

DECRETO Nº 343, de 4 de novembro de 1996.

*Estatui a regulamentação da
Inspeção e Reinspeção Industrial
e Sanitária de Produtos de Origem
Animal.*

O GOVERNADOR DO ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições e consoante o disposto no art. 40, inciso III, da Constituição do Estado e com o art. 17 da Lei nº 502, de 28 de dezembro de 1992,

D E C R E T A :

**TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Este Decreto regulamenta as normas que tratam, em todo o Estado do Tocantins, da inspeção e da reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção:

I - os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel, a cera de abelha e seus derivados.

Art. 3º A Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal e comércio interestadual será exercida pela Secretaria da Agricultura, através do Departamento de Produção e Defesa Animal (DPA), e abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;

III - o funcionamento dos estabelecimentos referidos no art. 5º;

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

V - o exame **ante e post- mortem** dos animais de açougue;

VI - a classificação, a embalagem e a rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos nos regulamentos e normas federais ou fórmulas aprovadas;

VII - os exames microbiológicos, histológicos e físico-químicos das matérias-primas ou produtos;

VIII - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

IX - os meios de transportes de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana;

X - os produtos afins, como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 4º Os técnicos em inspeção portarão carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria da Agricultura, contendo número de ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e sua validade.

Parágrafo único. Será obrigatória a apresentação da referida carteira sempre que o técnico estiver desempenhando atividade de inspeção.

Art. 5º A inspeção será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal, bem como naquelas que manipulam os mesmos;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem, industrializam ou comercializam os produtos de origem animal;

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

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

V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição, **in natura** ou para industrialização;

VII - 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 estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;

VIII - nos portos fluviais e nos postos de fronteira.

Art. 6º A Inspeção Estadual se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio interestadual;

II - verificar se existem produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados nos postos de origem ou, quando inspecionados, que não infrinjam dispositivos deste Decreto.

Art. 7º Entendem-se por estabelecimentos de produtos de origem animal, para efeito do presente Decreto, quaisquer instalações ou locais nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o ovo, o mel, a cera de abelha, os seus derivados e os produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 8º Só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados os estabelecimentos registrados que manipulem subprodutos não destinados à alimentação humana, e que estejam acompanhados do respectivo certificado, fornecido pelo serviço de defesa sanitária animal da região.

TÍTULO II DO REGISTRO E DA TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTO

Art. 9º Nenhum estabelecimento poderá realizar comércio interestadual ou municipal com produtos de origem animal, sem estar devidamente registrado na Secretaria da Agricultura.

§ 1º Ficam também obrigados ao registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovinos, suínos, caprinos, eqüinos, aves, coelhos, ovinos e demais espécies, devidamente aprovados para abate, bem como entrepostos de carnes e derivados;

II - fábricas de conservas, de produtos de origem animal não comestíveis, laticínios, entrepostos de laticínios, usinas de beneficiamento de leite, fazendas leiteiras e postos de refrigeração;

III - entrepostos de pescado, de ovos, mel e cera de abelha.

§ 2º Para os estabelecimentos descritos neste artigo, poderá anteceder ao registro definitivo a concessão de registro provisório, a critério da Secretaria da Agricultura.

Art. 10. O registro será requerido e processado junto à Secretaria da Agricultura, instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento inicial;

II - pagamento de taxa estipulada pela Secretaria da Agricultura;

III - cópia autenticada do registro da empresa na Junta Comercial do Estado;

IV - plantas da indústria, compreendendo:

a) planta baixa de cada pavimento, com descrição do fluxo de produção e localização de equipamentos, na escala de 1:100 (um para cem);

b) planta de situação, contendo descrição sobre a rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídas sobre as divisas do terreno, na escala de 1:500 (um para quinhentos);

c) planta de corte longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um para cinquenta);

d) quando exigidos, detalhes de aparelhamento e instalações, na escala de 1:10 (um para dez);

V - comprovante de inscrição no cadastro geral de contribuinte do Estado;

VI - comprovante de inscrição na Secretaria da Fazenda;

VII - cópia do contrato de constituição de sociedade;

VIII - cópia do contrato de prestação de serviços com responsável técnico;

IX - memoriais descritivos, com informes econômico-sanitários da indústria a ser construída, de acordo com modelo fornecido pela Secretaria da Agricultura;

X - documento fornecido pelo Instituto Natureza do Tocantins - NATURATINS, permitindo a construção da indústria no local indicado;

XI - laudo de vistoria firmado por técnico da Secretaria da Agricultura.

Parágrafo único. As plantas, a que se refere o inciso IV deste artigo, deverão atender às seguintes instruções:

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.

Art. 11. Os projetos, de que trata o artigo anterior, deverão ser apresentados em duas vias, podendo ser em cópias heliográficas, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 12. Em se tratando de estabelecimentos pequenos, para estudo preliminar, poderão ser aceitos croquis ou desenhos em substituição às plantas citadas nos artigos anteriores.

Art. 13. Para a construção de novos estabelecimentos, será obrigatório:

I - exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria da Agricultura;

II - apresentação dos projetos, nas escalas e cores previstas neste Decreto, acompanhados dos memoriais descritivos das obras a serem realizadas, bem como dos equipamentos a serem instalados;

III - apresentação de vistoria do Instituto Natureza do Tocantins - NATURATINS, permitindo a construção da indústria na área desejada.

§ 1º O pedido de aprovação prévia do terreno deverá ser instruído, com laudo de inspeção, fornecido por técnico em inspeção, exigindo-se, conforme o caso, a planta detalhada de toda a área.

§ 2º Tratando-se de registro de estabelecimento que se encontra sob inspeção municipal, poderá ser realizada uma nova inspeção sanitária de todas as suas dependências, conhecendo a situação em relação a terreno, instalação, equipamentos, metragens de pés-direitos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos, tetos, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se, detalhadamente, a procedência, captação, distribuição, canalização e escoadouro.

Art. 14. Não será permitido o início de construção, ampliação ou remodelação de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Estadual, sem que os projetos tenham sido aprovados pela Secretaria da Agricultura, acompanhados da respectiva licença de instalação, emitida pelo Instituto Natureza do Tocantins - NATURATINS.

Art. 15. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é indispensável, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deverá se enquadrar nos padrões microbiológicos, químicos e físicos seguintes:

I - não demonstrar, na contagem padrão em placas, mais de 500 (quinhentas) unidades formadoras de colônias (UFC);

II - não demonstrar, no teste de determinação do número mais provável (NMP) de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 3 (três) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 3 (três) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 ml (um décimo de mililitro) da amostra;

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

IV - ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;

V - grau de dureza inferior a 20 (vinte);

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

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

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

IX - arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) de parte por milhão;

X - conter, no máximo:

- a) 0,0005g (cinco miligramas) por litro de nitrogênio amoniacal;
- b) 0,002g (duas miligramas) de nitrogênio nítrico por litro;
- c) 0,002g (duas miligramas) de matéria orgânica por litro;
- d) 1 (uma) parte por milhão de cloro livre, quando se tratar de água clorada, e cloro residual, mínimo de 0,05 (cinco centésimos) de parte por milhão;
- e) fluoreto, máximo de uma parte por milhão;
- f) selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimos) de parte por milhão;
- g) magnésio, máximo de 0,03 (três centésimos) de parte por milhão;
- h) sulfato, no máximo 0,01g (um centigrama) de parte por litro;
- i) componentes fenólicos, no máximo 0,001 (um milésimo) de parte por milhão;
- j) 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais.

§ 1º Quando as águas revelarem mais de 500 (quinhentas) UFC por mililitro, será obrigatória a realização de novo exame, antes de condená-las.

§ 2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável e o estabelecimento se encontre em área de risco, a Secretaria da Agricultura poderá exigir novo tratamento de água.

Art. 16. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, a Secretaria da Agricultura autorizará a expedição do *Título de Registro*, devendo constar o número, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (Estado, Município, Cidade, Vila e Povoado) e outros detalhes necessários.

Parágrafo único. Na hipótese de a Secretaria da Agricultura emitir o *Título de Registro Provisório*, constará obrigatoriamente a data limite de sua validade.

Art. 17. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a 12 (doze) meses terá o seu registro cancelado e, para reiniciar suas atividades, será obrigatória a inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Cancelado o registro, todo material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, arquivos e carimbos oficiais de Inspeção Estadual serão recolhidos pelo órgão de inspeção sanitária da Secretaria da Agricultura.

Art. 18. Em toda e qualquer venda ou arrendamento, deverá ser feita a transferência de responsabilidade do registro para o comprador ou arrendatário junto à Secretaria da Agricultura, no prazo de 30 (trinta dias), ficando este obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 1º A não apresentação dos documentos, previstos no **caput** deste artigo, acarretará a cassação do respectivo registro, que só será restabelecido após o cumprimento das formalidades legais.

§ 2º Caso o comprador ou arrendatário se recuse a transferir o registro de responsabilidade, deverá o vendedor ou locador fazer imediata comunicação escrita à Secretaria da Agricultura, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 3º Caso o vendedor ou locador proceda à comunicação, a que se refere o parágrafo anterior, e o comprador ou locatário não apresente dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 4º Para os estabelecimentos reunidos em grupos, pertencentes ou não à mesma firma, será respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, de acordo com o disposto no art. 10, exigindo-se apenas a construção isolada das dependências.

TÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 19. Aos proprietários de estabelecimento compete:

- I - observar e atender as exigências contidas no presente Decreto;
- II - fornecer, até o décimo dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação de produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- III - comunicar à Secretaria da Agricultura, no mínimo com 12 (doze) horas de antecedência, toda e qualquer realização de trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando a natureza, hora de início e de provável conclusão;
- IV - avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção;
- V - fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de matérias, produtos sãos e peças patológicas que devam ser remetidas ao laboratório;
- VI - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção permanente e para seu uso exclusivo;
- VII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- VIII - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas, produtos fabricados, especificando sua procedência e qualidade, saída e destino dos mesmos;
- IX - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

Art. 20. Tratando-se de matérias-primas ou produtos procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deverá a firma, nos livros e mapas indicados, lançar a data de entrada, número da guia de embarque ou certificado sanitário e número de registro do estabelecimento remetente.

Art. 21. Ficam os estabelecimentos de beneficiamento de leite e industrialização de seus derivados obrigados a fornecerem ao serviço de inspeção sanitária a relação atualizada dos fornecedores, nome da propriedade rural e atestado sanitário do rebanho.

Art. 22. Os estabelecimentos manterão um livro de ocorrências onde o servidor da Secretaria da Agricultura registrará todos os fatos relacionados com o presente Decreto.

TÍTULO IV DA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 23. Todos os produtos de origem animal destinados ao consumo público, bem como aqueles remetidos a beneficiamento e/ou entregues ao comércio, deverão estar identificados por meio de etiquetas ou rótulos registrados ou com carimbos oficiais, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal fracionados deverão conservar a rotulagem ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 24. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes, comprovadamente não nocivos à saúde humana.

Art. 26. Todos os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana serão marcados a quente ou por carvão, e deverão conter, além do carimbo da inspeção competente, os caracteres bem destacados: *Impróprio para o Consumo Humano*.

Art. 27. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de inspeção próprio, a declaração: *Alimento para Animais*.

CAPÍTULO I DA ROTULAGEM

Art. 28. Além de outras exigências previstas neste Decreto e em legislação ordinária, os rótulos deverão, obrigatoriamente, conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto com caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às

discriminações estabelecidas neste Decreto, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operação de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da inspeção;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Decreto;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - algarismos correspondentes à data de fabricação;

IX - peso líquido;

X - fórmula de composição ou dizeres, quando previstos neste Decreto;

XI - a especificação: *Indústria Brasileira*;

XII - aditivos, conservantes e condimentos utilizados nos produtos.

Art. 29. A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo da Secretaria da Agricultura, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 30. Em caso de impossibilidade de indicar o peso líquido do produto, deverá ser utilizada a expressão: *Deve ser Pesado à Vista do Comprador*.

Art. 31. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição errônea da origem e qualidade dos produtos, devendo essa proibição estender-se, a juízo da Secretaria da Agricultura, às denominações impróprias.

CAPÍTULO II DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E DE SEU USO

Art. 32. Constarão, no número de registro do estabelecimento, as iniciais *S.I.E.* e, conforme o caso, as palavras *Inspecionado* ou *Reinspecionado*, tendo na parte superior a palavra *Tocantins*, que representam os elementos básicos do carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e empregos estão fixados neste Decreto.

§ 1º As iniciais *S.I.E.* traduzem *Serviço de Inspeção Estadual*.

§ 2º O carimbo da Inspeção Estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria da Agricultura e constitui o sinal de garantia de que os mesmos foram inspecionados pela autoridade competente.

Art. 33. Os carimbos da Inspeção Estadual deverão obedecer exatamente à descrição e aos modelos seguintes, respeitadas as dimensões, formas, diretrizes, tipo e corpo de letra, deverão também ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 34. Os carimbos de inspeção a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pela Secretaria da Agricultura, cujos modelos se encontram no Anexo I deste Decreto, obedecerão às seguintes especificações:

I - modelo 1:

a) dimensões:

1. 0,01 m (um centímetro) de raio, para miúdos das diversas espécies, carcaças de aves ou de embalagem até 1 kg (um quilograma);

2. 0,03 m (três centímetros) de raio para carcaças de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, ou rótulos de embalagem de mais de 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas);

3. 0,06 m (seis centímetros) de raio para rótulos de embalagens superiores a 10 kg (dez quilogramas);

b) forma: hexágono perfeito;

c) dizeres: a palavra *Tocantins* acompanhando os dois lados superiores, a palavra *Inspecionado* horizontalmente no meio do hexágono, a sigla *S.I.E.* acompanhando os dois lados inferiores e entre a palavra inspecionado e a sigla da inspeção, ficará o número de registro do estabelecimento;

d) uso: para carcaças de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, miúdos das diversas espécies de açougues e rótulos de produtos comestíveis ou não, acondicionados em embalagens metálicas, de madeira, de papel ou de material plástico, podendo a sua reprodução ser feita através de alto relevo, a quente, impressão ou litografada.

