.- Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e

Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. - 612- Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. - 613. Entende-se por Massa para elaborar Queijo Mussarela o produto intermediário de uso industrial exclusivo, destinado à elaboração de Queijo Mussarela, que se obtém por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não por ação de bactérias lácteas específicas.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 614 - 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 planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
2- Peso: 1 kg a 1,200 kg (um quilograma a um quilo e duzentas gramas);
3- Crosta: fina amarelada, preferentemente revestida de parafina;
4- Consistência: semidura, tendente a macia, de untura manteigosa;
5- Textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos;
6- Cor: branco-creme, homogênea;
7- Odor e sabor: próprios, ácidos, agradáveis e não picantes.

Art. 615 - Entende-se por Queijo Prato o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 615-A. - O queijo tipo "batavo" é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado no mínimo por 20 (vinte) dias. Deve apresentar:

1- Formato: cilíndrico baixo ou em paralelepípedo, de faces planas, bordos retos e ângulos arredondados;
2- Peso: de 1 (um) a 3 (três) quilogramas;
3- Crosta: lisa, fina, de cor amarelada, parafinada;
4- Consistência: compacta, semidura, 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 a picantes.

Art. 616 - O tipo "Gouda" é semelhante ao Prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante.

Art. 617 - O queijo tipo "Edam" ou Reino é produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado por 2 (dois) meses no

mínimo. Deve apresentar:

1- Formato: esférico;

2- Peso: 1.800 a 2.200 (mil e oitocentos a duas mil e duzentos gramas);

3- Crosta: lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo, preferentemente revestida de parafina;

4- Consistência: massa semidura, pouco elástica, de untura tendente a seca;

5- Textura: aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido, de fundo brilhante e aproximadamente com 3mm (três milímetros) de diâmetro;

6- Cor: amarela-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;

7- Odor e sabor: próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado.

Art. 618 - O queijo tipo "Gruyère" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, 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 a 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 olhos ovalares, de 5 a 10mm (cinco a dez milímetros) de diâmetro, regularmente distribuídos.

6- Cor amarela-clara, homogenêa e translúcida;

7- Odor e sabor próprios, agradáveis, sendo o último adocicado ou tendente ao picante suave.

Art. 619 - O queijo tipo "Emental" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro meses) Deve apresentar as características do "Gruyére", com as seguintes particularidades:

1 - Formato: dimensões maiores;

2 - Peso: entre 60 a 120kg (sessenta e cento e vinte quilogramas);

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

Art. 620 - O queijo tipo "Estepe" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado pelo espaço de 2 a 3 (dois a três) meses. Deve apresentar.

1 - Formato: retangular, com ângulos 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. 621 - Entende-se por Queijo Mussarela o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 622. - O queijo tipo "Provolone Fresco" é o produto de massa filada, obtido de leite pasteurizado, não prensado, dado ao consumo, até 20 (vinte) dias de fabricação. Deve apresentar:

1- Formato: variável, tendente ao esférico;

2- Peso: de 500g a 2kg (quinhentos gramas a dois quilogramas);

3- Crosta: consistência, textura, cor, odor e sabor idênticos aos do tipo "Mussarela".

Parágrafo único - Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "Butirro".

Art. 623 - 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: paralelepípedo, de tamanhos pequenos e grandes;

2- Peso: 1800 g a 2kg (mil e oitocentos gramas a dois quilogramas) no tamanho pequeno; 3.800 a 4.000 gramas (três mil e oitocentos a quatro mil gramas) no tamanho grande;

3- Crosta: grossa, lisa de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;

4- Consistência: massa semidura, elástica e untura semi-manteigosa;

5- Textura: fechado ou com poucos olhos redondos e semelhantes aos do prato;

6- Cor: branco-creme ou amarela-palha, homogênea;

7- Odor e sabor: próprios, picantes.

Art. 624- O queijo tipo "Fontina" é o produto de massa filada, enformado e prensado, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:

1- Formato: cilíndrico, de tamanhos pequenos e grande;

2- Peso: de 900 g a 1kg (novecentas gramas a um quilograma) no tamanho menor; de 4 a 5kg (quatro a cinco quilogramas) no tamanho maior;

3- Crosta, consistência , textura, cor, sabor e odor idênticos aos do tipo "Siciliano".

Art. 625. Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas.

Parágrafo único- Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 626 - Queijo tipo "Chedar" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado 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, pouco numerosos.

6- Cor: amarela-palha, homogênea, translúcida;

7- Odor e sabor: suaves, sendo o sabor tendente a picante adocicado.

Art. 627- Queijo tipo "Provolone curado" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, enformado ou não, não prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 2 (dois) meses. Deve apresentar:

1- Formato: tendente ao esférico ou oval;

2- Peso: 1 a 8 kg (um a oito quilogramas);

3- Crosta: firme, 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. 628 - O queijo tipo "Caccio-cavalo" é o produto idêntico ao tipo Provolone com formato ovular ou cilíndrico alongado.

Art. 629 - Entende-se por Queijo Tilsit o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 630 - "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 1kg (trezentas gramas a um quilograma);

3-Crosta: rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;

4- Consistência dura;

5- Textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;

6- Cor: creme parda, homogênea;

7- Odor e sabor: próprios, meio picantes.

Art. 631 - Outros tipos de queijo podem ser fabricados com aprovação prévia dos respectivos padrões pelo D.I.P.O.A., após definição das características tecnológicas, organolépticas e químicas.

Art. 632 - Entende-se por Queijo Ralado ou Queijos Ralados, segundo corresponda, o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano.

Parágrafo único- Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 633-Revogado.

Art. 634-Revogado.

Art. 635-Revogado.

Art. 636-Revogado.

Art. 637-Revogado.

Art. 638-Revogado.

Art. 639-Revogado.

Art. 640-Revogado.

Art. 641-Revogado.

CAPÍTULO V
LEITES DESIDRATADOS

Art. 642 - Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo D.I.P.O.A.

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

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

§ 3º Permite-se a instantaneização do leite, desde que obtido por processos aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 643 - Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

Art. 644 - Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto, o leite fluído que satisfaça, no mínimo, as condições previstas neste Regulamento para o leite de consumo tipo "C"; exclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

Art. 645 - O leite desidratado só pode ser exposto ao consumo em embalagem devidamente rotulada, trazendo além das demais especificações, as seguintes: teor de gordura ou indicação da categoria neste particular (exemplo "leite evaporado magro"), composição base do produto, quantidade de água a ser adicionada para a reconstituição, bem como instruções sobre esta operação.

Art. 646 - No estabelecimento em que sejam fabricados leite em pó, modificado ou não, para alimentação infantil e farinhas lácteas, haverá sempre laboratório de bacteriologia e na direção dos trabalhos um técnico responsável.

Art. 647 - 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 estabelecimento 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. 648 - O leite desidratado destinado ao consumo direto deve estar isento de

impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

Parágrafo único - O D.I.P.O.A. fixará em instruções especiais, e para cada caso, a contagem global de germes tolerada.

Art. 649 - Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluído seguida de refrigeração.

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

§ 2º - Quando necessária será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovado pelo D.I.P.O.A.

Art. 650 - O leite concentrado deve atender às seguintes condições:

1- ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento e preparado em estabelecimento devidamente aparelhado.

2- apresentar características organolépticas próprias;

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

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

Art. 651 - O produto será acondicionado de modo a evitar contaminação, permitindo-se o emprego de latões comuns de transporte de leite, desde que devidamente esterilizados.

Art. 652 - Só é permitida a congelação do leite concentrado no próprio vasilhame em que vai ser transportado.

Art. 653 - O transporte do leite concentrado congelado, dos estabelecimentos de concentração ao ponto de destino (usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios) não deve ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas.

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

Art. 654 - Entende-se por "leite evaporado" ou "leite condensado sem açúcar" o produto resultante da desidratação parcial, em vácuo, de leite próprio para o consumo, seguido de homogeneização, enlatamento e esterilização.

Parágrafo único - São fases da fabricação do leite evaporado: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, condensação, homogeneização, refrigeração, enlatamento, esterilização, agitação e manutenção em temperatura ambiente pelo tempo necessário à verificação de suas condições de conservação.

Art. 655 - É permitida a irradiação ou adição do produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar o seu teor em vitamina D.

Art. 656 - O leite evaporado deve atender às seguintes condições:

1 - ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências previstas neste Regulamento;

2 - apresentar, características organolépticas normais ao produto;

3 - apresentar, quando reconstituído, composição química do tipo de leite de

consumo a que corresponder;

4 - ter no máximo 0,1g% (um decigrama por cento), de bicarbonato ou citrato de sódio ou de ambos na totalidade, a fim de assegurar o equilíbrio coloidal.

Art. 657 - Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

Parágrafo único - São fases de fabricação de leite condensado: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, adição de xarope (solução de sacarose ou glicose), condensação, refrigeração, cristalização e enlatamento.

Art. 658 - O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - Apresentar características organolépticas próprias;

2 - Apresentar acidez em ácido lático, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água;

3 - Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose.

Art. 659 - Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 660 - Revogado.

Art. 661 - Entende-se por Queijo em Pó, o produto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, e no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 662 - Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácteas específicas.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 663 - Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para o consumo pode ter aproveitamento condicional, na fabricação do doce de leite, a juízo do D.I.P.O.A.

Art. 664 - Considera-se leite totalmente desidratado:

1- O leite em pó;

2- O leite em pó modificado, o leite em pó modificado acidificado e o leite em pó maltado;

3- As farinhas lácteas.

Art. 665. Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 666 - Consideram-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem.

§ 1º - Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo.

Art. 667 - O leite em pó para consumo humano direto, devem atender às seguintes especificações:

1 - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento;

2 - apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas:;

3 - apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;

4 – Revogado.

5 - Não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;

6 - Ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado. Para leite em pó desnatado, a juízo do D.I.P.O.A., será permitida a embalagem em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado.

Parágrafo único - Revogado.

Art. 668 - Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó.

1 - leite em pó integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);

2 - leite em pó parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um e cinco décimo por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento);

3 - leite em pó desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um e cinco décimos por cento);

4 – Revogado.

5 - Revogado.

Parágrafo único . O leite em pó desnatado, de acordo com o tratamento térmico empregado, pode se classificar em baixo, médio e alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturalizada.

Art. 669 - Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto de teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos láticos ou de ácido lático e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias

permitidas , que a dietética e a técnica indicarem.

§ 1º - Permite-se a elaboração de leite em pó modificado sem processo de acidificação por adição de fermentos láctos ou ácido láctico; neste caso, o produto será identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO. Quando empregada a técnica da acidificação, o produto deve ser identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO ACIDIFICADO.

§ 2º - Não se caracteriza como leite em pó modificado, acidificado ou não, o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

Art. 670 - O leite em pó modificado deve atender às seguintes especificações:

1 - ser obtido de matéria-prima e de ingredientes que satisfaçam à regulamentação vigente.

