

**RESOLUÇÃO S.A.A. N.º 24,
DE 01 AGOSTO DE 1994
com as Retificações do D.O. de 2-8-94.**

O Secretário de Agricultura e Abastecimento, considerando o disposto no art.4º , I da Lei N.º 8.208/92, regulamentada pelos Decretos 36.936/93 e 36.964/93, resolve :
Artigo 1º - Baixar as normas técnicas de produção e classificação de produtos de origem animal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, conforme texto que segue, acompanhado de três anexos :
Artigo 2º - Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

NORMAS TÉCNICAS SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS MÍNIMAS NECESSÁRIAS PARA A APROVAÇÃO, FUNCIONAMENTO E REAPARELHAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 1º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas :

1 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza.

2 - Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

2.1 - Excetuam-se das exigências contidas neste item as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento, hipótese em que as áreas construídas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos, ou seja, paredes desprovidas de abertura para a via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para o pátio interno ou entradas laterais existentes.

3 - Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido.

3.1 - A iluminação artificial, quando feita através de luz fria, deverá ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

4 - Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduítes ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências.

- 5 - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização.
- 6 - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material aprovado pelo serviço de inspeção estadual, de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados, preferentemente.
- 7 - Ter os parapeitos das janelas chanfrados.
- 8 - Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e a contaminação e que propicie boa higienização.
- 8.1 - O forro poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, assegurando a perfeita higienização.
- 9 - Só utilizar telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.
- 10 - Dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, conforme a categoria do estabelecimento, para melhor conservação e aproveitamento da matéria prima, podendo, a juízo da inspeção estadual, tolerar-se o uso de geladeira industrial.
- 11 - Dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos separados, preferentemente, do corpo industrial.
- 12 - Dispor de rede de abastecimento de água, para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.
- 13 - Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo não só de produtos como de subprodutos não comestíveis.
- 14 - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores, no sistema geral de escoamento de toda canalização, bem como instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, assim como de dispositivos para depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.
- 15 - Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais quando localizados em seu corpo, vedado o uso das chamadas bacias turcas .
- 16 - Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de dependência de higienização para mãos e botas.
- 17 - Possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficiente segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento.
- 18 - Dispor do equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios de técnica industrial, de eficiência e eficácia comprovadas, e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis.
- 19 - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria primas e produtos comestíveis montadas em estruturas de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização.
- 20 - Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização

- 20.1 - Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado.
- 21 - Dispor de dependências para armazenamento do combustível utilizado na produção do vapor.
- 22 - Dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento.
- 23 - Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura de modo a impedir entrada de insetos.
- 24 - Dispor de eficiente proteção contra roedores.
- 25 - Dispor de dependências, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção, que a juízo da chefia compreenderá sala de trabalho, laboratório, arquivos, mobiliário, vestiário, banheiro e instalações sanitárias, separada do corpo industrial e localizada à entrada do estabelecimento.
- 26 - Possuir mezanino, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50 (dois e cinquenta) metros, desde que não dificultem a iluminação ou o arejamento das salas contíguas.
- 27 - Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de acordo com as normas e legislação pertinentes em vigor, quando for o caso.
- 27.1 - As escadas em caracol só são permitidas para utilização como escada de emergência.
- 28 - Possuir elevadores, monta-cargas, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico que ofereçam garantia de resistência, segurança e estabilidade.
- 29 - Possuir refeitório convenientemente instalado, atendendo à legislação própria em vigor.

CAPÍTULO II HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 2º - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que se obedeçam as seguintes determinações :

- 1 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, as águas servidas e residuais devem ter destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.
- 2 - Os equipamentos, utensílios e demais materiais serão adequadamente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre aqueles destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda, utilizados na alimentação de animais, empregando-se as denominações comestíveis, não comestíveis e condenados e a cor vermelha para identificar os que contenham matérias primas não comestíveis.
- 3 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados com água quente sob pressão, diariamente, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo serviço estadual de inspeção.
- 4 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, camundongos e quaisquer outro insetos ou animais, agindo-se cautelosamente

quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências do estabelecimento mediante conhecimento do serviço estadual de inspeção.

4.1 - Não é permitido o emprego de produtos biológicos para os fins aqui previstos.

5 - É proibida a permanência de cães, gatos, pombas e de outros animais estranhos no estabelecimento.

6 - Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniforme próprios e limpos, inclusive gorros; os uniforme também devem ser usados pelos que trabalham com produtos não comestíveis, desde que aprovados pelo serviço estadual de inspeção.

7 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necrópsias, fica obrigado a usar luvas, devendo desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

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

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

10 - É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento.

11 - Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo serviço de inspeção estadual.

12 - Todas as vezes em que for necessário, a inspeção estadual deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

13 - A critério da inspeção estadual pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

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

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

16 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois) por cento de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa, ou de qualquer utensílio que por sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

17 - É permitido, a critério da inspeção estadual, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias primas que se destinam a embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário adequado e impermeável.

18 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal deverão portar carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devendo apresentar-se em boas condições de saúde. Anualmente serão submetidos a exame, em repartições de saúde pública, apresentando à inspeção estadual as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

19 - Na localidade onde não haja serviço oficial de saúde pública podem ser aceitos, a juízo da inspeção estadual, atestados firmados por médico particular.

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

21 - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, ou de portadores de salmonelas, stafilococos, entre as

pessoas que exerçam atividade industrial no estabelecimento, deverá ser ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo à inspeção estadual comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública, quando se tratar de doença de comunicação compulsória.

22 - O estabelecimento deve propiciar meios adequados para desenvolver nos funcionários o interesse por hábitos higiênicos próprios ao desempenho de atividades na produção de alimentos.

23 - Os detalhes relativos à rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante à quantidade, qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pela inspeção estadual, por ocasião de aprovação dos projetos.

24 - A distribuição da rede de esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pela inspeção estadual, para cada estabelecimento.

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

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

27 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho. Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

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

29 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da inspeção estadual, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO III DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Artigo 3º - O registro é providência própria do Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP) que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes do processo, o Título de Registro.

Parágrafo único - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos, que destinem seus produtos ao comércio intermunicipal :

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

2 - Granjas-leiteiras, usinas de beneficiamento, mini usinas de beneficiamento, micro usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios e entrepostos de laticínios.

3 - Entrepostos de pescado, fábrica de conservas de pescado.

4 - Entrepostos de ovos, fábrica de conservas de ovos.

Artigo 4º - As fazendas leiteira, abrigos rústicos de leite, postos de recebimento de leite, postos de desnatação, estábulos leiteiros, queijarias, apiários, entrepostos de mel e cera de abelhas obterão um registro específico denominado Relacionamento.

Artigo 5º - Para fins de registro , será necessário completar os seguintes procedimentos :

- 1 - Apresentação da documentação.
- 2 - Formação de processo de registro.
- 3 - Execução e fiscalização das obras.
- 4 - Conclusão das obras.

Parágrafo único - Aos estabelecimentos já existentes será concedido um prazo, pelo serviço de inspeção, para que de adaptem a estas normas.

Artigo 6º - Deverá ser apresentada ao médico veterinário chefe da inspeção regional a documentação a seguir elencada, quer se trate de estabelecimento que se vise construir , ou em fase de construção ou construído :

1 - Requerimento da firma interessada, dirigido ao Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA) do Departamento de Defesa Agropecuária, da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, solicitando aprovação do projeto.

2 - Memorial Descritivo da Construção, conforme modelo constantes destas normas, assinado por engenheiro e com menção do número de sua carteira no CREA (Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura), contendo informações objetivas e detalhadas sobre a obra e, em especial, ao sistema de abastecimento de água (fonte de captação, volume, tratamento e distribuição de água), rede de esgoto, pé-direito das dependências, largura das portas de câmaras frias, altura dos trilhos e sua velocidade.

3 - Memorial Econômico-Sanitário, de acordo com o modelo constante destas normas, com o questionário preenchido da forma mais ampla e elucidativa possível. Se o projeto se referir a matadouro de qualquer espécie animal, deve ser mencionada a velocidade horária máxima de matança e a capacidade máxima diária de abate (em função da sala de matança, graxaria, câmaras frigoríficas e currais).

4 - Plantas, que podem ser apresentadas preliminarmente, em cópias heliográficas.

4.1 - As plantas exigidas são as seguintes :

a) planta de situação, contendo detalhes sobre as redes de esgoto e de estabelecimento de água, na escala de 1:500.

b) planta baixa das instalações e equipamento, na escala de 1:100

c) planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50.

4.2 - As dependências possuidoras de aparelhamento, a exemplo das salas de matança, graxarias, triparias, salas de fabricação de queijos, de produção de leite em pó, etc., devem mostrar, em detalhes, as linhas de equipamento e a sua precisa localização em plantas na escala de 1:10.

4.3 - As cores regulamentares a serem usadas nas plantas são:

4.3.1 - nos estabelecimentos novos, cor preta.

4.3.2 - nos estabelecimentos a construir , ampliar e remodelar :

4.3.2.1 - cor preta, para as partes as serem conservadas;

4.3.2.2 - cor vermelha, para as partes a serem construídas;

4.3.2.3 - cor amarela, para as partes a serem demolidas;

4.3.2.4 - cor azul, para os elementos construídos em ferro e aço;

4.3.2.5 - cor cinza, pontilhadas de nanquim, para as partes de concreto;

4.3.2.6 - cor terra de siene para as partes de madeira.