II - modelo 2:

a) dimensões:

1. 0,01 m (um centímetro) de raio para rótulos de embalagens até 1 kg (um quilograma);

2. 0,03 m (três centímetros) de raio para rótulo de embalagem superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas);

3. 0,06 m (seis centímetros) de raio para rótulos de embalagens superiores a 10 kg (dez quilogramas);

b) forma: hexágono perfeito;

c) dizeres: a palavra *Tocantins* acompanhando os dois lados inferiores, entre ambos a sigla *S.I.E.* sobre o número de registro do estabelecimento;

d) uso: para ser utilizado em entrepostos que manipulem, fracionem ou embalem produtos já inspecionados, comestíveis ou não;

III - modelo 3:

a) dimensões: 0,07 m X 0,05 m (sete por cinco centímetros);

b) forma: retangular;

c) dizeres: a palavra *Tocantins* na parte superior, na parte inferior a sigla *S.I.E.* e o número de registro da empresa, na parte mediana, escrita de forma horizontal, a palavra *Condensado, Salga, Conserva ou Salsicharia*;

d) uso: para identificação de carcaças, partes de carcaças, cortes, aplicado diretamente sobre a superfície muscular, conforme destino dado pela inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes de carcaças ou cortes, terão o carimbo aplicado diretamente na porção muscular, utilizando tintas feitas com substâncias inócuas, com fórmulas aprovadas pela Secretaria da Agricultura.

TÍTULO V DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 35. Os produtos e matérias-primas de origem animal deverão ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas, que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo, deverão ser destinados ao aproveitamento, a juízo da Secretaria da Agricultura, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 2º No caso de ocorrer aproveitamento condicional e beneficiamento, a inspeção deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 36. Nenhum produto de origem animal poderá entrar em estabelecimento sob Inspeção Estadual sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento, também registrado na Secretaria da Agricultura, ou no serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo humano, devendo-se promover sua transformação, aproveitamento condicional ou inutilização.

Art. 37. Na reinspeção de carne *in natura* ou conservada pelo frio, deverá ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Parágrafo único. É obrigatória a inspeção, que verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

Art. 38. Nos entrepostos onde se encontram depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deverá, especialmente:

I - conferir a origem de fabricação do produto, certificando-se de que foi inspecionado pela Secretaria da Agricultura ou órgão federal competente;

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organoléuticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para exames físico-químicos e microbiológicos.

§ 1º Toda amostra deverá receber uma fita envoltória, aprovada pela Secretaria da Agricultura, devidamente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário e enviada ao laboratório oficial para análise.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra poderá ser colhida em triplicata, devendo o técnico ter os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, observando-se ainda o seguinte:

a) uma contraprova ficará em poder do interessado e as demais serão enviadas para análise no laboratório;

b) lavrar-se-á o respectivo termo de coleta de prova em duas vias, uma das quais ficará com o interessado e a outra acompanhará o material colhido;

c) as amostras serão colocadas em embalagens apropriadas, devidamente fechadas, lacradas, e receberão as assinaturas do interessado e do técnico que efetuar a coleta de material para análise.

§ 3º Quando o interessado divergir do resultado do exame, poderá requerer à Secretaria da Agricultura, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, nova análise, em outro laboratório oficial, da contraprova em seu poder.

§ 4º Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou da partida, o técnico do serviço de inspeção determinará sua destinação.

Art. 39. Será permitido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos nos mercados de consumo, em trânsito, postos fluviais e de

divisas, desde que ainda estejam em condições apropriadas para rebeneficiamento ou para o consumo humano.

§ 1º Havendo recusa do responsável pela fabricação ou despacho do produto apreendido, poderá a mercadoria, após inutilizada pela inspeção, ser aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deverá ser responsabilizada e punida, no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao servidor da Secretaria da Agricultura.

Art. 40. Havendo suspeita de que a mercadoria exposta está imprópria para o consumo, o técnico de inspeção efetuará colheita da amostra para o exame dos produtos de origem animal, devendo-se lavrar o competente auto de apreensão da mercadoria, que ficará com o responsável do estabelecimento, e funcionará como fiel depositário até o resultado final.

Art. 41. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento será destruída pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

Art. 42. No caso de apreensão de produtos por falta de indicação, no rótulo, de registro na Secretaria da Agricultura, ou órgão federal, ou carimbo, o órgão competente, após o respectivo exame, poderá destiná-los, no caso de inócuo, a estabelecimento de caridade, asilo, entidade beneficente ou jardim zoológico, ficando o responsável pelo produto obrigado a fornecer o recibo adequado.

TÍTULO VI DO TRÂNSITO DE PRODUTOS

Art. 43. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimento sob inspeção, satisfeitas as exigências do presente Decreto, terão livre trânsito no Estado, podendo ser expostos ao consumo em qualquer parte do território estadual.

Parágrafo único. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em equipamentos construídos expressamente para esse fim.

Art. 44. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Estado do Tocantins, estar perfeitamente identificado através de rótulos, etiquetas e/ou carimbos, conforme a legislação, como oriundo de estabelecimento inspecionado pela Secretaria da Agricultura ou pelo órgão federal competente.

Parágrafo único. Não estão sujeitos à identificação o leite e o mel despachados como matérias-primas, desde que destinados aos estabelecimentos inspecionados para beneficiamento ou industrialização.

Art. 45. Verificado o descumprimento do artigo anterior a mercadoria será apreendida pela Secretaria da Agricultura, que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração.

Art. 46. É proibida a importação de produtos de origem animal quando procedentes de Estados de onde grassem doenças consideradas perigosas à segurança sanitária animal do Tocantins, de acordo com o que determina a legislação estadual específica.

Art. 47. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pela Secretaria da Agricultura, só poderão ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas também outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

TÍTULO VII DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 48. Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames físico-químicos e microbiológicos.

Art. 49. As técnicas de exame e orientações analíticas serão padronizadas pela Secretaria da Agricultura.

Parágrafo único. Na ausência destas, poderão ser seguidas as técnicas utilizadas pelo órgão específico do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, Instituto Adolfo Lutz ou outro laboratório oficial, designado pela Secretaria da Agricultura.

Art. 50. 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 junto ao estabelecimento produtor.

Art. 51. Os exames físicos e químicos compreendem:

- I - os caracteres organoléticos: cor, sabor, consistência, aspecto;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- III - índices físicos e químicos;
- IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;
- V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade.

Art. 52. O exame microbiológico deverá verificar:

- I - contagem-padrão em placa;
- II - pesquisa e/ou determinação de microorganismos indicadores de contaminação;
- III - presença de microorganismos, quando se tratar de produtos submetidos à esterilização;
- IV - pesquisa e/ou determinação de microorganismos patogênicos;
- V - presença de produtos do metabolismo microbiano, quando necessário.

Art. 53. Havendo necessidade, os laboratórios poderão recorrer a outras técnicas de exames, além das adotadas oficialmente pela Secretaria da Agricultura, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 54. A Secretaria da Agricultura poderá, a seu critério, exigir exames laboratoriais periódicos, a serem realizados em laboratórios particulares, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VIII

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS EM GERAL

Art. 55. Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja

completamente instalado e equipado, devendo satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;

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

III - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, bem como permitir a sua limpeza e higienização;

IV - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, com pelo menos 2 m (dois metros) de altura, ângulos e cantos arredondados;

V - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

VI - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinem, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - dispor de mesas de material impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização antes e durante os trabalhos, sendo que em casos especiais, a juízo da inspeção, serão toleradas mesas com revestimentos inoxidáveis;

VIII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa, de fácil lavagem e higienização, sem angulosidades ou frestas, devidamente identificadas quanto ao destino, utilizando-se as denominações *Comestível* ou *Não Comestível*, ou as cores: branca para produtos comestíveis e vermelha para produtos não comestíveis;

IX - dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, separados preferencialmente do corpo industrial;

X - dispor de abastecimento de água fria e, quando necessário, de instalações de água quente e vapor para atender às necessidades de trabalho, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos comestíveis, como também de produtos não comestíveis;

XI - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes, compatível com a solução escolhida para a destinação final;

XII - dispor de rouparia e vestuário, banheiros, vasos sanitários, mictórios, refeitórios e demais dependências necessárias, na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) operários, completamente isoladas das dependências onde são beneficiados os produtos destinados à alimentação humana;

XIII - possuir áreas de circulação de veículos, pessoas e de secagem de produtos, livres de poeira, lama ou qualquer outro poluente;

XIV - dispor de sede para a inspeção permanente, a qual compreenderá a sala de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XV - possuir, nas salas que elaborem produtos comestíveis, telas removíveis ou equipamentos que impeçam a entrada de insetos em todas as aberturas de comunicação com o exterior;

XVI - dispor, nos locais de acesso e dependências de manipulação de comestíveis, de lavatório para higienização das mãos e das botas dos operários;

XVII - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes ou qualquer outro material que tenha contato direto com produtos comestíveis, separados completamente dos depósitos de outros materiais;

XVIII - dispor de funcionários habilitados, em número suficiente à elaboração dos produtos, devidamente uniformizados, conforme a necessidade do serviço, os quais deverão portar carteira de saúde e manter hábitos higiênicos durante os trabalhos.

§ 1º Nenhuma dependência de manipulação de produtos deverá ter área inferior a 10 m² (dez metros quadrados) e devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após os trabalhos industriais, usando diariamente apenas produtos previamente aprovados pela Inspeção Estadual.

§ 2º Devem constituir objeto de atenção constante da inspeção, o estado de saúde dos que trabalham, o asseio e adequação do vestuário e seus hábitos higiênicos.

CAPÍTULO I DAS CARNES E DERIVADOS

SEÇÃO I DA CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO

Art. 56. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - matadouro;
- II - fábrica de produtos cárneos;
- III - fábrica de produtos gordurosos;
- IV - entreposto de carnes e derivados;
- V - fábrica de produtos não comestíveis;
- VI - fábrica de conservas.

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

§ 2º Entende-se por *fábrica de conserva* o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougues, com ou sem sala de matança anexa, dotado ou não de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por *fábrica de produtos gordurosos* o estabelecimento destinado, exclusivamente, ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 4º Entende-se por *entrepasto de carnes e derivados* o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas e/ou congeladas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais.

§ 5º Entende-se por *fábrica de produtos não comestíveis* o estabelecimento que manipule matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, depois de desnaturados ou esterilizados, para preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

Art. 57. Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação *frigorífico* só poderá ser incluída quando plenamente justificada pela utilização e frio industrial na elaboração dos produtos.

Art. 58. Entende-se por *animais de açougue*, aqueles que se destinem, rotineiramente, ao abate em matadouro, com a finalidade de obtenção de carnes e derivados, compreendendo os bovinos, eqüinos, suínos, caprinos, coelhos, incluindo-se nesse conceito as aves e animais silvestres criados em cativeiro.

SEÇÃO II DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

SUBSEÇÃO I DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

Art. 59. Entende-se por *carne de açougue* massas musculares maturadas, ou não, e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedente de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Será considerada *fresca* a carne dos animais de açougue, obtida imediatamente após o abate, sem sofrer nenhum tratamento.

§ 2º Será considerada *resfriada* a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura entre 0º C (zero grau centígrado) a 10º C (dez graus centígrados).

§ 3º Será considerada *congelada* a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura interna abaixo de - 5º C (menos de cinco graus centígrados).

§ 4º Deverá constar sempre a identificação da espécie e do tratamento sofrido pela carne.

Art. 60. Entende-se por *miúdos* os órgãos e vísceras dos animais de açougue usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 61. Entende-se por *glândulas* aquelas de secreção interna dos animais de açougue, que poderão ser destinadas para fins comestíveis e não comestíveis.

Art. 62. Entende-se por *carcaça* o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mãos e pés, cauda, pele, órgãos e vísceras torácica e abdominal, tecnicamente preparado.

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

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

Art. 63. Entende-se por *frescal* o produto cárneo colocado no comércio sem sofrer qualquer processo de maturação.

Parágrafo único. O período para comercialização será específico para cada produto, aprovado previamente pela inspeção.

Art. 64. Entende-se por *curado* o produto cárneo em cujo processo de fabricação tenham sido empregados sais de cura, entendendo-se como tais o cloreto de sódio, os nitratos e os nitritos.

Parágrafo único. O teor de nitrito no produto final não poderá ultrapassar a 200 (duzentas) partes por milhão.

Art. 65. Entende-se por *salgado* o produto preparado com carnes ou órgãos comestíveis, tratado pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, com agentes de conservação e caracterização organolética.

Art. 66. Entende-se por *defumado* o produto que, após o processo de cura, é submetido à defumação, para lhe dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

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

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

Art. 67. Entendem-se por *dessecados* os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não, e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 68. 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* dever-se-á esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º Permite-se, na elaboração do charque, a pulverização de sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela inspeção, que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnicas e proporções indicadas.

