

Art. 2º A inspeção e a fiscalização da inspeção de produtos de origem animal comercializados em âmbito intermunicipal serão de responsabilidade da SAR, que delega sua execução à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), sendo atividades exclusivas de profissional médico veterinário.

§ 1º A execução do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) poderá ser delegada à entidade ou órgão da iniciativa do setor público ou privado, ficando a cargo do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal da CIDASC, por meio de Médico Veterinário Oficial (MVO), efetuar a inspeção e a fiscalização dos serviços prestados, bem como estabelecer os critérios para o credenciamento da iniciativa privada.

§ 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intermunicipal poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços no SIE conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), na Lei federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, na Lei federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, no Decreto federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, e nas normativas que as substituírem.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização, conforme previsto neste Decreto, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização mencionadas no *caput* deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º Entende-se por fiscalização a ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público no exercício do poder de polícia administrativa, objetivando verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares próprias, desenvolvida com as prerrogativas e nos limites da lei.

§ 1º A fiscalização dos estabelecimentos sob SIE, ou dos estabelecimentos com equivalência do seu serviço de inspeção reconhecida pelo SIE, ocorre por meio de supervisões ou auditorias, realizadas por MVOs.

§ 2º A fiscalização abrange todas as atividades do estabelecimento e a inspeção, desde o recebimento de animais e matérias-primas até a expedição e o transporte dos produtos comestíveis e não comestíveis de origem animal, conforme dispõe este Decreto e outros dispositivos regulamentares.

Art. 5º Entende-se por inspeção a atividade privativa de profissionais médicos veterinários oficiais ou habilitados pautada na execução de atividades conforme este Decreto, as normas complementares e os procedimentos técnicos de processos e de sistemas de controle, com finalidade industrial ou comercial, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A inspeção de que trata o *caput* deste artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o fracionamento, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que produzam e/ou recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados; e

VIII – nas divisas interestaduais.

Art. 7º A execução da inspeção e da fiscalização pelo SIE, para o mercado intermunicipal, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária para produtos de origem animal.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção estadual, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, conforme disposto na Lei nº 8.534, de 1992, e em suas normas regulamentadoras.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 10. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I – análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para o controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III – análise fiscal: análise efetuada pela Rede de Laboratórios Credenciados pelo órgão oficial competente ou pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA, quando a amostra for coletada pela autoridade sanitária competente;

IV – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar o amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V – animais exóticos:

a) todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;

b) aqueles introduzidos pelo homem, inclusive domésticos, em estado asselvajado; ou

c) aqueles que tenham sido introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII – espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII – Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênicos-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X – equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei federal nº 8.171, de 1991;

XI – espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e as aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII – higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e utensílios;

XIV – sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e utensílios posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XV – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou Norma Interna Regulamentadora (NIR);

XVI – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene realizada antes, durante e depois das operações;

XVII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, incluindo, mas não se limitando, aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO, podendo incluir APPCC ou programas equivalentes reconhecidos pelo SIE;

XVIII – qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX – rastreabilidade: capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXI – inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e com as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII – aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentarem em desconformidade com a legislação para a elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XXIII – auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por profissional pertencente ao Serviço Veterinário Oficial com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do SIE local nos estabelecimentos sob inspeção; e

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados ou com a equivalência no serviço de inspeção reconhecida pelo SIE;

XXIV – condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para a elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XXV – descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXVI – desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXVII – inutilização: destinação para a destruição dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desacordo com a legislação;

XXVIII – Médico Veterinário Oficial (MVO): profissional do quadro funcional da CIDASC, contratado por meio de concurso público, com atribuição para executar atividades de defesa sanitária animal, fiscalizações, auditorias, inspeções e demais procedimentos necessários à defesa sanitária animal e ao desenvolvimento do sistema de inspeção estadual de produtos de origem animal;

XXIX – Médico Veterinário Habilitado (MVH): profissional do quadro de empresa credenciada ou prefeitura conveniada com a CIDASC, que exerce a atividade de inspeção de produtos de origem animal em estabelecimentos com SIE;

XXX – Médico Veterinário competente do SIE: Médico Veterinário Oficial ou Médico Veterinário Habilitado;

XXXI – Serviço Veterinário Oficial (SVO): estrutura composta pelos órgãos oficiais responsáveis pela defesa sanitária animal, pertencentes ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ao Serviço Veterinário Estadual e ao Serviço Veterinário Municipal;

XXXII – Serviço Veterinário Estadual (SVE): órgão oficial de defesa sanitária animal, que em Santa Catarina é constituído pela CIDASC, cujas atividades são executadas sob a coordenação e responsabilidade de seus médicos veterinários; e

XXXIII – Médico Veterinário técnico de inspeção: é o Médico Veterinário Habilitado que auxiliará as atividades de inspeção em estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

Art. 11. A inspeção estadual será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açaogue, de caça, répteis e anfíbios, durante as operações de abate.

§ 1º Além do período definido pelo *caput* deste artigo, deve ser mantida a atividade de inspeção por um período complementar e proporcional, a ser determinado pelo SIE.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção estadual será instalada em caráter periódico.

§ 3º A frequência da inspeção e da fiscalização de que trata este artigo será estabelecida pelo SIE.

Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I – inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

II – verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III – verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos;

IV – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI – coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX – verificação da água de abastecimento;

X – fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII – verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito;

XIII – verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV – controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XVI – certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVII – outros procedimentos de inspeção, sempre que forem recomendados a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal;

XVIII – o funcionamento dos estabelecimentos;

XIX – os produtos existentes nos mercados de consumo para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas neste regulamento; e

XX – as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias bem como em trânsito no Estado.

Art. 13. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIE mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 14. Os servidores incumbidos da execução de fiscalização das atividades de que trata este Decreto devem possuir crachá ou carteira de identidade funcional.

§ 1º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir crachá ou carteira funcional para se identificar.

§ 2º Os servidores do SIE, devidamente identificados no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 6º deste Decreto.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intermunicipal sob inspeção estadual são classificados em:

I – de carnes e derivados;

II – de pescado e derivados;

III – de ovos e derivados;

IV – de leite e derivados;

V – de produtos de abelhas e derivados; e

VI – de armazenagem.

CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico; e

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 17. A fabricação de gelatina e de produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo assegurarão o atendimento aos requisitos exigidos pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – barco-fábrica;

II – abatedouro frigorífico de pescado;

III – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV – estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I – granja avícola; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida a granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – granja leiteira;

II – posto de refrigeração;

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV – queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem, expedição e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS
DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidades de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI
DOS ENTREPOSTOS DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL

Art. 22. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – entreposto de produtos de origem animal; e

II – entreposto em supermercados e similares.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Entende-se por entrepostos em supermercados e similares os estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtos de origem animal e a submete a processamento que implique alterações de sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos, para serem comercializados no próprio estabelecimento.

TÍTULO III
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO
DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 23. Todo estabelecimento que realize o comércio intermunicipal de produtos de origem animal deve estar registrado no SIE, conforme disposto na Lei nº 8.534, de 1992, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

Parágrafo único. O SIE pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção e de fiscalização para proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária, de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários.

Art. 24. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIE estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei federal nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras.

