

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

### TÍTULO VII

#### INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

##### CAPÍTULO I

##### INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 115** - Animais com sintomas de paralisia "post-partum" e de "doença de transporte" são condenados.

**Parágrafo único** - É permitido reter animais nas condições deste artigo para tratamento.

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

- 1 - Artrite infecciosa;
- 2 - Babesioses;

- 3 - Bruceloses;
- 4 - Carbúnculo hemático;
- 5 - Carbúnculo sintomático;
- 6 - Coriza gangrenosa;
- 7 - Encéfalomielites infecciosas;
- 8 -Enterites septicêmicas;
- 9 - Febre aftosa;
- 10 - Gangrena gasosa;
- 11 - Linfangite ulcerosa;
- 12 - Metro-peritonite;
- 13 - Mormo;
- 13-A - Para tuberculose;
- 14 - Pasteureloses;
- 15 - Pneumoenterite;
- 16 - Peripneumonia contagiosa (não constatada no país);
- 17 - Doença de Newcastle;
- 18 - Peste bovina (não existente no país);
- 19 - Peste suína;
- 20 - Raiva e pseudo-raiva (doença de Aujeszky);
- 21 - Ruiva;
- 22 - Tétano;
- 23 - Tularemia (não existente no país);
- 24 - Tripanossamíases;
- 25 - Tuberculose.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Parágrafo único** - São condenados os animais em hipotermia.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 129** - A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente, à Inspeção Federal dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizados e hora de chegada. Para tal fim, existirá um

impresso designado "Mapa do Movimento de Animais", onde constará também o estoque existente nos currais, campos de repouso e outros locais.

## **CAPÍTULO II**

### **MATANÇA**

#### **SEÇÃO I**

##### **Matança de emergência**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **SEÇÃO II**

##### **Matança Normal**

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

**§1º** - Os métodos empregados para cada espécie de animal de açougue deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, cujas especificações e procedimentos serão disciplinados em regulamento técnico.

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

**§ 3º** - Revogado

**Art. 136** - Revogado

**Art. 137** - Revogado

**Art. 138** - Revogado

**Art. 139** - Revogado

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

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

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

1 - a seco;

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

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

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

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

**Parágrafo único** - É proibido o chamuscamento de suínos.

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

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

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

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

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

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

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

**CAPÍTULO III**  
**Inspeção "Post-Mortem"**  
**SEÇÃO I**  
**Generalidades-Bovídeos**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 150** - Devem ser sempre examinadas, após incisão, os gânglios inguinais ou retro-mamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapuladores e os pré-peitorais.

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

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

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

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

**Art. 152** - Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Federal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

2 - quando a carne se apresenta vermelho-acinzentado

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

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

**Art. 162** - Broncopneumonia verminótica - enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações. Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (Broncopneumonia-verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

**Art. 163** - Brucelose - devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

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

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

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

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

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

1 - não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;

2 - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas,

machados serras, ganchos, equipamento em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

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

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

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

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

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

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

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

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

11 - a água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 173** - Carnes sanguinolentas - Serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

**Parágrafo único** - Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.

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

- 1 - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio pericárdio e meninges;
- 2 - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- 3 - septicemia ou pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;

- 4 - metrite ou mamite aguda difusa;

- 5 - poliartrite;

- 6 - flebite umbilical;

- 7 - pericardite traumática ou puerperal;

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

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

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

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

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

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

- 1 - quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como, sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmora, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua

identificação e reconhecimento. Esse período, pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigoríficas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1°C (um grau centígrado);

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

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

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

**§ 4º** - Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus bovis" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

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

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

2 - língua - o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

3 - coração - examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de cortes, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosas quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus bovis", na cabeça ou na língua.

4 - Inspeção final - na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possível cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

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

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

**Art. 178** - Cisticercose ("C. Tenuicollis"), estrogilose, teniase e ascaridioses - Estas parasitoses, bem como outras não trasmíssíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne; apenas órgãos e partes afetadas devem ser condenados.

**Art. 179** - Distomatose - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

**Parágrafo único** - Os fígados infestados com distoma serão sempre condenados.

**Art. 180** - Equinococose - podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

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

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

**Art. 181** - Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de Esofagostomoses, sempre que haja caquexia consecutiva devem ser condenadas.

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

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

§ 1º - Os fetos serão condenados.