4.4 - As plantas ou projetos devem conter também :

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

4.4.2 - orientação;

4.4.3 - a localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas dos terrenos;

4.4.4 - a data e assinatura do engenheiro responsável e o número de sua carteira no CREA.

5 - Documentos expedidos pela Prefeitura Municipal e CETESB, autorizando a construção e o funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto.

6 - Comprovação da inscrição do estabelecimento no Conselho Regional de Medicina Veterinária, conforme disposto no Decreto n 69.134 de 17.08.1971.

Artigo 7º - Após análise dos documentos, o veterinário chefe da inspeção regional providenciará a feitura do respectivo laudo de inspeção que será datilografado em duas vias e deverá conter, detalhadamente, todos os elementos requeridos.

Parágrafo único - Em caso de estabelecimento já existente, ou em fase de construção, o técnico fará um laudo de vistoria, também em duas vias, com todos os pormenores sobre o estabelecimento ou sobre a obra.

Artigo 8º - Formado um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a constituir o Processo de Registro do Estabelecimento.

Artigo 9º - O processo receberá os estudos da seção técnica correspondente, e será remetido, com informação, ao Diretor do CIPOA o qual dará o seu parecer técnico.

§ 1º - O chefe da inspeção regional dará conhecimento à firma interessada, do parecer.

§ 2º - No caso de o projeto não ser aprovado pelo CIPOA a firma interessada poderá apresentar novo projeto ou reformular o anteriormente apreciado, e requerer seu reexame.

Artigo 10º - Somente depois de a firma haver recebido o comunicado da aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Artigo 11 - Durante o andamento das obras, a inspeção regional periodicamente as vistoriará para certificar-se de estarem sendo executadas de conformidade com as plantas aprovadas.

Parágrafo único - Verificada discrepância com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para a devida correção.

Artigo 12 - Para efetuar modificações na planta já aprovada, a firma interessada, fará constar, em nova planta, as alterações pretendidas, apresentando-as ao CIPOA.

Artigo 13 - Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, a inspeção regional procederá a coleta de amostras de água para análise em laboratório oficial.

Parágrafo único - Se os resultados dos exames forem condenatórios, após as providências corretivas, novas amostras serão coletadas até que o boletim do exame consiga resultados satisfatórios.

Artigo 14 - Quando as obras estiverem concluídas, ou pelo menos em estágio que possibilite ao estabelecimento entrar em funcionamento, em condições aceitáveis, a inspeção regional providenciará a elaboração do laudo de inspeção .

Parágrafo único - Se for considerada viável a instalação do serviço de inspeção estadual antes da conclusão de todas as obras programadas, serão especificados os pontos faltantes e o prazo solicitado, por escrito, pela firma para que possa liquidá-los.

Artigo 15 - Nessa oportunidade, a firma apresentará à inspeção regional, as plantas definitivas do projeto ou simplesmente as primeiras vias (originais), se o projeto foi preliminarmente aprovado sem nenhuma restrição.

Artigo 16 - Serão juntados ao processo as plantas definitivas, os boletins de exame de água (bacteriológico e químico) e o laudo de inspeção, remetendo-se este, com rápida informação, à seção técnica correspondente, que dará o parecer final relativo à instalação e registro do estabelecimento.

Artigo 17 - Com o parecer, o processo será encaminhado ao Diretor do CIPOA o qual, à vista dos elementos ali constantes, autorizará a instalação da inspeção estadual e fornecerá o número de registro provisório, se for o caso.

Parágrafo único - Estando o estabelecimento concluído, e concomitante com a expedição do Título de Registro, o Diretor do CIPOA mandará publicar no Diário Oficial do Estado e, após, determinará o arquivamento do processo.

Artigo 18 - Na hipótese de ter sido instalada a inspeção sem que o estabelecimento tivesse concluído suas obras, a inspeção regional, manterá em seu poder o processo de registro até o término da construção, diligenciando no sentido de que seja cumprido o prazo concedido para esse propósito, a fim de se ultimar a expedição do Título de Registro.

Parágrafo único - Na remessa à seção técnica correspondente para conclusão do registro, o processo será instruído com laudo suplementar de inspeção das obras retardatárias.

Artigo 19 - Concluído o registro com a expedição do respectivo título, retornará o processo à inspeção regional para seu arquivamento, encaminhando-se também o Título de Registro, que será entregue ao interessado.

Artigo 20 - Para os estabelecimentos cujo registro consiste em relacionamento, o interessado apresentará ao chefe da inspeção regional a documentação competente, que consiste em :

1 - Requerimento da firma ao Diretor do CIPOA solicitando o registro, na forma de relacionamento.

2 - Memorial econômico-sanitário.

3 - Plantas com as mesmas especificações exigidas para registro em geral, quando se tratar de estábulos leiteiros, apiários, entrepostos de mel e cera de abelha. Para as Fazendas Leiteiras requer-se somente planta geral da situação.

Artigo 21 - No caso de estabelecimentos já em funcionamento, o técnico, depois de efetuar a vistoria, confeccionará, em duas vias, o competente laudo e o anexará à documentação já mencionada.

Parágrafo único - O expediente será autuado e remetido à seção técnica correspondente, acompanhado de ofício e parecer técnico, formando o processo.

Artigo 22 - Em se tratando de estabelecimentos relacionados a serem construídos, as plantas serão anexadas aos demais documentos e entregues, na forma acima mencionada, para estudo e aprovação.

Artigo 23 - A seção técnica correspondente efetuará estudo e aprovação dos documentos e encaminhará o processo ao Diretor do CIPOA o qual expedirá o registro na forma de Relacionamento, publicando no Diário Oficial do Estado.

§ 1º - Feita a publicação o processo retornará à inspeção regional para arquivamento.

§ 2º - O Título de Registro, na forma de Relacionamento, será entregue ao interessado.

CAPÍTULO IV OBRIGAÇÕES DA FIRMA

Artigo 24 - Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos :

- 1 - Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas nestas normas.
- 2 - Fornecer o material adequado julgado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial.
- 3 - Fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse da avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal.
- 4 - Avisar, com antecedência, ao serviço de inspeção, a chegada de gado bem como fornecer todos os dados que sejam por ele solicitados.
- 5 - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão.
- 6 - Fornecer, gratuitamente, alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências.
- 7 - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção, para uso exclusivo desta.
- 8 - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações.
- 9 - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção, para recebimento e guarda de matérias primas de outros estabelecimentos inspecionados, ou retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou parte de carcaça, matérias primas ou produtos suspeitos.
- 10 - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata.
- 11 - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção, para análise de matérias ou produtos, no laboratório do estabelecimento.
- 12 - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento, em decorrência do previsto na Lei n 5.517 de 23.10.68.
- 13 - No caso de cancelamento do registro, encaminhar à sede regional da inspeção, a documentação arquivada, os carimbos oficiais e todo material pertencente à inspeção estadual.
- 14 - Manter livros de escrituração de matérias primas oriundas de outros estabelecimentos inspecionados, para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos e subprodutos não comestíveis.
- 15 - Fornecer, a juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, no caso de estabelecimentos de leite e derivados.

CAPÍTULO V

DA IMPLANTAÇÃO OU REAPARELHAMENTO DOS MATADOUROS

Artigo 25 - Para os fins destas normas técnicas são adotados os seguintes conceitos, relativamente aos estabelecimentos de carnes e seus subprodutos:

1 – Matadouro-Frigorífico - é o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das várias espécies vendidas em açougue, com aproveitamento completo e racional dos subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial;

2 - Matadouro - é o estabelecimento dotado de instalações adequadas para o abate de quaisquer espécies animais vendidas em açougue, devendo dispor de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e racional dos subprodutos não comestíveis, podendo ou não contar com dependências para industrialização;

3 - Abatedouro ou matadouro de aves e pequenos animais - é o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de : aves, suínos com peso máximo de 60 (sessenta) quilos, coelhos, ovinos e caprinos, devendo dispor de frio industrial e, a juízo da inspeção, de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis;

4 - Charqueada - é o estabelecimento que realiza abate com objetivo principal de produzir charque, devendo possuir instalações para aproveitamento integral de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis;

5 - Fábrica de produtos gordurosos - é o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de produtos de origem vegetal;

6 - Entrepósitos de Carnes e Derivados - é o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas, das diversas espécies vendidas em açougues, e outros produtos animais, podendo dispor ou não de dependências anexas para industrialização, a juízo da inspeção;

7 - Fábrica de Produtos Não Comestíveis - é o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

Artigo 26 - Para implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos descritos no artigo anterior, devem ser satisfeitas as seguintes condições, além das previstas no Capítulo I e II :

1 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros : 1.500 (hum mil e quinhentos) litros por bovino, 800 (oitocentos) litros por suíno, 600 (seiscentos) litros por ovino ou caprino e 15 (quinze) litros por ave.

1.1 - Do projeto de construção deverão constar detalhes do sistema de abastecimento de água, indicando o tipo de reservatório e sua capacidade, bem como se provem da rede pública, ou e poço profundo.

2 - Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo 85 c (oitenta e cinco graus centígrados).

3 - Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após a prévia insensibilização, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso.

4 - Dispor de pocilgas, currais, cobertos e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, providos de bebedouros e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte, tantas vezes quantas for necessário.