Art. 25. Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I – termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências deste Decreto e de outros órgãos regulamentadores;

II – plantas das respectivas construções;

III – memorial técnico sanitário do estabelecimento;

IV – documento exarado pela autoridade registrária competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar ou à inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável; e

V – outros documentos previstos em normativas.

Art. 26. A construção do estabelecimento deve obedecer a exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 27. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, a CIDASC emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

I – o número do registro;

II – o nome empresarial;

III – a classificação do estabelecimento; e

IV – a localização do estabelecimento.

Art. 28. O funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIE, por documento expedido por MVO.

Art. 29. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que lhe sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial, localizados em uma mesma área industrial, serão registrados sob o mesmo número.

Art. 30. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º A inspeção prévia de que trata o *caput* deste artigo deve ser realizada por MVO.

§ 2º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de 1 (um) ano.

Art. 31. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIE, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Parágrafo único. A inutilização dos rótulos, embalagens, carimbos oficiais e demais documentos pertinentes deverá ser realizada pelo estabelecimento e supervisionada pelo MVO.

Art. 32. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado pelo órgão competente às autoridades do Estado.

Art. 33. Caberá ao SIE definir os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, além dos procedimentos de registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA

Art. 34. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro no SIE.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIE pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento da situação em que se encontram, durante as

fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária, em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento, continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 4º No caso de o alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação de que trata o § 1º do *caput* deste artigo e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado e for realizada a transferência do registro ao novo empresário ou à sociedade empresária, esses serão obrigados a cumprir todas as exigências requeridas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 35. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 36. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIE.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o *caput* deste artigo compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 37. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – localização em terreno com área suficiente para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;

III – área delimitada e suficiente para a construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV – pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V – dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI – dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII – dependências e instalações apropriadas conforme o fluxo de operação para o armazenamento de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagens, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X – pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI – forro de material higienizável nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção,

manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos para facilitar a coleta das águas residuais e a drenagem de seus efluentes sanitários e industriais;

XIII – ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV – barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção, com cobertura, lavador de botas, pias com torneiras cujo fechamento seja sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, substância sanitizante, toalha de papel ou dispositivo para secagem de mãos, cestas coletoras de papel cujas tampas sejam acionadas sem contato manual ou meios para ser executado outro método de higiene pessoal aprovado pelo SIE;

XV – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII – equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII – equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX – dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX – equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis identificados pela cor vermelha;

XXI – rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII – água potável, clorada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, nas áreas de produção industrial;

XXIII – rede diferenciada e identificada para água não potável quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV – rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI – local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII – local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII – sede para o SIE, independente do setor administrativo, preferencialmente com vestiários e instalações sanitárias;

XXIX – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX – água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI – instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII – instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII – local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV – dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

XXXVI – equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXVII – laboratório adequadamente equipado, caso necessário, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 38. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I – instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II – instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III – instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos, ou procedimento equivalente validado pelo SIE;

IV – instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;

V – instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário; e

VI – instalações climatizadas para manipulação de carnes e derivados, cuja temperatura ambiente não deve ultrapassar os 16 °C (dezesseis graus Celsius).

§ 1º Para a área de manipulação de carne de aves, a temperatura ambiente não deve ultrapassar os 12 °C (doze graus Celsius).

§ 2º Para a área de produção de carne moída, de qualquer espécie animal, a temperatura ambiente não deve ultrapassar os 10 °C (dez graus Celsius).

§ 3º Caso as atividades sejam executadas em áreas que recebam climatização de único dispositivo, prevalecerá a temperatura mais baixa.

Art. 39. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender as exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 40. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I – cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II – câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III – local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV – instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando essa for utilizada em operações de processamento de pescado, observados os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 41. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 42. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I – instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II – instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência destinada à fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Art. 43. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 44. O SIE poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações com os objetivos de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 45. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 46. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que:

I – seja feita com a devida identificação;

II – não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos;

III – haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento; e

IV – faça parte do fluxo de produção do estabelecimento, devidamente aprovado pelo órgão fiscalizador.

Art. 47. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIE, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o *caput* deste artigo não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIE.

Art. 48. As exigências relativas à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para a saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 49. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade e não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 50. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 51. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle

de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou pessoal comprovadamente capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 52. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 53. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e diretamente no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 54. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 55. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 56. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizam as atividades industriais.

Art. 57. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 58. O SIE determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 59. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 60. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 61. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 62. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos, conforme determinações do órgão de saúde pública.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema

de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 63. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 64. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado em todas as etapas de produção ou conservação deve ser produzido com água potável.

Art. 65. É proibido residir na planta industrial onde são realizadas atividades com produtos de origem animal e em seus anexos, entretanto, se houver residência no mesmo pátio, ela deverá ser isolada do processo de produção e possuir entrada diversa da que dá acesso à planta industrial.

Art. 66. As câmaras frigoríficas, as antecâmaras, os túneis de congelamento e os equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 67. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua reutilização.

Art. 68. Nos ambientes em que há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois vírgula dois graus Celsius) ou esterilização química, a vapor, ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIE.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 69. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I – atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II – disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção permanente, o apoio administrativo e pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIE;

III – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIE, alimentando o sistema informatizado na periodicidade estabelecida e sempre que solicitado;

V – manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIE e o projeto aprovado, conforme estabelecido em normas complementares;

VI – comunicar ao SIE, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, quando houver alteração da rotina de realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando:

- a) sua natureza;
- b) hora de início e de sua provável conclusão;
- c) hora de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais;
- d) troca ou instalação de equipamentos; e
- e) expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras laboratoriais;

VIII – arcar com os custos de análises laboratoriais ou outros tipos de análises determinadas pelo SIE, necessárias para a comprovação da inocuidade e da qualidade do produto;

IX – manter locais apropriados para a recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para o sequestro de matérias-primas e de

produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X – fornecer substâncias para a desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII – manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades do estabelecimento;

XIV – garantir o acesso de representantes do SIE a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras laboratoriais, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV – dispor de programa de recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expedidos pelo estabelecimento, quando for constatado desvio no controle de processo, adulteração ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XVI – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a destinação de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou o aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIE;

XVII – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam; e

XVIII – disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIE durante as fiscalizações.

§ 1º Os estabelecimentos que possuem comércio varejista devem possuir área para essa atividade devidamente registrada no órgão competente.

§ 2º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIE local.

§ 3º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do SIE.

§ 4º A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do *caput* deste artigo poderá ser atendida por pessoa jurídica credenciada pela CIDASC, nos termos do disposto nas normas complementares.

§ 5º A pessoa jurídica credenciada na forma do § 4º deste artigo será remunerada pelo estabelecimento sujeito à inspeção e fiscalização estadual.

Art. 70. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir as BPF e o PPHO e, quando aplicável, bem-estar animal e APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIE.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º do *caput* deste artigo.

§ 3º O SIE estabelecerá os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 71. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações auditáveis de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao plano de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 72. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIE, seja de natureza fiscal, seja analítica, e, também, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 73. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIE deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput*.

Art. 74. Os estabelecimentos sob SIE não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIE ou Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou SISBI-POA.