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

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

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

**Art. 183** - Glândulas mamárias - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

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

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

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

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

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

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

**Art. 185** - Hepatite nodular necrosante - São condenados os fígados com necrose nodular.

**Parágrafo único** - Quando a lesão coexiste com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

**Art. 186** - Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas

manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

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

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

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

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

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

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

**Art. 188** - Lesões do coração( miocardite, endocardite, linfangiectasia) - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

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

**Art. 189** - Lesões renais - (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) - A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

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

**Art. 190** - Miiases - são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

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

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

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

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

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

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

**Art. 195** -Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - Nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

- 1 - condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;
- 2 - aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

**Art. 196** - Tuberculose - A condenação total deve ser feita nos seguintes casos:

- 1 - quando no exame "ante-mortem" o animal estava febril;
- 2 - quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- 3 - quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;
- 4 - quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;
- 5 - quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;
- 6 - quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- 7 - quando existir tuberculose generalizada.

**§ 1º** - A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivos e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

**§ 2º** A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

- 1 - quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;
- 2 - quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais; neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;
- 3 - quando partes da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;
- 4 - as cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;
- 5 - devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;
- 6 - intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

**§ 3º** - Após esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas,

calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios ou gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

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

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

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

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

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

6 - nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se trata de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

§ 4º - carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando, porém, nos casos enumerados para condenação total, a juízo da Inspeção Federal poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

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

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

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

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

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

## SEÇÃO II EQUÍDEOS



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

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

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

**Art. 202** - A carne de equídeos e produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exigem declaração nos rótulos: "Carne de Equídeo, ou preparado com Carne de Equídeos ou contém Carne de Equídeos."

**Art. 203** - Os estabelecimentos destinados à matança e manipulação de carnes de equídeos exibirão letreiros visíveis, cujas dimensões jamais poderão ser menores que qualquer outro existente, esclarecendo: "Aqui se abatem equídeos" ou "Aqui se prepara produto com carne de equídeos".

### SEÇÃO III Suínos

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

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

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

**Art. 207** - Enfisema cutâneo - Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

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

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

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

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

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

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

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

§ 3º - Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

**Art. 212** - Porcos asfixiados ou escaldados vivos - Todos os porcos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem são condenados.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **SEÇÃO IV** **Ovinos e Caprinos**

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

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

- 1 - condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;
- 2 - coleta de material para diagnóstico e sua remessa à Seção de Tecnologia;
- 3 - coleta, na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo;
- 4 - imediata interdição do lote para outras verificações;
- 5 - aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.

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

**Art. 223** - "Cysticercose" - Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus ovis".

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

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

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

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

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

**Art. 226** - Sarcosporidiose - Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

## **SEÇÃO V**

### **Aves e pequenos animais**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 240** - Nos caso de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.

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

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

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

## **SEÇÃO VI**

### **Disposições Diversas**

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

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

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

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

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

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

**Art. 247** - As dependências donde as matérias-primas são manipuladas por qualquer forma devem estar providas de recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a ter contato com o piso, material esse que será condenado e destinado ao preparo de subprodutos não comestíveis.

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

## **CAPÍTULO IV**

### **Triparia**

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

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

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

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

**Art. 251** - Os intestinos não podem ser empregados na composição de produtos alimentícios; os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados como envoltório para embutidos.

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 255** - Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana, devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do esaldamento, o emprego da solução de soda no máximo até 2% (dois por cento) ou de outras substâncias aprovadas pelo D.I.P.O.A. que facilitem a remoção da mucosa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 259** - É proibido o emprego de testículos no preparo de produtos comestíveis.

**Parágrafo único** - Quando destinados ao consumo em estado fresco ou após tratamento pelo frio, os testículos só podem sair do estabelecimento em peças inteiras devidamente embaladas.

**Art. 260** - As amígdalas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemolinfáticos, não se prestam, sob qualquer forma, ao preparo de produtos alimentícios.

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

## **CAPÍTULO V**

### **Graxaria**

### **SEÇÃO I**

#### **Generalidades**

**Art. 262** - Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

**Parágrafo único** - A graxaria compreende:

- 1 - seção de produtos gordurosos comestíveis;
- 2 - seção de produtos gordurosos não comestíveis;
- 3 - - seção de subprodutos não comestíveis.

**Art. 263** - As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

**Art. 264** - Ficam em poder da Inspeção Federal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

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

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

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

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

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

1. comestíveis;

2 - não comestíveis.

## **SEÇÃO II**

### **Produtos Gordurosos Comestíveis**

**Art. 266** - Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras" com exceção da "banha" e da "manteiga".

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

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

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

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

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

#### **A) Gorduras de bovinos**

**Art. 271** - Entende-se por "gordura bovina" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, peri-renal e pélvico), como de cobertura (esternal, inguinal e subcutâneo), previamente lavados e triturados. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- 1 - ponto de fusão final entre 49°C (quarenta e nove graus centígrados) e 51°C (cinquenta e um graus centígrados);
- 2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de gordura;
- 3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;

**Parágrafo único** - Somente pela extração da estearina, o produto definido neste artigo pode ser destinado à fins comestíveis (oleína).