§ 3º O charque não deverá 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.

Art. 69. Entende-se por *embutido* todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal, natural ou artificial, desde que aprovada pela inspeção.

§ 1º Os embutidos não poderão conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa, com exceção das salsichas, as quais só poderão conter, no máximo, 2% (dois por cento) dessas substâncias.

§ 2º O emprego de vernizes na proteção dos envoltórios depende da aprovação prévia da inspeção.

§ 3º No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, será permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes, a fim de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

§ 4º No caso de embutidos cozidos, a porcentagem da água ou gelo não deverá ultrapassar a 10% (dez por cento) do total dos componentes.

§ 5º No caso de embutidos cozidos e enlatados, não se levará em conta a porcentagem da água ou gelo adicionados, devendo, no entanto, o produto final, antes do enlatamento, se enquadrar na relação água/proteína prevista neste artigo, cujo cálculo será feito sobre o produto pronto, pela relação 3,5 (três e meio) de água para 1 (um) de proteína (fator 6.25).

Art. 70. Entende-se por *bacon* ou por *barriga defumada* o corte da parede tóraco-abdominal do suíno, que vai do externo ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Art. 71. Entende-se por *conserva* todo o produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis de animais de açougue, curado ou não, adicionado ou não de ingredientes, embalado hermeticamente, submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 72. Entende-se por *presunto*, seguido das especificações que couberem, o produto obtido de pernil de suínos.

Art. 73. Entende-se por *paleta*, seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro de suínos.

Art. 74. Entende-se por *apresentado* o produto elaborado com o recorte de pernil ou paleta de suíno, transformado em massa, condimentado, enlatado ou não e submetido a tratamento térmico.

Art. 75. Entende-se por *fiambre* o produto obtido de carnes bovinas ou suínas, de massa moída ou cominutada, condimentada, curada e submetida a tratamento térmico.

Art. 76. Entende-se por *pasta* o produto elaborado com carne ou órgão e vísceras de animais de açougue, reduzido a massa, condimentado, adicionado ou não de farináceo e gordura e submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 77. Entende-se por *morcela* o embutido contendo, principalmente, sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 78. A inspeção só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima for colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Art. 79. É proibido desfibrinar o sangue à mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 80. Permite-se o aproveitamento do plasma sangüíneo no preparo de embutidos, desde que obtido em condições adequadas.

Art. 81. Entende-se por *gordura bovina* o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, perirrenal e pélvico) como de cobertura (esternal, inguinal e subcutâneo) previamente lavados e triturados.

Parágrafo único. Entende-se por *oleína* o produto gorduroso comestível, resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pela Inspeção Estadual.

Art. 82. Entende-se por *banha* o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedente de animais destinados a aproveitamento condicional pela inspeção, em autoclaves sob pressão,

em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou outro processo aprovado pela inspeção estadual e submetido à sedimentação, filtração e eliminação de umidade.

§ 1º Permite-se, para o produto referido neste artigo, a cristalização de gordura em abatedores abertos de dupla parede, com circulação de água fria ou de outro processo adequado.

§ 2º Quando a banha for submetida a processo de beneficiamento (clarificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será chamada *banha refinada*.

§ 3º Quando, além dos tecidos adiposos, forem submetidos à fusão outros tecidos (ossos, pés, bochechas, lábios, focinhos, rabos, traquéias, esôfagos, torresmos), será chamada de *banha comum*.

§ 4º Quando a banha comum sofrer processo de beneficiamento (clarificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será denominada *banha comum refinada*.

Art. 83. Entende-se por *unto fresco*, ou *gordura de porco em rama* o envoltório dos rins e de outras víceras, devidamente prensado.

Art. 84. Entende-se por *toucinho* o tecido adiposo dos suínos com a pele.

Art. 85. Entende-se por *composto* o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis de origem animal e vegetal.

§ 1º Será chamado de *composto de gordura bovina*, quando óleos vegetais forem associados à oleína, na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento).

§ 2º Será chamado de *composto de gordura suína*, quando a banha entrar em quantidade não inferior a 30% (trinta por cento).

§ 3º Será chamado *composto vegetal*, quando aos óleos vegetais se adicionarem oleína em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento).

§ 4º Será chamado *composto para confeitaria*, quando se misturar gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não, com ponto de fusão máximo de 47% (quarenta e sete por cento).

§ 5º Nos compostos, é obrigatório o emprego de reveladores, como óleo de gergelim, na proporção de 5% (cinco por cento).

Art. 86. Entende-se por *hambúrguer* o produto elaborado com carne bovina e/ou suína e/ou ave, moída, adicionada de agente de liga, condimentada, curada ou não.

Parágrafo único. Deve constar a espécie de que se originou a carne.

Art. 87. Os ligamentos, tendões e vergas, tão prontamente quando possível, devem ser submetidos a congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou, ainda, por processo aprovado pela inspeção estadual.

SUBSEÇÃO II DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 88. Entende-se por produtos não comestíveis, ou subprodutos, aqueles obtidos de matérias-primas impróprias para a alimentação humana, mas com características adequadas ao seu posterior aproveitamento na alimentação de animais ou, ainda, em outros tipos de indústrias.

Art. 89. Entende-se por *farinha de carne* o subproduto obtido pelo cozimento de restos de carnes, de recortes e aparas diversas, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela inspeção, a seguir desengordurados e triturados.

Parágrafo único. Esse subproduto deverá ter, no mínimo, 65% (sessenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 90. Entende-se por *farinha de sangue* o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue e posteriormente triturado.

Parágrafo único. Esse subproduto deverá ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de proteínas.

Art. 91. Entende-se por *farinha de osso cru* o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento na água, em tanques abertos, de ossos inteiros, após a remoção de gorduras e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo único. Esse subproduto deverá ter, no mínimo, 40% (quarenta por cento) de fosfato.

Art. 92. Entende-se por *farinha de osso autoclavada* o subproduto obtido pelo cozimento de osso em vapor sob pressão, seco e triturado.

Parágrafo único. Esse subproduto deverá ter, no mínimo, 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 93. Entende-se por *farinha de osso degelatinizado* o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de osso, após a remoção de gorduras e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola e/ou gelatina.

Parágrafo único. Esse subproduto deverá ter, no mínimo, 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 94. Entende-se por *farinha de osso calcinado* o subproduto resultante da queima de osso em recipiente aberto ou fechado, devidamente triturado, devendo conter, no mínimo, 15% (quinze por cento) de fosfato.

Art. 95. Entende-se por *farinha de carne e osso* o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza, decorrentes das operações nas diversas seções, que são ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e ponta de cauda, órgãos não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitadas pela Inspeção Estadual, além de ossos diversos.

Parágrafo único. Esse subproduto deverá ter, no mínimo, 40% (quarenta por cento) de proteínas.

Art. 96. Entende-se por *adubo* todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante, depois de cozido, seco e triturado.

Parágrafo único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115°C a 125°C (cento e quinze a cento e vinte e cinco graus centígrados), pelo menos por 1 (uma) hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por 4 (quatro horas), quando pelo tratamento a seco.

Art. 97. Entende-se por *tancagem* o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 98. Entende-se por *crackeng* o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores, a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 99. Entende-se por *bile concentrada* o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca, devendo ter, no mínimo, 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Parágrafo único. Permite-se a adição de conservadores à bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tiver interesse em concentrá-la.

Art. 100. 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, posteriormente filtrado, ou centrifugado em condições adequadas.

Art. 101. Entende-se por *chifre* a camada córnea dos processos corneanos dos bovinos.

Art. 102. Entende-se por *sabugo do chifre* a base de inserção da camada córnea.

Art. 103. Entende-se por *casco* a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Art. 104. Os chifres e cascos, depois de dessecados pelo calor e triturados, constituem a *farinha de chifres* ou *farinha de cascos* ou, ainda, a *farinha de cascos e chifres*, quando misturados.

Art. 105. As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e, a seguir, devidamente secos.

Art. 106. Entende-se por *sebo* o subproduto gorduroso não comestível, obtido pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, órgãos e vísceras rejeitadas pela inspeção.

Art. 107. Os produtos gordurosos não comestíveis serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções da inspeção.

SEÇÃO III

DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 108. O estabelecimento de carnes e derivados deverá satisfazer ainda as seguintes condições:

I - ser localizado em área suburbana ou rural, dispor de suficiente *pé-direito* nas salas de matança, de modo a permitir a instalação da trilhagem aérea, com um mínimo de 4m (quatro metros) de altura;

II - dispor de currais com área de 2,5 m² (dois e meio metros quadrados) por cabeça bovina e pocilgas cobertas com área de 1,20m² (um e vinte metros quadrados) por cabeça suína, convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes, no mínimo, 20m (vinte metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

III - dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados no transporte dos animais;

IV - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependência de matança suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

V - dispor, nos estabelecimento de abate, de dependências próprias para manipulação e acondicionamento de miúdos, estômagos e intestinos, que devem ser esvaziados e lavados em dependências separadas;

VI - dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos, comestíveis ou não, salsicharia em geral, conserva, depósito de salga de couro, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, também de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VII - dispor de equipamentos completos e adequados, tais como plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, lavatórios para mãos e botas, esterilizadores de serras, facas, ganchos, com água em temperatura mínima de 82°C (oitenta e dois graus centígrados) e outros, utilizados em quaisquer das fases de recebimento, industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

VIII - possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

IX - dispor de equipamento gerador de vapor, com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

X - em caso de aves e coelhos, dispor, para recepção, de plataforma coberta, protegida da incidência direta de raios solares e as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo de carcaça, com os animais suspensos pelos pés ou cabeças;

XI - as operações de sangria, depenagem e esfola, no caso de aves e coelhos, devem ser feitas em dependências separadas e exclusivas;

XII - dispor de recipientes apropriados, em cor vermelha, que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, nos quais conste, em caracteres bem visíveis, a palavra *Condenado*;

XIII - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas de refrigeração, com temperatura máxima de 4° C (quatro graus centígrados) e de congelamento e estocagem com o mínimo de - 17°C (menos dezessete graus centígrados);

XIV - dispor de local adequado exclusivo, destinado à estocagem de material impróprio ao consumo humano e condenado, desde que sejam recolhidos ao final dos trabalhos e transportados para uma graxaria, os quais deverão ser inutilizados, desnaturados pela Inspeção Estadual;

XV - dispor de locais e equipamentos próprios para inspeção de cabeças, vísceras, carcaças e inspeção final.

SEÇÃO IV DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

Art. 109. Após efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter o seguinte destino:

I - **liberados**, os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição;

II - **aproveitamento condicional**, os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento, para serem destinados ao consumo humano;

III - **condenados**, os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Art. 110. Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - **tratamento pelo frio**, os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição;

II - **salga**, submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio) de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura, conforme necessidade de cada caso;

III - **salsicharia**, serão destinados para esse fim carcaças, meias carcaças, quartos, cortes e recortes impróprios à comercialização pela sua aparência, porém, aptos ao consumo humano;

IV - **esterilização**, submetidos a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microrganismo, porventura existente.

Art. 111. Os produtos ou matérias-primas condenados deverão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

SUBSEÇÃO I

DA INSPEÇÃO ANTE - MORTEM

Art. 112. Todos os animais destinados ao abate deverão ser examinados quando da entrada no estabelecimento, ocasião em que serão verificados os documentos de procedência e as condições de saúde do lote.

Art. 113. Os animais a serem abatidos deverão sofrer um período de descanso, jejum e dieta hídrica nos currais do estabelecimento, por um período nunca inferior a 6 (seis) horas para bovinos, suínos e eqüinos e 2 (duas) horas para aves e pequenos animais.

Parágrafo único. Antes de atingir a sala de matança, os bovinos, suínos e eqüinos deverão passar por uma lavagem em chuveiro, superior, e lateral, com água sob pressão.

Art. 114. Durante todo o período em que os animais permanecerem no estabelecimento, deverão ser tomadas medidas adequadas que evitem maus tratos, desde o momento do desembarque, sendo proibida a utilização de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros, capazes de causar danos.

Art. 115. Deverão ser abatidos em separado os animais que, na inspeção *ante-mortem*, demonstrarem:

- I - caquexia;
- II - menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;
- III - suspeição ou confirmação de serem portadores de doenças infecto-contagiosas.

§ 1º Esses animais não poderão ser destinados ao consumo humano.

§ 2º Após o abate dos animais previstos no inciso III deste artigo, as instalações e equipamentos do estabelecimento deverão ser convenientemente desinfetados com métodos e substâncias apropriadas, conforme instruções da inspeção.

Art. 116. Todo estabelecimento de abate deverá ter instalações próprias para retenção de animais que necessitem de tempo para comprovação de diagnóstico ou liberação para o abate, situando-se neste caso:

I - fêmeas de parto recente, com período inferior a 10 (dez) dias ou em gestação adiantada;

II - animais em hiper ou hipotermia;

III - animais suspeitos de doenças infecto-contagiosas;

IV - animais de castração recente.

Art. 117. Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano.

Parágrafo único. Estes animais, a juízo da Inspeção Estadual, poderão ser necropsiados em instalações adequadas.

Art. 118. Sempre que necessário, será ordenado o abate imediato de animais agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da inspeção.

Parágrafo único. Este abate deverá ser feito sempre na presença da inspeção, que se baseará no exame **ante e post-mortem** para destinação das carnes.