2 - apresentar teor de umidade máxima de 6% (seis por cento);

3 - estar isento de amido não dextrinizado, salvo se constar no rótulo a declaração desta adição;

4 - ser acondicionado de modo a evitar alteração do produto;

5 - não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes;

6 - apresentar acidez total no produto pronto expressa em ácido lático entre 2,5% (dois e meio por cento) e 5,5% (cinco e meio por cento), quando o produto foi adicionado de açúcares;

7 - apresentar acidez mínima de 3,8% (três e oito décimos por cento) quando não for adicionado de açúcares;

8 - ter no mínimo 50% (cinqüenta por cento) de açúcares.

Art. 671 - Entende-se por "leite em pó maltado" o produto resultante da secagem e moagem em condições próprias, de mistura de leite de teor de gordura, ajustado com extrato de malte previamente germinado, devidamente preparado.

Parágrafo único - A acidez da mistura pode ser reduzida parcialmente, com a quantidade estritamente necessária de bicarbonato de sódio, adicionada ou não de citrato de sódio ou fosfato dissódico, como emulsionantes.

Art. 672 - O leite maltado deve atender às seguintes especificações:

1 - ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à legislação vigente;

2 - apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade;

3 - umidade máxima de 3% (três por cento);

4 - gordura máxima de 9% (nove por cento);

5 - resíduo mineral fixo entre 2,8 a 4% (dois e oito décimos a quatro por cento);

6 - caseína entre 6 e 10% (seis e dez por cento);

7 - protídeos totais: entre 12 e 15 % (doze e quinze por cento);

8 - lactose: entre 10 e 16% (dez e dezesseis por cento);

9 - maltose: entre 38 e 48% (trinta e oito a quarenta e oito por cento);

Parágrafo único - O acondicionamento do leite maltado em pó pode ser a prova de ar e umidade, com ou sem vácuo.

Art. 673 - Entende-se por "farinha láctea" o produto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

Parágrafo único - É permitida a adição de cacau, ou de chocolate em pó, de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pelo D.I.P.O.A.

Art. 674 - A farinha láctea deve atender as seguintes especificações:

1 - ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à regulamentação vigente;

2 - apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água;

3 - ter no mínimo 20% (vinte por cento) de extrato seco total de leite;

4 - ter no mínimo 5% (cinco por cento) de gordura láctea;

5 - não ter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

6 - ter no mínimo 30% (trinta por cento) de farinha de cereais ou de leguminosas;

7 - não ter mais de 1% (um por cento) de celulose;

8 - não conter substâncias conservadores.

Parágrafo único - O acondicionamento de farinha láctea deve ser feito de modo que o produto fique ao abrigo do ar ou de qualquer fator de deterioração.

Art. 675 - Incluem-se entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de misturas de leite em natureza ou evaporados, com farináceos, ovos, açucares, sais minerais, vitaminas naturais ou sintéticos ou outros permitidos, com denominação ou não de fantasia.

Parágrafo único - Os produtos a que ser refere o presente artigo só podem ser preparados depois de aprovada as fórmulas e processos de fabricação pelo D.I.P.O.A., ouvido o órgão competente de Saúde Pública.

Art. 676 - A adição de gordura estranha à composição normal do leite, como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de coco, óleo de soja, margarina ou outras, a produtos que se destinem a alimentação humana ou à dietética infantil, só é permitida mediante aprovação da fórmula pelo órgão competente de Saúde Pública.

Parágrafo único - não se permite dar a este produto denominação que indique ou dê impressão de se tratar de leite especialmente destinado à dietética infantil como: "leite maternizado", "leite humanizado" ou outros congêneres.

Art. 677 - Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar:

1 - cheiro e sabor estranhos, de ranço, de mofo e outros;

2 - defeitos de consistência como coagulação com ou sem dessoro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e insolubilidade no leite em pó e nas farinhas lácteas;

3 - estufamento em latas de leite parcialmente desidratado;

4 - presença de corpos estranhos e de parasitas de qualquer natureza;

5 - embalagem defeituosa, expondo o produto á contaminação e a deterioração;

6 - substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 678 - O aproveitamento condicional de produtos com defeito de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pelo D.I.P.O.A. para fins industriais (preparo de doce de leite, de confeitos e outros) ou para alimentação animal.

Art. 678-A - O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no artigo 668.

Parágrafo único - Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado ou em caixas de papelão.

CAPÍTULO VI
OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 679 - Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite: gordura desidratada de leite, leite fermentado, refresco de leite, caseína, lactose, soro de leite em pó e lactoalbumina.

Art. 680 - Entende-se por Gordura anidra de leite (ou Butteroil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.
Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 681 - Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos láticos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leitelho" e a "coalhada", os quais podem ser obtidos de matéria-prima procedentes de qualquer espécie leiteira.

§ 1º - Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácticos próprios. Deve apresentar:

1 - homogeneidade e consistência cremosa;

2 - sabor acidulado, picante ligeiramente alcoólico;

3 - teor em ácido lático 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 fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte;

5 - germes da flora normal com vitalidade;

6 - ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

7 - acondicionamento em frascos com fecho inviolável.

Art. 682 - Entende-se por "Iogurte" o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do Lactobacillus bulgaricus e do Streptococuus thermophilus sobre o leite integral, desnatado ou padronizado.

Parágrafo único . Deverá ser atendido a padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados.

Art. 683 - Denomina-se "leite acidophillus" o produto resultante da ação do lactobacilos acidophllus sobre o leite. Deve apresentar, além de suas características próprias, as condições especificas para o "iogurte", com acondicionamento em frascos de fecho inviolável e a declaração no rótulo dos teores em ácido lático e em gordura.

Art. 684 - O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10ºC (dez graus centígrados).

Art. 685 - 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 corresponder ás indicações dos rótulos.

Art. 686 - Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado, o leite fermentado que:

1 - apresentar fermentação anormal;

2 - contiver germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;

3 - contiver mais ácido lático do que o permitido;

4 - contiver elementos estranhos à sua composição, ou substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 687 - Denomina-se "leitelho" o líquido resultante da batedura do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido lático, proteína 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 centésimos por cento) em ácido lático;

4 - ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação;

5 - acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável;

6 - ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A.

b. leitelho em pó:

1 - acidez em ácido lático 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 centésimos por cento);

2 - umidade máxima de 6% (seis por cento):

3 - odor e sabor típicos do ácido básico;

4 - ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de anti-sépticos e de outras não aprovadas pelo D.I.P.O.A.

5 - solubilidade superior a 80% (oitenta por cento);

6 - reprodução do leitelho 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 e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

Parágrafo único - o leitetelho fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

Art. 688 - Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos láticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

§ 1º - A coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras de germes patogênicos, coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

§ 2º - Quando proveniente de leite desnatado o produto será designado "coalhada de leite desnatado".

§ 3º - Teor em ácido lático de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento);

§ 4º - O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana, aprovados pelo D.I.P.O.A. com fechos invioláveis.

§ 5º - A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou

substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 689 - Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo da D.I.P.O.A., submetido à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos.

§ 1º - No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias.

§ 2º - O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

§ 3º - O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinqüenta mil) germes por mililitro.

§ 4º - Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pelo D.I.P.O.A.

§ 5º - O leite aromatizado simplesmente pasteurizado deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade. O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em frasco fechado com tampa coroa.

§ 6º - O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 690 - 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. 691 - Denomina-se "Caseína Alimentar" o produto que se separa por ação enzimática ou por precipitação mediante acidificação de leite desnatado à ph 4,6-4,7, lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único- Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas específicas.

Art. 691-A - Denomina-se "Caseinato Alimentar" o produto obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentar, e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único- Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas Específicas.

Art. 692 - Denomina-se "caseína industrial" o produto obtido pela precipitação do leite desnatado, mediante a aplicação do soro ácido, de coalho ou ácido láctico, sulfúrico ou clorídrico, deve apresentar:

1 - aspecto granuloso ou pulverizado;

2 - cor branca ou amarelada;

3 - odor levemente de soro azedo;

4 - gordura não superior a 1% (um por cento);

5 -água não superior a 10% (dez por cento);

Parágrafo único - É permitido o uso de conservadores na elaboração de caseína industrial, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 693 - Entende-se por lactose, o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a "lactose refinada", a "lactose bruta" e "lactose industrial".

§ 1º - A "lactose refinada" deve apresentar as características fixadas pela Farmocopéia 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.

Art. 694 - Entende-se como "soro de leite" o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite, destinado à fabricação de queijos e caseína.

Parágrafo único - Os estabelecimentos registrados no DIPOA devem atender além das disposições constantes neste Regulamento, às Normas Técnicas específicas para o produto.

Art. 695 - Entende-se por "lacto-albumina" o produto destinado á alimentação de animais, resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo de fabricação de queijos ou de caseína. Pode se apresentar em suspensão concentrada, devidamente conservada ou dessecada.

CAPÍTULO VII

INSPEÇÃO DE LEITE E SEUS DERIVADOS

Art. 696 - A inspeção de leite e seus derivados abrange:

1 - o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;

2 - as matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

Parágrafo único - Nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será obrigatoriamente analisado:

1 - na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder a seleção que couber;

2 - no conjunto, antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto-filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exames bacteriológicos 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, se engarrafado ou acondicionado em carros-tanque.

Art. 697 - A inspeção de leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, estado sanitário dos animais, higiene e esterilização do vasilhame, exame do leite produzido, realizando entre outras, as seguintes provas:

1 - lacto-filtração;

2 - caracteres organolépticos;

3 - densidade a mais 15ºC (quinze graus centígrados) e temperatura do leite;

4 - verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber;

5 - prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite individual:

6 - acidez pelo acidímetro de Dornic e pelas provas de cocção, do álcool e do alizarol;

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 Federal verificará:

1 - as condições higiênicas do estabelecimento;

2 -controle de documentos de sanidade dos operários;

3 - a higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhame;

4 - o estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;

5 - os livros de registro e diagramas termo-registradores;

6 - as condições do leite recebido, por procedência;

7 - o produto final beneficiado.

Art. 698 - Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos, o exame de que trata o item 6 (seis) do parágrafo 2º do artigo anterior, constará, além de outras quando necessárias, das seguintes provas:

1 - caracteres organolépticos;

2 - lacto-filtração;

3 - densidade a 15º C (quinze graus centígrados) e temperatura;

4 - acidez;

5 - matéria gorda;

6 - extrato seco;

7 - prova de redutase.

Parágrafo único. Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor responsável pela Inspeção Federal fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões, para conhecimento dos fornecedores.

Art. 699 - Em cumprimento ao disposto no item 7 do parágrafo 2º do artigo 697, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo anterior, acrescidas das de peroxidase e fosfatase.

Art. 700 - Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de inspeção adotada nas usinas de beneficiamento e entreposto-usina, realizando-se para o creme, no mínimo os seguintes exames:

1 - caracteres organolépticos;

2 - acidez;

3 - matéria gorda.

§ 1º - Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

1 - de redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;

2 - de redutase, lacto-fermentação e bacteriologia quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

§ 2º - O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

§ 3º - O exame de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

1 - caracteres organolépticos;

2 - acidez;

3 - umidade, sal e insolúveis;

4 - matéria gorda.