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

- § 1º** - 1 - ponto de fusão final não superior a 42°C (quarenta e dois graus centígrados);
- 2 - acidez no estabelecimento produtor 2 ml (dois mililitros) de soluto normal alcalino em 100g (cem gramas) do produto;
  - 3 - ausência de ranço (Kreis) ao sair do estabelecimento produtor;
  - 4 - isento de substâncias estranhas;
  - 5 - umidade: no máximo 0,5% (meio por cento);
  - 6 - odor e sabor agradáveis;
  - 7 - presença de revelador.

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

**Art. 273** - Entende-se por "estearina" o resíduo que resulta da extração da oleína; deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

- 1 - acidez no estabelecimento produtor 2ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal em 100 (cem) gramas do produto;



- 2 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 3 - ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);
- 4 - umidade e resíduos até 1% (um por cento) no máximo;
- 5 - presença de revelador.

**Art. 274** - Entende-se por "gordura caracu" o produto obtido pela fusão da gordura contida na medula dos ossos longos. Deve enquadrar-se nas seguintes especificações:

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

**Parágrafo único** - É considerado fraude a adição de gorduras estranhas à matéria própria ao produto.

**Art. 275** - Suprimido pelo Decreto nº 1.255/62.

**Art. 276** - Suprimido pelo Decreto nº 1.255/62.

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

#### **A. Gorduras de suínos**

**Art. 278** Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias-primas outras como definido neste Regulamento.

**§1º** - É proibido no fabrico da banha o emprego de ossos da cabeça, órgãos das cavidades torácicas e abdominal, de gorduras rançosas ou com outros defeitos, de restos de produtos tratados por via úmida, de amígdalas, de pálpebras, de gorduras de raspagem, de retenção nas "piletas" ou semelhantes, sendo proibido também, o aproveitamento de carcaças e partes de carcaças condenadas pela Inspeção Federal. Os tecidos adiposos devem estar razoavelmente isentos de tecidos musculares e de sangue.

**Art. 279** - A banha se classifica em:

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

**Art. 280** - Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela Inspeção Federal, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.O.A ., e tão-somente submetido à sedimentação, filtração e eliminação da umidade.

**Parágrafo único** - Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização da gordura em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria ou outro processo adequado.

**Art. 281** - A "Banha" deve satisfazer às seguintes especificações:

- 1 - cor branca ou branco-creme;
- 2 - inodora ou com odor a torresmo;
- 3 - textura homogênea ou ligeiramente granulada;
- 4 - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;

5 - acidez no estabelecimento produtor 1 ml ( um mililitro) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;

6 - ausência de ranço (Kreis).

**Art. 282** - Entende-se por "banha refinada" o produto obtido exclusivamente pela fusão dos tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedentes de animal destinado a aproveitamento condicional pela Inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.O.A ., submetido a beneficiamento subsequente: classificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade, além da cristalização em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria, sob ação de rôlo frigorífico, pelo processo "votator" ou por outro aprovado pelo D.I.P.O.A .

**Parágrafo único** - A banha refinada deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - cor branca;

2 - odor levemente a torresmo;

3 - textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada;

4 - umidade e resíduos 0,5% (meio por cento) no máximo;

5 - acidez no estabelecimento produtor 2m (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;

6 - ausência de ranço (Kreis).

**Art. 282 -A** - Entende-se por "banha comum" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, de mistura com ossos, pés, recortes de bochechas, aparas de carne e línguas, lábios, focinhos, rabos, traquéia, pâncreas, recortes de produtos curados de suínos, esôfagos, torresmos, gordura e de decantação de tecidos adiposos de suínos, gordura de cozinhamento e inclusive essas mesmas matérias-primas quando procedentes de animais destinados a esse aproveitamento pela Inspeção.

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

§ 2º - A banha comum ou a banha comum refinada, devem obedecer às seguintes especificações:

1 - cor branca ou branco-mate;

2 - odor a torresmo;

3 - textura: pasta homogênea ou ligeiramente granulada;

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

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

6 - ausência de ranço (Kreis).

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 286** - Suprimido pelo Decreto 1.255/62.

**Art. 287** - É permitida a adição de estearina de banha, obtida por prensagem, em quantidade estritamente necessária para homogeneização e dar ao produto consistência e empastamento que permitam a embalagem em papel apergaminhado e sua exposição à venda das condições ambientes.