Art. 119. Animais que tenham morte acidental, nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados, a juízo da inspeção.

SUBSEÇÃO II DA INSPEÇÃO POST - MORTEM

Art. 120. O sacrifício de animais de açougue deverá ser feito por sangria, efetuada através de incisão dos grandes vasos do pescoço, permitindo-se, nos casos dos suínos, a punção no coração, não sendo permitida a utilização de processo que não provoque a efusão de sangue.

Parágrafo único. Antes da sangria, deverá ser feita a insensibilização dos animais, através de método mecânico (concussão cerebral), elétrico ou outro aprovado pela inspeção.

Art. 121. A sangria deverá ser feita sempre com o animal pendurado pelos membros traseiros.

Art. 122. As eviscerações torácicas e abdominais deverão ser feitas o mais rapidamente possível, na presença da inspeção, mantendo perfeita identificação das vísceras com a carcaça, até a liberação de todas as peças;

I - antes da evisceração, deverão ser retirados a pele, os pêlos ou as penas dos animais abatidos, através de fluxos e métodos aprovados pela inspeção;

II - A cabeça, quando destacada do corpo, deverá ser marcada para permitir fácil identificação com as respectivas carcaças e vísceras.

Art. 123. Na inspeção *post-mortem*, serão examinados e observados todos os órgãos e tecidos, com palpação e apreciação de seus caracteres externos, incisão dos nódulos linfáticos correspondentes e, sempre que necessário, incisão dos parênquimas dos órgãos, feita na seguinte seqüência:

I - observação das características da sangria;

II - exame da cabeça, língua, glândulas salivares e nódulos linfáticos correspondentes;

III - exame da cavidade abdominal, órgãos e nódulos linfáticos correspondentes;

IV - exame da cavidade torácica, órgãos e nódulos linfáticos correspondentes;

V - exame geral da carcaça, serosas e nódulos linfáticos acessíveis.

Art. 124. Toda carcaça, partes de carcaças e órgãos com lesões ou anormalidades, que possam torná-los impróprios para o consumo, deverão ser assinalados pela Inspeção Estadual e diretamente conduzidos ao *Departamento de Inspeção Final*, onde serão julgados, após exame completo.

Parágrafo único. Essas peças poderão ser recolhidas a um *Departamento de Seqüestro*, sob custódia da inspeção, a fim de aguardar exame e destinação.

Art. 125. Abscessos, carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos de abscesso ou lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

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

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

III - abscesso ou lesões supurados localizados podem ser removidos e condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

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

Art. 126. Deverão ser condenadas as carcaças que apresentarem lesões generalizadas de actinomicose e actinobacilose.

Parágrafo único. Faz-se rejeição nos seguintes casos:

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

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

III - quando a actinomicose é discreta e limitada à língua, afetando ou não os nódulos linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois de remoção e condenação da língua e seus nódulos.

Art. 127. As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para os nódulos atingidos.

Art. 128. Serão condenadas as carcaças de animais novos nos seguintes casos:

I - quando a carne tiver aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

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

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

Art. 129. Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, serão condenados.

Art. 130. Deverão ser condenados os pulmões que apresentarem aspirações de sangue ou alimentos.

Art. 131. Deverão ser condenados os pulmões que apresentarem broncopneumonia verminótica, localizações parasitárias, sem reflexos sobre a musculatura.

Art. 132. Deverão ser condenadas as carcaças com lesões externas de brucelose.

Parágrafo único. Nos casos de lesões localizadas, deverão ser encaminhadas as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 133. Serão condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 134. Animais que sejam diagnosticados como portadores de carbúnculo hemático deverão ter condenação total, com destruição, inclusive, de pêlos, chifres, cascos, peles, vísceras, não podendo ser sangrados ou eviscerados.

§1º Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, a matança deverá ser interrompida imediatamente, promovendo-se a limpeza e a desinfecção de todos os locais e equipamentos que possam ter tido contato com resíduos de animais.

§2º Após a aplicação dos desinfetantes, deverá ser feita lavagem com água corrente e emprego de vapor.

§3º O pessoal que manipulou o material carbunculoso também deverá lavar braços e mãos com uma solução desinfetante e procurar o serviço médico imediatamente.

Art. 135. Deverão ser condenadas as carcaças de animais que apresentem carnes fermentadas (carnes febris), isto é, alterações musculares acentuadas e difusas, e quando existir degeneração do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhadas de alterações musculares.

§ 1º Também serão condenadas as carcaças em início de processo putrefático, ainda que em área muito limitada.

§ 2º A rejeição será também total, quando no processo coexistirem lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e eqüinos.

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

Art. 136. Serão condenadas carnes hidrêmicas, isto é, as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 137. Animais magros, livres de qualquer processo patológico, poderão ser destinados ao aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 138. São consideradas carnes repugnantes e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalarem odores medicamentosos, excrementos sexuais e outros considerados anormais.

Art. 139. Serão condenadas as carcaças de carnes sanguinolentas, desde que a alteração seja conseqüência de doenças do aparelho digestivo.

Art. 140. Serão condenados, em caso de cenuroses, unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 141. Serão condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica exigindo-se, neste caso, rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Serão também condenados os fígados com cirrose, decorrentes de localização parasitária.

Art. 142. Serão condenadas as carcaças com cisticercose, isto é infestações intensas de *cysticercus*, (*cysticercus bovis*, *cysticercus cellulosae* e *cysticercus ovis*), ou quando a carne se apresentar aquosa ou descorada.

§ 1º Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cisto, em incisões praticadas em várias partes da musculatura, ou mais de um cisto numa área correspondente a aproximadamente a palma da mão.

§ 2º Sendo diagnosticada cisticercose nas linhas rotineiras, deverão ser examinados, através de incisões e palpações nas partes musculares, a cabeça, a língua, o coração, o diafragma e seus pilares, o esôfago, o pescoço e a paleta.

§ 3º O achado de um ou mais cistos neste exame ocasionará a condenação dos órgãos lesados e a destinação da carcaça a tratamento pelo frio artificial por quinze dias, à temperatura de -10°C (menos dez grau centígrados).

§ 4º As carcaças e vísceras, citadas no parágrafo anterior, poderão também ser destinadas à salga seca ou úmida, pelo mínimo de 21 (vinte e um) dias, em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento, ou destinadas à esterilização pelo calor.

§ 5º É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos, procedentes de carcaças com infestações por *cysticercus cellulosae*, para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 143. Serão condenadas as carcaças ou órgãos que apresentarem coloração anormal.

Art. 144. Serão condenados os órgãos que se apresentarem congestos ou hemorrágicos.

Art. 145. As carcaças, partes de carcaças e órgãos que se contaminarem durante a evisceração, ou em qualquer outra fase dos trabalhos, deverão ser condenados.

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

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

Art. 146. As carcaças de animais que apresentarem contusão generalizada deverão ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos de contusão, a carcaça poderá ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 147. A degeneração gordurosa determina a rejeição do órgão, quando não puderem ser retiradas as partes lesadas, desde que não ligadas a processo patológico geral.

Art. 148. Diante da presença de dermatoses, poderão ser aproveitadas para consumo carcaças e órgãos, depois de removidas e condenadas as partes afetadas, desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 149. As carcaças de animais portadores de distomatose hepática deverão ser condenadas, quando apresentarem caquexia.

Art. 150. Deverão 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. 151. Deverá ser condenada a carcaça que apresente enfisema cutâneo, sempre que o mesmo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo único. Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Art. 152. Deverão ser condenados os pulmões que apresentem enfisema, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 153. Poderão 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 lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional, a juízo da inspeção, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 154. As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia, deverão ser condenadas.

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

Art. 155. As lesões de gordura peri-renal, provocadas pelo *Stephanurus dentatus* (estefanurose), implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderidos à carcaça.

Art. 156. Serão condenados os pâncreas infestados pelo *Euritrema coelomaticum* (euritrematose).

Art. 157. As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, deverão ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidências de infecção.

Art. 158. A fim de atender hábitos regionais, a inspeção pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a sete meses, procedam de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário.

Art. 159. É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboração de embutidos e enlatados.

Parágrafo único. Quando houver aproveitamento de peles de fetos, sua retirada deverá ser feita na graxaria.

Art. 160. Condenar-se-ão todas as línguas portadoras de glossite.

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

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

Art. 161. Serão condenados os fígados com hepatite.

Parágrafo único. Em caso de a lesão coexistir com outras alterações, a carcaça também deverá ser condenada.

Art. 162. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração característica de icterícia, o amarelo-intenso ou amarelo-esverdeado na gordura, no tecido conjuntivo, no osso e na túnica interna dos vasos.

§ 1º Quando tais carcaças não revelarem caracteres de infecção ou intoxicação e vierem a perder a cor anormal após a refrigeração, poderão ser aproveitadas para consumo.

§ 2º Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservarem a sua coloração depois de resfriadas, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da inspeção.

§ 3º Nos casos de coloração amarela somente na gordura, quando a musculação e as vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado de engorda, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça poderá 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 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. 163. Havendo infarto, a presença da lesão implica em estabelecer se está ou não ligada a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Em todos os casos, os órgãos lesados deverão ser condenados.

Art. 164. As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 165. Deverão ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

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

Art. 166. A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ligadas a doenças infecto-contagiosas ou não.

Parágrafo único. Em todos os casos, rins lesados devem ser condenados.

Art. 167. Nos casos de linfadenite caseosa, obedecer-se-ão aos seguintes critérios:

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

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

III - podem ser aproveitadas para o consumo as carcaças de animais magros com lesões discretas das glândulas e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

IV - podem, igualmente, ser aproveitadas para o consumo as carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras, desde que só existam lesões discretas em outras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos nódulos linfáticos, associadas a lesões discretas de outras localidades;

V - 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 nódulos linfáticos ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas;

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

Art. 168. Serão condenadas as regiões ou órgãos com miasas, isto é, invadidos por larvas.

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

Art. 169. São condenadas as carcaças, partes de carcaças, ou órgãos que apresentem neoplasias, isto é, tumores malignos, com ou sem metástase.

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

Art. 170. Ecto e endoparasitoses sem reflexos na musculatura determinam condenação apenas das partes ou órgãos atingidos, desde que seja possível retirá-los.

Art. 171. Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos por peste suína.

§ 1º Quando rins e nódulos linfáticos revelarem lesões duvidosas, mas comprovadamente apresentarem lesões características da peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também será total.

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

§ 3º Quando as lesões são, de modo geral, discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nódulos linfáticos, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§ 4º No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 172. Na reinspeção de carne *in natura* ou conservada pelo frio, deverá ser condenada a que apresentar qualquer alteração que se faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organoléticos e de outras provas, a inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 173. Será condenada toda carcaça com infestação intensa, quando existirem alterações aparentes da carne, em virtude de degeneração caseosa ou calcária (sarcosporidiose).

Art. 174. As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, deverão ser condenadas.

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

Art. 175. Nos casos de teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose), obedecer-se-ão às seguintes normas:

- I - condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;
- II - liberação, nos casos de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 176. Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa causar toxinfecção alimentar, devem ser condenadas, considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

- I - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágicas;
- III - septicemia ou piemia de origem puerperal, traumática ou sem causa evidenciada;
- IV - metrite ou mamite aguda difusa;
- V - poliartrite;
- VI - flebite umbilical;
- VII - pericardite traumática ou purulenta;
- VIII - qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada, associada a nefrite aguda, degeneração gordurosa do fígado, hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos e ruborização difusa da pele.

Parágrafo único. Dependendo das características apresentadas, a carcaça poderá ser destinada à esterilização pelo calor.

Art. 177. Sob suspeita da ocorrência de triquinose, a inspeção fará retirar fragmentos do pilar do diafragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da *Trichinella spirallis*.

§ 1º A inspeção poderá também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

§ 2º Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina, cabendo à inspeção tomar as medidas previstas no art. 111 deste Decreto.

Art. 178. Os animais deverão sofrer condenação total (carcaça e vísceras) quando se detectar:

I - qualquer forma de tuberculose, quando acompanhada de caquexia, anemia ou febre;

II - tuberculose miliar aguda, caracterizada pela existência de múltiplas granulações cinza ou diversas tuberculoses miliares, aproximadamente do mesmo desenvolvimento;

III - lesões tuberculosas, indicando colapso das defesas orgânicas, tais como tuberculose generalizada nos pulmões, tuberculose caseosa externa em um órgão, tuberculose aguda exsudativa da pleura, peritônio, pericárdio ou meninges e tuberculose linfática hipertrofante semicaseosa.

§ 1º Serão liberadas as carcaças em qualquer outro caso de tuberculose, devendo ser retiradas e destruídas as partes lesadas.

§ 2º Nos casos de tuberculose óssea, exige-se a completa desossa e destruição do esqueleto, liberando-se, porém, as porções musculares.

§ 3º Nos casos de lesões discretas, a juízo da inspeção, após retirada das partes lesadas, a carcaça pode ser destinada à esterilização pelo calor.

CAPÍTULO II
DO LEITE E DERIVADOS
SEÇÃO I
DA CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 179. Os estabelecimentos de produção, recebimento, beneficiamento e industrialização do leite e derivados são classificados em:

- I - fazenda leiteira;
- II - posto de recebimento e refrigeração;
- III - fábrica de laticínios;
- IV - usina de beneficiamento;
- V - entreposto de laticínios.

§ 1º Fazenda leiteira é o estabelecimento localizado na zona rural, destinado à produção, refrigeração, pasteurização e embalagem de leite para consumo.