Art. 701 - Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 702 - O servidor do D.I.P.O.A. realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção os exames previstos nos artigos anteriores.

Art. 703 - Quando houver dúvidas sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida seqüestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Art. 704 - Os exames exigidos na Inspeção do leite e seus derivados, consignados nos artigos anteriores, devem ser realizados diariamente por servidores das próprias empresas nos estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e constarão de boletins que serão exibidos ao funcionário responsável pela Inspeção Federal.

Art. 705 - Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor do D.I.P.O.A. prestar o esclarecimento que for solicitado.

TITULO IX
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS.

CAPÍTULO I
OVOS EM NATUREZA

Art. 706 - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos neste Regulamento.

Art. 707 - Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 708 - Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a Cooperativas ou Associações de classe, o D.I.P.O.A. poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que existam locais apropriados.

§ 1º - Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas e serão relacionadas no D.I.P.O.A., recebendo o número correspondente ao relacionamento.

§ 2º - Quando as Cooperativas ou as Associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao relacionamento.

§ 3º - A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o D.I.P.O. A julgar conveniente.

Art. 709 - Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

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

Art. 710 - os ovos para consumo interno ou para comércio internacional devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares,

designados "Entrepostos".

Parágrafo único - Estes entrepostos devem ser de preferência instalados junto aos estabelecimentos produtores, ás estradas de ferro ou de quaisquer outros pontos de desembarque de ovos.

Art. 711 - Nas localidades onde haja sido instalada a inspeção de ovos, nenhuma empresa de transporte ferroviário, rodoviário, marítimo, fluvial ou aéreo, pode desembarcar esse produto sem que o destinatário exiba documentos fornecidos por servidor do D.I.P.O.A., no qual estará indicado o entreposto para onde se destina, a fim de serem examinados e classificados.

Parágrafo único - As pequenas partidas de ovos, não excedendo de 40, (quarenta) dúzias, destinadas exclusivamente a consumo particular, podem ser desembarcadas independentemente das exigências fixadas neste artigo e da passagem por entreposto.

Art. 712 - A Inspeção Federal adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 713 - A Inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

1 - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

2 - apreciação geral do estado de limpeza em integridade da casa, da partida em conjunto;

3 - o exame pela ovoscopia.

Art. 714 - Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mal estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 715 - A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 716 - Os ovos destinados aos comércios interno e internacional serão classificados em:

a) extra;
b) especial;
c) primeira qualidade;
d) segunda qualidade;
e) terceira qualidade;
f) fabrico.

Art. 717 - 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 lisa;

4 - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 718 - São características do ovo "especial":

1 - ter entre 55 g (cinqüenta e cinco gramas) a 60 gramas (sessenta gramas)

de peso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa

4 - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido;

5 - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 719 - São características de ovo de primeira qualidade:

1 - ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cinqüenta 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 gemas translúcidas, firmes, consistentes 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. 719 - A - 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 mínimo com 10 mm (dez milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 719 - B - São características do ovo de terceira qualidade:

1 - ter entre 35g (trinta e cinco gramas) e 42g, (quarenta e duas gramas) de peso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10mm (dez milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 719 - C - Só os ovos de galinha podem ser classificados "extra", especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade.

Art. 720 - São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrarem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

§ 1º - Os ovos que 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 Federal para arquivamento no dia imediato à remessa dos ovos ao destinatário, devidamente assinada e carimbada.

§ 4º - Os ovos classificados "fabrico" não podem ser objeto de comércio internacional.

Art. 721 - A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários de ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento, comunicação esta devidamente autenticada pela Inspeção Federal.

Art. 722 - Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequados para tanto.

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

Art. 723 - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Art. 724 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 725 - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores, à temperatura não inferior a -1ºC (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou, de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0º e 1ºC (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 Federal.

Art. 726 - As câmaras, depósitos ou porões de quaisquer veículos, terrestres, fluviais ou marítimos que recebem ovos e derivados para exportação, devem estar completamente limpos, livres de carnes, frutas, legumes ou quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Art. 727 - À saída das câmaras frias para exportação, os ovos devem ser reinspecionados.

Art. 728 - O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado"; quando for adotado outro processo de conservação, o D.I.P.O.A. determinará o sistema de sua identificação.

Art. 729 - As entradas e saídas de ovos nas câmaras frigoríficas dependem de autorização da Inspeção Federal.

Art. 730 - A reinspeção dos ovos que foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10% (dez por cento) da partida ou lote. Baseada nos resultados poderá ser estendida a reinspeção a toda a partida ou lote.

Art. 731 – Suprimido peloDecreto 1255 de 25/06/1962

Art. 732 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas a Inspetoria Federal julgar necessário.

Art. 733 - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

1 - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, 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 materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

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

8 - quando contenham substâncias tóxicas;

9 - por outras razões a juízo da Inspeção Federal.

Art. 734 - Sempre que a Inspeção Federal julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos à Seção de Tecnologia do D.I.P.O.A., para exame bacteriológicos e químicos.

Parágrafo único - O ovo em pó ou qualquer produto em que o ovo seja a principal matéria prima, só poderá ser dado ao consumo após exame bacteriológico da partida.

Art. 735 - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelas ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, de que cessou e está livre de zoonose que grassava.

Parágrafo único - Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interditada, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 736 - Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a juízo do D.I.P.O.A.

Art. 737 - Suprimido pelo Decreto 1255 de 25/06/1962.

Art. 738 - Suprimido pelo Decreto 1255 de 25/06/1962.

Art. 739 - Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos.

Art. 740 - Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e 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 D.I.P.O.A.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§ 2º - O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão, palha ou fitas de madeira branca, não resinosa, sem cheiro, bem limpas e perfeitamente secas.

Art. 741 - A caixa padrão para exportação terá dois compartimentos separados por uma divisão de madeira com capacidade para receber 5 (cinco) camadas de 36 (trinta e seis) unidades em cada compartimento ou sejam 30 (trinta) dúzias por caixa.

§ 1º - As dimensões internas da caixa serão as seguintes: comprimento - 0,61m (sessenta e um centímetros), largura - 0,30 (trinta centímetros) e altura - 0,31m (trinta e um centímetros).

A separação interna dos dois compartimentos será constituída por uma tábua de 0,01 (um centímetro) de espessura. Essas dimensões poderão ser modificadas segundo as exigências do país importador.

§ 2º - O D.I.P.O.A. permitirá outros tipos de caixa desde que obedeçam aos padrões determinados pelo país importador.

§ 3º - Em qualquer caso a caixa só pode ser confeccionada com madeira branca, perfeitamente seca, que não transmita aos ovos qualquer cheiro ou sabor.

Art. 742 - Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume;

1 - ovos oriundos de espécies diferentes;

2 - ovos frescos e conservados;

3 -ovos de classe ou categoria diferentes;

Parágrafo único - É permitido o comércio internacional de ovos sem casca em embalagem adotada pelo país importador.

CAPITULO II
CONSERVA DE OVOS.

Art. 743 - Entende-se por "conserva de ovos" o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

Art. 744 - Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem se previamente lavados em água corrente.

Art. 745 - Consideram-se conservas de ovos:

1 - ovo desidratado;

2 - pasta de ovo;

Art. 746 - Entende-se por "ovo desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende:

1 - clara de ovo desidratada;

2 - gema de ovo desidratada;

3 -ovo integral desidratado (clara e gema).

Parágrafo único - Designam-se "clara desidratada", "gema desidratada" ou "ovo integral desidratado", sem qualquer outro qualificativo, a clara, a gema ou o ovo de galinha submetido à desidratação.

Art. 747 - Para a clara de ovo desidratada admitem-se 3 (três) tipos:

a) tipo 1 - cristais claros, límpidos, sem defeito, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, sem cheiro desagradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 80% (oitenta por cento) com boa consistência e ótimo crescimento. Esse produto deve ser preparado com claras irrepreensíveis;

b) tipo 2 - cristais claros, bons, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro não desagradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 70% (setenta por cento) com boa consistência e bom crescimento. Esse produto deve ser preparado com boas claras de ovo (ovos especiais);

c) tipo 3 - cristais de qualquer aparência, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro aceitável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 50% (cinqüenta por cento) com consistência e crescimento regulares. Esse produto pode ser preparado com claras velhas, defeituosas, mas organolepticamente aceitáveis.

Parágrafo único - Claras que não dêem batida de suspiro, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas devem ser consideradas “REFUGO”.

Art. 748 - As claras de ovos de outras aves devem obedecer às mesmas especificações.

Art. 749 - A prova de batida para suspiro será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 750 - Para a "gema desidratada" admitem-se 3 (três) tipos, a saber:

a) tipo 1 - proveniente de gemas perfeitas, obtido por nebulização de cor uniforme, amarelo claro ou amarelo meio carregado, macio e aveludado ao tato, de sabor agradável e adocicado, e boa solubilidade.

b) tipo 2 - granulado ou pulverizado, de cor amarelo-claro com tonalidade mais carregada, uniforme, de sabor agradável e adocicado, com relativa solubilidade;

c) tipo 3 - granulado, de qualquer tonalidade amarela, irregular, de sabor agradável e adocicado, sem garantia de solubilidade.

Art. 751 - Para o "ovo integral desidratado", em pó admitem-se 2 (dois) tipos a saber:

a) tipo 1 - obtido por nebulização, de boa coloração de sabor adocicado, agradável, de textura aveludada e macia, contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ovo calculados sobre a substância seca;

b) tipo 2 - obtido por nebulização de qualquer tonalidade de cor amarela de sabor agradável e adocicado, de textura macia e aveludada, contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ovo calculados sobre a substância seca.

Art. 752 - A prova de solubilidade dos produtos referidos no artigo anterior será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 753 - Os ovos desidratados devem satisfazer às seguintes condições:

1 - não conter mais de 300.000 (trezentos mil) germes por grama, não conter germes patogênicos, leveduras ou outros que indiquem deterioração ou manipulação defeituosa;

2 - não conter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

3 - revelar resíduo seco tendo aproximadamente a mesma composição que o deixado pelos ovos inteiros, ou pela clara ou pela gema;

4 - não conter conservadores, exceção feita para sal (cloreto de sódio) ou

açúcar na proporção máxima de 10 % (dez por cento), isoladamente ou quando associados, calculados sobre resíduo seco;

5 - satisfazer outras exigências deste Regulamento, na parte que lhes for aplicável.

Art. 754 - É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

Art. 755 - Denomina-se "pasta de ovo" o produto semi-sólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe dêem consistência.

Parágrafo único - A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente.

Art. 756 - A "pasta de ovo" deve satisfazer às seguintes condições:

1 - não conter mais de 2% (dois por cento) de sal (cloreto de sódio);

2 - não ser adicionada de gorduras estranhas;

3 - apresentar teor de água não superior a 13% (treze por cento);

4 - apresentar acidez não superior a 10ml (dez mililitros) de solução alcalina normal por 100g (sem gramas);

5 - ser vendida em embalagem original;

6 - atender a outras exigências deste Regulamento, na parte que lhe for aplicável.

TÍTULO X
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS
CAPÍTULO I
Mel

Art. 757 - Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Regulameto Técnico de Identidade e Qualidade Específico, oficialmente adotado.