5 - Dispor de espaços mínimos, a critério da inspeção, e de equipamentos apropriados permitindo que as operações de insensibilização, sangria, esfola, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos ocorram com

funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si.

6 - Prover a secção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

7 - Possuir mezaninos, quando permitidos, com pé-direito mínimo de 2,50 (dois e cinquenta) metros desde que não dificultem a iluminação ou o arejamento das salas contíguas.

8 - Dispor de abrigo para engradado de aves vivas com piso pavimentado apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, e pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

9 - Dispor de boxe adequado para o abate, que contenha apenas um animal de cada vez, evitando que, no fechamento, a comporta venha a atingir parte do seu corpo; o boxe deve permitir o uso do equipamento próprio para prévia insensibilização, por método científico.

10 - Constar do projeto de construção do matadouro os detalhes do sistema de esgoto, incluindo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadores.

Artigo 27 - Para o adequado funcionamento dos matadouros e abatedouros deverão ser adotados também os seguintes procedimentos :

1 - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos pelo membros posteriores. A esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria :

1.1 - Para os bovinos e suínos o espaço de tempo máximo permitido entre a sangria e a evisceração não deve ser maior que 40 (quarenta) minutos.

1.2 - Para fins de sangria, as aves devem estar presas pelo pés e a escaldagem só pode iniciar-se após o término dessa operação.

2 - Depilar e raspar, obrigatoriamente, em seguida ao escaldamento em água quente, às temperaturas limites de 62 (sessenta e dois) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados, durante 2 (dois) a 5 (cinco) minutos, toda carcaça de suíno entregue ao consumo com a pele, após a operação depilatória, a carcaça será lavada, convenientemente, antes de ser eviscerada.

3 - A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças no sistema de refrigeração.

4 - A escaldagem deverá obrigatoriamente ser executada logo após o término da sangria sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustadas às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru, faisão, marreco, pato, etc.) não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

5 - A depenação deve ser feita, obrigatoriamente, em seguida ao escaldamento em água quente (imersão).

6 - Antes da evisceração as carcaças deverão ser lavadas em chuveiro ou bico de aspersão dotado de água, que deverão ser localizados no início da evisceração.

7 - A evisceração deve ser feita sob as vistas do funcionário do serviço de inspeção, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas, a cabeça e a carcaça do animal; sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

8 - Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operações imperfeitas, devendo o serviço de inspeção, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, condená-las.

9 - Todas as operações que compõem a evisceração e ainda a inspeção de linha, para as aves são :

9.1 - corte da pele do pescoço e traquéia;

9.2 - extração da cloaca;

9.3 - abertura do abdômen;

9.4 - eventração;

9.5 - inspeção;

9.6 - retirada das vísceras comestíveis;

9.7 - extração dos pulmões;

9.8 - toailete final (retirada do papo, esôfago, traquéia, pró-ventrículo e intestino);

9.9 lavagem final, interna e externamente.

10 - Quando retiradas as vísceras comestíveis (fígado, coração e moela) deverão elas ser lavadas, recolhidas em recipiente adequado e resfriadas. A moela deverá ser aberta, retirado o conteúdo estomacal, a cutícula e a gordura externa.

11 - Quando se tratar de aves, os pés e o pescoço, acompanhado ou não da cabeça, deverão ser lavados e recolhidos em recipientes apropriados e resfriados.

12 - Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

12.1 - O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

13 - Proibir a prática da insuflação de animais e dos órgãos parenquimatosos.

Artigo 28 - Na inspeção ante-mortem dos animais, deverão ser cumpridos os requisitos elencados nos itens seguintes :

1 - Nos estabelecimentos subordinados à inspeção estadual é permitido a matança de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas usadas na alimentação humana.

2 - A matança dos equídeos só poderá ser realizada em estabelecimentos especiais, dotados de instalações e aparelhagem satisfatórias, a juízo da inspeção.

3 - A matança de aves silvestres, consideradas caça só poderá ser feita quando elas procederem de criadouros.

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

5 - Em caso de suspeita, deve ser feito o exame clínico do animal, isolando-se o lote, se necessário, e aplicando-se as medidas próprias de polícia sanitária animal, que o caso exigir.

6 - Se, em virtude do adiantado da hora ou ausência do funcionário responsável, houver animais para ingressar no estabelecimento, só poderão eles entrar em depósito exclusivo separado, chamado depósito de chegada, sendo somente dali retirados depois de inspecionados.

7 - Havendo suspeita de carbúnculo hemático, o serviço de inspeção deverá :

7.1 - observar o animal por 48 (quarenta e oito) horas; se surgirem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança.

7.2 - se ocorrerem novos casos, isolar todo o lote e aplicar soro anti-carbunculo, ficando os animais em observação por tempo que a inspeção veterinária entender conveniente, sendo no mínimo 21 (vinte e um) dias depois da última morte ou aplicação do soro, para sacrifício de qualquer animal do lote.

7.3 - determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiveram em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de solução de soda a 5% ou outro desinfetante especificamente aprovado pelo órgão próprio.

8 - Deve a administração do estabelecimento tomar medidas adequadas no sentido de evitar maus tratos aos animais, cuja responsabilidade assume desde o desembarque.

8.1 - Proíbe-se no desembarque ou movimentação dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de qualquer outro que possa lesar seu couro ou musculatura.

8.2 - O choque elétrico, para mover animais no corredor de abate, terá a carga mínima possível, a juízo da inspeção, usado com o máximo critério, e não será aplicado, em qualquer circunstância, sobre as partes sensíveis do animal : vulva, ânus, nariz e olhos.

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

9.1 - O período poderá ser reduzido se o tempo de viagem não for superior a 2(duas) horas e os animais procederem de campos próximos, mercados ou feiras sob controle sanitário permanente, não podendo ser inferior a 6 (seis) horas.

9.2 - Nesses casos, a autoridade sanitária da origem deve fornecer documento mencionando claramente as condições de saúde dos animais.

9.3 - O tempo de repouso, de que trata este item pode ser ampliado, a juízo da inspeção estadual.

10 - Independente do exame na chegada, os lotes são também examinados no dia do abate.

10.1 - O exame de que cuida esse item será realizado pelo médico veterinário encarregado da inspeção final na sala de matança.

10.2 - Em caso de existir suspeita, deve ser feito o exame clínico do animal.

11 - Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização do serviço de inspeção.

12 - A juízo da inspeção, deve ser evitada a matança de fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gestação), de animais caquéticos, de animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina ou animais que padeçam de enfermidade que torne a carne imprópria para o consumo.

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

13.1 - As fêmeas de parto recente ou as que abortaram, só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias após o parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosas.

14 - Animais com sintomas de paralisia "post-partum" , e de doença de transporte, são condenados para abate, permitindo-se retê-los para fins de tratamento.

15 - É proibida a matança em comum de animais que por ocasião da inspeção "ante-mortem" sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

- 1) artrite infecciosa;
- 2) babesiose;
- 3) brucelose;
- 4) carbúnculo hemático;
- 5) carbúnculo sintomático;

- 6) coriza gangrenosa;
- 7) encefalomielite infecciosas;
- 8) enterites septicêmicas;
- 9) febre aftosa;
- 10) gangrena gasosa;
- 11) linfangite ulcerosa;
- 12) metro-peritonite;
- 13) mormo;
- 14) para tuberculose;
- 15) pasteureloses;
- 16) pneumoenterite;
- 17) peripneumonia contagiosa (não constatada no país);
- 18) doença de Newcastle;
- 19) peste bovina (não existente no país);
- 20) peste suína;
- 21) raiva e pseudo-raiva (doença de Aujeszky);
- 22) ruiva;
- 23) tétano;
- 24) tularemia (não existente no país);
- 25) tripanossomíases;
- 26) tuberculose.

15.1 - Nos casos comprovados de peste bovina , peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa, ruiva e mormo devem os animais ser imediatamente sacrificados no "departamento de necrópsia" incinerando-se seus cadáveres ou transformando-os em aparelhagem apropriada, e aplicando as medidas de defesa sanitária em vigor, cabendo ao médico veterinário do serviço de inspeção comunicar a ocorrência à autoridade regional, informando a procedência do animal e o trajeto por ele percorrido.

15.2 - No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista neste item, o sacrifício é feito em separado para melhor estudo das lesões e verificações complementares, para diagnóstico.

16 - No caso das doenças previstas no item anterior, os animais do respectivo lote devem ficar em observação, por espaço de tempo variável, a juízo do serviço de inspeção, considerada a doença e seu período normal de incubação.

16.1 - Os bovinos e bubalinos destinados ao abate devem estar acompanhados de atestado de vacinação contra a febre aftosa.

17 - São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentarem edema extenso e generalizado.

17.1 - Se a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado ou mesmo isolado para tratamento.

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

19 - Os suínos hiperimunizados para o preparo de soro contra a peste suína só podem entrar no estabelecimento sob inspeção do serviço estadual, se acompanhados do documento oficial que demonstre que a hiperimunização foi concluída há, pelo menos, 15 (quinze) dias.

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

21 - Se o exame "ante-mortem" constatar casos isolados de doença não contagiosa, mas que implique na condenação do animal, é ele abatido no departamento de necrópsia .

21.1 - Se tratar de doenças que permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.