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção reconhecida pelo SIE ou pelo MAPA e o estabelecimento conste no cadastro geral do SIE ou do SISBI-POA.

Art. 75. Nos estabelecimentos sob SIE, é permitida a entrada de matérias-primas e resíduos de animais provenientes de estabelecimentos industriais e varejistas sob inspeção sanitária, para fins de comércio intermunicipal de produtos não comestíveis, desde que atendidas as condições previstas em normas complementares.

Art. 76. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados que tenham permanecido em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 77. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I – não representem risco à saúde pública;
- II – não tenham sido alterados ou fraudados; e
- III – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, de recepção, fabricação e expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados, mediante registro auditável.

TÍTULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 78. O órgão competente estabelecerá os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o *caput* devem contemplar a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 79. O SIE, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DE CARNES E DERIVADOS

Art. 80. Nos estabelecimentos sob inspeção estadual, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º do *caput* deste artigo pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 81. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I
Da Inspeção *Ante Mortem*

Art. 82. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIE.

Art. 83. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. O abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito e de procedimentos de identificação pertinentes, conforme a espécie, deve atender o estabelecido em legislação sanitária animal.

Art. 84. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação do SIE.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença de um representante competente do SIE.

Art. 85. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus-tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 86. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação relativa à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes, assim como as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIE.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIE poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIE julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

Art. 87. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por Médico Veterinário competente do SIE.

§ 1º O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos e, quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Médico Veterinário competente do SIE, a qual pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos para diagnosticar e determinar sua destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a 24 (vinte e quatro) horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 88. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou de enfermidades infectocontagiosas ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado separadamente dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate também deve ser realizado separadamente, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 89. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIE:

I – notificar o SVE, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III – determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo SVE.

Art. 90. Nos casos de suspeita de doença de caráter zoonótico, o SVE encaminhará relatório ao órgão de saúde pública competente ou disponibilizará acesso para consulta ao sistema.

Art. 91. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, esse deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 92. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo SVE.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após, no mínimo, 10 (dez) dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 93. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os

demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 94. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIE, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º A necropsia de aves será realizada por Médico Veterinário competente do SIE na hipótese de suspeita clínica de enfermidades, e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 95. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do Médico Veterinário competente do SIE.

Art. 96. Quando o Médico Veterinário competente autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, para ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I – incinerados;

II – autoclavados em equipamento próprio; ou

III – submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 97. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados conforme o disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 98. O SIE levará ao conhecimento do SVE o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II
Do Abate dos Animais

Art. 99. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIE.

Art. 100. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometam o bem-estar animal.

Subseção I
Do Abate de Emergência

Art. 101. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem* devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o *caput* compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 102. O abate de emergência será realizado na presença de Médico Veterinário competente do SIE.

Parágrafo único. Na impossibilidade de o acompanhamento do abate de emergência ser realizado por profissional de que trata o *caput* deste artigo, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 103. O SIE deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais ou credenciados para fins de diagnóstico e adoção de outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 104. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 105. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIE deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 106. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 107. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II
Do Abate Normal

Art. 108. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 109. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 110. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo SIE.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 111. As aves podem ser depenadas:

I – a seco;

II – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III – por outro processo autorizado pelo SIE.

Art. 112. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIE.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado, e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º Fica proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º Fica obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos, ou outro método aprovado pelo SIE.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo SIE.

Art. 113. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIE determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 114. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, para que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIE deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III do Capítulo I do Título V no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 115. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIE, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame *post mortem*.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre elas nas linhas de inspeção.

Art. 116. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 117. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas nas quais já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. Fica obrigatório o resfriamento ou congelamento dos produtos de que trata o *caput* deste artigo previamente ao seu transporte.

Art. 118. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas com suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. Fica proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 119. O SIE deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 120. São obrigatórias a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco (MER) para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o *caput* deste artigo devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada de acordo com a legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos Aspectos Gerais da Inspeção *Post Mortem*

Art. 121. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Médico Veterinário competente do SIE pode ser assistido por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 122. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 123. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 124. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 125. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos examinados nas linhas de inspeção que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças e dos órgãos são atribuições do Médico Veterinário competente do SIE ou do Médico Veterinário integrante da equipe do SIE.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIE e devem ser removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

- I – não for processado no dia do abate; ou
- II – for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º do *caput* deste artigo, o material condenado será desnaturado.

Art. 126. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos antes do exame realizado pelo SIE.

Art. 127. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIE.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 128. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIE disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 129. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIE, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIE coletará material sempre que necessário, devendo o estabelecimento encaminhar as amostras para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 130. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, também, o seguinte:

I – devem ser condenadas carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II – devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III – devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou em uma única parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

V – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 131. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se também o seguinte:

I – quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se seu aproveitamento condicional para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II – quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III – quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, ela pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV – devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 132. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 133. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o *caput*, os casos de:

I – inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II – gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III – metrite;

IV – poliartrite;

V – flebite umbilical;

VI – hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII – rubefação difusa do couro.

Art. 134. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando eles estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, caprinos, ovinos e búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §§ 2º, 3º e 4º do *caput* deste artigo, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 135. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 136. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I – não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II – quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III – uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV – recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V – devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo também ser providenciado seu encaminhamento ao serviço de saúde como medida de precaução;

VI – todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII – a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 137. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 138. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIE, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 139. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 140. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIE, devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 141. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso mencionado no *caput*, desde que não estejam comprometidas.

Art. 142. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionadas ou não a processos patológicos sistêmicos, devem ser condenados.

Art. 143. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 144. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 145. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 146. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 147. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose, devem ser condenados.

Art. 148. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, esse órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 149. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 150. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 151. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 152. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 153. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ter aproveitamento condicional ou pode ser liberada para o consumo, a critério do SIE, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 154. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIE.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIE.

Art. 155. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se também ser verificado se essas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 156. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 157. As carcaças e os órgãos de animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIE.

Art. 158. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenados sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 159. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 160. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 161. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase, com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 162. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 163. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue desses animais.

Art. 164. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 165. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 166. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 167. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I – no exame *ante mortem* o animal esteja febril;

II – sejam acompanhadas de caquexia;

III – apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

IV – apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas no tórax e no abdômen;

V – apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI – apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII – apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII – existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada de bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões no aparelho respiratório, digestório e em seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I – os órgãos apresentarem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos no mesmo órgão;

II – os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentarem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III – existirem lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do *caput* deste artigo.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 168. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIE, a um dos seguintes tratamentos:

I – pelo frio, em temperatura não superior a -10 °C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II – pelo sal, em salmoura com no mínimo 24 °Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5 cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias; ou

III – pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6 °C (setenta e seis vírgula seis graus Celsius) por no mínimo 30 (trinta) minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121 °C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deste artigo deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput* deste artigo, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIE.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIE, deve ser adotado sempre

um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I
Da Inspeção *Post Mortem* de Aves e Lagomorfos

Art. 169. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 170. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos, se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 89 deste Decreto, cabe ao SIE interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 171. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I – quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II – quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* deste artigo, a destinação será realizada a critério do SIE.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º do *caput* deste artigo não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 172. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIE nas linhas de inspeção.