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

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

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

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

**Art. 290** - A matéria-prima destinada ao preparo da banha quando não trabalhada no mesmo dia do abate dos animais, deve ser mantida em câmaras frias até sua fusão.

**Parágrafo único** - Em todos os casos, a matéria prima será previamente lavada.

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

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

**Art. 293** - Entende-se por "unto fresco ou gordura de porco em rama" a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

**Art. 294** - O "unto" ou "gordura de porco em rama" deve satisfazer às seguintes especificações:

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

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

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

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

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

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

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

#### A. - COMPOSTOS

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

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

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

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

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

**Art. 298** - Distinguem-se os seguintes compostos:

- a. compostos de gordura bovina - quando óleos vegetais forem associados à oleína, na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento);
- b. composto de gordura de porco - quando a banha entre em quantidade não inferior a 30% (trinta por cento);
- c. compostos vegetais - quando aos óleos vegetais se adicione oleína, em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento);
- d) compostos para confeitaria - quando se misturam gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não. Deve ter um ponto de fusão final máximo 47°C (quarenta e sete graus centígrados), teor de umidade máxima de 10% (dez por cento) e características físico-químicas segundo a fórmula aprovada.

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

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

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

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

§ 3º - Nos casos deste artigo, o composto pronto para consumo não pode conter catalizador (níquel) em proporção superior a que se permite para as matérias-primas isoladamente, isto é, 1:250.000 (um para duzentos e cinquenta mil); a quantidade do catalizador no produto pronto para consumo será proporcional à quantidade de matéria-prima hidrogenada empregada.

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

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

- 1 - pasta homogênea;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### SEÇÃO III

#### Produtos gordurosos não comestíveis

**Art. 307** - Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Federal.

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

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

**Art. 309** - O sebo bovino terá dois tipos:

a. sebo bovino nº 1;

b. sebo bovino nº 2;

§ 1º - São características do sebo bovino nº 1:

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

2 - textura homogênea;

3 - tonalidade creme, quando fundido;

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

5 - odor característico;

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 313** - É obrigatório o aproveitamento de carcaças, partes de carcaças e órgãos de animais condenados, varredura em geral, restos e recortes de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de subprodutos não comestíveis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### SEÇÃO IV

##### Subprodutos não comestíveis

**Art. 316** - Entende-se por "subproduto não comestível" todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 320** - Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º - Permite-se, quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pelo D.I.P.O.A .

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

**Art. 321** - Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento na água, em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

**Parágrafo único** - A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteínas e 40% (quarenta por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

**Art. 322** - Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

**Parágrafo único** - O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteínas e no mínimo 55% (cincoenta e cinco por cento), de cinzas.

**Art. 322-A** - Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

**Parágrafo único** - A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

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

**Parágrafo único** - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteínas e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

**Art. 322-C** - Entende-se por "farinha de pulmão" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

**Art. 326** - Suprimido pelo Decreto 1.255/62

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 332** - Entende por "água residual do cozimento" a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias-primas em autoclaves sob pressão.

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

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

**Art. 333** - Suprimido pelo Decreto 1.255/62

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

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

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

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

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

- 1 - cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar;

- 2 - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidade;
- 3 - acidez em s.n. % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
- 4 - ausência de ranço;
- 5 - ligeira turvação;

6 - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

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

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

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

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

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

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

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

**Parágrafo único** - Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e cascos" quando misturados.

**Art. 339** - Os "tendões e vergas", tão prontamente quanto possível, devem ser submetidos á congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pelo D.I.P.O.A .

**Art. 340** - Suprimido pelo Decreto 1.255/62

## **CAPÍTULO V** **Margarina**

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

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

**Art. 342** - Revogado

**Art. 343** - Revogado

**Art. 344** - Revogado

**Art. 345** - Revogado

**Art. 346** - Revogado

**Art. 347** - Revogado

**Art. 348** - Revogado

**Art. 349** - Revogado

**Art. 350.** Revogado  
**Art. 351** -Revogado  
**Art. 352** - Revogado  
**Art. 353** - Revogado  
**Art. 354** - Revogado  
**Art. 355** - Revogado  
**Art. 356** - Revogado  
**Art. 357** - Revogado  
**Art. 358** - Revogado  
**Art. 359** - Revogado  
**Art. 360.** Revogado  
**Art. 361** - Revogado  
**Art. 362** - Revogado