22 - Os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura igual ou superior a 40,5° C (quarenta e meio graus centígrados) serão condenados. Se tratar de suínos, a temperatura igual ou superior a 41° C (quarenta e um graus centígrados) implica em sua condenação e nas aves temperatura igual ou superior a 43° C (quarenta e três graus centígrados).

23 - São condenados os animais em hipotermia.

24 - A existência de animais mortos ou caídos em vagões, currais ou outra dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento do serviço de inspeção para que se providencie a necrópsia ou sacrifício, bem como se determine as medidas que se fizerem necessárias, devendo as necrópsias serem realizadas em local apropriado.

25 - Autorizado o transporte de animais mortos ou moribundos para o "departamento de necrópsia", pelo serviço de inspeção, o transporte deve ser feito em veículo especial, apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

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

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

25.3 - Findos os trabalhos de necrópsia, o piso da sala, os instrumentos e objetos que entraram em contato com o cadáver bem como o veículo utilizado no transporte devem ser rigorosamente desinfetados.

26 - As necrópsias que evidenciaram moléstias infecto-contagiosas devem ser levadas a conhecimento superior pelo serviço de inspeção.

27 - O lote ou tropa no qual se verificar caso de morte natural, só será abatido após o resultado da necrópsia.

28 - A direção do estabelecimento deve fornecer, diariamente, ao serviço de inspeção, dados referentes aos animais entrados, constando a procedência, espécie, número, meio de transporte e hora de chegada, por intermédio de um "mapa do movimento de animais", onde constará, também, o estoque existente nos currais, campo de repouso e outros locais.

29 - O corredor de abate deve ser adequado ao tipo de animal a que se destina.

30 - O animal que cair no corredor de abate será, de preferência, insensibilizado no local onde tombou.

Artigo 29 - A inspeção "pos-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Artigo 30 - A inspeção "pos-mortem" de rotina deve obedecer ao seguinte procedimento :

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

2 - Exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes.

3 - Exame de cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

4 - Exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

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

Artigo 31 - Se o serviço de inspeção julgar necessário, as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Artigo 32 - Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

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

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

Artigo 33 - Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Artigo 34 - Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pelo serviço de inspeção e diretamente conduzidos ao departamento de inspeção final, onde serão julgados após exame completo.

§ 1º - Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do serviço de inspeção.

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

§ 3º - Todo material condenado fica também sob custódia da inspeção no "departamento de seqüestro " quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Artigo 35 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos nestas normas, por funcionários do serviço de inspeção.

Artigo 36 - Em hipótese alguma é permitido a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame do serviço de inspeção.

Artigo 37 - Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o externo, costelas, vértebras e a medula espinhal.

Artigo 38 - O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processo previamente aprovados e sob as vistas do serviço de inspeção.

Artigo 39 - Carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de abcesso ou de lesões supuradas devem ser julgados pelo seguintes critérios :

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

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

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

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

4.1 - também devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

4.2 - faz-se rejeição parcial nos seguintes casos :

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

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

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

5 - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglios atingidos.

6 - Devem ser condenadas as carcaças que no exame "pos-mortem" demonstrem edema generalizados (anasarca), porém, nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Artigo 40 - Com relação a animais novos, ocorrerá condenação nos seguintes casos:

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

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

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

Artigo 41 - Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco pneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Artigo 42 - Devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

Artigo 43 - São condenadas as carcaças e órgãos dos animais atacados das seguintes doenças : carbúnculo sintomático, anaplasnose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizoótico, piroplasmose, piemia e septicemia.

Artigo 44 - As carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

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

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

Artigo 45 - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pelo, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas :

- 1 - não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas como portadoras de carbúnculo hemático;
 - 2 - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: serra, ganchos, equipamentos em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
 - 3 - uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção;
 - 4 - recomenda-se, para a desinfecção, o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio contendo no mínimo, noventa e quatro por cento desse sal. A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica, deve-se ainda fazer proteger os olhos, sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimadura pela solução desinfetante;
 - 5 - pode-se empregar, também, uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1% (um por cento);
 - 6 - a aplicação de qualquer desinfetante exige, a seguir, abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;
 - 7 - o pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto;
 - 8 - o serviço de inspeção terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;
 - 9 - como medida de precaução, todas as pessoas que tiverem contato com material infeccioso, serão mandados ao serviço médico do estabelecimento ou ao serviço de Saúde Pública mais próximo;
 - 10 - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couros, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;
 - 11 - a água do tanque de escaudagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente removida para o esgoto e o tanque será por fim, convenientemente lavado e desinfetado.
- Artigo 46 - Em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total da carcaça.
- Parágrafo único - No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.
- Artigo 47 - São condenadas as carcaças de animais em estado de caquexia.
- Artigo 48 - Podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia), as carcaças de animais magros, livres de qualquer processo patológico.
- Artigo 49 - São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.
- Artigo 50 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

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

Artigo 51 - São consideradas carnes repugnantes e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Artigo 52 - Serão condenadas as carcaças, com carnes sanguinolentas, desde que a alteração seja conseqüência de doenças do aparelho digestivo.

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

Artigo 53 - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxinfecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem :

- 1 - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- 2 - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- 3 - septicemia ou piemia de origem puerperal, traumática ou sem causa evidenciada;
- 4 - metrite ou mamite aguda difusa;
- 5 - poliartrite;
- 6 - flebite umbilical;
- 7 - pericardite traumática ou purulenta;
- 8 - qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Artigo 54 - Os fígados com cirrose atrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

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

Artigo 55 - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bovis" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

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

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

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

pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigoríficas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1º C (um grau centígrado)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artigo 56 - Os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

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

Artigo 57 - As cisticercoses ("C. tenuicollis"), estrogilose, teníase e ascaridíose, bem como outras parasitoses não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne, devendo apenas órgãos e partes afetadas serem condenados.

Artigo 58 - As carcaças de animais portadores de distomatose hepáticas devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Artigo 59 - Podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

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

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

Artigo 60 - As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

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

Artigo 61 - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

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

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

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

Artigo 62 - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

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

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

Artigo 63 - São condenados os fígados com necrose nodular.

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

Artigo 64 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sangüíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

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

§ 2º - Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a critério do serviço de inspeção.

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

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

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

Artigo 65 - As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, são objetos de rejeição total.

Artigo 66 - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

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

Artigo 67 - A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

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

Artigo 68 - Devem ser condenados os rins císticos.

Artigo 69 - São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

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

Artigo 70 - Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como aqueles hemorrágicos.

Artigo 71 - São condenados os pâncreas infestados pelo "Euritrema caelomaticum".

Artigo 72 - As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

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

Artigo 73 - Nos casos de teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose), dar-se-á :

1 - a condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão,

2 - o aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Artigo 74 - A condenação total deve ser feita se detectada tuberculose, nos seguintes casos :

1 - quando no exame "ante-mortem" o animal esteve febril,

2 - quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia,

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

4 - quando ocorrem lesões caseosas, concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas,

5 - quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas,

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

7 - quando existir tuberculose generalizada, ou seja, aquela em que além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos : baço, rins, útero, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

8 - A rejeição parcial é feita nos seguintes casos :

8.1 - quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose.

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

8.3 - quando partes da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

8.4 - as cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no

máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados.

8.5 - devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas.

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

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

9.1 - em um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como : gânglios cervicais, brônquios e mediastinais ou então gânglios cervicais e hepáticos e mesentéricos.

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

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

9.4 - em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como : gânglios brônquios, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquios, hepáticos e mesentéricos.

9.5 - nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquios e hepáticos.

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

10 - Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no item anterior, não se enquadrando porém, nos casos enumerados para condenação total, a juízo do serviço de inspeção, poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

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

Artigo 75 - São condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgão que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

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

Artigo 76 - Condenam-se os rins com uronefrose.

Artigo 77 - Além das enfermidades já mencionadas nos artigos anteriores, comuns ou específicas aos eqüídeos e que determinam condenação total das carcaças e vísceras, são consideradas também doenças que acarretam rejeição total : meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, anemia infecciosa, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesão inflamatória ou tumores malignos.

Artigo 78 - A carne de eqüídeos e produtos com ela elaborada, parcial ou totalmente, exigem declaração nos rótulos : Carne de Eqüídeo, ou Preparado com Carne de Eqüídeo ou Contém Carne de Eqüídeos .

Artigo 79 - Os estabelecimentos destinados à matança e manipulação de carnes de eqüídeos exibirão letreiros visíveis, cujas dimensões jamais poderão ser menores que qualquer outro existente, esclarecendo : Aqui se abatem eqüídeos ou Aqui se prepara produto com carne de eqüídeos .

Artigo 80 - Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos 28 a 76 além das seguintes normas :

1 - Os suínos atingidos de urticária, "Demodex folliculorum", eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidos e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

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

3 - Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doença orgânica ou infecciosas.

3.1 - Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

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

5 - A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na sua remoção e condenação.

6 - Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada.

7 - Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

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

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

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

8 - Todos os porcos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que acidentalmente caírem vivos no tanque de escaldagem, são condenados.

9 - É condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

10 - A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos : pilar do diafragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da Trichinella spirallis .