Art. 173. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 174. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 175. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 176. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 177. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 178. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 179. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos que sejam transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, esta deve ser condenada e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II
Da Inspeção *Post Mortem* de Bovinos e Búfalos

Art. 180. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 181. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobínúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 182. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, 8 (oito) cistos viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I – 4 (quatro) ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II – 4 (quatro) ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no Departamento de Inspeção Final (DIF), mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III
Da Inspeção *Post Mortem* de Equídeos

Art. 183. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o art. 200 deste Decreto, são aplicáveis aos equídeos.

Art. 184. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifoide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobínúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 185. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame *post mortem*.

Art. 186. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I – o abate deve ser prontamente interrompido

e todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado devem ser imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção *post mortem*, atendendo às recomendações estabelecidas pelo SVE;

II – as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III – todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV
Da Inspeção *Post Mortem* de Ovinos e Caprinos

Art. 187. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 188. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de 2 (dois) pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até 2 (dois) pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em 1 (um) único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada após remoção da área atingida.

Art. 189. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose), quando acompanhadas de caquexia, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 190. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 5 (cinco) ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de 1 (um) cisto e menos do que caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado 1 (um) único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 191. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, esses devem ser condenados.

Subseção V
Da Inspeção *Post Mortem* de Suídeos

Art. 192. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 193. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 194. As carcaças com artrite em 1 (uma) ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em 1 (uma) ou mais articulações, com reação nos linfonodos e hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo depois de retirada a parte atingida.

Art. 195. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de 2 (dois) ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado 1 (um) único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado 1 (um) único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 196. As carcaças de suídeos que apresentem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 197. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 198. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até 2 (dois) sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em 1 (um) órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 199. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

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

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a 1 (um) órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 200. As carcaças acometidas de *Trichinella spiralis* (triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I – por 30 (trinta dias), a -15 °C (quinze graus Celsius negativos);

II – por 20 (vinte dias), a -25 °C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III – por 12 (doze dias), a -29 °C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O SIE poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 201. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no *caput* deste artigo aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI
Da Inspeção *Post Mortem* de Pescado

Art. 202. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 203. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 204. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenados.

Art. 205. Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob os pontos de vista industrial e sanitário.

Art. 206. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. Os procedimentos de inspeção relacionados aos gastrópodes terrestres serão estabelecidos por normas complementares.

Art. 207. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 208. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 209. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIE, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

I – a rastreabilidade do pescado recebido; e

II – que as operações realizadas no local intermediário de que trata o *caput*:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para essas finalidades.

Art. 210. Fica obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para o consumo humano direto ou para a industrialização, objetivando promover a limpeza, a remoção de sujidades e da microbiota superficial.

Art. 211. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I – análises sensoriais;

II – indicadores de frescor;

III – controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV – controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para a saúde humana; e

V – controle de parasitas.

Art. 212. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I – peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

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

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

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

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II – crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) lagostas, siris e caranguejos estarem vivos e vigorosos;

III – moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e retenção de água incolor e límpida nas conchas, com odor próprio e suave; e

2. terem carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;

2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3. carne firme e elástica;

4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e

5. odor próprio;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. odor próprio e suave; e

3. estarem vivos e vigorosos;

IV – anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

2. cor rosa-pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

V – répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e

3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais de que trata este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais de que trata o *caput* deste artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos I a III do *caput* deste artigo devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 213. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I – pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II – pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III – pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV – bases voláteis totais inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100 g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e bases voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas mencionadas neste artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 214. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o *caput* deste artigo deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 215. Fica autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento do pescado a bordo.

§ 1º O estabelecimento deve dispor, em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I – o tipo de pesca;

II – o tempo de captura;

III – o método de conservação;

IV – a espécie de pescado a ser submetida às atividades de que trata o *caput*; e

V – os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o *caput*.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o *caput* deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 216. Fica permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 217. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I – congelamento;

II – salga; ou

III – tratamento pelo calor.

Art. 218. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20 °C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35 °C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família *Anisakidae*, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20 °C (vinte graus Celsius negativos) por 7 (sete) dias ou a -35 °C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o *caput* e o § 1º do *caput* deste artigo, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIE.

Art. 219. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DE OVOS E DERIVADOS

Art. 220. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 221. A inspeção de ovos e derivados de que trata este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas as suas particularidades.

Art. 222. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 223. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 224. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 225. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados no SVE.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas no SVE.

Art. 226. A inspeção de ovos e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange:

I – apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II – exame pela ovoscopia;

III – classificação dos ovos; e

IV – verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 227. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 228. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I – casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II – câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros) e imóvel;

III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 229. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I – serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II – apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III – serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 230. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 231. Fica proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 232. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 233. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 234. Fica proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I – ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II – ovos de espécies diferentes.

Art. 235. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo SVO não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresentam.

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DE LEITE E DERIVADOS

Art. 236. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 237. A inspeção de leite e derivados de que trata este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas as suas particularidades.

Art. 238. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto

oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 239. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 240. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias antes da parição prevista.

Art. 241. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 242. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. Fica proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 243. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para a conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 244. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para a conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção estadual e deve atender a norma complementar.

Art. 245. Fica proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 246. Fica proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostrai;

IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI – recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII – estejam em propriedade que não atenda às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 247. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 248. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente no programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º Fica proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do *caput* do art. 482 deste Decreto caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 249. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 250. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite provenientes das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, esses procedimentos abrangem:

- I – contagem de células somáticas (CCS);
- II – contagem padrão em placas (CPP);
- III – composição centesimal;
- IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V – outros que venham a ser determinados em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo SIE.

Art. 251. Considera-se leite o produto que atenda às seguintes especificações:

I – apresente as seguintes características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0 g/100 g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína total de 2,9 g/100 g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3 g/100 g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4 g/100 g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4 g/100 g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15 °C/15 °C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos); e
- i) índice crioscópico entre -0,530 °H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555 °H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau

Hortvet negativos), equivalentes a -0,512 °C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536 °C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II – não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III – não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIE, adotar outros padrões de leite.

Art. 252. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 253. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 251 deste Decreto pode ser beneficiado.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 251 deste Decreto e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º do *caput* deste artigo, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIE sua ocorrência, devendo também manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 254. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo SIE, as seguintes operações:

I – pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – beneficiamento do leite, inclui, além do disposto no inciso I, os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º Fica permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º Fica proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 255. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 256. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIE.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 257. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 258. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

I – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63 °C (sessenta e três graus Celsius) e 65 °C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II – pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72 °C (setenta e dois graus Celsius) e 75 °C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIE outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º do *caput* deste artigo.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º do *caput* deste artigo deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e, se necessário, com dispositivo de alerta sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I – refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II – envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III – expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5 °C (cinco graus Celsius).

§ 6º Fica permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2 °C (dois graus Celsius) e 5 °C (cinco graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º Fica proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 259. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130 °C (cento e trinta graus Celsius) e 150 °C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de 2 (dois) a 4 (quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado em temperatura inferior a 32 °C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo SIE outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no *caput*.

§ 2º Fica proibido o reprocessamento do leite UAT ou UHT para consumo humano direto.