**Art. 363** - Revogado

## **CAPITULO VI** **Conservas**

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

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

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

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

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

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

**Parágrafo único** - são condimentos que podem ser utilizados:

- 1- aipo (Celeri graveolens e apium graveolens);
- 2- alho (allium sativum);
- 3- aneto ( Anethum graveolens);
- 4- aniz (Pimpinela anizum);
- 5- baunilha (Vanilla planifolia Andrews);
- 6- canela (Cinamomum ceylanicum Breyre);
- 7- cardamomo (Elletería cardamomum);
- 8- cebola (Allium cepa);
- 9- cominho (Cuminum cyminum, L.);
- 10- coentro (Coriandrum sativum, L.);
- 11- cravo (Caryophyllus aromaticus, L.);

- 12- gengibre (*Zingiber officinalis* Roscoe);
- 13- louro (*Laurus nobilis*, L.);
- 14- macis (o envoltório da noz moscada);
- 15- maiorana (*Majorana hortensis*);
- 16- manjerona (*Origanum majorana*, L.);
- 17- menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);
- 18- mostarda (*Brassica nigra*, Koen, *Brassica Junca*, Hooker e *Sinapis alba*, L.);
- 19- noz mocada (*Myristica fragrans* Mané);
- 20- pimentas;
  - branca (é o mesmo fruto, porém descorticado)
  - preta (*Piper nigrum*, L.).
  - vermelha ou p. de Caiena (*Capsicum baccatum* L.)
- Malagueta (*Capsicum pendulum* veloso).
- 21- Pimento (*Pimenta officinalis* Lindl.);
  - sinon.: alepice, pimenta de jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);
- 22- Pimentão (Paprika) - (*Capsicum annuum*, L)
- 23- Salva (*Salvia*) - (*Salvia officinalis*, L.);
- 24 - Tomilho (*Thymus vulgaris*, L.).

**Art. 368** - Entendem-se por "corantes" as substâncias que dêem um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo que se prestam à uniformidade de sua coloração.

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

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

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

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

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

**Art. 372** - o emprego dos nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais que, no produto pronto para o consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

**Art. 373** - Os nitritos de sódio ou de potássio, só podem ser empregados, isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

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

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

3 - 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com o sal (cloreto de sódio).

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

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

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

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

**Art. 375** - Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

**Art. 376** - No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitido a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização de massa.

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

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

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

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

**Art. 377** - O preparo de conservas destinadas ao comércio internacional, para países que permitam a adição de conservadores, corantes e outros produtos não permitidos neste Regulamento, ou ainda em quantidades aqui não permitidas, poderá ser feito em operações especiais, mediante prévia autorização do D.I.P.O.A.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 - não se mostrar bombeado;

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 388** - As conservas enlatadas se classificam:

a. tipo "A"

b. tipo "B"

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

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

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

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

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

**Art. 391** - As conservas enlatadas são consideradas fraudadas:

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

2 - quando contenham substâncias estranhas à sua composição normal;

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

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

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

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

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

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

**Art. 394** - O produto elaborado nas condições do artigo anterior com carne de suíno ou ovino será respectivamente designado "carne de porco em conserva" (corned pork) e "carne de ovino em conserva" (corned mutton).

**Art. 395** - Entende-se por "peito bovino" (Brisket beef) o produto elaborado como previsto para a carne bovina em conserva, tendo como matérias-primas a carne da região do peito dos bovinos, curada e cortada em blocos das dimensões da lata a usar.

**Art. 395-A** - Entende-se por "carne prensada" - (pressed beef) o produto elaborado nas condições previstas para carne bovina em conserva, tendo como matéria-prima carnes curadas num só bloco, cortado nas dimensões da lata a usar.

**Art. 396** - Entende-se por "língua enlatada", seguido de denominação da espécie animal de precedência, o produto obtido exclusivamente com línguas, adicionado de gelatina ou de ágar-ágar.

**§ 1º** - As línguas a enlatar serão previamente lavadas raspadas a quente, removida a camada epitelial, bem como tecidos vizinhos de sua inserção (ossos, cartilagens, glândulas).

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

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

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

**Art. 397** - Como "rabada enlatada", entende-se a conserva elaborada com as vértebras coccigeanas maiores dos bovinos, curadas, condimentadas, adicionadas ou não de gelatina ou de agar-agar, cozidas enlatadas e esterilizadas.

**Art. 398** - É permitido o preparo de outras conservas enlatadas, desde que sua composição e tecnologia tenham sido aprovadas pelo D.I.P.O.A.

**Art. 399** - Entende-se por "presunto", seguido das especificações que couberem, exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.

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

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

**Art. 400** - Entende-se por "paleta", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro dos suínos.

**Art. 401** - A designação "apresentado" só pode ser dada a produtos elaborados com recortes de presunto ou paleta de suínos, transformados em massa, condimentados, enlatados ou não e esterilizados.