- 10.1 - Para essa verificação o serviço de inspeção poderá também utilizar de processo biológico.
- 10.2 - Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina, cabendo ao serviço de inspeção tomar as mediadas relativas ao destino da carcaça.
- 11 - Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitadas para consumo.
- 12 - Lesões tais como : congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiectasia e outras, quando não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.
- 13 -É permitido o aproveitamento para fabrico de banha, a juízo do serviço de inspeção, além das carcaças infestadas por *Cysticercus cellulosae* também as que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões depois de removidas e condenadas as partes atingidas, reservando porções musculares que possam ser isoladas.
- 14 - O serviço de inspeção deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinos (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à raiva.
- Artigo 81 - Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos 28 a 76, além das seguintes regras :
- 1 - Não tendo sido constatada no Estado a brucelose em caprinos, o serviço de inspeção procederá como se segue :
- 1.1 - condenará as carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose.
- 1.2 - coletará material para diagnóstico e sua remessa à seção de tecnologia.
- 1.3 - coletará, na medida do possível, sangue nos casos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo.
- 1.4 - determinará a imediata interdição do lote para outras verificações.
- 1.5 - aplicará medidas de polícia sanitária animal cabíveis.
- 2 - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal) por cenurose.
- 3 - Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "*Cysticercus ovis*".
- 3.1 - Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.
- 3.2 - Quando o número de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.
- 4 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada.
- 5 - Nos casos de linfadenite caseosa obedecem-se aos seguintes critérios :
- 5.1 - condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;
- 5.2 são condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;
- 5.3 - podem ser aproveitadas, para consumo, mesmo as carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;
- 5.4 - podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras desde que só existam lesões discretas noutras partes como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;

5.5 - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas, de outras partes, como também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;

5.6 - carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios são também esterilizados pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

6 - Condena-se a carcaça com infestação interna, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

Artigo 82 - É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, a juízo do serviço de inspeção, devendo, nesse caso, as aves serem purgadas na véspera do abate.

Artigo 83 - Todas as aves que no exame "ante-mortem" apresentem sintomas ou suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo aviária, diarréia branca, paratifose, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Artigo 84 - As enfermidades tais como coccidiose, êntero-hepatite, espiroquetose, coriza infecciosa, epiteloma, neuro-lymfomatose, laringo-traqueíte, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Artigo 85 - As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Artigo 86 - Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Artigo 87 - Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Artigo 88 - A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, quando se exige a retirada da parte lesada.

Artigo 89 - As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Artigo 90 - Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Artigo 91 - Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, o serviço de inspeção controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

Artigo 92 - Fica a critério do serviço de inspeção resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "pos-mortem", levando-se ao conhecimento da autoridade superior, o procedimento adotado.

Artigo 93 - Denomina-se abate de emergência o sacrifício imediato, no local, por métodos científicos, de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

§ 1º - Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados a juízo do serviço de inspeção.

§ 2º - É proibida a matança de emergência sem a presença do funcionário do serviço de inspeção.

Artigo 94 - Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, o serviço de inspeção fará exames bacteriológicos, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Artigo 95 - Serão considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrarem nos casos de condenação previstos nestas normas ou, ainda, por outras razões apresentadas pelo serviço de inspeção, motivadamente.

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

Artigo 96 - Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a juízo do serviço de inspeção.

Parágrafo único - Nesses casos, deverá o serviço de inspeção :

1 - considerar a riqueza em sangue da musculatura e a coloração vermelho-escura de todos os órgãos;

2 - verificar os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo;

3 - observar se a face interna do couro na pele está normalmente úmida;

4 - considerar, ainda a ocorrência de congestão hipostática;

5 - verificar se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue;

6 - levar em conta a coloração da parede abdominal e o odor que se exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

Artigo 97 - Só é permitido o sacrifício de bovídeos (abate normal) após a insensibilização, por métodos científicos, dos animais, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único - Os estabelecimentos que venham a abater eqüídeos usarão o mesmo processo indicado para os bovídeos.

Artigo 98 - Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sangüíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização, por método científico.

Parágrafo único - Permite-se no abate de suínos, a insensibilização pelo processo elétrico, seguida de imediata sangria.

Artigo 99 - Os ovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço, após a prévia insensibilização por método científico.

Artigo 100 - As aves, após a prévia insensibilização por método científico, podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos :

1 - incisão das jugulares, através da boca, seguida da destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;

2 - incisão das jugulares, externamente;

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

Parágrafo único - É proibido o sacrifício de aves por deslocação da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue.

Artigo 101 - O emprego de qualquer outro processo de abate depende de autorização do serviço de inspeção estadual.

Artigo 102 - A sangria deve ser completa e será realizada com o animal suspenso pelo membros traseiros, não devendo ser iniciada nenhuma manipulação antes que o sangue se tenha escoado no máximo possível.

Artigo 103 - As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos :

1 - a seco;

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

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

Parágrafo único - Qualquer outro processo de depenação depende de autorização do serviço de inspeção estadual.

Artigo 104 - É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Parágrafo único - É proibido o chamuscamento de suíno.

Artigo 105 - Antes de atingir a sala de abate, os animais devem passar por um tanque de lavagem, provido de chuveiro superior e laterais.

Artigo 106 - O serviço de inspeção deve considerar, quando do julgamento das carcaças e vísceras, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições apropriadas para tal.

Artigo 107 - Devem ser destruídos, no próprio matadouro, os materiais condenados oriundos da sala de abate, utilizando para tal, forno crematório ou outro meio apropriado.

§ 1º - Quando se tratar de material com possível aproveitamento condicional para alimentação animal, admite-se o tratamento por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas de forma que o material fique completamente cozido em todas as suas partes, devendo, em caso de dúvida, proceder-se ao teste do suco rosado, para verificação do cozimento completo.

§ 2º - A juízo do serviço de inspeção poderá ser permitida, excepcionalmente, a retirada de materiais condenados e não comestíveis para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial) desde que devidamente desnaturados com substância aprovada para a finalidade e que o seu transporte seja efetuado em recipientes ou veículos estanques e específicos.

Artigo 108 - Devem ser marcadas as carcaças e vísceras julgadas em condições de consumo humano direto com os carimbos modelos 1 e 2 cujos modelos serão fornecidos pelo serviço de inspeção e as condenadas, após descaracterizadas, com o carimbo modelo 3, também fornecido pelo serviço de inspeção.

Parágrafo único - A carimbagem deve ser efetuada por funcionário do serviço de inspeção.

Artigo 109 - As carcaças liberadas pela inspeção estadual, para serem transportadas, deverão permanecer em câmara fria no estabelecimento, à temperatura de 0 (zero) a 3 (três) graus centígrados por um período de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) horas.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS À INDUSTRIALIZAÇÃO DAS CONSERVAS DE CARNE

Artigo 110 - Entende-se por fábrica de conservas o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa e que, em qualquer caso, seja dotado de frio industrial.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de que cuida este artigo, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos capítulos I e II, as seguintes condições, que lhe são próprias :

1 - Somente será autorizado o funcionamento de fábrica de conservas se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina;

2 - As instalações e equipamentos compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento;

3 - Devem possuir forro de material que propicie boa higienização em todas as dependências onde se realizem os trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;

4 - Devem dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro tubular, tolerando-se estruturas em alvenaria revestidas ou impermeabilizadas, com tampo de mármore ou granito;

5 - Devem possuir pátios e ruas pavimentadas bem como áreas destinadas à secagem de produtos;

6 - Devem possuir instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, podendo, a juízo da chefia da inspeção estadual, tolerar-se o uso de geladeira industrial;

7 - Devem dispor de dependências ou locais apropriados para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outros necessários.

CAPÍTULO VII

ESTABELECEMENTOS DESTINADOS A LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

Artigo 111 - Os estabelecimentos destinados ao leite e derivados classificam-se em :

1 - Propriedades rurais:

a) fazendas leiteiras;

b) estábulos leiteiros;

c) granjas leiteiras.

2 - Postos de leite:

a) abrigos rústicos;

b) postos de refrigeração;

c) postos de desnatação;

d) queijarias.

3 - Estabelecimentos industriais:

a) usinas de beneficiamento, mini usinas de beneficiamento ou micro usinas de beneficiamento;

b) fábricas de laticínios;

c) entrepostos de laticínios.

Artigo 112 - Propriedades rurais são os estabelecimentos produtores de leite para finalidade industrial e comercial a saber :

1 - fazenda leiteira: assim denominado o estabelecimento, destinado à produção de leite para consumo em natureza, do tipo "C" e para fins industriais;

2 - estábulo leiteiro: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, seguida de refrigeração, do leite para consumo em natureza dos tipos "B" e "integral", e também para fins industriais;

3 - Granja leiteira: assim denominado o estabelecimento, destinado à produção, resfriamento, pasteurização e envase para consumo em natureza do leite tipo "A".

Artigo 113 - Postos de leite são os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento, mini usinas ou fábrica de laticínios destinados ao recebimento do leite, depósito por curto tempo, e transferência aos estabelecimentos industriais.

Artigo 114 - Estabelecimentos industriais são os destinados a recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber :

1 - usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento destinado ao beneficiamento de leite para o consumo direto, podendo remeter leite resfriado para outros estabelecimentos bem como receber leite já beneficiado e empacotado para distribuição ao consumo, podendo ainda, desde que instalado e equipado, elaborar e/ou fabricar produtos derivados, acabados ou semi-acabados, ou receber esses produtos para complementação e distribuição;

2 - mini usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento que produz e/ou recebe, beneficia e empacota leite até 3.000 (três mil) litros diários;

3 - micro usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento que produz, beneficia e empacota leite até 3.000 (três mil) litros diários;

4 - fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados do leite, acabados ou semi-acabados, podendo ainda receber esses produtos para complementação e distribuição;

5 - entreposto de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, excluído o leite em natureza.