Art. 758- Revogado.

Art. 759- Revogado.

Art. 760- Revogado.

Art. 761- Revogado.

Art. 762- Revogado.

Art.763 - Revogado.

Art. 764- Revogado.

Art. 765- Revogado.

Art. 766- Revogado.

Art.767 - Revogado.

Art. 768- Revogado.

CAPÍTULO II
CERA DE ABELHA

Art. 769 - Entende-se por "Cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 770 - 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 descolorada 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. 771 - A cera de abelha, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

1 - peso específico de 0,963 a 0,966 a 15ºC (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados);

2 - ponto de fusão - 62 a 63,5ºC (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. 772 - È considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

TÍTULO XI
COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS.

Art. 773 - Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na industria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

CAPÍTULO I
COAGULANTES

Art. 774 - Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas, e natural seco.

Art. 775 - São características do coalho:

a) coalho líquido

1 - limpidez ou ligeira opalescência;

2 - ausência de depósitos;

3 - cheiro característico que não denuncie fermentação;

4 - poder coagulante mínimo de 1:10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35ºC (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

b) coalho em pó:

1 - aspécto homogêneo;

2 - cor branca, ligeiramente amarelada;

3 - odor característico que não denuncie fermentação;

4 - poder coagulante mínimo de 1:80.000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35ºC (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 cinqüenta mil) à temperatura de 35ºC (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

Art. 776 - Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulador de nonato, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo único - O "coalho natural seco" só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácticos, 12 a 24 (doze a vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 777 - 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 permitido também a adição de ácido bórico em quantidade tal que não seja revelável nos queijos.

Art. 778 - Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo D.I.P.O.A. 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. 779 - Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 780 - Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher as seguintes especificações:

1 - teor em cloreto de sódio: 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 - graus de turbidez: máximo de 50 (cinqüenta).

Art. 781 - Para o emprego na indústria de laticínios e nas algas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

1 - ter no mínimo em cloreto de sódio - 98,5% (noventa e oito e meio por cento):

2 - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;

3 - insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento),

4 - grau de turbidez: no máximo de 25 (vinte e cinco).

Art. 782 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. 783 - 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 Federal.

Art. 784 - A Inspeção Federal deve verificar a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 785 - Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 786 - Entende-se por "corante" substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 787 - É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

1 - açafrão (Croccus sativus, L);

2 - aipo (Apium graveolens e Celeri graveolens);

3 - alho (Allium sativum);

4 - aneto (Anethum graveolens);

5 - aniz (Pimpinela anizum, L);

6 - baunilha (Vanilia planifolia, Andrews);

7 - canela (Cinnamonun 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 (Caryophylus aromaticus, L.);

14 - curcuma (Curcuma longa, L.);

15 - gengibre (Zinziber officinalis, Roscoe);

16 - louro (Laurus nobilis, L.);
17 - macis (envoltório da Myristica Fragans, Maute);
18 - maiorana (Anethum graveolens);
19 - manjerona (Origanum majorana, L.);
20 - mento (M. viridis, 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, Maute) 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 anuum L.);
25 - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (Pimenta officinalis, Linds);
26 - salvia (Salvia officinalis, L.);
27 - tomilho (Thymis vulgaris, L.);
28 - Urucum (Bixa orellana).

Parágrafo único - Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 788 - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 789 - Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

TÍTULO XII
EMBALAGEM E ROTULAGEM.

CAPÍTULO I
EMBALAGEM

Art. 790 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo D.I.P.O.A.

Parágrafo único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandartizado em formato, dimensão e peso.

Art. 791 - Tratando-se de comércio internacional é permitida a embalagem exigida pelo país importador, desde que devidamente comprovado pelos interessados.

Art. 792 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente

tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Art.793 - Revogado.

CAPÍTULO II
ROTULAGEM

SEÇÃO I
Rotulagem em Geral

Art. 794 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

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

Art. 795 - Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Art. 796 - Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

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

2- nome da firma responsável;

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

4- carimbo oficial da Inspeção Federal;

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 da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;

9- pesos: líquido e bruto;

10- fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

11- a especificação "Indústria Brasileira".

Art. 797 - 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 D.I.P.O.A., detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Parágrafo Único - Faculta-se o emprego de código, em que o ano será

representado por seus dois últimos algarismos, tendo a direita aquele que corresponder o mês e a esquerda o referente ao dia da fabricação.

Art. 798 Revogado.

Art. 799 - Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo D.I.P.O.A.

Art. 800 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivas.

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas, vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc. da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 801 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do D.I.P.O.A., às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo do D.I.P.O.A. serem usadas.

§ 2º - O Departamento Nacional de Propriedade Industrial, antes de registrar qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, solicitará parecer do D.I.P.O.A., a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º - A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só pode ser usada quando precedida do esclarecimento "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes, isentando-se dessa designação produtos de denominação originária em território nacional.

Art. 802 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que seja 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 Federal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 803 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Parágrafo único - É permitido usar em produtos destinados ao consumo em território nacional rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em tratados internacionais de mútuo comércio.

Art. 804 - A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, porém em uma das faces do continente ou envoltório deve haver o mesmo rótulo, exatamente reproduzido em todos os seus detalhes com a tradução em vernáculo.

Parágrafo único - Excepcionalmente, a juízo do D.I.P.O.A., pode ser permitido o uso de rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo da Inspeção Federal, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.

Art. 805 - Os rótulos ou carimbos de Inspeção Federal devem sempre se referir ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo do D.I.P.O.A., sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Art. 806 - No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Federal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 807 - Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no território nacional, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parêntesis, a designação em vernáculo.

Art. 808 - As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados neste Regulamento e do outro exclusivamente o carimbo da Inspeção Federal.

Art. 809 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo 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 Federal deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

Art. 810 - Os produtos perecíveis, principalmente produtos gordurosos embarcados em estradas de ferro ou companhias de navegação devem trazer nos continentes, em caracteres bem visíveis, a expressão "Teme o Calor".

SEÇÃO II
Rotulagem em particular

Art. 811 - O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

Art. 812 - No caso de presunto, "bacon", queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da Inspeção Federal, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo único - Quando a obrigatoriedade assinalada neste artigo não caiba, dada a natureza do produto, tais como queijos não maturados, creme, gorduras empacotadas e outros, o carimbo de Inspeção Federal, deve constar do papel em

direto contato com o produto, independente da rotulagem de acordo com o presente Regulamento.

Art. 813 - Os produtos destinados ao comércio internacional que contenham corantes, conservadores ou outras substâncias permitidas pelo país importador, mas em desacordo com o que determina este Regulamento, farão constar expressamente nos rótulos às substâncias contidas e respectivas percentagens.

Art. 814 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção Federal competente, a declaração "não comestível" obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 815 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Federal próprio, a declaração "alimento para animais".

Art. 816 - Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Federal.

Art. 817 - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Federal.

Parágrafo único - Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo D.I.P.O.A.

Art. 818 - 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 mascará-lo ou encobri-lo. Quando essas gorduras forem embaladas, em papel impermeável, similar ou caixas de papelão o fundo poderá ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracteriza a marca;

2- os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa;

3- Revogado.

Art. 819 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar mais o seguinte:

1 - Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substâncias que estimulam o sabor";

- Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substâncias que estimulam o sabor";

2 - As conservas que contenham carne e produtos vegetais trarão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 820 - Na rotulagem do leite em natureza será observado mais o seguinte:

1 - Indicar o tipo de leite nos fechos, cápsulas ou tampas de recipientes e dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a

respectiva localidade.

2 - Respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas as cores fixadas para os diversos tipos de leite;

3 - Indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, e designação da espécie animal quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros.

Art. 821 - A rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicará a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 821-A - Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também "Creme de Leite" ou "Creme", seguindo-se as especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou U.H.T (Ultra Alta Temperatura), além da indicação da porcentagem de matéria gorda.

Parágrafo único - Na rotulagem do "Creme de Leite" deverá constar a lista de ingredientes.

Art. 822 - Na rotulagem de manteiga, além de sua classificação, devem constar às especificações "com sal" ou "sem sal", além dos demais dizeres legais exigidos.

Parágrafo único. A manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca trará a designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e de cor aos usados para a palavra "manteiga".

Art. 823 - 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 e no leite em pó modificado acidificado, preparados especialmente para a alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó modificado acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactente", "parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem;

6 - Indicar nos leites em pó modificado e no leite em pó acidificado a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;

7 - Indicar nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

8 –Revogado

9 - Indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 824 - A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

1 - na "caseína", a substância coagulante empregada;

2 - na "lactose", a percentagem 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 em caracteres destacados: "produto impróprio para alimentação humana".

Art. 825 – Revogado.

Art. 826 - Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

a) ovos destinado ao mercado interno:

1 - no pólo mais arredondado, onde está a câmara de ar, aposição do carimbo da Inspeção Federal;

2 - quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado";

3 - quando procedentes de estabelecimentos avícolas, registrados no Serviço de Estatísticas da Produção do Ministério da Agricultura, é facultado trazerem lateralmente, em verde, um carimbo exclusivamente com o nome do estabelecimento.

§ 1º - o carimbo a que se refere o número 1 pode ser dispensado, desde que as caixas ou outros continentes tragam, além do carimbo da Inspeção Federal, uma etiqueta modelo 8, de acordo com o artigo 833.

§ 2º - Quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o parágrafo anterior, consignando sua classificação comercial.

b) - ovos destinado ao comércio internacional:

1 - individualmente os ovos devem ser marcados de acordo com as exigências do país importador; na testeira da caixa conterão ainda:

2 - a palavra "Brasil" em caracteres destacados, carimbos da Inspeção Federal, qualidade e classe dos ovos;

3 - a letra correspondente à coloração da casca;

4 - o processo de conservação a que tenham sido submetidos;

5 - a espécie de que provém quando se tratar de ovos de pato, peru, galinha da Angola ou outra;

6 - impressão obrigatória do peso bruto e líquido, permitindo-se a tradução para o idioma do país importador.

c) Conserva de ovos:

1 - quando desidratado total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempos normais para essa reconstituição;

2 - as pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;

3 - às claras de ovos desidratadas de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

Art. 827 - Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

1 - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Federal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

2 - os subprodutos não destinados a alimentação humana deve consignar a expressão "Não comestível".

Art. 828 - Na rotulagem do mel de abelha e seus derivados será observado mais o seguinte:

1 - "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

2 - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

3 - "mel de cozinha", quando for aquecido à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus centígrados);

4 - "mel de abelhas 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. 829 - Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico quando tiver sido juntada e a data de validade.

SEÇÃO III
Carimbo de Inspeção e seu uso

Art. 830 - O número de registro do estabelecimento as iniciais "S.I.F." e, conforme o caso, as palavras "Inspecionado" ou "Reinspecionado", tendo na parte superior a palavra "Brasil", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Federal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º - As iniciais "S.I.F." traduzem "Serviço de Inspeção Federal".