**Art. 401-A** - Toleram-se a adição de fosfato disódico, hexameta-fosfato de sódio, pirofosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio às salmouras de cura destinadas a presuntos e paletas, no preparo de produtos enlatados apresentados de massa triturada, desde que de tal uso não resulte mais de 0,5% (meio por cento) de fosfato adicionado ao produto final.



**Parágrafo único** - Em instruções o D.I.P.O.A fixará as técnicas de emprego de tais fosfatos, bem como suas quantidades máximas.

**Art. 402** - O lombo, as costeletas ou outras partes do porco, podem servir para o preparo de conservas que serão designados pelas respectivas regiões empregadas, seguidas de peculiaridades de caracterização.

**Art. 403** - Entende-se por "caldo de carne" o produto líquido que resulta do cozimento de carnes, isento de gordura, tendões, cartilagens e ossos, filtrados, envasados e esterilizado.

**Parágrafo único** - O "caldo de carne" adicionado de vegetais ou de massas será designado "sopa", produto este que trará nos rótulos seus componentes.

**Art. 404** - O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído será designado "Extrato fluído de carne".

**Parágrafo único** - o "Extrato fluído de carne" deve satisfazer aos requisitos exigidos para o extrato de carne exceto quanto à menor concentração devendo ter mais de 50% (cincoenta por cento) e menos de 75% (setenta e cinco por cento) de sólidos totais a ser esterilizado depois de envasado.

**Art. 405** - O caldo de carne, concentrado até consistência pastosa, será designado "Extrato de Carne"; quando condimentado, será designado "Extrato de carne com temperos".

**Art. 406** - O "Extrato de carne" deve apresentar as seguintes características:

1 - perfeita solubilidade em água fria, excetuando o depósito normal de albumina coagulada;

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 407** - Entende-se por "pasta" o produto elaborado com carne ou órgão, reduzido a massa, condimentado, adicionado ou não de farináceos e gordura, enlatado e esterilizado.

**Art. 408** - Suprimido.

**Art. 409** - As pastas de fígado, de língua, de presunto, de galinha ou outras, devem conter no mínimo 30% (trinta por cento) da matéria-prima que lhes dá denominação.

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

**Art. 410** - Suprimido.

**Art. 411** - É permitido o preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados á alimentação de animais (cães).

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

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

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

**Art. 412** - Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

**Parágrafo único** - É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pelo D.I.P.O.A.

**Art. 413** - As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

**Art. 414** - Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa.

**Parágrafo único** - As salsichas só poderão conter amido ou fécula na proporção máxima de 2% (dois por cento).

**Art. 415** - Segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

**Art. 416** - Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

**Art. 417** - A Inspeção Federal só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipientes separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

**Parágrafo único** - É proibido desfibrinar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

**Art. 418** - Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

**Art. 419** - Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72º C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

**Art. 420** - É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos; permite-se, com a mesma finalidade, o emprego de cêra ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Federal.

**Parágrafo único** - O emprego de vernizes na proteção de embutidos depende de aprovação prévia do D.I.P.O.A.

**Art. 421** - Os embutidos são considerados fraudados:

1 - quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferentes das constantes da fórmula aprovada;

2 - quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

3 - quando houver adição de água ou de gelo com intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste Regulamento;

4 - quando forem adicionados tecidos inferiores.

**Art. 422** - Devem ser considerados alterados e impróprios para consumo:

- 1 - quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;
- 2 - quando à palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
- 3 - quando há indícios de fermentação pútrida;
- 4 - quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- 5 - quando a gordura está rançosa;
- 6 - quando o envoltório está perfurado por parasitos que atingiram também a massa;
- 7 - nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;
- 8 - quando se constatem germes patogênicos;
- 9 - quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença de E. coli típica.

**Art. 423** - Entendem-se por "salgados" produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

**Art. 424** - Entendem-se por "defumados" os produtos que após o processo de cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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

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

**Art. 425** - Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parede torácico-abdominal do porco que vai do externo ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

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

**Art. 426** - Entende-se por "língua defumada" a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

**Art. 427** - Entende-se por "lombo" seguido de designação de técnica de preparo (salgado, curado, defumado) o produto obtido com o corte da região lombar dos suínos.

**Art. 428** - Cortes de variadas regiões, salgados, curados ou defumados são considerados especialidades industriais.

**Parágrafo único** - Nesses casos o D.I.P.O.A. exige perfeita identificação da região adotada, para efeito de designação do produto.

**Art. 429** - Os órgãos comestíveis conservados pela salga, serão genericamente designados "miúdos salgados" seguindo-se a denominação de espécie animal de procedência.