Art. 260. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110 °C (cento e dez graus Celsius) e 130 °C (cento e trinta graus Celsius) pelo

prazo de 20 (vinte) a 40 (quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIE outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no *caput*.

Art. 261. Na conservação do leite, devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I – conservação e expedição no posto de refrigeração: 5 °C (cinco graus Celsius);

II – conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5 °C (cinco graus Celsius);

III – refrigeração após a pasteurização: 4 °C (quatro graus Celsius);

IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5 °C (cinco graus Celsius);

V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7 °C (sete graus Celsius); e

VI – estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7 °C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 262. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 263. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 264. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 265. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 266. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 267. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 268. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 269. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 270. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 271. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. 272. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 273. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 274. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de origem animal, deve possuir mais de 50% (cinquenta por cento) de matéria-prima de origem animal, respeitadas as particularidades definidas em regulamento técnico específico.

Art. 275. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo SIE, observado o seguinte:

I – o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II – o SIE estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo SIE.

§ 2º Fica proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 276. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. Fica proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 277. Fica proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Seção I
Das Matérias-Primas

Art. 281. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pelo SIE.

Art. 282. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado o seguinte:

I – nos bovinos, búfalos e equídeos, a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândulas mamárias, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II – nos suídeos, a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III – nos ovinos e caprinos, a carcaça não inclui pele, patas, glândulas mamárias, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV – nas aves, a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V – nos lagomorfos, a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI – nas ratitas, a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII – nas rãs e nos jacarés, as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII – nos quelônios, as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. Fica obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 283. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I – nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II – nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III – nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV – no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V – nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI – nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândulas mamárias, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em MER.

Art. 284. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios o estômago, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIE.

Art. 285. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura,

aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIE.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o *caput* a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 286. Fica proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 287. Fica permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º Fica proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º Fica proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II
Dos Produtos Cárneos

Art. 288. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, miúdos e partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou pela combinação desses métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 289. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 290. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 291. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, bovinos, suínos ou outras espécies autorizadas pelo SIE, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 292. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 293. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º Fica permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 294. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para receber cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º Fica permitida a defumação a quente ou a frio.

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

Art. 295. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais,

desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 296. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 297. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

Art. 298. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedam, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 300. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 301. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 302. Para os fins deste Decreto, linguça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 303. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 304. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, pele, miúdos e partes animais comestíveis, de ingredientes e condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 305. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, pele, miúdos e partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 306. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. Fica facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 307. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 308. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 309. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 310. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, defumado ou não.

Art. 313. Para os fins deste Decreto:

I – pururuca: é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas;

II – torresmo: é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas; e

III – bacon: é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 314. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 315. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluido, deve ser designado como extrato fluido de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne e, quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 316. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. Fica facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 317. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada, curada, dessecada ou *jerked beef* é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 318. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina, fica permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º do *caput* deste artigo serão aceitos:

I – a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou

II – a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 319. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 320. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, mas fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I – teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II – quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III – adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV – utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V – outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 321. Fica permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIE.

Art. 322. Fica permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIE.

Art. 323. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo SIE.

Art. 324. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em, no máximo, 2 (duas) horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando, depois da esterilização, forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, essas podem, conforme o caso, ser reparadas e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I – quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras 6 (seis) horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II – quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1 °C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º do *caput* deste artigo, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 325. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o *caput* será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I – amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por 10 (dez) dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (um décimo por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35 °C (trinta e cinco graus Celsius), tolerando-se variações de 2,8 °C (dois vírgula oito graus Celsius) para cima ou para baixo;

II – caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32 °C (trinta e dois graus Celsius) ou exceda 38 °C (trinta e oito graus Celsius), mas não ultrapasse 39,5 °C (trinta e nove vírgula cinco graus Celsius), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação deve ser estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III – se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5 °C (trinta e nove vírgula cinco graus Celsius) por mais de 2 (duas) horas, as amostras devem ser descartadas, novas amostras devem ser colhidas e o teste de incubação reiniciado na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 326. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados, devem ser considerados:

I – as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II – a presença de indícios de estufamento;

III – o exame das superfícies das embalagens;

IV – o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V – a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI – a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

VII – o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III Dos Produtos Não Comestíveis

Art. 327. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I – oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II – cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o *caput*, tais como:

I – as enzimas e os produtos enzimáticos;

II – os produtos opoterápicos;

III – os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;

- IV – os insumos laboratoriais;
- V – os produtos para saúde;
- VI – os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
- VII – os produtos gordurosos;
- VIII – os fertilizantes;
- IX – os biocombustíveis;
- X – os sanitizantes;
- XI – os produtos de higiene e limpeza;
- XII – a cola animal;
- XIII – o couro e produtos derivados; e
- XIV – os produtos químicos.

§ 2º O SIE estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no *caput* e no § 1º do *caput* deste artigo, sob os aspectos de saúde animal.

§ 3º O SIE estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal perante o órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

§ 4º Não se incluem na definição do *caput* os produtos de que trata o inciso II do *caput* cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 328. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção específica.

Art. 329. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, sendo proibida a passagem de produtos condenados por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, sendo vedada a sua comercialização e o seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana, observados os arts. 125 e 489 deste Decreto e as normativas pertinentes.

§ 3º Aplica-se o disposto no § 2º do *caput* deste artigo aos produtos condenados de que trata o art. 480 deste Decreto.

Art. 330. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

- I – armazenados e expedidos em local exclusivo para essa finalidade; e
- II – transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 331. Fica obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. Fica permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIE, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 332. Fica permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de

transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no *caput*.

Art. 333. Fica permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 334. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I Dos Produtos e Derivados de Pescado

Art. 335. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de 50% (cinquenta por cento) de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 336. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.

Art. 338. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18 °C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º Fica permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja-se temperatura não superior a -9 °C (nove graus Celsius negativos), devendo também ser essa a temperatura máxima durante o seu transporte e armazenagem.

§ 3º Fica permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

- I – controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
- II – finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18 °C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 4º O produto de que trata o § 2º do *caput* deste artigo será denominado peixe salmourado congelado para conserva, e o produto de que trata o § 3º do *caput* deste artigo será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 339. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18 °C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. Fica proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIE.

Art. 340. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIE de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 341. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 342. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 343. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 344. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 345. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 346. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 347. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 348. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 349. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 350. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 351. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 352. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, no que for aplicável, as exigências relacionadas a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 353. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo SIE.

Art. 354. O SIE estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

CAPÍTULO V
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I
Do Leite

Art. 355. Fica permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I – leite cru refrigerado;

II – leite fluido a granel de uso industrial;

III – leite pasteurizado;

IV – leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT);

V – leite esterilizado; e

VI – leite reconstituído.

§ 1º Ficam permitidos a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do *caput* deste artigo, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º do *caput* deste artigo.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIE em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 356. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 357. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 358. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 359. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 360. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 361. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 362. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 363. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II
Da Classificação dos Derivados Lácteos

Art. 364. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I – produtos lácteos;

II – produtos lácteos compostos; e

III – misturas lácteas.

Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 366. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais de 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 367. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais de 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto correspondente) e (produto adicionado)”.