§ 2º Posto de recebimento e refrigeração é o estabelecimento destinado ao recebimento de creme ou de leite, onde podem ser realizadas operações de medição, pesagem, transvase, refrigeração, desnate e estocagem.

§ 3º Fábrica de laticínios é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios.

§ 4º Usina de beneficiamento é o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, refrigerar, pasteurizar, embalar e estocar higienicamente o leite destinado ao consumo humano, podendo também elaborar produtos de laticínios.

§ 5º Entreposto de laticínios é o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, estocagem e distribuição de produtos de laticínios.

SEÇÃO II
DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 180. Entende-se por *leite*, sem outra especificação, o produto normal, fresco, integral, oriundo de ordenha completa e ininterrupta de fêmeas bovinas sadias.

Parágrafo único. Deverá constar a identificação da espécie, quando o leite não for de origem bovina.

Art. 181. Denomina-se *gado leiteiro* todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 182. Considera-se leite normal o produto que se apresente com:

- I - caracteres organoléticos normais;
- II - teor de gordura mínimo de 3,0% (três por cento);
- III - acidez entre 15°D e 20°D (quinze e vinte graus Dornic);
- IV - densidade a 15°C (quinze graus centígrados), entre 1,028 (um e vinte e oito milésimos) e 1,033 (um e trinta e três milésimos);
- V - lactose mínima de 4,3% (quatro e três décimos por cento);
- VI - extrato seco desengordurado com mínimo de 8,2% (oito e dois décimos por cento);
- VII - extrato seco total mínimo de 11,2% (onze e dois décimos por cento);
- VIII - índice crioscópico mínimo de -0,53°C (menos cinquenta e três centésimos de grau centígrado);
- IX - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados), não inferior a 37° (trinta e sete graus Zeiss);
- X - teor de proteína total mínima de 3% (três por cento).

Parágrafo único. A composição média do leite das espécies caprinas, ovinas e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto a nível estadual.

Art. 183. Entende-se por *leite de retenção* o produto de ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da aparição.

Art. 184. Entende-se por *coloostro*, o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 185. Entende-se por *leite resfriado* aquele que for submetido a frio industrial, tendo a sua temperatura reduzida a 5°C (cinco graus centígrados), tolerando-se 10°C (dez graus centígrados) ao leite destinado às indústrias.

Art. 186. Entende-se por *leite integral* aquele que não sofreu alteração no seu teor natural de gordura.

Parágrafo único. Quando for entregue ao consumo, deverá constar na rotulagem o teor mínimo de gordura.

Art. 187. Entende-se por *leite padronizado* aquele que for submetido à retirada parcial de seu teor natural de gordura.

Parágrafo único. Deverá constar na rotulagem o teor mínimo de gordura a que o leite foi padronizado.

Art. 188. Entende-se por *leite desnatado* aquele que for submetido à retirada total do seu teor natural de gordura.

Art. 189. Entende-se por *leite pasteurizado* aquele submetido à ação do calor, com o fim de destruir totalmente a flora bacteriana patogênica, sem alteração

sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organoléticas normais.

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

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite à temperatura entre 62º e 65ºC (sessenta e dois e sessenta e cinco graus centígrados), por 30 min. (trinta minutos), em aparelhagem própria;

II - pasteurização rápida ou de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar, à temperatura entre 72º e 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados), por 15 a 20 seg. (quinze a vinte segundos), em aparelhagem própria.

§ 2º Imediatamente após a pasteurização, o leite será refrigerado entre 2º e 5ºC (dois e cinco graus centígrados).

§ 3º É proibida a repasteurização do leite.

§ 4º Será considerado pasteurizado o leite que, em laboratório, acusar a ausência da enzima fosfatase e a presença da enzima peroxidase.

§ 5º O leite pasteurizado, para ser entregue ao consumo, deve atender ao seguinte:

I - densidade a 15ºC (quinze graus centígrados) entre 1,028 (um e vinte e oito milésimos) e 1,033 (um e trinta e três milésimos) g/ml, podendo chegar a 1,035 (um e trinta e cinco milésimos) g/ml nos leites padronizados;

II - extrato seco desengordurado, com um mínimo de 8,2% (oito e dois décimos por cento) para o leite integral e 8,4% (oito e quatro décimos por cento) para o padronizado;

III - acidez entre 15º e 18º D (quinze e dezoito graus Dornic);

IV - índice crioscópico mínimo -0,53ºC (menos cinquenta três centésimos de graus centígrados);

V - teor de proteína total mínima de 3% (três por cento).

Art. 190. Só será permitida a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

Art. 191. Considera-se fraude a presença de qualquer componente estranho à composição normal do leite.

Art. 192. É proibido o aproveitamento, para fins de alimentação humana, do *leite de retenção* e do *colostró*.

Art. 193. Entende-se por *leite esterilizado* aquele submetido a tratamento térmico para eliminação total de sua flora microbiana, em equipamento hermético, sob pressão.

Art. 194. Entende-se por *leite reconstituído* o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó, adicionado ou não de gordura láctea, seguido de homogenização e pasteurização.

Art. 195. Entende-se por *leite concentrado* o produto da desidratação parcial, em vácuo, do leite fluido, seguido de refrigeração.

Parágrafo único. É permitida a adição de, no máximo, 0,1g% (um décimo de grama por cento) de estabilizador de caseína.

Art. 196. Entende-se por *leite evaporado* ou *leite condensado sem açúcar*, o produto resultante da desidratação parcial, a vácuo, de leite próprio para consumo, seguido de homogeneização e embalagem.

Art. 197. Entende-se por *leite condensado* o produto resultante da desidratação parcial de leite próprio para consumo, adicionado de açúcar.

Parágrafo único. O teor de açúcar não deve ultrapassar 45% (quarenta e cinco por cento) no produto, excluída a lactose.

Art. 198. Entende-se por *doce de leite* o produto resultante do cozimento da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose), adicionado ou não de aromatizantes, até concentração conveniente e caramelização parcial, nas seguintes dosagens:

- a) teor de proteína mínima de 6% (seis por cento);
- b) teor de açúcar máximo de 55% (cinquenta e cinco por cento), excluída a lactose;
- c) resíduo mineral fixo de, no máximo, 2% (dois por cento).

§ 1º É permitida a adição de cacau, amendoim, castanhas, nozes ou outras substâncias, previamente aprovada pela inspeção.

§ 2º É permitida a adição de, no máximo, 0,05% (cinco centésimos por cento) de estabilizador de caseína sobre o volume de leite, e redução de acidez com bicarbonato de sódio.

Art. 199. Entende-se por *leite em pó* o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água de constituição do leite *in natura*, com teor de gordura ajustado para o respectivo tipo.

Parágrafo único. O leite em pó para o consumo direto deve atender às seguintes especificações:

- a) solubilidade mínima de 98% (noventa e oito por cento);
- b) umidade máxima de 4% (quatro por cento);

c) não revelar presença de conservadores, nem de oxidantes.

Art. 200. Entende-se por *creme de leite* o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.

Parágrafo único. O creme de leite para o consumo humano deve atender às seguintes especificações:

- a) deve ser pasteurizado;
- b) deve constar na rotulagem o teor de gordura;
- c) não pode ter a sua acidez reduzida por produtos químicos.

Art. 201. Entende-se por *manteiga* o produto resultante da batida do creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado, ao qual se incorpore, ou não, sal (cloreto de sódio).

§ 1º Será considerada *manteiga extra* aquela que:

- a) for obtida de creme pasteurizado;
- b) for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;
- c) não contiver mais de 1% (um por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§ 2º Será considerada *manteiga de 1ª qualidade* aquela que:

- a) for obtida de creme pasteurizado;
- b) for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;
- c) não contiver mais de 1,5% (um e meio por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§ 3º Será considerada *manteiga comum* ou de *2ª qualidade* aquela que:

- a) não for necessariamente obtida de creme pasteurizado;
- b) não sofrer adição de fermento láctico e maturado;
- c) não contiver mais de 2% (dois por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§ 4º Independente da classificação, a manteiga deverá ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de gordura.

Art. 202. Entende-se por *queijo* o produto obtido do leite integral, padronizado ou desnatado, pasteurizado ou não, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias aprovadas pela inspeção e submetido às manipulações necessárias para a formação das características próprias.

§ 1º Serão considerados *frescais* os queijos colocados no comércio até 5 (cinco) dias após a fabricação.

§ 2º Serão considerados de *curta maturação* os queijos que forem colocados no comércio entre 5 (cinco) e 60 (sessenta) dias após a fabricação.

§ 3º Serão considerados de *longa maturação* os queijos que forem colocados no comércio após 60 (sessenta) dias de fabricação.

§ 4º Na rotulagem deverá constar o teor de gordura e o tratamento térmico do leite usado na fabricação de queijos.

Art. 203. Entende-se por *requeijão* o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa coalhada dessorada e lavada.

Art. 204. Entende-se por *queijo fundido* o produto obtido da fusão, em condições apropriadas, da massa de queijos maturados, adicionados ou não de condimentos.

Art. 205. Entende-se por *leite fermentado* o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado por fermentos lácticos próprios.

§ 1º Denomina-se *quefir* o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos de quefir ou por adição de levedura de cerveja, ou fermentos lácticos devendo, o seu teor em ácido láctico, ficar entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 2º Denomina-se *iogurte* o produto resultante da ação do *Lactobacilos bulgaricus* e do *Streptococcus lactis*, devendo, o seu teor em ácido láctico, ficar entre 0,5 e 1,5% (meio e um e meio por cento), e o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 3º Denomina-se *leite acidófilo* o produto resultante da ação do *Lactobacilos acidophilus* sobre o leite, devendo, o seu teor em ácido láctico, ficar entre 0,5 a 1,5% (meio e um e meio por cento), e o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 4º Denomina-se *coalhada* o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite, devendo, o seu teor em ácido láctico, ficar entre 0,5 a 1,5% (meio e um e meio por cento), e o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

Art. 206. Entende-se por *leite aromatizado* a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias, a juízo da inspeção, submetido à pasteurização ou à esterilização.

Art. 207. Entende-se por *leite gelificado* o produto resultante da formação de gel estável, elaborado a partir de leite pasteurizado ou esterilizado, na proporção mínima de 40% (quarenta por cento), com adição de ingredientes e aditivos apropriados, sobre os quais o teor do extrato seco lácteo total deverá ser de 6,3% (seis e três décimos por cento), no mínimo.

Art. 208. Entende-se por *soro de leite* o produto resultante da coagulação do leite empregado na fabricação de queijos ou caseína.

Parágrafo único. Entende-se por *soro de leite em pó* o produto obtido com a retirada parcial da água, do soro de leite, em condições apropriadas, devendo o produto final não conter mais do que 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 209. Entende-se por *ricota* o produto resultante da precipitação da albumina do soro de leite com adição de leite em até 20% (vinte por cento).

SEÇÃO III DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 210. Os estabelecimentos de produção, recebimento, beneficiamento e industrialização do leite e derivados, devem satisfazer as seguintes condições:

I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

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

III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnate, beneficiamento, salga, cura, envase e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separados por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização de vasilhames ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construídos em centro de terreno, afastados do limite das vias públicas, preferentemente 5m (cinco metros) na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte e, existindo local de ordenha, este deverá ser afastado, no mínimo, 30 m (trinta metros), com exceção daqueles que utilizarem circuito fechado desde a ordenha até o envase;

V - ter medidas de pés-direitos, no mínimo, conforme o descrito:

a) dependências de elaboração de produtos, 3,50m (três metros e cinquenta centímetros);

b) laboratórios e lavagem de vasilhames, 3m (três metros) nas plataformas;

c) nos vestiários e instalações sanitárias, 2,80m (dois metros e oitenta centímetros);

d) nas câmaras frigoríficas, 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros);

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

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo da inspeção, para a lavagem e sanitização de vasilhames e carros-tanques;

IX - dispor de depósito para caixas, cestas e embalagens;

X - manter, nos casos de *fazendas leiteiras*, o rebanho em perfeitas condições sanitárias, sob responsabilidade técnica do médico veterinário;

XI - dispor de local de ordenha devidamente coberto, com piso impermeabilizado, de cimento ou outro material aprovado pela Inspeção Estadual, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de sistema de escoamento, com paredes caiadas ou impermeabilizadas até a altura de 2m (dois metros), para fácil higienização;

XII - ter dependência de recepção com laboratório para seleção de matéria-prima;

XIII - todo o equipamento por onde circula o leite deverá ser de aço inoxidável, permitindo-se, na elaboração de derivados, outros equipamentos de material impermeável, a juízo da inspeção.

SEÇÃO IV DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

Art. 211. Após efetuados os trabalhos de inspeção, o leite e seus derivados, segundo critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alteração de composição, serão liberados;

II - os que necessitem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano terão aproveitamento condicional;

III - os que não se prestarem de nenhuma forma a consumo humano, condenados.

Art. 212. Os produtos ou matérias-primas destinados ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - desnate, através de centrifugação, separando a matéria gorda para fabricação de manteiga, sendo que, a parte líquida obtida através do desnate, não poderá ser destinada ao consumo humano direto;

II - fabricação de queijo;

III - cocção ou cozimento, quando submetidos ao calor por tempo e temperatura característicos de cada produto;

IV - secagem, quando submetidos ao calor em condições específicas de tempo e temperatura, com a retirada quase total de sua umidade;

V - fusão, quando há utilização do calor em produtos lácteos, sólidos ou pastosos, por tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar sua nocividade ao consumo humano.