**Art. 430** - Entendem-se por "dessecados" produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

**Art. 431** - Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

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

**Art. 432** - O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

**Parágrafo único** - O charque deve ser considerado alterado:

- 1 - quando tem odor e sabor desagradáveis, anormais,
- 2 - quando a gordura está rançosa;
- 3 - quando amolecido, úmido e pegajoso;
- 4 - quando com áreas de coloração anormal;
- 5 - quando é "seboso";
- 6 - quando apresenta larvas ou parasitas;
- 7 - por alterações outras, a juízo da Inspeção Federal.

**Art. 433** - Entende-se por "gelatina comestível" o produto da hidrólise em água fervente de tecidos ricos em substâncias colagênicas, (cartilagens, tendões, ossos, aparas de couro), concentrado e secado.

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

§ 2º - A gelatina em folhas pode ser colorida pelo emprego de corante previamente aprovado pelo D.I.P.O.A.

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

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

- 1 - não conter mais de 2% (dois por cento) de cinzas;
- 2 - não conter menos de 15% (quinze por cento) de nitrogênio;
- 3 - pH 4,7 a 6,5 (quatro e sete décimos a seis e cinco décimos) numa solução de 12,5% (doze e meio por cento)
- 4 - em solução de 1% (um por cento) em água quente, deixada esfriar, deve formar a geléia sem cheiro e praticamente sem sabor;
- 5 - arsênio: máximo, uma parte em um milhão;
- 6 - em solução de água quente (1 para 40) deve ser isenta de qualquer cheiro desagradável e quando vista em camada de 2 cm (dois centímetros) só deve mostrar ligeira opalescência;
- 7 - anidrido sulfuroso: máximo 40ppm (quarenta partes por milhão).

**Art. 434** - Entende-se por "carne desidratada de bovino" o produto obtido pela desidratação da carne bovina fragmentada, convenientemente cozida, adicionada ou não de caldo concentrado ou de gordura fundida, dessecada em aparelhagem e sob temperatura adequada.

**Parágrafo único** - As características e teor microbiano do produto previsto neste artigo serão oportunamente fixadas pelo D.I.P.O.A.

**Art. 435** - É permitido o preparo de conservas vegetais em estabelecimento sob Inspeção Federal, de acordo com o que prevê este Regulamento.

**Art. 436** - Os estabelecimentos industriais podem preparar extratos e concentrados de órgãos para fins opoterápicos, desde que disponham de instalações adequadas e de técnico especializado responsável.

**Art. 437** - Permitem-se nomes de fantasias nas conservas de carne, desde que se trate de produto com fórmula previamente aprovada.

**CAPITULO VII**  
**Pescados e Derivados**  
**SEÇÃO I**  
**Pescado**

**Art. 438** - A denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

**Parágrafo único** - As normas previstas neste Regulamento serão extensivas, às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

**Art. 439** - O pescado em natureza pode ser:

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

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

**§ 2º** - Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2°C ( menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

**§ 3º** - Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).

**Art. 440** - Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus centígrados abaixo de zero).

**Parágrafo único** - O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

**Art. 441** - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

**Art. 442** - O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

**A) PEIXES**

- 1 - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- 2 - Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- 3 - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- 4 - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

5 - escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados.

6 - carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

7 - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

8 - ânus fechado;

9 - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

### **B) CRUSTÁCEOS**

1 - aspecto geral brilhante, úmido;

2 - corpo em curvatura natural, rígida, artículos - firmes e resistentes;

3 - carapaça bem aderente ao corpo,

4 - coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

5 - olhos vivos, destacados;

6 - cheiro próprio e suave.

### **C) MOLUSCOS:**

a) Biválvos (Mariscos):

1 - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2 - cheiro agradável e pronunciado;

3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

B) Cefalópodos (Polvo, lula):

1 - pele lisa e úmida;

2 - olhos vivos, salientes nas órbitas;

3 - carne consistente e elástica;

4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

5 - cheiro próprio.

**Parágrafo único** - As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

**Art. 443** - As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

1 - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por cem gramas:

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

3 - bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes.