§ 2º - O carimbo de Inspeção Federal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do D.I.P.O.A., e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 831 - Os estabelecimentos sujeitos a relacionamento usarão quando for o caso, um carimbo com a designação abreviada "E.R.", significando "Estabelecimento Relacionado" seguida do número que lhe couber no D.I. P.O.A.

Art. 832 - Os carimbos de Inspeção Federal devem obedecer exatamente á descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 833 - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Federal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo D.I.P.O.A., obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo 1:

1 - dimensões: 0.07m x 0,05m (sete por cinco centímetros);

2 - forma: elíptica no sentido horizontal;

3 - dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado da palavra "Inspecionado", colocada horizontalmente, e "Brasil" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número as iniciais "S.I.F.", acompanhando a curva inferior;

4 - uso: para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

b) Modelo 2:

1 - dimensões: 0,05m x 0,03 (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos, caprinos e aves;

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

3 - uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

c) Modelo 3:

1 - dimensões: 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,02 m ou 0,03m (dois ou três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;

2 - forma: circular;

3 - dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspecionado", colocada horizontalmente, e "Brasil", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo dos números as iniciais "S.I.F", que acompanham a curva inferior do círculo;

4 - uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo;

a) em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool ou, substância similar na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla SIF, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem;

b) a fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;

c) impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;

d) impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

d) Modelo 4:

1 - Dimensões: 0,06m (seis centímetros) de lado quando em recipientes madeira; 0,15m (quinze centímetros) de lado nos produtos ensacados e 0,03m (três centímetros) de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;

2 - Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;

3 - Dizeres: idênticos e nas mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;

4 - Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:

a) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se trate de recipientes de madeira ou metálicos;

b) pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos, ou similares;

c) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

e) Modelo 5:

1 - Dimensões: 0,07m x 0,06 m (sete por seis centímetros);

2 - Forma: elíptica, no sentido vertical;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.F." e da palavra "Brasil" colocadas em sentido horizontal; logo abaixo a palavra "Condenado", que acompanha a curva inferior da elipse;

4 - Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças aplicado com tinta de

cor verde.

f) Modelo 6:

1 - dimensões: como no modelo 3:

2 - forma: circular;

3 - dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.F.", colocadas horizontalmente, e da palavra "Brasil" acompanhando a curva superior do círculo; logo abaixo do número a palavra "Reinspecionado", acompanhando a curva inferior do círculo.

4 - uso: destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 3 e que lhe digam respeito, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

g) Modelo 7:

1 - Dimensões: 0,5 m (cinco centímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspecionado", colocada horizontalmente, e "Brasil" que acompanha a parte superior do círculo; logo abaixo do número as iniciais "S.I.F.", acompanhando a curva inferior do círculo;

4 - Uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

h) Modelo 8:

1 - Dimensões: 0,07 x 0,04 m (sete por quatro centímetros);

2 - Forma: retangular no sentido horizontal;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado da palavra "Brasil" colocado horizontalmente e na mesma direção, seguida das iniciais "S.I.F."; logo abaixo do número a palavra "Inspecionado", também no sentido horizontal;

4 - Uso: para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta e a ser aplicada isoladamente sobre uma de suas faces. Para ovos, a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior, a classificação do produto e na inferior a data respectiva, indicando dia, mês e ano.

i) Modelo 9:

1 - Dimensões: 0,065m x 0,045m (sessenta e cinco por quarenta e cinco milímetros), quando aplicado a volumes pequenos ou 0,15m x0,13m (quinze por treze centímetros) nos fardos de charque;

2 - Forma: retangular no sentido horizontal;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das palavras "Inspecionado" e "Brasil", ambas colocadas horizontalmente; logo abaixo do número as iniciais "S.I.F." no mesmo sentido;

4 - Uso: para produtos comestíveis acondionados em fardos, sacos ou similares expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório.

j) Modelo 10:

1 - Dimensões: 0,07 m x 0,05m (sete por cinco centímetros),

2 - Forma: retangular no sentido horizontal;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento isoladamente e encimado da palavra "Brasil", colocada horizontalmente, e na mesma direção as iniciais "S.I.F.";

logo abaixo do número a designação "Conserva", também em sentido horizontal;

4 - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes enlatadas no próprio estabelecimento de origem ou em outro.

k) Modelo 11:

1 - Dimensões, formas e dizeres: idênticos ao modelo 10, substituída a palavra "Conserva" por "Salga".

2 - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes salgadas, no próprio estabelecimento ou em outro;

l) Modelo 12:

1 - Dimensões, formas e dizeres: idênticos ao modelo 10, substituída a palavra "Conserva" por "Salsicharia";

2 - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos de salsicharia, no próprio estabelecimento de origem ou em outro;

m) Modelo 13:

1 - Dimensões: 0,016 m (dezesseis milímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e o encimado das iniciais "S.I.F.", colocada horizontalmente e da palavra "Brasil" acompanhando a parte superior do círculo; logo abaixo do número a palavra "Inspecionado", seguindo a parte inferior do círculo;

4 - Uso: para identificação de recipientes que transportem matérias-primas ou produtos comestíveis a serem manipulados, beneficiados, rebeneficiados ou acondionados em outros estabelecimentos.

a) no fechamento de latões, digestores, vagões, carros-tanque e outro equipamento e veículos;

b) este carimbo será aplicado por meio de pinça sobre selo de chumbo;

n) Modelo 13-A

Idêntico ao modelo 13, com a palavra "Reinspecionado" para utilização nos entrepostos e entrepostos-usina.

o) Modelo 14

1 - Dimensões: 0,015m (quinze milímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: internamente, no centro, a data da inspeção consignado dia e mês no sentido vertical e usando uma linha para cada um desses esclarecimentos; externamente, sobre a parte superior do círculo, as iniciais "S.I.F.", seguidas do número de registro do estabelecimento que também acompanha o círculo; inferiormente, acompanhando a parte externa do círculo a palavra "Especial";

4 - Uso: para identificação de ovos tipo especial a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor verde.

p) Modelo 14-A:

1 - Dimensões, forma e dizeres: idêntico ao modelo 14, substituída a palavra "especial" por "fabrico";

2 - Uso: para identificação de ovos tipo "comum", a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor roxa;

q) Modelo 14-B:

1 - Dimensões, forma e dizeres: idêntico ao modelo 14, substituída a palavra

"especial" por "fabrico";
2 - Uso: para identificação de ovos tipo "fabrico" a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor preta;

r) Modelo 15:

1 - Dimensões: 0,015 m (quinze milímetros) de diâmetro;

2 - Forma: circular;

3 - Dizeres: a palavra "Brasil" em sentido horizontal no centro do carimbo;

4 - Uso: para identificação de ovos destinados ao mercado internacional, a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor verde;

Parágrafo único - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção, não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, eqüidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.

SEÇÃO IV
Registro do rótulo

Art. 834 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo D.I.P.O.A.

§ 1º - Para efeito de registro o D.I.P.O.A. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

§ 2º - Quando os rótulos impressos exclusivamente em língua estrangeira não devem ser registrados; sua utilização, entretanto, só pode ser feita após autorização do D.I.P.O.A., mediante plena satisfação de todas as exigências para registro.

Art. 835 - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos:

§ 1º - Exemplares, em 4 vias, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;

§ 2º - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 4 vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens;

Parágrafo único - Quando o peso e data de fabricação só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência.

Art. 836 - Para efeito de registro os rótulos devem ser sempre apresentados em papel; mesmo de que devam ser litografados, pintados ou gravados, será feita esta reprodução em papel.

Art. 837 - É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro, que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.

Art. 838 - Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Federal, junto ao estabelecimento informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 839 - Registrado o rótulo, o D.I.P.O.A. devolverá à Inspetoria Regional

respectiva as 2ª.s (segundas), 3ª.s (terceiras) e 4ª.s (quartas) vias do processo, devidamente autenticadas, devendo a 4ª (quarta) via ser arquivada na I.F., junto ao estabelecimento, a 3ª (terceira) na I.R. e a 2ª (segunda) restituída à firma interessada. A primeira será parte integrante do processo de registro arquivado na Diretoria.

Art. 840 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no D.I.P.O.A., seguida do número respectivo.

Art. 841 - 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 D.I.P.O.A.

Art. 842 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Federal.

Art. 843 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ter ultimado o seu registro, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no D.I.P.O.A.

Art. 844 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo art. 833, sob pena de responsabilidade da Inspeção Federal e da Inspetoria Regional sob jurisdição das quais esteja o estabelecimento faltoso.

TITULO XIII
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 845 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo, comércio interestadual ou internacional.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser 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 Federal deve autorizar sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 846 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábrica sob Inspeção Federal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no D.I.P.O.A.

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

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção Federal verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras

provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 848 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal, bem como nos portos e postos de fronteira, a reinspeção deve especialmente visar:

1 - Sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

2 - Identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

3 - Verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

4 - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

5 - Coletar amostras para exame químico e microbiológico;

§ 1º - A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo D.I.P.O.A., claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contra-prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º - Tanto a amostra como a contra-prova devem ser colocadas em envelopes apropriados pelo D.I.P.O.A., a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra-prova.

§ 6º - O requerimento será dirigido ao Inspetor Chefe que superintender a região onde está localizado o estabelecimento em que foi coletada a amostra.

§ 7º - O exame da contra-prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspetoria Regional.

§ 8º - Além de escolher o laboratório oficial para exame da contra-prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º - Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Federal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

§ 10º - As amostra para prova ou contra-prova coletadas pelo D.I.P.O.A., para exames de rotina ou análises periciais serão inteiramente gratuitas.

Art. 849 - A Inspeção deve fiscalizar o embarque de quaisquer produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 850 - A juízo do D.I.P.O.A., pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos nos mercados de consumo ou em trânsito pelos portos marítimos ou fluviais e postos de fronteira, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria após inutilização pela Inspeção Federal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º - A firma proprietária ou arrendatário do estabelecimento de origem deve

ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao servidor do D.I.P.O.A.

TITULO XIV
TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

Art. 851 - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, tem livre curso no País, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território nacional e constituir objeto de comércio internacional.

Art. 852 - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do D.I.P.O.A., os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 853 - Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos do país, em trânsito por portos marítimos e fluviais ou postos de fronteira, mesmo que se destinem ao comércio interestadual, devem ser reinspecionados tanto na entrada como na saída dos postos alfandegários.

§ 1º - Em se tratando de produtos oriundos do estrangeiro, obrigatória e privativamente devem ser reinspecionados pelo D.I.P.O. A do ponto de vista industrial e sanitário, antes de serem liberados pelas autoridades aduaneiras.

§ 2º - Nos portos e postos de fronteira onde não haja dependência do D.I.P.O.A., a inspeção a que se refere este artigo será feita por colaboração da D.D.S.A. ou de servidores de outros órgãos do D.N.P.A., designados pelo Diretor Geral.