Art. 213. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou à elaboração de subprodutos não comestíveis ou, ainda, à esterilização pelo calor.

Art. 214. É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único. Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite mediante instruções fornecidas pela inspeção.

Art. 215. A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organoléticos e as provas de rotina, assim considerados:

- a) caracteres organoléticos (cor, cheiro, sabor e aspecto);
- b) temperatura e lacto-filtração;
- c) densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15⁰C (quinze graus centígrados);
- d) acidez pelo método Dornic;
- e) gordura pelo método de Gerber;
- f) extrato seco total e desengordurado;
- g) índice crioscópico;
- h) prova de redutase;
- i) teor de proteína bruta.

Parágrafo único. Será permitido, para a seleção do leite em latões, na recepção, o emprego da prova de densidade e o uso da prova de álcool ou alizarol, em substituição ao método Dornic, ficando amostras de cada latão para posterior complementação das análises.

Art. 216. Sempre que necessário, a inspeção realizará as provas de determinação de:

- I - conservadores e inibidores;
- II - neutralizantes;
- III - reconstituintes de densidade.

Art. 217. O leite pasteurizado que apresentar acidez acima de 18^oD (dezoito graus Dornic) será destinado para aproveitamento condicional.

§ 1º Só poderão ser destinados para fabricação de queijos os leites com até 20ºDo (vinte graus Dornic).

§ 2º Todo leite acima de 20ºDo (vinte graus Dornic) será destinado ao desnate ou à cocção.

§ 3º Todo creme de leite que apresentar mais de 18ºD (dezoito graus Dornic) será destinado para a fabricação de manteiga.

§ 4º As manteigas terão, como limite máximo o de acidez em soluto alcalino normal, em 100 g (cem gramas) de matéria gorda, 2 ml (dois mililitros) para a extra, 3ml (três mililitros) para a de primeira qualidade e 5 ml (cinco mililitros) para a comum ou de segunda qualidade.

§ 5º As que tiverem acidez maior deverão ser desclassificadas para o tipo inferior ou destinadas para fusão.

Art. 218. O leite considerado aguado (aguagem) será destinado ao desnate, a manteiga com excesso de umidade, que não puder ser reduzido, será destinada à fusão e o leite em pó com excesso de umidade não poderá ser destinado ao consumo humano direto.

Art. 219. O leite que apresentar caracteres organoléticos anormais (cor, cheiro, sabor, aspecto), sem prejuízo ao consumo humano, será destinado ao desnate, caso contrário, será condenado.

Parágrafo único. Os laticínios serão destinados à fusão ou condenados.

Art. 220. O leite em que for confirmada a presença de colostro será condenado.

Art. 221. O leite e laticínios que apresentarem conservadores serão condenados, à exceção daqueles aprovados pela inspeção, devido à tecnologia de fabricação já consagrada e deverão constar da rotulagem.

Art. 222. O leite e laticínios contaminados serão condenados.

Parágrafo único. Serão considerados contaminados todos os produtos de laticínios que apresentarem flora microbiana fora dos padrões ou germes patogênicos ao homem, bem como contaminantes químicos (agrotóxicos, metais pesados e outros).

Art. 223. Queijos e produtos lácteos que se apresentarem estufados serão condenados.

Art. 224. O leite e laticínios com impurezas que possam ser beneficiados tecnologicamente deverão sofrer aproveitamento condicional.

Parágrafo único. Serão condenados os produtos que contiverem impurezas nocivas à saúde humana.

Art. 225. O leite *in natura*, resfriado, pasteurizado ou esterilizado, que apresentar inibidores, será condenado.

Parágrafo único. Produtos lácteos que necessitem tecnologicamente da presença de inibidores, deverão ter prévia aprovação da inspeção e constar da rotulagem.

Art. 226. O leite que se apresentar coagulado deverá ser condenado.

Art. 227. O leite que for considerado fervido ou cozido será destinado ao aproveitamento condicional.

Art. 228. O leite que for considerado fisiologicamente anormal na ordenha será destinado ao aproveitamento condicional.

Art. 229. O leite que se apresentar viscoso, com presença de sangue ou pus, será condenado.

Art. 230. O leite resfriado, pasteurizado, esterilizado e o creme de leite que apresentarem neutralizantes serão condenados.

Parágrafo único. Será permitido o uso de neutralizante naqueles produtos lácteos que a técnica industrial exigir, mediante aprovação prévia da inspeção e constar na rotulagem.

Art. 231. Leite e produtos lácteos que se apresentarem com padrões alterados, sem prejuízo da saúde humana, poderão ser desclassificados para um tipo inferior ou destinados ao aproveitamento condicional.

Art. 232. Leite e produtos lácteos que se apresentarem em estado de putrefação serão condenados.

Art. 233. Os produtos lácteos que se apresentarem com ranço serão condenados.

Art. 234. O leite que se apresentar com sua densidade reconstituída será condenado.

Art. 235. O leite ou produtos lácteos com substâncias estranhas à sua composição original serão condenados.

Art. 236. São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite dos tipos *A*, *B* e *C* e, conforme o caso, naqueles que produzem outros tipos de leite.

Parágrafo único. Essas provas só podem ser feitas por veterinário oficial ou por veterinário particular habilitado, que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

Art. 237. Para o leite dos 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.

CAPÍTULO III DO PESCADO E DERIVADOS

SEÇÃO I DA CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 238. Os estabelecimentos de pescado e seus derivados serão classificados em:

- I - entreposto de pescado;
- II - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º *Entreposto de pescado* é o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, à manipulação, frigorificação, distribuição e ao comércio do pescado, dispondo, se necessário, de equipamentos para o aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º *Fábrica de conservas de pescado* é o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, à manipulação, cura e ao processamento do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO II DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

SUBSEÇÃO I DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

Art. 239. A denominação genérica *pescado* compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 240. Entende-se por *fresco* o pescado dado ao consumo, sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

Art. 241. Entende-se por *resfriado* o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5º a 2ºC (menos meio e dois graus centígrados).

Art. 242. Entende-se por *congelado* o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -10° C (menos dez graus centígrados).

§ 1º Depois de submetido à congelação, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -10° C (menos dez graus centígrados).

§ 2º O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente congelado.

Art. 243. *Pescado em conserva* é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outras conservas previstas neste Decreto, as seguintes:

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

§ 2º Entende-se por *pescado em azeite ou em óleos comestíveis* o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de substância aromática, observando o seguinte:

a) o azeite ou óleo comestível, utilizado isoladamente em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar, no máximo, 2% (dois por cento) de acidez em ácido oléico;

b) é tolerado, a juízo da inspeção, 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 comestível ou óleos comestíveis*, conforme seja o caso;

c) a designação *em azeite* fica reservada às conservas que tenham, como líquido de cobertura, azeite de oliva.

§ 3º Entende-se por *pescado à escabeche* o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 4º Entende-se por *pescado ao vinho branco* o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 5º Entende-se por *pescado ao molho* o produto que tenha por líquido de cobertura molho, com base em meio aquoso ou gorduroso.

Art. 244. Entende-se por *pasta de pescado* o produto com pescado íntegro que, depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado ou não de farináceos.

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

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

Art. 245. É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pela inspeção.

Art. 246. As conservas de pescado submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo depois de observadas, no mínimo, por 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus centígrados) e em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais da inspeção.

Art. 247. Entende-se por *pescado curado* o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

I - pescado salgado;

II - pescado prensado;

III - pescado defumado;

IV - pescado dessecado.

Art. 248. Entende-se por *pescado salgado* o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º A juízo da inspeção, poderá ser permitido, no preparo de pescado salgado, o tratamento por mistura de sal (cloreto de sódio) ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

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

Art. 249. 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 organoléticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

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

Art. 250. 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 defumação a quente ou frio.

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

Art. 251. Entende-se por *pescado dessecado* o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro.

§ 1º Entende-se por *pescado salgado seco* o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro, tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), com o máximo de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade e 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo.

§ 2º Entende-se por *pescado seco* o produto obtido pela dessecação apropriada de pescado íntegro, tendo, no máximo, 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral.

§ 3º Entende-se por *pescado desidratado* o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro, tendo, no

máximo, 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 252. Entende-se por *embutido de pescado* todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pela inspeção.

Parágrafo único. No preparo de embutidos de pescado, serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Decreto para os demais embutidos cárneos.

Art. 253. É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva, ou curados, destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

SUBSEÇÃO II DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 254. Entende-se por *farinha de pescado* o subproduto obtido pela cocção do pescado ou de seus resíduos, mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

Parágrafo único. Para efeito de classificação da farinha de pescado, consideram-se dois tipos, de 1ª e 2ª qualidade, conforme a composição seguinte:

I - a farinha do pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter, no mínimo, 60% (sessenta por cento) de proteínas;

II - a farinha de pescado de 2ª qualidade deve conter, no mínimo, 40% (quarenta por cento) de proteínas.

Art. 255. Entende-se por *óleo de pescado* o subproduto líquido, obtido pelo tratamento de matérias-primas, pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação, prensagem e filtração, ou por qualquer outro processo adequado, que apresente, no máximo, 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico.

Art. 256. Entende-se por *adubo de pescado* o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado.

Art. 257. 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.

Parágrafo único. Permite-se seu aproveitamento como matéria-prima, a ser incorporada à farinha de pescado, ou para fins industriais, devendo conter, no máximo, 30% (trinta por cento) de proteína.

SEÇÃO III DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 258. O estabelecimento de pescado e derivados deve dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, cura, processamento, estocagem e expedição, conforme a necessidade.

SEÇÃO IV DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

Art. 259. Após efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característica de fraudes ou alteração de composição serão liberados;

II - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano terão aproveitamento condicional;

III - os que não prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano serão condenados.

Art. 260. Os produtos ou matérias-primas destinados ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequados, conforme a necessidade de cada caso;

II - esterilização, a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microorganismo porventura existente.

Art. 261. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Art. 262. Serão liberados os pescados, a seguir discriminados, que apresentem as características subseqüentes:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

c) guelras rosas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;

d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras, apresentando certa resistência aos movimentos provocadores;

f) carne fria, consistência elástica, de cor própria às espécies;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

h) ânus fechado;

i) cheiro específico, lembrando as plantas marinhas;

II - crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante e úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, destacados;
- f) cheiro próprio e suave;

III - moluscos:

a) bivalves (mariscos):

- 1. devem ser expostos à venda 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 amarelada nos mexilhões;

b) cefálogos (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.

Art. 263. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

I - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos, nos quais o limite máximo de indol será de 4/100g (quatro por cem gramas);

II - pH de carne externa inferior 6,8 (seis e oito décimos) e de interna inferior a 6,5 (seis e meio décimos) nos peixes;

III - bases voláteis totais inferiores a 0,03 g (três centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100g (cem gramas) de carne;

IV - base voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100g (cem gramas) de carne.

Art. 264. Será condenado o pescado que apresentar as seguintes características:

- I - aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- II - coloração, cheiro ou sabor anormais;
- III - lesões microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - infestação muscular maciça por parasitas que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- V - tratamento por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pela inspeção;
- VI - seja proveniente de águas contaminadas ou poluídas;
- VII - seja procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VIII - em mau estado de conservação;
- IX - não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado, nas condições deste artigo, deverá ser transformado em sub- (nos termos federal) produtos não comestíveis.

CAPÍTULO IV

DOS OVOS E DERIVADOS

SEÇÃO I

DA CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 265. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - entreposto de ovos;
- II - fábrica de conservas de ovos.

Parágrafo único. Entende-se por *fábrica de conservas de ovos* o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

SEÇÃO II

DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 266. Pela simples designação de ovos entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais serão acompanhados da designação da espécie de que procedam.

Art. 267. Entende-se por *ovo branco* todo o ovo que apresentar casca de coloração branca ou esbranquiçada.

Art. 268. Entende-se por *ovo de cor* todo ovo que apresentar casca de coloração avermelhada.

Art. 269. O ovo será classificado, segundo seu peso, em 4 (quatro) tipos:

I - *tipo 1 (um) ou extra* - com peso mínimo de 60 g (sessenta gramas) por unidade ou 720 g (setecentos e vinte gramas) por dúzia;

II - *tipo 2 (dois) ou grande* - com peso mínimo de 55 g (cinquenta e cinco gramas) por unidade ou 660 g (seiscentos e sessenta gramas) por dúzia;

III - *tipo 3 (três) ou médio* - com peso mínimo de 50 g (cinquenta gramas) por unidade ou 600 g (seiscentos gramas) por dúzia;

IV - *tipo 4 (quatro) ou pequeno* - com peso mínimo de 45 g (quarenta e cinco gramas) por unidade ou 540 g (quinhentos e quarenta gramas) por dúzia.

Parágrafo único. Para os tipos 1 (um), 2 (dois) e 3 (três) será tolerada, no ato de amostragem, a percentagem de até 10% (dez por cento) de ovos do tipo imediatamente inferior.

Art. 270. O ovo será considerado frigorificado quando for conservado pelo frio, em temperatura não inferior a menos de 1°C (um grau centígrado).

SEÇÃO III DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 271. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor do seguinte:

I - dependência para recebimento de ovos;

II - dependência apropriada para lavagem de caixas e bandejas;

III - dependência destinada à limpeza, ovoscopia e classificação comercial;

IV - depósito para guarda de embalagens;

V - local apropriado para estocagem e expedição;

VI - dispor de câmaras frigoríficas, quando for o caso.