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

**Art. 444-** O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

**Art. 445-** Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

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

2 - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

- 3 - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- 4 - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- 5 - tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo D.I.P.O.A.
- 6 - provenientes de água contaminadas ou poluídas;
- 7 - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- 8 - em mau estado de conservação;
- 9 - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

**Parágrafo único** - o pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

## **SEÇÃO II DERIVADO DO PESCADO**

**Art. 446** - Entendem-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

**Art. 447** - O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária.

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

**§ 2º** - A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

**Art. 448** - Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em : a ( produtos em conserva e b) produtos curados.

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

**Art. 449** - Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

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

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

**§ 2º** - Entende-se por "pescado em azeite ou óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas.

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

2 - É tolerado, a juízo do D.I.P.O.A., o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo ou óleos comestíveis" (conforme seja o caso);

3 - A designação " em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

**Art. 450** - Entende-se por "pescado em escabeche", o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

**Art. 451** - Entende-se por "pescado em vinho branco" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

**Art. 452** - Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

**Parágrafo único** - Na composição dos diferentes molhos o ingrediente principal que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

**Art. 453** - Entende-se por "Pasta de Pescado" o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

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

**§ 2º** - Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do D.I.P.O.A. e expressa declaração no rótulo.

**Art. 454** - Entende-se por "caldo de pescado" o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

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

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

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

**Art. 455** - As ovas de pescado desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo "caviar".

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

1 - não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio;

2 - nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05 (cinco centigramas por cento);

3 - não dar reação de gás sulfídrico livre;

**Art. 456** - É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pelo D.I.P.O.A.



**Art. 457** - A juízo do D.I.P.O.A., poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

**Art. 458** - As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo, depois de observação no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37° C (trinta e sete graus centígrados) em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais.

**Art. 459** - As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

1 - quando forem elaboradas com pescado diferentes da espécie declarada no rótulo;

2 - quando contenham substâncias estranhas à sua composição;

3 - quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento;

**Art. 460** - "Pescado Curado" é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

1 - pescado salgado;

2 - pescado prensado;

3 - pescado defumado;

4 - pescado dessecado.

**Parágrafo único** - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

**Art. 461** - Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

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

**Art. 462** - Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

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

§ 2º - Além das propriedades 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. 463** - Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido, previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

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

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

**Art. 464** - Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

- 1 - pescado salgado-seco;
- 2 - pescado seco;
- 3 - pescado desidratado;

**Parágrafo único** - Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento) deverá o produto ser defumado.

**Art.465-** Entende-se por "pescado-salgado-seco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

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

**Art. 466** - Entende-se por "pescado seco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

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

**Art. 467** - Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

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

**Art. 468** - O pescado curado deve ser considerado alterado:

- 1 - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
- 2 - quando amolecido, úmido e pegajoso;
- 3 - quando apresentar áreas de coloração anormais;
- 4 - quando apresentar larvas ou parasitos;
- 5 - por alterações outras, a juízo da Inspeção.

**Art. 469** - Entende-se por "embutido de pescado" todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado pelo D.I.P.O.A.

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

### **SEÇÃO III**

#### **PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO**

**Art. 470** - Entende-se por "subprodutos não comestíveis de pescado" todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

**Parágrafo único** - os resíduos resultantes de manipulações de pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

**Art. 471** - São considerados subprodutos não comestíveis de pescado, além de outros, os seguintes:

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

§ 1º - Entende-se por "farinha de pescado" o subproduto obtido pela cocção de pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

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

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

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

1 - A farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 8% (oito por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia.

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

§ 5º - Entende-se por "óleo de pescado" o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

1 - Permite-se também, o tratamento por simples prensagem e decantação ou por qualquer outro processo adequado.

2 - Os óleos de pescado devem satisfazer às seguintes características:

- a. cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação;
- b) no máximo 1% (um por cento) de impurezas;
- c) no máximo 10% (dez por cento) de umidade;
  - a. no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico;
  - b. não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

§ 6º - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitida uma ligeira variação nos limites previstos no parágrafo anterior.

§ 7º - Entende-se por "cola de pescado" o subproduto obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substâncias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória, etc) pela cocção a vapor ou em água fervente e a seguir convenientemente concentrado.

§ 8º - Entende-se por "adubo de pescado" o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado.

§ 9º - Entende-se por "solúvel concentrado de pescado" o subproduto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, da parte líquida resultante, após separação do óleo.

1 - Permite-se seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

2 - Este subproduto deve conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteína, no máximo 3% (três por cento), de gordura, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

**Art. 471-A** - Nos estabelecimentos industriais de pescado poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que previamente aprovados pelo D.I.P.O.A.

**Art. 471-B** - A Inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento, naquilo que lhe for aplicável.

**Art. 472** - Os resíduos resultantes de manipulações sobre o pescado, bem como o pescado condenado pela Inspeção Federal devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

**Art. 473** - Os subprodutos não comestíveis devem ser rotulados de acordo com o que determina o presente Regulamento, declarando-se na embalagem sua composição.

**Art. 474** - São considerados subprodutos não comestíveis do pescado: as farinhas destinadas à alimentação de animais, resíduos destinados a fertilizantes, o óleo de fígado de peixe, cola de peixe e outros que venham a ser elaborados nos estabelecimentos registrados pelo D.I.P.O.A.