Artigo 115 - Para implantação e reaparelhamento dos pequenos e médios estabelecimentos de laticínios devem ser satisfeitas, além das condições previstas nos Capítulos I e II, as seguintes normas específicas :

1 - Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias admitindo-se como satisfatória, a proporção de 6 (seis) litros de água para cada um de leite produzido e/ou recebido.

2 - Possuir pé-direito de 3,50 metros no mínimo, para as seções industriais, nas recepções abertas e salas climatizadas tolera-se 3,00 metros, 2,80 metros nos vestiários e instalações sanitárias e nas câmaras frias, 2,50 metros.

3 - O prédio industrial deve contar com recepção ampla. A plataforma poderá ser a 0,80 cm do solo para facilitar a descarga e ter espaço para guarda de vasilhames depois de lavados. O laboratório de análises deve estar junto à recepção facilitando os trabalhos de seleção da matéria prima.

4 - Os estabelecimentos que recebam mais de 5.000 litros por dia deverão ter higienizadora de latões automática, sendo a última fase com ar seco.

5 - Os estabelecimentos que recebam mais de 10.000 litros por dia devem ter mecanização de recebimento com esteira, balança de pesagem, conjunto de

desnate, pingadeira e higienizadora de latões e, se empacotarem leite, deverão ter também, máquina para higienização das cestas plásticas em local adequado.

6 - As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo serviço de inspeção.

7 - Os utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros, não poderão ser de madeira.

8 - Os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado com até 2% de Pb, ou de outros tipos de material desde que aprovados pelo serviço de inspeção.

9 - Os utensílios e equipamentos usados deverão ser lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

10 - As mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos lácteos serão de material inoxidável em estrutura de ferro.

11 - Não é permitido modificar as características dos equipamentos nem operá-los acima de sua capacidade sem prévia autorização do serviço de inspeção, sendo considerada satisfatória a vazão horária de $\frac{1}{4}$ do volume diário recebido.

12 - A localização dos equipamento deverá obedecer a um fluxograma operacional racional, facilitando a higienização, recomendando-se afastamento de 0,80 cm entre eles.

13 - Não se admite o retorno de produtos do comércio. Para aproveitamento condicional, eles deverão ter como destino, quando julgados, apenas a alimentação animal ou sabão.

14 - Para a higienização de circuitos fechados de tubulação e pasteurizadores deve-se usar método de limpeza automático (cleaning in place).

14.1 - A técnica é a seguinte : pré-enchaguagem com água entre 35 (trinta e cinco) a 40 (quarenta) graus centígrados por 10 (dez) minutos, circulação por 20 30 minutos de solução alcalina 0,5 a 1% aquecida de 77(setenta e sete) a 80 (oitenta) graus centígrados. Circulação de água até reação negativa para alcalino. Circulação por 20 a 30 minutos de solução ácida de 0,5 a 1% e temperatura de 77 a 80 graus centígrados. Enxágüe final fazendo circular água até reação negativa para ácido.

14.2 - Antes de usar, sanitizar com hipoclorito de sódio 100 ppm por 15 a 20 minutos, temperatura inferior a 20 graus centígrados ou solução de iodo até 25 ppm por 15 a 20 minutos e temperatura inferior a 20 graus centígrados.

15 - Os pasteurizadores deverão ser submetidos à limpeza CIP em cada jornada máxima de 8 (oito) horas de trabalho e a cada 60 (sessenta) dias devem ser abertos para limpeza manual das placas.

16 - As tubulações devem ser abertas semanalmente ou a qualquer indício de presença de contaminação por coliformes.

17 - As soluções ácidas devem ser passadas somente uma vez por semana para evitar as pedras de leite.

18 - Para as máquinas de empacotar, deve-se desmontar as partes removidas e proceder à limpeza, antes de passar o leite, injetar vapor com saída para bicos.

Artigo 116 - Para a produção do leite, os estabelecimentos deverão obedecer às seguintes condições específicas :

1 - Para as fazendas leiteiras, estabelecimento situado via de regra, em zona rural, é exigido pelo menos abrigo a meia altura coberto, de piso impermeável, dotado de ponto de água e mantido limpo. Exige-se também a coagem do leite em coador metálico, inoxidável ou plástico, proibindo-se o uso de simples pano. A limpeza dos utensílios usados para a obtenção do leite deverá ser feita logo após a ordenha

- 2 - Para os estábulos leiteiros é exigido que se mantenha o rebanho em boas condições sanitárias, devendo dispor de:
- 2.1 - currais, com área proporcional ao gado existente;
 - 2.2 - estábulos com corredores e passagens indispensáveis, com área correspondente ao número de animais a estabular, sendo aconselhável um para cada grupo de 80 (oitenta) vacas ou búfalas;
 - 2.3 - ter pé direito de 3 (três) metros, piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes;
 - 2.4 - ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não
 - 2.5 - se possuir muros ou paredes estas deverão ser impermeabilizados com material aceitável, de altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros)
 - 2.6 - possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos
 - 2.7 - a dependência para ordenha deverá ser afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite
 - 2.8 - o local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamento, alimentos ou outros produtos estranhos à própria ordenha;
 - 2.9 - dispor de posto de refrigeração para resfriar o leite no mínimo a 10 (dez) graus centígrados quando não existir usina de beneficiamento própria;
 - 2.10 - poderá ser dispensada sala de ordenha para produção do leite tipo B se o estábulo tiver condições satisfatórias, segundo normas complementares;
 - 2.11 - os três primeiros jatos de cada teta devem ser desprezados e colhidos em recipiente adequado de fundo escuro para detectar o aparecimento de mamite. As vacas, búfalas e cabras com mamite serão ordenhadas por último e seu leite não pode ser utilizado;
 - 2.12 - os animais tratados com antibióticos e quimioterápicos somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano após o oitavo dia após o término do tratamento.
- 3 - As granjas leiteiras, além das normas para o estábulo leiteiro, devem satisfazer às seguintes condições:
- a - dispor de sala de ordenha destinada exclusivamente a essa finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao das vacas, tais como, área, iluminação e aeração suficiente, pé-direito em torno de 3m (três metros), forro convenientemente pintado, piso impermeabilizado com declive que facilite rápida limpeza, paredes revestidas com material que permita uma boa limpeza, abastecimento de água potável em abundância e ampla rede de esgoto com declive que permita o rápido escoamento;
 - b - dispor de usina de beneficiamento instalada de acordo com as exigências.
- 4 - Os estabelecimentos produtores de leite de cabra e ovelha podem ser classificados como estábulo leiteiro ou granja leiteira, desde que atendam às exigências mencionadas, além das seguintes:
- 4.1 - tratando-se de capril ou cabanha, deve ele dispor de área proporcional ao número de cabras ou ovelhas, recomendando-se 1,20 m² por matriz;
 - 4.2 - ter mangedouras e/ou cochos de fácil limpeza;
 - 4.3 - ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;
 - 4.4 - a sala de ordenha poderá ser construída contígua ao capril ou cabanha, desde que fisicamente separada por parede inteira;

4.5 - poderá ser dispensada a sala de ordenha para produção de leite de cabra ou ovelha desde que o capril ou cabanha tenham condições satisfatórias, sendo obrigatória, nesse caso, a ordenha mecânica;

4.6 - para o leite de cabra e ovelha a temperatura para resfriamento após a ordenha será de 5(cinco) graus centígrados.

Artigo 117 - No transporte do leite a ser beneficiado ou industrializado deverão ser observadas as seguintes exigências:

1 - Instalação de abrigos rústicos protegendo os latões do sol, poeira, etc., devendo os latões serem transportados em veículos providos de lona ou toldo.

2 - Proíbe-se a medição e transvase de leite em estrada ou ambiente que o exponha à contaminação, sendo a higienização dos latões de obrigatoriedade do estabelecimento receptor.

3 - Para transporte em carro-tanque do leite resfriado deverão estes ser isotérmicos, de modo a manterem temperatura na chegada de até 10 (dez) graus centígrados no máximo.

4 - Com o leite não poderá ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

Artigo 118 - Abrigo rústico é a instalação simples à margem das estradas, dotadas de coberturas, onde os latões de leite ou creme são depositados, enquanto aguardam a passagem do veículo coletor.

Artigo 119 - Postos de refrigeração são os estabelecimentos destinados ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou à industrialização, devendo ser dotado de aparelhagem necessária.

Parágrafo único - Quando se tratar de leite destinado ao consumo em natureza as operações permitidas nos postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite cru.

Artigo 120 - Postos de desnatação - são estabelecimentos destinados ao desnate do leite bem como a pré fabricação de caseína. Devem contar com dependência de recebimento tendo ao lado, local para análise rápida.

Parágrafo único - Sempre que o posto realize transvase de leite será dotado de instalação para produção de vapor ou de água fervente.

Artigo 121 - Queijarias são estabelecimentos situados em fazendas leiteiras e destinados à fabricação de queijo tipo Minas.