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

Art. 272. Tratando-se de granjas produtoras, será permitida a classificação de ovos, desde que existam locais apropriados.

Art. 273. Os aviários, granjas e outras propriedades, onde se pratique avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não podem destinar ao consumo sua produção, ficando interditados até que provem, com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, estar livres das zoonoses.

SEÇÃO IV DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

Art. 274. A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagens, tendo em vista sua limpeza, contaminação por ovos quebrados ou por qualquer outra causa;

II - apreciação geral do estado de limpeza, integridade da casca e da partida em conjunto;

III - o exame pela ovoscopia.

Art. 275. A ovoscopia deverá ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 276. Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprios, deverão ser apreendidos e inutilizados.

Art. 277. 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.

Parágrafo único. Os ovos que apresentem manchas sangüíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema deverão ser também classificados como *fabrico*.

Art. 278. Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, poderão também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos podem ser encaminhados a outros, satisfeitas as exigências previstas para os classificados como *fabrico*.

Art. 279. São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem:

I - alterações da gema e da clara, tal como gema aderente à casca, gema arreventada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos (externa ou internamente);

V - cor, odor, ou sabor anormais;

VI - ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões, a juízo da inspeção.

Art. 280. Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados.

Parágrafo único. Esses ovos poderão ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo da inspeção.

Art. 281. É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

CAPÍTULO V

DO MEL E DERIVADOS

SEÇÃO I

DA CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO

Art. 282. Os estabelecimentos destinados ao recebimento, à classificação e à industrialização do mel e da cera de abelha, serão classificados como *entrepoto de mel e cera de abelha*.

SEÇÃO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

SUBSEÇÃO I

DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

Art. 283. Entende-se por *mel* o produto açucarado naturalmente e elaborado pelas abelhas com néctar das flores, acumulado em favos e extraído por um dos processos constantes deste Decreto.

Art. 284. Segundo sua tonalidade, o mel será:

- a) branco d'água;
- b) âmbar claro;
- c) âmbar escuro.

Art. 285. Segundo o processo empregado na extração, o mel poderá ser extraído pelo processo:

- I - mecânico de centrifugação (centrifugado);
- II - de prensagem (prensado).

Parágrafo único. Em qualquer caso, deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizando, ou não, com o tempo.

Art. 286. De acordo com sua qualidade, o mel pode ser classificado em:

I - *mel de mesa*, quando extraído por um dos processos indicados, trabalhado em condições de perfeita higiene, sem pólen e apresentando as seguintes características:

- a) umidade máxima de 20% (vinte por cento);
- b) acidez máxima de 40 mili-equivalente;
- c) açúcar invertido de 72 a 80% (setenta e dois a oitenta por cento);
- d) sacarose máxima de 10% (dez por cento);
- e) pH entre 3,3 e 4,6 (três e três, e quatro e seis);
- f) resíduo mineral fixo (cinzas), no máximo, 0,6% (seis décimos por cento);
- g) prova de Lundo 0,6 a 3ml (seis décimos a três mililitros);
- h) prova de Fiche negativa;
- i) índice de formol, valor médio 4,5 a 15ml (quatro e meio a quinze mililitros) por quilograma;
- j) atividades diastásica ou amílca (amilase), mínimo de 8 (oito).

II - *mel de cozinha*, quando extraído por qualquer dos processos indicados, mas de menor valor nutritivo, com falhas na sua obtenção, resultando num produto de composição diferente do mel de mesa.

Art. 287. Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob inspeção, permite-se a elaboração de produtos contendo mel de abelha, desde que conste no rótulo a porcentagem de mel adicionado.

Parágrafo único. Em tais produtos não se permitirá a denominação de *mel*, admitindo-se, no entanto, nomes de fantasia.

SUBSEÇÃO II DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 288. 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. 289. A cera de abelha será classificada em:

I - *cera bruta*, quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação e apresentar cor desde o amarelo até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - *cera branca*, quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar, ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 290. A cera de abelha, seja qual for a sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres:

I - ponto de fusão de 62 a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados);

II - índice de acidez de 17 a 24 (dezessete a vinte e quatro);

III - índice de ésteres de 72 a 79 (setenta e dois a setenta e nove);

IV - índice de relação ésteres e acidez de 3,3 a 4,2 (três e três décimos a quatro e dois décimos);

V - ponto de saponificação turva máxima a 65°C (sessenta e cinco graus centígrados).

SEÇÃO III DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 291. O estabelecimento de mel e derivados deve satisfazer ainda as seguintes condições:

I - dispor de dependências para recebimento;

II - possuir dependências apropriadas para manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III - ter depósito para estocagem e expedição;

IV - dispor de pé direito mínimo de 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros);

V - estar, no mínimo, a 5 m (cinco metros) afastado das vias públicas;

VI - possuir local apropriado para higienização e sanitização de recipientes.

Art. 292. O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado, aprovado pela inspeção, rigorosamente higienizado e seco.

Art. 293. É permitido o comércio do mel em favos, apresentados em embalagens plásticas e devidamente rotuladas, sendo o produto denominado *mel de abelha em favos*.

SEÇÃO IV DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

Art. 294. Após efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - serão liberados os que não apresentarem nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alteração de composição;

II - terão aproveitamento condicional os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III - serão condenados os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Art. 295. Os produtos ou matérias-primas destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos a processos de beneficiamento.

Parágrafo único. Os processos de beneficiamento, a que se refere o **caput** deste artigo, são a decantação, filtração, pasteurização e desumidificação em equipamentos próprios.

Art. 296. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de produtos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização.

Art. 297. Será considerado defeituoso para classificação do produto como *mel de mesa* todo aquele que:

I - apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos neste Decreto;

II - conter pólen, cera ou outras substâncias insolúveis na água;

III - apresentar reação de Fiche positiva dentro de 24 (vinte e quatro) horas;

IV - conter resíduos de insetos, ovos e outras impurezas estranhas à sua composição normal;

V - Submetido a aquecimento em temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados), perder total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor.

Parágrafo único. O produto que apresentar tais falhas, dentro dos limites que apenas traduzam falta de técnica em sua elaboração ou extração, deve ser classificado como *mel de cozinha*.

Art. 298. O mel é considerado impróprio para o consumo quando apresentar:

I - resíduos estranhos que traduzam falta de escrúpulos na extração e embalagem;

II - alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;

III - presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;

IV - acidez elevada, odor ou sabor anormais.

Art. 299. Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

I - edulcorantes naturais ou artificiais;

II - substâncias aromatizantes;

III - amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes;

IV - conservadores ou corantes de qualquer natureza.

TÍTULO IX
DOS COAGULANTES, CONDIMENTOS E ADITIVOS
CAPÍTULO I
DOS COAGULANTES

Art. 300. Entende-se por *coalho* o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros.

Art. 301. Os coalhos classificam-se em:

I - líquido;

II - pó;

III - pastilha;

IV - natural seco.

Art. 302. O poder coagulante mínimo dos coalhos deverá ser sempre especificado na rotulagem.

Art. 303. 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.

CAPÍTULO II DOS CONDIMENTOS

Art. 304. Entende-se por *condimento* o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com fim de temperar alimentos, dando-lhes melhor aroma e sabor.

Art. 305. É permitido o emprego dos seguintes condimentos:

- I - aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
- II - alho (*Allium sativum*);
- III - aneto (*Anethum graveolens*);
- IV - anis (*Pimpinella anizum*, L);
- V - baunilha (*Vanilia planifolia*, Andorews);
- VI - canela (*Cinnamomum zeylanicum*, Breure);
- VII - cardamomo (*Elettearia repens*);
- VIII - cebola (*Allium cepa*);
- IX - cenoura (*Daucus carota*);
- X - coentro (*Coriandrum sativum*,L);
- XI - cominho (*Cuminum cyminum*);
- XII - cravo da índia (*Caryophylus aromaticus*, L);
- XIII - gengibre (*Zingiber zingiber*, Roscoe);
- XIV - louro (*Laurus nobilis*,L);
- XV - macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);
- XVI - maiorana (*Anethum graveolens*);
- XVII - manjerona (*Origanum majorana*,L);
- XVIII - hortelã (*M. viridis*, *M. rotundifolia* e *M. piperita*,L);
- XIX - mostarda:
 - a) negra (*Brassiva nigra*, Koen);
 - b) parda (*Brassiva juncea*, Hocker);
 - c) branca (*Sinapis alba*,L) e misturas;
- XX - noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute, desprovida completamente de envoltório);
- XXI - pimenta:
 - a) negra (*Piper nigrum*, L);
 - b) branca (mesmo fruto, porém descorticado);
 - c) vermelha ou pimenta de caiena (*Capsicum baccatum*,L);
- XXII - pimentão (Páprica) (*Capsicum annum*, L);

XXIII - pimentão ou pimenta da jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, lindos);

XXIV - sálvia (*Salvia officinalis*,L);

XXV - tomilho (*Thymus vulgaris*,L).

Parágrafo único. Além desses condimentos, pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pela inspeção.

CAPÍTULO III DOS ADITIVOS

Art. 306. Considera-se *aditivo para alimento* a substância intencionalmente adicionada ao mesmo, com a finalidade de conservar, intensificar o sabor, desde que não prejudique seu valor nutritivo.

Parágrafo único. Excluem-se, neste caso, os ingredientes normalmente exigidos para o preparo do alimento.

Art. 307. Os aditivos, a que se refere o presente Decreto, compreendem:

I - corante, substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos;

II - flavorizante, substância que confere ou intensifica o sabor e o aroma dos alimentos;

III - aromatizante, substância que confere e intensifica o aroma dos alimentos;

IV - conservante, substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos, provocada por microorganismos ou enzimas;

V - antioxidante, substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa dos alimentos;

VI - estabilizante, substância que favorece e mantém as características físicas das emulsões e suspensões;

VII - espumífero e antiespumífero, substâncias que modificam a tensão superficial dos alimentos líquidos;

VIII - espessante, substância capaz de aumentar, nos alimentos, a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões;

IX - edulcorante, substância orgânica artificial, não glicídica, capaz de conferir sabor doce nos alimentos;

X - umectante, substância capaz de evitar a perda da umidade dos alimentos;

XI - auto-umectante, substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos;

XII - acidulante, substância capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos alimentos.

Art. 308. Considera-se *aditivo incidental* a substância residual ou migrada, que se apresente no alimento, como decorrência das fases de produção, beneficiamento, acondicionamento, estocagem e transporte do alimento ou das matérias-primas nele empregadas.

Parágrafo único. Os aditivos, a que se refere este artigo, não devem exercer efeito sobre as propriedades do alimento.

Art. 309. Entende-se por *sal*, para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 310. A inspeção estadual deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio) empregado na fabricação dos produtos.

Art. 311. Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal, não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Decreto.

Art. 312. Toda e qualquer substância utilizada na produção de alimentos deverá ser previamente aprovada, para consumo humano, pelo órgão competente.

TÍTULO X DOS PADRÕES BACTERIOLÓGICOS

Art. 313. Na elaboração de produtos de origem animal, deverão ser atendidos, nas fábricas, os padrões bacteriológicos constantes no Anexo II do presente Decreto.

TÍTULO XI DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E MULTAS

Art. 314. As infrações presentes neste Decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. Incluem-se, dentre as infrações previstas neste Decreto, aos atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da Secretaria da Agricultura ou de outros órgãos, no exercício de suas funções, visando a impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, assim como desacato, suborno ou simples tentativa, além de informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação de informação, que direta ou indiretamente, seja de interesse à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 315. Além dos casos específicos, previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando, no preparo dos produtos, haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes daquelas da composição normal do produto, sem prévia autorização da inspeção;

d) quando os produtos tiverem sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste a declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II - fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

III - falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

Art. 316. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos que devam estar sujeitos à inspeção, nos termos do presente Decreto, as multas poderão ser aplicadas por servidores da Secretaria da Agricultura aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda no atacado como varejo.

Art. 317. Serão aplicadas multas a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais, que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros municípios, que não procedam de estabelecimentos sujeitos à inspeção, cabendo aos servidores da Secretaria da Agricultura que constatarem as infrações lavrar os autos competentes.

Art. 318. Todo produto de origem animal exposto à venda em determinado município, sem qualquer identificação que permita verificar sua

procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado procedente de outro município e, como tal, sujeito às penalidades previstas neste Decreto.

Art. 319. Os infratores dos dispositivos do presente Decreto, de seus atos complementares e instruções que forem expedidas, estarão sujeitos à multa nos termos do art. 11 da Lei nº 502, de 28 de dezembro de 1992.