Art. 368. Fica permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I
Do Creme de Leite

Art. 369. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 370. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º Fica proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 371. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II
Da Manteiga

Art. 372. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 373. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso,

obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III
Dos Queijos

Art. 374. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído – integral, parcial ou totalmente desnatado – ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação entre as proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5 °C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a 60 (sessenta) dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º do *caput* deste artigo poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 375. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 376. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção estadual diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIE para a garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 377. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 378. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 379. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 380. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 381. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.

Art. 382. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 383. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 384. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, podendo ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º O queijo de que trata o *caput* pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o *caput* pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 385. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 386. Fica permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Art. 387. Ficam permitidos o uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV
Dos Leites Fermentados

Art. 388. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V
Dos Leites Concentrados e Desidratados

Art. 389. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º Fica proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 390. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 391. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 392. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIE, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 393. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI
Dos Outros Derivados Lácteos

Art. 394. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 395. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos, com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 396. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou *butteroil*, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 397. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação desses, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 398. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 399. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 400. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de

especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 401. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 402. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o *caput* pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 403. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou *butteroil* é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 404. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 405. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 406. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 407. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 408. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 409. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 410. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIE.

Art. 411. Fica admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIE.

Art. 412. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter, no mínimo, 20% (vinte por cento) de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 413. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 414. Sempre que necessário, o SIE solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações

funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I
Dos Produtos de Abelhas

Art. 415. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I – produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II – produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 416. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 417. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 418. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 419. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 (setenta e duas) horas.

Art. 420. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, às quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 421. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para a formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, cor amarelada e muito fusível.

Art. 422. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 423. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 424. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 425. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II
Dos Derivados de Produtos de Abelhas

Art. 426. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I – composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II – composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 427. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a 100% (cem por cento) do produto final.

Art. 428. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º Fica proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VII
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA
ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 429. Todo produto de origem animal comestível produzido no Estado deve ser registrado no SIE.

§ 1º O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º Os produtos não regulamentados serão registrados perante aprovação prévia pelo SIE.

§ 3º Os produtos definidos nos incisos I e II do art. 313 e nos arts. 327, 412, 418, 420, 422, 424 e 425 deste Decreto são isentos de registro.

Art. 430. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I – matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II – descrição das etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e transporte do produto; e

III – croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIE.

Art. 431. Fica permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIE.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput*, além dos requisitos estabelecidos no *caput* do art. 430 deste Decreto, o requerente deve apresentar ao SIE:

I – proposta de denominação de venda do produto;

II – especificação dos parâmetros físico-químicos

e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

III – informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV – embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V – literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O SIE julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I – a segurança e a inocuidade do produto;

II – os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III – a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também serão consideradas na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 432. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 433. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 434. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIE.

Art. 435. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação ou em normas complementares.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 436. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que lhes confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 437. Fica permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIE.

Parágrafo único. Fica proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM

Seção I
Da Rotulagem em Geral

Art. 438. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de

origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 439. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIE e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 440. O uso de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 441. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondem.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 442. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I – nome do produto;
- II – nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III – nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;
- IV – carimbo oficial do SIE;
- V – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI – marca comercial do produto, quando houver;
- VII – prazo de validade e identificação do lote;
- VIII – lista de ingredientes e aditivos;
- IX – indicação do número de registro do produto no SIE;
- X – identificação do país de origem;
- XI – instruções sobre a conservação do produto;
- XII – indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XIII – instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a

expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIE.

Art. 443. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 444. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos ou estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios deve cumprir a legislação específica.

Art. 445. As informações constantes nos rótulos de produtos de origem animal devem observar o seguinte:

§ 1º Fica vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, alusivas à religião, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 2º Fica vedado o destaque à presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 3º Fica vedada a indicação de propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 4º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 5º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

§ 6º Fica facultada a aposição de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente e o seguinte:

I – na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata este parágrafo, o estabelecimento deverá utilizar texto explicativo na rotulagem, em local de fácil visualização, que informará ao consumidor as características do sistema de produção; e

II – a veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no inciso I deste parágrafo perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

§ 7º Poderão constar expressões de qualidade quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico, observado o seguinte:

I – na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata este parágrafo e observado o disposto no § 1º do *caput* do art. 445 deste Decreto, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição;

II – os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro; e

III – a veracidade das informações prestadas nos termos do disposto nos incisos I e II deste parágrafo perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

§ 8º É facultado o uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras, as quais não se enquadram no conceito de expressões de qualidade, nos termos do disposto no inciso XVIII do *caput* do art. 10 deste Decreto.

Art. 446. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do *caput*, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do *caput* do art. 442 deverão ser indicadas na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 447. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 448. Para os produtos importados, fica permitido o uso de rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo das informações obrigatórias, conforme legislação e normas complementares.

Art. 449. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIE.

Art. 450. Os rótulos e carimbos do SIE devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 451. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II Da Rotulagem em Particular

Art. 452. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ ou de normas complementares.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIE.

Art. 453. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e ratitas destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIE diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser embalados e rotulados com carimbo do SIE, conforme normas complementares.

Art. 454. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 455. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 456. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que esses produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, as denominações, os símbolos, as representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 457. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 458. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 459. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 460. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I – não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II – conter a expressão “Proibida a venda fracionada”; e

III – permitir figurar o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 461. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIE, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 462. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIE e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIE de Santa Catarina.

Art. 463. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I – a palavra “SANTA CATARINA” na borda superior interna;

II – a palavra “INSPECIONADO” ao centro;

III – o número de registro do estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO”; e

IV – as iniciais “S.I.E.” na borda inferior interna.

§ 2º As iniciais “S.I.E.” significam “Serviço de Inspeção Estadual”.

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 464. Os carimbos do SIE devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testei­ras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 465. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, devem ser imediatamente inutilizados.

Art. 466. Os diferentes modelos de carimbos do SIE a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIE devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I – modelo 1:

a) dimensões: 7 cm x 5 cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres:

1. as palavras “SANTA CATARINA” na borda superior interna acompanhando a curva superior da elipse;

2. a palavra “INSPECIONADO” ao centro, colocada horizontalmente;

3. o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocado horizontalmente; e

4. as iniciais “S.I.E.” na borda inferior interna acompanhando a curva inferior da elipse; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, búfalos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II – modelo 2:

a) dimensões: 5 cm x 3 cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1, descrito no inciso I do *caput* deste artigo; e

c) uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III – modelo 3:

a) dimensões:

1. 1 cm (um centímetro) de diâmetro quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2 cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de peso até 1 kg (um quilograma);

3. 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas); ou

4. 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10 kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres:

1. as palavras “SANTA CATARINA” na borda superior interna acompanhando a curva superior do círculo;

2. a palavra “INSPECIONADO” ao centro, colocada horizontalmente;

3. o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocado horizontalmente; e

4. as iniciais “S.I.E.” na borda inferior interna acompanhando a curva inferior do círculo; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV – modelo 4:

a) dimensões:

1. 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos constantes nos incisos I, II e III do *caput* deste artigo e dispostos todos no sentido horizontal; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V – modelo 5:

a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: as palavras “SANTA CATARINA” colocadas horizontalmente no canto superior esquerdo, seguidas das iniciais “S.I.E.” e, logo abaixo destes, a palavra “CONDENADO” também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI – modelo 6:

a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres:

1. as palavras “SANTA CATARINA” colocadas horizontalmente, ambas ocupando o canto superior esquerdo interno do retângulo;

2. as iniciais “S.I.E.” colocadas horizontalmente no canto inferior esquerdo interno do retângulo; e

3. na lateral direita deve constar a letra “E” ou “S” ou “C”, com altura de 5 cm (cinco centímetros), ou as letras “TF” ou “FC”, com altura de 2,5 cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VII – modelo 7:

- a) dimensões: 15 mm (quinze milímetros) de diâmetro;
- b) forma: circular;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 1, descrito no inciso I do *caput* deste artigo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, dependências e estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º Fica permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões dessas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3, conforme o inciso III do *caput* deste artigo, com 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§ 3º A aplicação e o controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária são de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

TÍTULO VIII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 467. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§ 1º As análises laboratoriais são consideradas de monitoramento ou fiscais, de acordo com este Decreto e normas complementares.