Art. 854 - A importação de produtos de origem animal ou suas matérias-primas só será autorizada quando:

1- Procederem de Países cujos Regulamentos sanitários tenham sido aprovados pelo Ministério da Agricultura do Brasil;

2- Vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem e devidamente visado por autoridade consular do Brasil;

3- Estiverem identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Parágrafo único - Se os Regulamentos a que se referem o item 1 (um) deste artigo não detalharem os modelos dos certificados sanitários e carimbos de inspeção será solicitada sua aprovação em separado, ficando estabelecidas desde logo as seguintes exigências:

1- O carimbo oficial deve trazer o nome do país, a inscrição da palavra "Inspecionado", o número do estabelecimento e as iniciais do serviço competente ou outras que indiquem a quem cabe a responsabilidade da Inspeção Sanitária;

2- Os certificados sanitários devem conter os elementos constantes dos modelos oficiais adotados no Brasil para seu comércio interno e mais a declaração expressa de que no país de origem do produto não grassa qualquer doença infecto-contagiosa, de acordo com as exigências estabelecidas no Regulamento de Defesa Sanitária Animal.

Art. 855 - É proibida a importação de produtos de origem animal quando procedentes de países onde grassem doenças consideradas perigosas à segurança sanitária animal do Brasil, de acordo com o que determina a legislação brasileira específica.

Art. 856 - Os certificados sanitários procedentes do estrangeiro, depois de visado pelo servidor do D.I.P.O.A. ou de outro órgão do D.N.P.A. nos casos permitidos neste Regulamento, serão arquivados na Inspeção Federal ou na I.R.P.O.A. a que estiver subordinada.

Parágrafo único - A circulação de tais produtos no território nacional far-se-á após reinspeção, fornecendo-se certificado sanitário próprio, à vista dos elementos constantes do documento expedido no país de origem.

Art. 857 - O D.I.P.O.A. conforme o caso, pode determinar o retorno, ao país de procedência, de quaisquer produtos de origem animal, quando houver infração ao que dispõe este Regulamento.

Art. 858 - Os produtos de origem animal saídos dos estabelecimentos e em trânsito por portos ou postos de fronteira, só terão livre curso quando estiverem devidamente rotulados e, conforme o caso, acompanhados de certificado sanitário expedido em modelo próprio, firmado por servidor autorizado.

Art. 859 - A juízo do D.I.P.O.A., pode ser permitido o comércio interestadual de produtos de origem animal sem apresentação do certificado sanitário, quando convenientemente identificados por meio de rótulo registrado no D.I.P.O.A.

Parágrafo único - Não está sujeito à apresentação de certificado sanitário o leite despachado como matéria-prima e acondicionado em latões, desde que destinado a estabelecimentos situados em outros Estados ou Territórios para beneficiamento ou industrialização.

Art. 860 - Tratando-se de comércio internacional, os certificados sanitários podem ser redigidos em língua estrangeira, se houver exigência dos países importadores, mas sempre com a tradução em vernáculo.

Art. 861 - Quaisquer autoridades federais, estaduais ou municipais que exercerem funções de natureza fiscal em portos ou postos de fronteira e em postos ou barreiras interestaduais, são obrigadas a exigir a apresentação do certificado sanitário para produtos de origem animal, destinados ao comércio interestadual e internacional, salvo quando se tratar de leite ou creme para fins de beneficiamento e consignados a estabelecimentos industriais ou nos casos permitidos pelo D.I.P.O. A, quando se tratar de mercadorias com rótulos registrados.

Art. 862 - No caso de vir a ser dispensada a exigência do certificado sanitário para produtos identificados por meio de rótulos e registrados, o D.I.P.O. A, providenciará para que a resolução expedida seja levada ao conhecimento das autoridades federais e municipais, com exercício em portos marítimos e fluviais, aos postos de fronteiras e nos postos fiscais situados em barreiras interestaduais.

Art. 863 - Os certificados sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional são obrigatoriamente assinados pelo técnico do D.I.P.O.A., diplomado em veterinária, responsável pela Inspeção Federal.

Art. 864 - Os certificados sanitários que acompanharem produtos de origem animal procedentes do país, depois de visados pelo servidor do D.I.P.O.A., ou conforme o caso, da D.D.S.A., serão entregues aos interessados para que os exibam às autoridades competentes de Saúde Pública, quando solicitados.

Art. 865 - Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros,

lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo D.I.P.O.A., só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas atendidas também outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais de Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único - Quando tais produtos se destinem ao comércio internacional é obrigatória, conforme o caso a desinfecção por processo aprovado pelo D.I.P.O.A., ou exigido pelo país importador.

Art. 866 - O D.I.P.O.A. sempre que necessário poderá solicitar colaboração das autoridades federais, estaduais ou municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nos portos marítimos e fluviais, barreiras ou quaisquer postos de fronteiras, no sentido de exigirem dos transportadores de produtos de origem animal para o comércio internacional ou interestadual, o certificado sanitário, expedido ou visado de acordo com o presente Regulamento.

Parágrafo único - Verificada a ausência do documento a que se refere este artigo, a mercadoria será apreendida e posta à disposição da autoridade do D.I.P.O.A. ou da D.D.S.A., para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo auto de infração contra o transportador.

Art. 867 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, sendo gêneros de primeira necessidade e perecíveis, devem ter prioridade de embarque (transporte marítimo, fluvial, lacustre, ferroviário, rodoviário ou aéreo).

Parágrafo único - Nos depósitos e armazéns de empresas de transporte e de quaisquer portos, bem como nos próprios veículos e navios, os produtos de origem animal devem ser arrumados em ambientes apropriados e longe de locais com temperatura elevada, a fim de não sofrerem alterações em suas características físico-químicas.

Art. 868 - O D.I.P.O.A. adotará modelos oficiais de certificado sanitário, tanto para o mercado interno como para o comércio internacional.

Parágrafo único - O certificado sanitário para comércio interestadual de produtos de laticínios será válido por 30 (trinta) dias, prorrogáveis até 60 (sessenta) dias, a juízo do Inspetor Chefe.

Art. 869 - O fornecimento de produtos de origem animal a navios mercantes surtos nos portos nacionais, que façam linha internacional, depende em todos os casos de prévia inspeção pelo D.I.P.O. A e subseqüente expedição do competente certificado sanitário.

TÍTULO XV
EXAMES DE LABORATÓRIO.

Art. 870 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 871 - As técnicas de exame e a orientação analítica serão padronizadas pela Seção de Tecnologia e aprovada pelo Diretor do D.I.P.O.A.

Parágrafo único - Essas técnicas estarão sempre atualizadas pela Seção de Tecnologia, aceitando o D.I.P.O.A. sugestões de laboratórios oficiais ou particulares para alterá-las desde que a Seção de Tecnologia verifique e confirme as vantagens e a nova técnica.

Art. 872 - Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases.

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

Art. 873 - 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 - Exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Federal.

§ 1º - Os caracteres organolépticos, a composição centesinal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo D.I.P.O.A.

§ 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. 874 - O exame microbiologico 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 de flora patogênica;

6- Exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Federal;

7- Exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 875 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo D.I.P.O.A., mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO XVI
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 876 - As infrações ao presente Regulamento, serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do D.I.P.O.A. ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre

dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 877 - As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do D.I.P.O.A., da D.D.S.A., ou de outros órgãos do D.N.P.A., quando houver delegação de competência para realizar as inspeções previstas neste Regulamento, constarão de apreensão ou condenação das matérias primas e produtos, multas, suspensão temporária da Inspeção Federal e cassação do registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 878 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

1- Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

2- Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

3- Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

4- Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

5- Que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Parágrafo único - Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem tais como multas, suspensão da Inspeção Federal ou cassação de registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:

1- Nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Federal;

2- Nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Federal.

Art. 879 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados adulterações, fraudes 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 empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do D.I.P.O.A.

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) Fraudes

1- Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo D.I.P.O.A.;

2- Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a

intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

3- Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

4- Conservação com substâncias proibidas;

5- Especificação total, ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

c) Falsificações:

1- Quando os produtos forem elaborados, preparados, e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

2- Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 880 - Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

a)- Multa de Cr$ 2.000,00 (dois mil cruzeiros) a Cr$ 5.000,00 (cinco mil cruzeiros);

1- Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

2- Aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

3- Aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

4- Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção federal nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;

5- Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

6 - Aos que forneçam produtos de origem animal a navios mercantes que façam linhas internacionais, sem prévia obtenção do certificado sanitário expedido por servidor do D.I.P.O.A.;

7- Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

b) Multas de Cr$ 5.000,00 (cinco mil cruzeiros) a Cr$ 10.000,00 (dez mil cruzeiros):

1 - Às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

2 - Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Federal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados no D.I.P.O.A.;

3- Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes, ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

4 - Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;

5 - Aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados ou relacionados no D.I.P.O.A.;

6- Ás pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

7- Às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do D.I.P.O.A. no exercício das suas funções;

8- Aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanque e veículos em geral;

9 - Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

10 - Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

11 - Aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do D.I.P.O.A., junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

12 - Aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

13 - Aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

14 - Aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no D.I.P.O.A., as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

15- Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo D.I.P.O.A.;

16 - Aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Federal a serem usados, isoladamente ou em rótulos por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no D.I.P.O.A.

17 - Aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Sanitária;

18- Aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio interestadual ou internacional, sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

19 - Às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo D.I.P.O.A.;

c) Multa de Cr$ 10.000,00 (dez mil cruzeiros) a Cr$ 20.000,00 (vinte mil cruzeiros):

1 - Aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar ao escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo D.I.P.O.A.

2 - Aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou amplificações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo D.I.P.O.A.;

3 - Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento

como se fosse de outro;

4 - Aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Federal;

5 - Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Federal;

6 - Aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Federal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

7 - Aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio interestadual produtos não inspecionados pelo D.I.P.O.A.

d) multa de Cr$ 20.000,00 (vinte mil cruzeiros) a Cr$ 50.000,00 (cincoenta mil cruzeiros):

1- aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

2- aos que aproveitarem matérias primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

3 - aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções da úbere, diarréias e corrimentos vaginais que tenham sido afastadas do rebanho pelo D.I.P.0.A . ou D.D.S.A;

4- às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério D.I.P.0.A., possam ficam prejudicados em suas condições de consumo;

5- aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do D.I.P.O A ou de outros órgãos do D.N.P.A no exercício de suas atribuições;

6- aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

7- aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Federal;

8 - aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnologia do processo de fabricação;

9 - aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio interestadual sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no D.I.P.O A;

10 - ás pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados no D.I.P.0.A, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Federal;

11 - aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigorante, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País;

12 - aos que venderem ou tentarem vender gorduras para pastelaria como margarina, aos que venderem ou tentarem vender margarina industrial como margarina de mesa, aos que venderem ou tentarem vender margarina por manteiga e ao que infringirem o disposto no § 3º do art. 354.

e) multa de Cr$ 5.000,00 (cinco mil cruzeiros) à Cr$ 50.000,00 (cinqüenta mil cruzeiros), fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do D.I.P.0.A aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 881 - Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores em produtos procedentes de estabelecimentos que devem estar sujeitos à Inspeção

Federal, nos termos do presente Regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior, poderão ser aplicadas por servidores do D.I.P.0.A aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais, que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda, tanto no atacado como no varejo.

Parágrafo único - Serão aplicadas ainda a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedem de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Federal, cabendo aos servidores do D.I.P.0.A que constatarem as infrações, lavrar os competentes autos.