Parágrafo único. São consideradas infrações ao presente Decreto, além daquelas já prescritas nos arts. anteriores:

I - desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

II- permitir a permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pela autoridade competente de saúde pública;

III - acondicionar ou embalar produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

IV - não colocar em destaque o carimbo da Inspeção Estadual nas testeiras dos continentes, nos rótulos em produtos;

V - produto que não contiver data de fabricação;

VI - fornecer produtos de origem animal a navios mercantes que façam linhas internacionais, sem prévia obtenção do certificado sanitário expedido por servidor da Secretaria da Agricultura;

VII - infringir quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

VIII - despachar ou conduzir produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

IX - lançar mão de rótulo e carimbos oficiais da Inspeção Estadual para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados na Secretaria da Agricultura;

X - receber e manter guardados em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas, que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

XI - misturar matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;

XII - adquirir, manipular, expor à venda ou distribuir produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados ou relacionados na Secretaria da Agricultura;

XIII - expor à venda produtos a granel que, de acordo com o presente Regulamento, devem ser entregues ao consumo em embalagem originais;

XIV - embaraçar ou burlar a ação dos servidores da Secretaria da Agricultura no exercício das suas funções;

XV - não realizar a lavagem e higienização dos vasilhames, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;

XVI - não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana, após o término dos trabalhos industriais que durante as fases de manipulação;

XVII - ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

XVIII - deixar de apresentar os documentos expedidos por servidor da Secretaria da Agricultura junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

XIX - vender, em mistura, ovos de diversos tipos;

XX - infringir os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

XXI - não promover, na Secretaria da Agricultura, as transferências de responsabilidade previstas neste Regulamento, ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário, sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento de venda ou locação, dos estabelecimentos registrados;

XXII - lançar no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pela Secretaria da Agricultura;

XXIII - confeccionar, imprimir, litografar ou gravar carimbos de Inspeção Estadual a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro na Secretaria da Agricultura;

XXIV - lançar, no consumo, produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto, respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Sanitária;

XXV - expedir produtos de origem animal para o comércio interestadual ou internacional, sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

XXVI - preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pela Secretaria da Agricultura.

XXVII - lançar mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pela da Secretaria da Agricultura;

XXVIII - realizar construções novas, remodelar ou ampliar, estabelecimentos de produtos de origem animal sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria da Agricultura;

XXIX - expor à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

XXX - usar indevidamente os carimbos de Inspeção Estadual;

XXXI - despachar ou transportar produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Estadual;

XXXII - enviar para o consumo produtos sem rotulagem;

XXXIII - enviar para o comércio interestadual produtos não inspecionados pelo servidor da Secretaria da Agricultura;

XXXIV - alterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal;

XXXV - aproveitar matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXXVI - manter na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pela Secretaria da Agricultura /DPA;

XXXVII - manter para fins especulativos, produtos que, a critério da Secretaria da Agricultura, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

XXXVIII - tentar subornar servidores da Secretaria da Agricultura ou usar de violência contra eles, quando estes estiverem no exercício de suas atribuições;

XXXIX - burlar a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional, no estabelecimento de origem;

XL - dar aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Estadual;

XLI - fabricar produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegar elementos informativos sobre composição centesimal e tecnologia do processo de fabricação;

XLII - a fazer comércio interestadual, sem que seus estabelecimentos tenham sido, previamente registrados na Secretaria da Agricultura;

XLIII - utilizar rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Estadual;

XLIV - abater animais em desacordo com a legislação vigente, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa da produção animal do país;

XLV - expor, vender ou tentar vender ao consumidor produtos fraudados;

Art. 320. As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policial.

§ 1º Cabe ação criminal, pela natureza da infração, prevista no art. 315 deste Decreto, em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 2º A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo da Secretaria da Agricultura.

Art. 321. A suspensão da inspeção e a cassação do registro do estabelecimento serão aplicadas pelo Diretor de Produção e Defesa Animal.

Art. 322. 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, hora, data e a firma responsável.

Art. 323. O auto de infração será assinado pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma e por duas testemunhas, quando existirem.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar, 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.

Art. 324. A autoridade que lavrar o auto de infração deverá extraí-lo em 3 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator; a segunda, remetida ao processo e a terceira, constituirá o próprio talão de infração.

Art. 325. O auto de multa será lavrado no departamento correspondente, assinado por servidor da Secretaria da Agricultura e conterá os elementos que deram lugar à infração.

Art. 326. Nos casos em que se verificar não ter havido dolo ou culpa, e tratando-se da primeira infração, o servidor da Secretaria da Agricultura deixará de aplicar a multa, cabendo, no entanto, advertir e orientar convenientemente.

Art. 327. O infrator, uma vez multado, terá 10 (dez) dias úteis para efetuar o pagamento da multa na repartição arrecadora estadual ou em banco oficial e exhibir

ao órgão da Secretaria da Agricultura o comprovante de pagamento, quando exigido.

§ 1º Será prorrogado o prazo por mais 5 (cinco) dias quando não houver, na localidade, a repartição estadual ou banco oficial para se efetuar o recolhimento da multa.

§ 2º O prazo de 10 (dez) dias úteis, a que se refere o presente artigo, será contado a partir do dia imediato em que o infrator tenha sido notificado da lavratura de multa, incluindo o dia do vencimento.

Art. 328. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenha motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o seu cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da inspeção, na reincidência, ser dobrado o valor da multa, conforme estabelece o art. 321, independente de outras penalidades administrativas, conforme estabelece este Decreto.

Art. 329. O não recolhimento da multa no prazo legal implicará na cobrança executiva promovida pela Procuradoria Geral do Estado.

Art. 330. Todo servidor da Secretaria da Agricultura que omitir, prevaricar ou praticar atos de improbidade no desempenho de suas funções estará sujeito às normas da Lei nº 255, de 20 de fevereiro de 1991 - Estatuto Único dos Servidores do Estado do Tocantins, independentemente das sanções criminais.

Art. 331. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável, movimentá-los sem autorização da Defesa Sanitária Animal.

TÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 332. As empresas que já exercem atividades abrangidas por este Decreto terão prazo 6 (seis) meses, a partir da publicação deste, para se ajustar às suas exigências.

Art. 333. É reservado à Secretaria da Agricultura o direito de delegar para outros órgãos da administração direta e indireta do Estado do Tocantins, bem como às empresas privadas com registro no território deste Estado, a competência que lhe é atribuída neste Decreto.

Art. 334. Para o efeito deste Decreto, ficam as cooperativas equiparadas às empresas comerciais.

Art. 335. É de competência da Diretoria de Produção e Defesa Animal-DPA a expedição de instruções, visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 336. Serão solicitadas às autoridades de Saúde Pública e ao órgão Estadual do Meio Ambiente as necessárias medidas, visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial, estabelecidas neste Decreto.

Art. 337. As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da Inspeção Estadual, ou seus representantes, mediante identificação, quando no exercício de seu cargo.

Art. 338. Poderão existir, nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal.

Parágrafo único. As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos serão detalhadas através de Portaria do Secretário de Estado da Agricultura.

Art. 339. É de competência exclusiva do médico veterinário a coordenação, execução e supervisão das normas contidas neste Decreto.

Art. 340. Os casos omissos, ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Decreto, serão resolvidos por decisão do Secretário de Estado da Agricultura.

Art. 341. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 342. Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio Araguaia, em Palmas, aos 4 dias do mês de novembro de 1996, 175º da Independência, 108º da República e 8º do Estado.

JOSÉ WILSON SIQUEIRA CAMPOS
Governador

Cláudio Troncoso Vilas
Secretário de Estado da Agricultura

Guy de Fontgalland
Secretário-Chefe da Casa Civil

ANEXO I DO DECRETO Nº 343, DE 4 DE NOVEMBRO DE 1996

I.1 - Logotipo nº 1

I.2 - Logotipo nº 2

I.3 - Logotipo nº 3

ANEXO II DO DECRETO Nº 343, DE 4 DE NOVEMBRO DE 1996

GRUPO DE ALIMENTOS	S A A U L S M E O N N C E I L A A S E M	C T M O O A L T X I A I F I M O S O R M N E M S P	C F M O E A L C X I A I F I M O S O R M N E M S P	C S M L U A O L X S F I T I M R T O I O D I R O E S D U T O R E S	S A C M T U O A A R N X P E T I H U A M Y S G C L E O N M C M O P D C I C E R U M E S T A	B M O A X I O M R E S O + L E V E D U R A S	C E M O M A N X I I T P I M A L M S G A O E C M A P A D R A O	B A M C A X I L U I S M O C E R E U S
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS								
a)-Carnes frescas “in natura”	25g	-	-	-	-	-	-	-
b)-Carnes resfriadas ou congeladas “in natura” (1/2 carcaça, quartos ou cortes) Bovinos, suínos e outros	25g	-	-	-	-	-	-	-
Aves	25g	-	-	-	-	-	-	-
Carne moída	25g	-	-	-	-	-	-	-
Miúdos	25g	-	-	-	-	-	-	-
c)-Carnes preparadas cruas, congeladas ou não (porções controladas, bifés, cubos, tiras de carne e assemelhados).	25g	-	-	-	-	-	-	-
d)-Produtos, cárneos crus resfriados ou congelados (linguiça, hambúrguer, almôndegas e outros).	25g	-	1 x 10g	1 x 10g	1 x 10g 2/g	-	-	-
e)-Produtos cárneos cozidos defumados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, e outros inclusive os fatiados de produção).	25g	-	10/g	10/g	5 x 10/g	-	-	-
f)-Produtos cárneos defumados (barriga, costela, lombo e outros)	25g	-	10/g	10/g	2 x 10/g	-	-	-

g)-Produtos cárneos maturados Presunto cru, copa e outros	25g	-	2 x 10/g	10/g	2 x 10/g	-	-	-
Salames	25g	-	2 x 10/g	10/g	2 x 10/g	-	-	-
h)-Produtos cárneos salgados: lombo, pés, rabos, orelhas e outros	25g	-	2 x 10/g	10 2/g	10 2/g	-	-	-
charques	25g	-	2 x 10g	10 2/g	10 2/g	-	-	-
OVOS E DERIVADOS Ovos íntegros crus	25g	-	-	-	-	-	-	-
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA a)-Pescado “in natura” crus								
Peixes	25g	-	3 x 10/g	-	3 x 10 2/g	-	-	-
Crustáceos	25g	-	3 x 10/g	-	3 x 10 2/g	-	-	-
b)-Peixes crus resfriados e congelados Peixes	25g	-	3 x 10/g	-	2 x 10 2/g	-	-	-

GRUPO DE ALIMENTOS	S A L M E I O N C E I L A S S E M	C T M O A T X A I M F I M S O R N M E M P	C F M O E A L C X I A I I M T O S O R M N E M S P	C S M L U A O L X I S F M T I O R T I O D I R O E S D U T O R E S	S A C M T U C A A R N X P E T I H U A M Y S G O L E O N M C M O P D C I C E R U M E S T A	B M O A L X I O M R O E S + L E V E D U R A S	C E M O M A N X T P I A L M G A O E C M A P A D R A O	B M A A C X I I I L M U O S C E R E U S
CRUSTÁCEOS	25g	-	3x10/g	-	2x10 2/g	-	-	-
c)-Pescado seco e ou salgado	25g	-	2x10/g	2x10 2/g	2x10 2/g	-	-	-
d)-Pescado defumado	25g	-	2x10/g	2x10 2/g	2x10 2/g	-	-	-
e)-Pescado precozido e empanado	25g	-	2x10/g	2x10 2/g	2x10 2/g	-	-	2x10 2/g
LEITE E PRODUTOS DE LATICÍNIOS	25ml	5/ml	aus. 1ml	-	-	-	1,5x10 5/g	-
a)-Leite pasteurizado	25ml	5/ml	aus. 1ml	-	-	-	1,5x10 5/g	-
b)-Leite pasteurizado reconstituído	25ml	5/ml	aus. 1ml	-	-	-	1,5x10 5/g	-
c)-Leite pasteurizado, aromatizado ou não. Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), não devem existir sinais de alteração de embalagem, nem quaisquer modificações orgânicas, físicas, ou químicas do produto que evidencie deteriorização. Quando necessário será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.	-	-	-	-	-	-	-	-
d)-Leite em pó e farinha láctea	25g	10/g	aus. 25g	1/g	aus. 1g	10 2/g	5x10 4/g	10/g
e)-Leite fermentado	25ml	-	aus. 25ml	aus. 1 ml	aus. 1 ml	10 2ml	-	aus. 1ml
f)-Creme de leite	25g	10/g	2/g	-	10 2/g	-	-	-
g)-Manteiga	25g	3,5x10 /g	10/g	-	5x10/g	10 2/g	-	-
h)-Queijo frescal, de coalhos, ricota	25g	-	10 2/g	-	10 3/g	10 3/g	-	-
i)-Queijo curado	25g	-	2x10/g	-	5x10/g	-	-	-
j)-Queijo ralado	25g	-	2x10/g	-	10 2/g	5x10 3/g	-	-

l)-Queijo fundido e ou pasteurizado	25g	-	aus. 1g	-	-	10 2/g	-	-
m)-Doce de leite	25g	-	aus. 1g	-	-	-	-	-
ALIMENTOS PROCESSADOS EM EMBALAGENS HERMÉTICAS Alimentos apertizados ou pasteurizados. Estáveis a temperatura ambiente e comercialmente estéreis. Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C (trinta e cinco grau centígrados), não devem existir sinais de alteração na embalagem nem quaisquer modificações físicas, químicas e organoléticas do produto que evidencie deteriorização. Quando necessário será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.	-	-	-	-	-	-	-	-

e) produtos cárneos cozidos, defumados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, fatiados de produção e outros);								
f) produtos cárneos defumados (barriga, costela, lombo e outros);								
g) produtos cárneos maturados (presunto cru, copa e outros);								
h) produtos cárneos salgados (lombo, pés, rabos, orelhas, charques e outros);								
II - OVOS ÍNTEGROS CRUS:								

i) queijo curado;								
j) queijo ralado;								
l) queijo fundido e/ou pasteurizado;								
m) doce de leite;								
V - ALIMENTOS PROCESSADOS EM EMBALAGENS TERMICAS:								

OBS.: Quantidades máximas admitidas por grupo de alimentos