§ 2º Sempre que o SIE julgar necessário realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 468. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do MAPA.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 469. Para realização das análises, pode ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, mediante solicitação formal do estabelecimento, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório oficial ou credenciado pela CIDASC, e as demais devem ser utilizadas como contraprova, assim como uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e as demais deverão ser mantidas em poder do laboratório.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras em triplicata quando:

- I – a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II – o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III – tratem-se de análises realizadas durante as etapas de processamento ou beneficiamento do produto; e

IV – forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nesses casos.

Art. 470. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada sob supervisão e a critério do MVO.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 471. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver realizando a coleta.

Art. 472. Nos casos de resultados de análises que não atendam ao disposto na legislação, o SIE notificará o interessado após a ciência dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 473. Fica facultado ao interessado requerer ao SIE a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contado da data da ciência do resultado, devidamente comprovado por documento auditável.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIE em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância do SIE quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise laboratorial.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise laboratorial ou discordância entre os resultados da análise com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise laboratorial.

Art. 474. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 475. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIE pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 476. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises, bem como sua frequência, serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 477. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises laboratoriais, incluindo seu transporte e conservação.

§ 1º Salvo casos excepcionais definidos pelo órgão competente, as análises exigidas serão aquelas apontadas conforme RTIQ do produto.

§ 2º Quando o produto não possuir RTIQ, o órgão competente deverá seguir legislação específica ou aquela que apresente maior similaridade com o produto a ser analisado.

TÍTULO IX
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 478. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio.

Art. 479. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o *caput* abrange:

I – a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II – a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;

III – a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV – a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, biologia molecular e histológicas, quando couber;

V – a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber; e

VI – as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

Art. 480. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, sendo vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIE.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIE e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 481. Fica permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção federal ou em estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:

I – haja autorização prévia do serviço de inspeção oficial do estabelecimento de destino;

II – haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e

III – seja observado o disposto no inciso XVII do *caput* do art. 69 deste Decreto.

TÍTULO X
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 482. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º Fica proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SVO.

Art. 483. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção estadual, quando devidamente registrados ou isentos de registro:

I – têm livre comércio em território estadual, observadas:

a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

b) as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares; e

II – têm livre comércio em território nacional, observadas as exigências do SVO.

Art. 484. As matérias-primas e os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos estaduais, quando em trânsito, ficam sujeitos ao controle oficial, podendo ser fiscalizados ou reinspecionados, de acordo com o disposto em normas complementares, respeitadas as competências específicas.

Art. 485. A circulação no território estadual de matérias-primas e de produtos de origem animal importados somente deve ser autorizada após fiscalização pela área competente da vigilância agropecuária internacional do MAPA.

Art. 486. A autoridade competente do SIE determinará o retorno de quaisquer produtos de origem animal ao local de procedência, ou a outro destino, quando houver infração ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Quando não for possível o retorno à origem dos produtos de que trata o *caput*, a carga deverá ser inutilizada, sob acompanhamento do SIE.

CAPÍTULO II
DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 487. Os certificados sanitários e as guias de trânsito emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo SVO.

Art. 488. Fica obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A critério do SVE, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, observada a legislação de saúde animal.

Art. 489. Ficam obrigatórias a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIE e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

§ 1º Nas hipóteses do *caput*, fica obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino com o emitente, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado do recebimento da carga.

§ 2º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º do *caput* deste artigo.

§ 3º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de *post mortem* do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o *caput* fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o art. 487 deste Decreto emitida pelo estabelecimento.

TÍTULO XI
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS SANITÁRIAS
CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES
E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES

Art. 490. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIE;

II – proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIE onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; e

III – que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade de que trata o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

CAPÍTULO II
DAS MEDIDAS SANITÁRIAS CAUTELARES

Art. 491. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, serão aplicadas, cautelarmente ou não, as seguintes medidas sanitárias, isoladas ou cumulativamente:

I – apreensão do produto;

II – suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III – colheita de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIE constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO III
DAS INFRAÇÕES

Art. 492. Constituem infrações leves ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIE;

II – não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre essas exigências legais, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III – utilizar rótulo que não atenda ao disposto na legislação aplicável específica;

IV – expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V – ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, beneficiamento ou armazenagem;

VI – elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, formulação e composição aprovados e registrados no SIE; e

VII – expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIE.

Art. 493. Constituem infrações moderadas ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – comercializar produtos que se encontram não autorizados pelo SIE;

II – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares relativas aos produtos de origem animal;

III – desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

IV – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

V – receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

VI – utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

VII – não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIE relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

VIII – adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIE ou que não conste no cadastro geral do SISBI-POA; e

IX – expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.

Art. 494. Constituem infrações graves ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – elaborar produtos que não atendam ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIE;

II – utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

III – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador relativos à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIE e ao consumidor;

IV – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE;

V – ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

VI – alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal; e

VII – simular a legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida.

Art. 495. Constituem infrações gravíssimas ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – embaraçar a ação de servidor do SIE no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIE;

III – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

IV – utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

V – utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI – fraudar documentos oficiais; e

VII – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 496. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se alterados;

II – apresentem-se fraudados;

III – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV – contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V – contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI – revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VII – sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VIII – sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

IX – apresentem embalagens estufadas;

X – apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XI – estejam com o prazo de validade expirado;

XII – não possuam procedência conhecida; ou

XIII – não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos I a XIII do *caput* deste artigo podem tomar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIE.

Art. 497. Além dos casos previstos no art. 496, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II – estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III – estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 498. Além dos casos previstos no art. 496, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II – apresentem sinais de deterioração;

III – sejam portadores de lesões ou doenças;

IV – apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V – tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIE;

VI – tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII – apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 499. Além dos casos previstos no art. 496, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II – mumificação ou estejam secos por outra causa;

III – podridão vermelha, negra ou branca;

IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;

V – sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI – rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII – rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 500. Além dos casos previstos no art. 496, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I – provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente, conforme situação sanitária específica;

II – na seleção da matéria-prima, que apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV – revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 501. Além dos casos previstos nos arts. 496 e 500, considera-se impróprio para a produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando este não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 502. Além dos casos previstos no art. 496, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 503. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendam ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou

substâncias com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; e

II – falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos no SIE;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado no SIE e que se denominem como este sem que o sejam;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 504. O SIE estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 505. Nos casos previstos nos arts. 496, 497, 498, 499, 500, 501 e 502, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I – nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II – nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO IV
DAS PENALIDADES

Art. 506. Aos infratores do disposto neste Decreto, de atos complementares e instruções que forem expedidas em âmbito estadual ou federal podem ser aplicadas penalidades.