§ 1º - As queijarias deverão ter dependência para recebimento do leite e manipulação, além de depósito, só podendo funcionar quando filiadas a entrepostos de laticínios nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem.

§ 2º - O funcionamento das queijarias só é permitido para manipulação do leite da própria fazenda e quando não possa ser enviado para postos de refrigeração, posto de desnatação, usinas de beneficiamento, mini usinas de beneficiamento, fábrica de laticínio e entrepostos de laticínios.

Artigo 122 - Os entrepostos, usinas, mini e micro usinas deverão atender às seguintes exigências:

1 - ter vasilhames, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, cantos vivos, de modo a facilitarem a perfeita higienização;

2 - pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo;

2.1 - a juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o leite poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto, ser sempre pasteurizado;

- 3 - controlar, de maneira eficaz, as temperaturas dos pasteurizadores e resfriadores;
 - 4 - diariamente, fazer a análise de todo produto recebido e expedido;
 - 5 - tratando-se de leite de consumo, proíbe-se seja estocado por tempo que impeça seu beneficiamento em até 24 (vinte e quatro) horas após a ordenha, podendo esse prazo ser dilatado em casos especiais;
 - 5.1 - ultrapassando esse prazo, o leite deve ser destinado a industrialização;
 - 6 - obedecer ao fluxograma : recepção, seleção, medição, filtração, refrigeração, estocagem e expedição, como segue:
 - 6.1 - ter dependência para o recebimento de matéria prima;
 - 6.2 - ter dependência de beneficiamento para a realização das operações de filtração , pasteurização, refrigeração e envase;
 - 6.3 - ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga e maturação, quando for o caso;
 - 6.4 - ter câmaras frias para estocagem de produtos que necessitem de conservação pelo frio;
 - 6.5 - ter depósito para material de uso corrente(embalagens e outros);
 - 6.6 - ter laboratório para análise de matéria prima e de produto.
- Artigo 123 - As usinas, mini usinas e micro usinas de beneficiamento deverão obedecer aos seguintes requisitos:
- 1 - a estocagem deve ser feita com temperatura baixa, conferindo ao produto até 5 (cinco) graus centígrados;
 - 2 - a padronização seguirá a porcentagem de gordura regulamentar;
 - 3 - na pasteurização deve-se empregar temperatura e tempo que determinem a fosfatase negativa e a peroxidase positiva, imediatamente resfriado a menos de 5 (cinco) graus centígrados;
 - 4 - o envase deverá ser automático, com fecho inviolável, podendo, no caso de leite de cabra, ser semi-automático, para estabelecimentos que recebam até 1000 (mil) litros diários;
 - 5 - o armazenamento deverá ser feito em câmaras frigoríficas com temperaturas que confirmem, no máximo, até 5 (cinco) graus centígrados ao produto acabado;
 - 6 - a distribuição do produto deverá ser feita em carros isotérmicos, que serão inspecionados permanentemente com vistas à sua higiene e estado de conservação;
 - 7 - o fluxograma a ser obedecido é o seguinte : recepção, seleção, medição (pesagem), filtração, refrigeração ou não, tanque isotérmico, estocagem, pasteurização, padronização, refrigeração, estocagem, envase, câmara frigorífica e expedição;
 - 8 - filtração é retirada, por processo mecânico das impurezas do leite mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio sob pressão;
 - 9 - pasteurização é o emprego conveniente do binômio tempo-temperatura, com o fim de destruir totalmente a flora microbiótica patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais;
 - 9.1 - imediatamente após o aquecimento o leite deve ser resfriado entre 0 e 5° C (zero e cinco graus centígrados);
 - 10 - refrigeração é a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido, pasteurizado e concentrado, com vistas a inibição temporária do desenvolvimento microbiano;

11 - envasamento é a operação pela qual o leite é acondicionado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar a sua identificação, distribuição e excluir a possibilidade de fraude;

11.1 - o leite só pode ser exposto ao consumo envasado em embalagem devidamente aprovada pelo serviço de inspeção, para cada tipo de leite. Toleram-se o envasamento com fechos manuais em estabelecimentos que produzam leite tipo "C", em quantidade inferior a 500 (quinhentos) litros diários.

Artigo 124 - Para as mini usinas e micro usinas de beneficiamento, são exigidas as seguintes condições:

1 - Tratando-se de leite tipo "A" ou "B" ou "C", deverão ser obedecidas as normas complementares próprias para o tipo de leite produzido.

2 - Tratando-se de leite tipo "integral" produzido em micro-usina, deverão ser obedecidos os seguintes padrões:

2.1 - Para o leite cru

2.1.1 - Características físico-químicas:

- caracteres organolépticos: normais;
- teor de gordura: integral, observados os índices mínimos para o ESD e o EST;
- acidez em graus Dornic: 15 a 18° D;
- densidade a 15° C: 1.028 a 1.033;
- lactose: mínimo de 4,3%;
- extrato seco total: mínimo de 12,2%;
- extrato seco desengordurado: mínimo de 8,5%;
- índice crioscópico: (0,55° C) menos zero cinquenta e cinco graus centígrados, com tolerância de mais ou menos (-0,01° C). Será admitida crioscopia de até -0,535° C, após comprovação do correto sistema de alimentação e manejo;
- índice refratométrico no soro cúprico a 20° C: mínimo de 37 (trinta e sete) graus Zeiss.

2.1.2 - Característica bacteriológica:

- contagem global de microorganismo: máximo de 500.000 (quinhentos mil) germes por mililitro.

2.2 - Para o leite pasteurizado

2.2.1 - Características físico-química :

- caracteres organolépticos: normais de leite em natureza;
- teor de gordura: integral, observados os índices mínimos para o ESD e o EST;
- acidez em graus Dornic: 15 a 18° D;
- densidade a 15° C : entre 1.028 a 1.033;
- extrato seco total: mínimo de 12,2%;
- extrato seco desengordurado: mínimo de 8,5%;
- índice crioscópico : (-0,55° C) menos zero cinquenta e cinco graus centígrados, com tolerância de mais ou menos (-0,01° C);
- índice refratométrico no soro cúprico a 20° C : mínimo de 37 (trinta e sete) graus Zeiss.

2.2.2 - Características bacteriológicas e enzimáticas:

- prova de fosfatase: negativa;
- prova de perenidade: positiva;
- contagem global de microorganismos: máximo de 40.000/ml (quarenta mil por mililitro);
- número de germes termófilos e psicrófilos: máximo de 10% (dez por cento) do número de mesófilos;
- teor de coliformes: máximo de 2/ml NMP;

- germes patogênicos: ausência;
- imediatamente após a pasteurização, o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1ml da amostra.

2.3 - As características bacteriológicas referentes à contagem global, número de termófilos, psicrófilos, teor de coliformes e germes patogênicos deverão ser exigidas até no ato da expedição do produto.

2.3.1 - O estabelecimento caracterizado como micro-usina, que produza leite integral deverá ter um controle diário das provas físico-químicas, e periódico das provas enzimáticas e microbiológicas, que garantam a qualidade do produto final.

3 - No caso do leite tipo "C" e tipo "integral" poderá ser empregada a pasteurização lenta, com envase automático, em embalagem higienizada e aprovada, seguido de fechamento de reconhecida inviolabilidade.

3.1 - A pasteurização lenta consiste no aquecimento do leite de 63 (sessenta e três) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados por 30 (trinta) minutos, seguido de resfriamento a 5 (cinco) graus centígrados, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimento do leite, nos sentidos horizontal e vertical, de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo. O aparelho deve ser provido de tampa, termômetro, termostato, marcador de tempo para o controle do processo de pasteurização, bem como de válvula para esgotamento;

3.2 - O processo utilizado para esse tipo de pasteurização deverá ser em circuito fechado e ter sua eficiência e eficácia comprovadas pelo órgão competente do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e/ou Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, de acordo com os padrões de qualidade definidos pelas normas próprias;

3.3 - Para o envase do leite tipo "C" ou tipo "integral", cujo volume de produção diária ultrapasse 500 (quinhentos) litros, será obrigatório o processo automático de envasamento;

3.4 - Será permitido o envase de leite de consumo em recipientes de volumes diversos, quais sejam, 1000, 500 ou 250 ml;

3.5 - O leite tipo "C" deverá atender as características organolépticas e as provas de precisão e/ou rotina, de acordo com legislação específica, devendo o equipamento e o processo garantir o controle higiênico-sanitário do produto para não colocar em risco a saúde pública.

4 - As autoridades de saúde pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.

Artigo 125 - Para obtenção do leite pasteurizado reconstituído o estabelecimento deverá contar com dependência própria e específica, equipada com tanque de mistura de leite em pó e água potável, provido de agitador mecânico, funil e bomba sanitária para recirculação da mistura.

§ 1º - Junto a dependência de reconstituição deverá haver um pequeno depósito de leite em pó para ser utilizado no dia.

§ 2º - As quantidades de leite em pó e água deverão ser calculados em função do extrato seco desengordurado no produto final.

§ 3º - é permitida a mistura do leite em natureza com leite reconstituído desde que o produto final tenha a denominação de "leite pasteurizado reconstituído".

§ 4º - Permite-se a reconstituição em uma indústria e o beneficiamento em outra desde que obedecidas as normas para o leite pré-beneficiado tipo B ou C.