Art. 882 - Todo produto de origem animal exposto à venda em determinado Estado, Território ou no Distrito Federal, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 883 - As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicada sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 884 - As multas a que ser refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência, e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

1º - A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem á reincidência.

2º - A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do D.I.P.0.A, que poderá determinar a suspensão da Inspeção Federal, cassação do registro ou do relacionamento, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio interestadual ou internacional.

3º - A suspensão da Inspeção Federal e a cassação do relacionamento são aplicadas pelo Inspetor Chefe da I.R.P.0.A, à qual está subordinado o estabelecimento; a cassação do registro é de alçada do Diretor do D.I.P.0.A.

Art. 885 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 886 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar infração pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único - Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 887 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Inspetor Chefe da I.R.P.0.A e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 888 - O auto de multa será lavrado na I.R.P.0.A., assinado pelo Inspetor Chefe e conterá os elementos que deram lugar à infração.

Art. 889 - Nos casos em que fique evidenciado não haver ou não ter havido dolo

ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, o Inspetor Chefe da I.R.P.0.A, deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art. 890 - O infrator um vez multado terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do D.I.P.0.A o competente comprovante de recolhimento á repartição arrecadadora federal.
§1º - Quando a repartição federal arrecadadora estiver afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, deverá ser concedido novo prazo, a juízo do servidor que lavrou o auto de infração.
§ 2º - O prazo de 72 (setenta e duas) horas a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 891 - O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, promovida pela I.R.P.0.A, mediante a documentação existente.
Parágrafo único - Neste caso pode ser suspensa a Inspeção Federal junto ao estabelecimento.

Art. 892 - Depois de aplicada a multa, somente o Diretor do D.I.P.0.A pode relevá-la, mediante pedido fundamentado da firma responsável.
Parágrafo único - O pedido de reconsideração da multa deve ser sempre acompanhado do comprovante de seu recolhimento á repartição arrecadadora federal competente.

Art. 893 - A responsabilidade dos servidores do D.I.P.0.A, no que diz respeito á falta de punição das infrações do presente Regulamento, será apurada pelos Inspetores Chefes da I.R.P.0.A.

Art. 894 - A convivência de servidores do D.I.P.0.A ou de outro órgão do D.N.P.A, em irregularidades passíveis de punição, é regulada pelo que dispõe o Estatuto dos Funcionários Civis da União.

Art. 895 - O D.I.P.0.A pode divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art. 896 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

1- produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no D.I.P.O.A;

2- proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

3- proprietários ou arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas, exportadoras ou varejistas que receberem, armazenarem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

4- que expuserem á venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

5- que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou

jurídicas que explorar a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 897 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do D.I.P.0.A., ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Federal ou cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 898 - Os servidores do D.I.P.0.A, ou de outros órgãos do D.N.P.A com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal.

TÍTULO XVII
DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 899 - É proibido conceder Inspeção Federal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado ou relacionado na D.I.P.O.A.

§ 1º - Excetuam-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, que podem funcionar enquanto se processa a ultimação do registro, desde que autorizados pela Inspetoria Regional "ad-referendum" do D.I.P.0.A.

§ 2º - Executam-se ainda, os entrepostos de carne e derivados e entrepostos-usina que estejam sob fiscalização estadual ou municipal e em virtude deste Regulamento tenham de passar à jurisdição da Inspeção Federal. Em tais casos cabe ao D.I.P.0.A fixar o prazo para adaptação e registro.

Art. 900 - Os estabelecimentos que à data da expedição do presente Regulamento, estejam funcionando com inspeção a título precário, devem efetivar o registro ou relacionamento no D.I.P.O. A., no prazo máximo de 1 (um) ano.

§ 1º - Findo o prazo a que se refere este artigo, os estabelecimentos que não tiverem sido registrados ou relacionados terão suspensa a Inspeção Federal, que só será restabelecida depois de legalizada a situação.

§ 2º - Suspensa a Inspeção Federal, deve ser feita imediata comunicação á autoridade estadual ou municipal competente, ficando o estabelecimento impossibilitado de realizar comércio interestadual ou internacional.

§ 3º - A transgressão do disposto no parágrafo anterior implicará na apreensão de todos os produtos onde que se encontrem, desde que tenham sido despachados após a suspensão da Inspeção Federal, sem prejuízo de outras penalidades que couberem.

§ 4º - Durante o funcionamento do estabelecimento com Inspeção Federal a título precário, seus proprietários ou arrendatários ficam sujeitos às disposições do presente Regulamento.

§ 5º - Nos casos de cancelamento de registro ou de relacionamento a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Federal mediante recibo.

Art. 901 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Federal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo D.I.P.O.A.

§ 1º - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

§ 2º - 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. 902 - O D.I.P.0.A publicará todas as resoluções que expedir, para conhecimento das autoridades estaduais e municipais e, conforme os casos, fará uma comunicação direta aos órgãos competentes federais, estaduais ou municipais.

Art. 903 - A Inspeção Federal permanente organizará com antecedência, escalas de serviço com a distribuição dos servidores, inclusive para os plantões, a fim de atender ao exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos entrados.

Art. 904 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em vagões, carros ou outros veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim e dotados de instalações frigoríficas.

§ 1º - As empresas de transportes ficam obrigadas a dar preferência aos embarques de animais e produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

§ 2º - Tratando-se de leite e carne para consumo em natureza, e quando o volume desses produtos comportar, as empresas ferroviárias devem organizar trens especiais, com horário preferencial sobre qualquer comboio, de maneira que entre a conclusão dos trabalhos de preparo da carne ou do beneficiamento do leite e a entrega na localidade de consumo, não se verifiquem intervalos superiores aos permitidos neste Regulamento ou em atos complementares que venham a ser baixados.

§ 3º - As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos a que se refere o parágrafo anterior, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

§4º - Nenhuma empresa de transporte pode receber vasilhame para acondicionamento de leite se não estiver convenientemente higienizado.

§5º - Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

Art. 905 - Os Governos Federal, Estaduais e dos Territórios, por intermédio do Ministério dos Transportes ou correspondentes Secretarias dos Estados promoverão o melhoramento do material rodante das estradas de ferro, destinado ao transporte de animais e de produtos de origem animal de consumo imediato e facilmente perecíveis.

Art. 906 - As estradas de ferro oficiais ou particulares, podem exigir a construção de vagões apropriados, às expensas dos interessados e para seu uso exclusivo.

Art. 907 - Em instruções especiais aprovadas pelo D.I.P.O. A, serão fixados e uniformizados os processos de análises para julgamento de produtos de origem animal, e as técnicas de laboratório.

Parágrafo único - Até que seja possível fazer-se um estudo e adoção de aparelhamento para tratamento de água para as pequenas indústrias, poderá ser tolerado maior teor microbiana contagem global a que se refere a alínea "a" do art. 62.

Art. 908 - Será instituída, no Ministério da Agricultura, uma comissão composta de 10 (dez) membros dos quais 5 (cinco) representantes do D.I.P.0.A, 1 (um) representante da D.D.S.A, 3 (três) representantes de Secretarias de Agricultura dos Estados e 1 (um) do Departamento Nacional de Saúde Pública, os quais, sob a presidência do Diretor do D.I.P.0.A, que será membro nato, se reunirão na sede do D.I.P.0.A, no mínimo de quatro em quatro anos, no mês de outubro, para examinar a execução do presente Regulamento e indicar as modificações que couberem, tendo em vista as dificuldades surgidas em sua aplicação prática.

§ 1º - A Comissão a que se refere o presente artigo será designado pelo Ministro da Agricultura e se incumbirá, também, de recomendar práticas de ordem tecnológica, sanitária, econômica, bem como técnicas de laboratório, de interesse na inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

§ 2º - O Diretor do D.I.P.0.A convidará, sempre que necessário, outros técnicos, bem como representantes das indústrias de produtos de origem animal, para prestarem colaboração e esclarecimentos à Comissão instituída neste artigo.

Art. 909 - Os servidores da D.D.S.A, especialmente os técnicos em suas visitas às propriedades rurais, indicadas neste Regulamento, devem realizar o exame do gado leiteiro, fornecendo ao D.I.P.0.A. boletins sobre o estado sanitário.

Parágrafo único - Além dessas verificações devem ser feitas observações sobre a ordenha, acondicionamento, conservação e transporte de leite, instruindo os produtos sobre higiene da produção leiteira.

Art. 910 - Nas exposições de animais promovidas ou subvencionadas pelo Ministério da Agricultura, sempre que possível, deve-se instituir concursos de ordenhadores conferindo-se prêmios aos que obtiverem leite nas melhores condições higiênicas.

Art. 911 - Os serviços estaduais e municipais deverão apresentar ao D.I.P.0.A sugestões sobre ampliações ou alterações a serem introduzidas no presente Regulamento, resultantes de observações ou exigências técnicas, juntando sempre detalhada justificativa de ordem tecnológica, sanitária ou econômica, a fim de serem submetidas à Comissão instituída pelo art. 908.

Art. 912 - Mediante acordo celebrado entre o Ministério da Agricultura e os Estados, os Territórios e o Distrito Federal, o D.I.P.0.A., pode incumbir-se da Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos cuja produção se destine unicamente ao comércio municipal ou intermunicipal.

Art. 913 - Sempre que possível o D.I.P.0.A deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras.

Parágrafo único - Anualmente as Inspetorias Regionais organizarão, na época mais oportuna, cursos rápidos ou estágios de revisão para seus servidores, com programas previamente aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 914 - Em instruções aprovadas pelo Ministério da Agricultura serão fixadas as atribuições dos servidores do D.I.P.0.A junto aos estabelecimentos industriais, bem como seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados.

Art. 915 - O D.I.P.0.A promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres estaduais e municipais, comunicando-se com os respectivos Diretores ou

Chefes de Serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a indústria, a saúde pública e a economia nacional.

Art. 916 - Os Poderes Executivos dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal expedirão o Regulamento e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária dos estabelecimentos que façam apenas comércio municipal e intermunicipal, bem como das propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas para os mesmos estabelecimentos, os quais, entretanto, não poderão colidir com a presente regulamentação.

Art. 917 - Na expedição do Regulamento a que se refere o artigo anterior será previamente cumprido, onde for o caso, o disposto na alínea "b" do artigo 4º da Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 918 - Os países que se interessem pela exportação de produtos de origem animal para o Brasil deverão submeter seus regulamentos sanitários, inclusive carimbos de inspeção e modelos de certificados oficiais, à aprovação do Ministério da Agricultura brasileiro.

§1º - Enquanto não for tomada essa providência, qualquer produto de origem animal importado só pode ser desembarcado pelas repartições aduaneiras, quando acompanhado de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem, visado pelo consulado brasileiro, e após rigorosa reinspeção por funcionários do D.I.P.0.A.

§2º - Para os produtos embarcados antes da vigência do presente Regulamento e caso venham desacompanhados de certificado sanitário, o D.I.P.0.A, após rigorosa reinspeção, poderá autorizar a liberação mediante termo de responsabilidade, assinado pelo importador ou representante legal, para entrega do certificado sanitário dentro de prazo marcado, sob pena de lhe ser aplicada a penalidade que couber de acordo com o presente Regulamento.