Art. 507. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 508. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, nos casos não compreendidos no inciso I do *caput* deste artigo, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado, como referência, de 40 (quarenta) salários mínimos, acompanhando o reajuste que ocorre no âmbito federal, aplicada conforme transcrito abaixo:

a) para infrações leves, multa de 1% (um por cento) a 15% (quinze por cento) do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de 15% (quinze por cento) a 40% (quarenta por cento) do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de 40% (quarenta por cento) a 80% (oitenta por cento) do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de 80% (oitenta por cento) a 100% (cem por cento) do valor máximo;

III – apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade, quando essa causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI – cassação do registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do *caput* deste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 514 deste Decreto.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º do *caput* deste artigo, após 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 509. Para fins de aplicação de multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 508 deste Decreto, são consideradas infrações leves, moderadas, graves ou gravíssimas.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores ou, também, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 10% (dez por cento) e 100% (cem por cento) do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 510 deste Decreto.

Art. 510. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 508 deste Decreto, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – o infrator ser primário na mesma infração;

II – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III – o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV – a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V – a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI – a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII – a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII – o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração até o prazo de apresentação da defesa; ou

IX – o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários, que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do *caput* do art. 3º ou do § 1º do *caput* do art. 18-A da Lei Complementar federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I – o infrator ser reincidente específico;

II – o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III – o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV – o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V – a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI – o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII – o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII – o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Para efeito de cálculo de multa, cada atenuante reduz em 20% (vinte por cento) e cada agravante onera em 20% (vinte por cento) o valor total inicial da multa de cada auto de infração, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

§ 5º Os valores das multas serão reajustados anualmente, em fevereiro, observando como limite a variação do período, com o valor acumulado do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC) ou outro índice que vier a substituí-lo.

Art. 511. Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 1º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 2º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de 5 (cinco) anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 3º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 512. As multas mencionadas neste Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao SIE.

§ 2º Após a cassação, o estabelecimento poderá requerer novo registro desde que cumpridas todas as exigências requeridas pelo SIE, facultando-se utilizar o mesmo número de registro.

Art. 513. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as

penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 514. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do art. 508, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 503.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, transporte e destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Estado que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do *caput* do art. 2º da Lei federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 515. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 508 deste Decreto, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I – desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II – omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III – alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV – expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;

V – recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI – simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII – utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII – produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX – utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

X – utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI – utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII – prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, relacionados à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao SIE e ao consumidor;

XIII – alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIE;

XIV – ultrapassagem da capacidade máxima de abate, industrialização, beneficiamento ou armazenagem;

XV – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIE ou SIF ou que não conste no cadastro geral do SISBI-POA; ou

XVI – não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 516. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 508 deste Decreto, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I – embarçar a ação de servidor do SIE no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIE;

III – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV – simular a legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

V – utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI – fraudar documentos oficiais;

VII – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE;

VIII – descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX – prestar ou apresentar ao SIE informações, declarações ou documentos falsos;

X – não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XI – expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do *caput* do art. 508 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 517, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embargo à ação fiscalizadora:

I – não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIE, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II – prestação ou apresentação ao SIE de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

III – não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV – utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIE; e

V – prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, relacionados à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIE e ao consumidor.

Art. 517. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embargo à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de 7 (sete) dias, o qual poderá ser acrescido de 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 518 deste Decreto.

Art. 518. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por 3 (três) vezes, consecutivas ou não, dentro do período de 12 (doze) meses.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 519. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I – reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 517 deste Decreto; ou

II – não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12 (doze) meses.

Art. 520. A aplicação de penalidades será precedida de processo administrativo, na forma descrita neste Decreto e em normas complementares, garantindo-se o contraditório e a ampla defesa.

CAPÍTULO V
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 521. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do termo de notificação e/ou da medida sanitária cautelar e, posteriormente, com a lavratura do auto de infração.

Art. 522. O termo de notificação e/ou a medida sanitária cautelar e o auto de infração serão lavrados por MVO que houver constatado a infração ou por MVO indicado pelo SIE, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização competente.

Art. 523. O termo de notificação e/ou a medida sanitária cautelar e o auto de infração devem ser claros e precisos, sem rasuras nem emendas, e o auto de infração deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 524. O termo de notificação e/ou a medida sanitária cautelar e o auto de infração devem ser lavrados em modelos próprios estabelecidos pelo SIE.

Art. 525. A assinatura e a data apostas no termo de notificação e/ou na medida sanitária cautelar e no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar os documentos relacionados ao processo administrativo, o fato deve ser consignado na própria documentação.

§ 2º A ciência expressa do termo de notificação e/ou da medida sanitária cautelar e do auto de infração devem ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento (AR), por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 526. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada online ou na Unidade Veterinária Local (UVL) da CIDASC onde o estabelecimento está situado, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 527. O SIE de ocorrência da infração, após juntada ao processo a manifestação do autuado, deve proceder a análise em primeira instância.

Art. 528. Da avaliação em primeira instância, no caso de penalidade com multa, cabe recurso administrativo, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 529. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é a SAR, respeitados os prazos e procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 530. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa.

Art. 531. Poderá ser dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 532. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 533. Consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos de origem animal.

TÍTULO XII
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 534. O órgão regulador da saúde é responsável pela fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 535. O SIE deve atuar em conjunto com o órgão competente da Secretaria de Estado da Saúde para o desenvolvimento de:

I – ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II – ações de educação sanitária.

Art. 536. Serão instituídos, no âmbito do SIE, comitês técnico-científicos de caráter consultivo para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do órgão executor oficial.

Art. 537. Os valores provenientes de multas decorrentes do exercício das ações previstas neste Decreto serão recolhidos ao órgão executor e utilizados para custeio, reaparelhamento e melhoria das ações de inspeção de produtos de origem animal, inclusive para pagamento de despesas de pessoal envolvido nessas ações.

Art. 538. O SIE poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I – doenças, exóticas ou não;

II – surtos; ou

III – quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIE deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 539. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo SIE.

Parágrafo único. Serão utilizados, a critério do SIE, outras normas complementares relacionados a produção, matérias-primas e produtos de origem animal elaborados por estabelecimentos com SIE, que não estão citados neste Decreto.

Art. 540. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 541. Os estabelecimentos registrados no SIE têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de entrada em vigor deste Decreto, para se adequarem às suas disposições.

Art. 542. Os Serviços de Inspeção Municipais terão os critérios regidos por este Decreto quando os municípios do Estado não dispuserem de legislação própria e equivalente.

Art. 543. A SAR expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 544. As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 545. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 546. Fica revogado o Decreto nº 3.748, de 12 de julho de 1993.

Florianópolis, 30 de setembro de 2022.

MOACIR SOPELSA
Juliano Batalha Chiodelli
Ricardo Miotto Ternus