Art. 919 - Aos estabelecimentos registrados ou com inspeção federal a título precário que estejam em desacordo com as prescrições do presente Regulamento, o D.I.P.0.A. fará as exigências de adaptação concedendo-lhes um prazo razoável para cumprimento dessas exigências.

Parágrafo único - Esgotado o prazo sem que tenham sido realizados os melhoramentos exigidos, será cassado o registro ou retirada a Inspeção Federal, ficando o estabelecimento impedido de fazer comércio interestadual ou internacional.

Art. 920 - O disposto no artigo anterior aplica-se igualmente aos estabelecimentos sob inspeção estadual, ou municipal que, por efeito da Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, passarem à alçada da Inspeção Federal.

Art. 921 - Nas pequenas fábricas de conservas de pescado, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para a sua transformação, fica, a juízo do D.I.P.0.A., permitido o encaminhamento dessa matéria-prima à estabelecimentos dotados de maquinário próprio à finalidade.

Art. 922 - Enquanto se mantiver anormal o abastecimento de gênero de primeira necessidade aos grandes centros populosos do país, a D.I.P.0.A adotará o seguinte critério:

1- não permitir a instalação de novas charqueadas ou outros estabelecimentos que não façam aproveitamento integral da matéria-prima em toda a região geo-econômica que abastece de carne verde os grandes centros populosos do Brasil Central;

2- permitir pelo prazo de 2 (dois) anos que os entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado, recebam pescado salgado e camarão salgado seco resultante das atividades dos pescadores da região, mediante rigorosa inspeção no ato do recebimento nos estabelecimentos, não podendo esses produtos constituir objeto de comércio internacional.

Art. 923 - O atual equipamento de pasteurização de usinas de beneficiamento de leite localizadas no interior do país, a critério do D.I.P.0.A pode ser aceito como pré-aquecedor, desde que funcione com eficiência e esteja provido de dispositivo de registro da temperatura do pré-aquecimento.

Art. 924 - Enquanto perdurarem as dificuldades de transporte ora existentes em certas regiões, o D.I.P.0.A poderá permitir:

1- pasteurização do leite tipo "C" em usinas do interior e sua remessa a granel para os centros de consumo;

2- pré-aquecimento e congelação desse tipo de leite e do tipo "magro";

3- distribuição ao consumo com temperatura até 15ºC (quinze graus centígrados).

Art. 925 - Para cumprimento do que determina o item 5 da letra "c" do artigo 510, fica determinado o prazo máximo de 1 (um) ano.

Art. 926 - A vista da atual situação da indústria manteigueira, pelo prazo de 2 (dois) anos pode ser tolerada a fabricação de manteiga de primeira qualidade sem pasteurização do creme.

Art. 927 - Em estabelecimento sob Inspeção Federal, a critério do D.I.P.0.A, pode ser permitida a mistura de qualidades diferentes de manteiga, desde que prevaleça, para classificação e rotulagem a do tipo inferior entrado na mistura.

Art. 928 - Enquanto perdurar o estado incipiente da indústria de queijo "Minas" toleram-se as seguintes variedades deste produto;

a) variedades frescais:

1 - queijo Minas comum;

2 - queijo Minas pasteurizado (de leite pasteurizado);

b) queijos curados

1 - queijo Minas semiduro (tipo Serro);

2 - queijo Minas duro (tipo Araxá);

3 - queijo de coalho (tipo Nordeste brasileiro)

§ 1º - Todos esses queijos podem ser rotulados "Queijo Minas", sem necessidade de especificação da variedade.

§ 2º - Podem ser fabricados com leite integral ou desnatado, cru ou pasteurizado; massa crua, prensada ou não, suficientemente dessorada, salgada e maturada, conforme o caso. Tais queijos devem apresentar as seguintes características:

1- formato: idêntico ao do queijo Minas (padrão), permitindo-se, para queijo de

coalho, formato quadrangular;

2- peso: idêntico ao do padrão, podendo atingir até 1.500g (um quilo e quinhentos gramas) no pasteurizado;

3- crosta idêntica á do padrão, podendo ser fina, rugosa ou não formada nos frescais; espessa ou resistente nos curados;

4- consistência: idêntica à do padrão, podendo ser macia, não esfarelante nas variedades frescais; firme, própria para ralar, nas variedades duras;

5- textura: idêntica à do padrão;

6 - cor: idêntica à do padrão, permitindo-se o branco claro nas variedades frescais e branco-amarelado nas variedades curadas;

7- odor e sabor: característicos, ácido agradável e salgado, nas variedades frescais e semicuradas; tendente ao picante nas curadas.

§ 3º - Estes queijos devem ser expostos ao consumo devidamente dessorados, quando se trate das variedades frescais, as quais não podem obter mais de 84 (oitenta e quatro) pontos no julgamento.

§ 4º - Nas fontes de produção, todos devem ser identificados, com indicação de origem (iniciais de proprietários da queijaria ou seu número de relacionamento), em rótulo, placa metálica ou declaração.

§ 5º - No transporte, devem ser embalados de maneira apropriada, e protegido o produto de contaminações e deformações.

§ 6º - O queijo Minas frescal, de leite pasteurizado, só pode ser enviado aos atacadistas a partir do terceiro dia de fabricação, desde que em embalagem especial; as demais variedades só podem ser expedidas após 10 (dez) dias de fabricadas.

Art. 929 - Os rótulos e carimbos que não satisfaçam as exigências do presente Regulamento, só podem ser utilizados dentro do período fixado pelo D.I.P.O. A para cada caso.

Art. 930 - Em colaboração com a D.F.P.A., o D.I.P.0.A deve realizar inquéritos econômicos sobre a produção leiteira, estudar minuciosamente as conseqüências econômicas da padronização do leite tipo "C", a fim de orientar a melhor forma de pagamento do leite aos produtores e fornecedores, fornecendo contribuição efetiva ao órgão encarregado da fixação de preços.

Art. 931 - É permitida a inoculação de vírus aftoso, em bovinos destinados à matança, para obtenção do apitélio para a produção de vacina contra febre aftosa.

Art. 932 - As inoculações só podem ser realizadas em estabelecimentos que não façam comércio internacional, utilizando-se de preferência os estabelecimentos classificados como matadouros e charqueados.

Art. 933 - Para que sejam permitidas as inoculações é indispensável que o estabelecimento possua pelo menos as seguintes instalações:

1- tronco apropriado para contensão de bovinos;

2- curral exclusivamente destinado ao isolamento e permanência dos animais inoculados, convenientemente pavimentado e de fácil limpeza;

3- dependência para coleta e manipulação do material virulento, além de rouparia, vestiário, pias, banheiros, lavanderia e instalações sanitárias para uso do pessoal encarregado de tais trabalhos.

Art. 934 - É proibida a entrada de pessoas estranhas aos trabalhos no curral onde se encontram bovinos inoculados, a menos que se trate de quem vai tangê-los

para a matança.

Art. 935 - Ao pessoal que trabalha na manipulação de vírus ou limpeza do curral de isolamento é proibida a entrada ou mesmo a aproximação dos depósitos onde se encontrem animais vivos.

Art. 936 - Todas as precauções aconselháveis devem ser tomadas visando evitar a disseminação da virose entre os animais em estoque no estabelecimento ou em propriedade vizinhas.

Art. 937 - O curral de inoculação será desinfetado, tantas vezes quantas a autoridade sanitária julgar necessário, pelo emprego de hidróxido de sódio a 2% (dois por cento) misturado ao leite de cal a 5% (cinco por cento).

Art. 938 - Os animais inoculados serão abatidos em lotes separados, no fim da matança do dia.

Art. 939 - As línguas dos animais que reagirem à inoculação podem ter aproveitamento condicional em enlatados, salsicharia ou preparo de pastas, após cozimento ou esterilização e retirada da camada epitelial, não podendo ser objeto de comércio internacional.

1º - Nos estabelecimentos ou onde haja aproveitamento condicional para essas línguas, serão elas condenadas.

§ 2º - Nos animais não reagentes, as línguas que não apresentarem reação visível, poderão ser dadas ao consumo, exceto ao comércio internacional.

Art. 940 - O sangue e os demais resíduos devem ser destinados ao preparo de subprodutos industriais.

Art. 941 - Os couros e fâneros serão submetidos à desinfecção, por processo adequado, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 942 - O pessoal encarregado das inoculações trabalhará com roupa e calçado só utilizados nos recintos considerados contaminados, devendo mudá-los quando deles se retirar.

Parágrafo único - Tanto à roupa como o calçado deve ser convenientemente desinfetado, à juízo da autoridade sanitária.

Art. 943 - Os entendimentos entre as partes interessadas, firmas ou proprietários de animais e os laboratórios produtores de vacina, dependem de aprovação da Inspeção Federal.

Art. 944 - O aspecto comercial das inoculações e da exclusiva alçada das partes interessadas.

Art. 945 - Os servidores do D.I.P.0.A. ficam proibidos de desviar sua atenção das obrigações de inspeção propriamente dita, para atender a trabalhos de inoculação, coleta de material ou qualquer outro ligado ao assunto.

Parágrafo único - Na medida do possível, mas sem prejuízo para seus serviços próprios, devem cooperar nesses trabalhos, desde que se trate de epitélio destinado a laboratórios oficiais.

Art. 946 - Os laboratórios particulares que se dediquem à produção de vacina

contra febre aftosa só podem fazer inoculações e outras manipulações sobre epitélio, quando realizadas pessoalmente por veterinário responsável.

Parágrafo único - A Inspeção Federal não permitirá que esses trabalhos sejam realizados por quaisquer outras pessoas e sim apenas por profissional em veterinária credenciado pelo laboratório interessado.

Art. 947 - As inoculações podem ser suspensas a qualquer momento, a juízo do D.I.P.0.A, sempre perturbem ou tragam prejuízo ao rendimento econômicos dos animais abatidos.

Art. 948 - A desinfecção dos meios de transportes nos casos previstos neste Regulamento será realizada de acordo com instruções expedidas pela D.D.S.A.

Art. 949 - A inspeção sanitária e classificação dos ovos em entrepostos será instalada inicialmente no Distrito Federal, estendendo-se aos demais mercados consumidores dos Estados tão rapidamente quanto possível, a juízo do D.I.P.0.A.

Art. 950 - Ficam revogados todos os atos oficiais sobre inspeção industrial e sanitária federal de quaisquer produtos de origem animal, a qual passará a reger-se pelo presente Regulamento em todo o território nacional.

Art. 951 - Os casos omissos ou de dúvida que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão do Diretor do D.I.P.0.A.

Parágrafo único - As resoluções a que se refere o presente artigo terão validade a partir da data de sua publicação.

Art. 952 - Este Regulamento entrará em vigor em todo o território nacional a partir da data da sua publicação, com as restrições nele contidas.

Parágrafo único - Dentro de 180 (cento e oitenta) dias serão baixadas as instruções nele previstas.

Rio de Janeiro, 29 de março de 1952.

JOÃO CLEOFAS.