Artigo 126 - Constituem leite de consumo em natureza : o integral, o padronizado e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

Artigo 127 - É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie 1 - Quanto á origem :

1.1 - leite tipo "A";

1.2 - leite tipo "B";

1.3 - leite tipo "integral";

1.4 - leite tipo "C";

2 - Quanto ao teor de gordura :

2.1 - leite integral;

2.2 - leite padronizado;

2.3 - leite desnatado;

3 - Quanto ao tratamento térmico:

3.1 - leite cru;

3.2 - leite pré-aquecido;

3.3 - leite pasteurizado;

3.4 - leite UHT ou leite longa vida, ou ultra pasteurizado;

3.5 - leite esterilizado.

Parágrafo Único - Qualquer desses tipos só pode ser dado ao consumo devidamente processado em estabelecimentos que atendam as exigências previstas nestas normas.

Artigo 128 - Os diversos tipos de leite, quanto à origem, devem satisfazer as normas complementares para cada tipo, bem como seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Artigo 129 - Os processos de pasteurização do leite de cabra podem ser :

1. Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 (setenta e dois) a 75 (setenta e cinco) graus centígrados por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria.

2. Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de cabra de 63 (sessenta e três) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados por 30 (trinta) minutos, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimentação do leite nos sentidos horizontal e vertical, de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo. O aparelho deve ser provido de tampa, termômetro, termostato e marcador de tempo para o controle do processo de pasteurização, bem como de registro para esgotamento.

3. Outros métodos de pasteurização poderão ser aceitos pelo órgãos após a aprovação da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

4. Fica proibida a repasteurização do leite de cabra.

5. O leite pasteurizado, a ser exposto ao consumo, deve ser empacotado com fecho inviolável.

6. É permitida a utilização de garrafas plásticas desde que possuam uma terminação para fechamento adaptada de maneira inviolável.

Artigo 130 - É também obrigatória a análise do leite de cabra destinado ao consumo.

Parágrafo único - A análise do leite de cabra, seja qual for o fim a que se destina, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de precisão e/ou rotina.

Artigo 131 - Considera-se normal o leite de cabra que apresente :

1. características organolépticas normais;

2. teor de gordura mínima de 3% (três por cento);

3. acidez em graus Dornic entre 14 e 20° D;

4. extrato seco total mínimo de 11%;

5. densidade a 15 (quinze) graus centígrados cifra mínima 1.026 e cifra média 1.034;

6. índice crioscópico entre -0,540 e -0,576;

7. cloreto de sódio oscilando entre 1.8 a 2.2 gramas por litro.

Artigo 132 - Será considerado impróprio para consumo o leite, creme ou outros produtos lácteos que apresentarem :

1. Características físicas ou organolépticas anormais, sujidades, fermentação ou ranço.

2. Fraude por aguagem ou adição de conservadores, inibidores e/ou outras substâncias estranhas.

§ 1º - As matérias primas e/ou produtos condenados poderão ser, quando assim julgados, aproveitados para alimentação animal ou para fins não comestíveis (caseína, sabão).

§ 2º - Poderá ter aproveitamento condicional o leite com até 25 (vinte e cinco) graus Dornic de acidez (desnate).

§ 3º - O leite com até 21 (vinte e um) graus Dornic de acidez poderá ter aproveitamento condicional em fábrica de leite em pó industrial, requeijão, queijos de massa cozida filada (tipo mussarela, tipo provolone).

Artigo 133 - Será considerado impróprio para o consumo, quando se tratar de leite de cabra, aquele que :

1 - revele acidez inferior a 14 (quatorze) e superior a 19 (dezenove) graus Dornic;

2 - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

3 - não satisfaça ao padrão bacteriológico para produção de contagem global de 500.000 col/ml para o leite cru e de contagem global de 40.000 col/ml e 2 coliformes/ml para o leite pasteurizado e ausência de coliformes fecais;

4 - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

5 - apresente elementos estranhos à sua composição normal;

6 - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

7 - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite;

8 - seja leite de retenção.

Parágrafo único - Para determinação do padrão bacteriológico das enzimas do leite adotar-se-ão provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e testes de presença de coliformes.

Artigo 134 - Os estabelecimentos de produção de leite e derivados do leite de búfala, deverão observar as seguintes regras, além das previstas nos artigos 115 e 117 :

1 - A dependência para ordenha deverá estar afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha a causar prejuízos à obtenção higiênica de leite, devendo, pelo menos, constituir-se de abrigo fechado à meia altura, coberto de piso impermeável, dotado de água corrente e mantido permanentemente limpo. O local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos a ordenha.

2 - Para o leite de búfala são fixados os seguintes limites superiores de temperaturas :

2.1 - refrigeração após a pasteurização, até cinco graus centígrados;

2.2 - entrega ao consumo, de leite envasado com até dez graus centígrados.

3 - O beneficiamento (pasteurização propriamente dita), deverá seguir as normas gerais de leite, não se permitindo processos nelas não previstos.

4 - Os processos de pasteurização poderão ser :

4.1 - pasteurização de curta duração no caso de leite destinado a consumo, a qual consiste no aquecimento do leite em camada laminar de setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados por quinze a vinte segundos, e imediatamente resfriado de 0 a 5 graus centígrados, em aparelhagem própria. Poderão ser utilizadas outras técnicas ou equipamentos desde que previamente aprovados pelo serviço de inspeção;

4.2 - pasteurização lenta do leite destinado a industrialização, a qual consiste no aquecimento do leite de búfala de sessenta e três a sessenta e cinco graus centígrados por trinta minutos. Nesse caso, deverá ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimentação do leite, de maneira a propiciar o seu aquecimento homogêneo. O aparelho deverá ser provido de tampa, termômetro, termostato e marcador de tempo para o controle do processo de pasteurização, bem como de registro para esgotamento.

5 - Considera-se normal o leite de búfala que apresente :

5.1 - características organolépticas normais, para a espécie;

5.2 - teor de gordura mínima de quatro e meio por cento (4,5%);

5.3 - acidez em graus Dornic entre 14 e 23 , com PH entre 6,40 e 6,90;

5.4 - extrato seco desengordurado (E.S.D.) mínimo de 8.57%;

5.5 - densidade a 15 graus centígrados entre 1,028 e 1,034;

5.6 - índice crioscópico entre -0,520 e -0,570.

6 - considera-se impróprio para consumo em natureza o leite de búfala que :

6.1 - revele acidez inferior a quatorze e superior a vinte e três graus Dornic;

6.2 - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

6.3 - não satisfaça ao padrão bacteriológico para produção de contagem global de 500.000 col/ml para o leite cru e de contagem global de 40.000 col/ml e 2 coliformes/ml e ausência de coliformes fecais, para o leite pasteurizado;

6.4 - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

6.5 - apresente elementos estranhos à sua composição normal;

6.6 - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

7 - O produtor deve relatar detalhadamente o processo de fabricação e embalagem de todos os derivados, para avaliação e aprovação do produto a ser comercializado.

8 - Na embalagem do leite de búfala destinado a consumo deverá constar "Leite de búfala pasteurizado" além das demais exigências próprias para rotulagem e embalagem do leite.

9 - A produção dos derivados deverá seguir orientação tecnológica prevista na elaboração, de acordo com sua origem.

10 - Fica proibida a adição ao leite de búfala de leite de outra espécie de animais.

11 - A embalagem deve ser aprovada pelo serviço de inspeção.

Artigo 135 - Na análise do leite, de vaca, de cabra ou de búfala serão considerados:

1 - os caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto), temperatura e lactofiltração;

2 - densidade pelo termo-lactodensímetro, a 15 (quinze) graus centígrados;

3 - acidez pelo acidímetro Dornic;

4 - gordura pelo método Gerber;

5 - extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados;

6 - a eficácia da pasteurização será analisada pelas provas de fosfatase e peroxidase.

Artigo 136 - Constituem provas de precisão para o leite de vaca, de cabra ou de búfala a determinação do índice crioscópico e/ou índice de refração.

Artigo 137 - Somente poderá ser beneficiado o leite considerado normal, sendo proibido o beneficiamento de leite que :

1 - provenha de propriedade interdita pela defesa sanitária animal;

2 - esteja adulterado, fraudado ou revele a presença de colostro ou leite de retenção;

3 - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior à exigida para os padrões respectivos;

4 - revele, na prova de redutase, contaminação excessiva com descoloramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o leite de vaca tipo A, 3:30 (três e trinta) horas para o tipo B, 2:30 (duas e trinta) horas para o tipo C e inferior a 3:30 (três e trinta) horas para o leite de búfala ou cabra, observada para este último a contagem global não superior a 500.000 germes/ml, no leite cru.

Artigo 138 - Na industrialização do leite e obtenção de produtos lácteos deverão ser observadas as normas próprias.

Artigo 139 - Considera-se manteiga o produto resultante da batida do creme de leite adicionado ou não de fermento lácteo selecionado ao qual se incorpore ou não sal (cloreto de sódio).

Artigo 140 - É permitida a produção e comercialização dos seguintes tipos de manteiga :

1 - Quanto a destinação:

1.1 - manteiga de mesa - a qual pode classificar-se como "extra", "primeira qualidade" ou "comum";

1.2 - manteiga de cozinha - a que não satisfaça aos padrões previstos para o tipo de mesa mas pode ter aproveitamento em culinária.

2 - Quanto a qualidade :

2.1 - manteiga extra

2.2 - manteiga primeira qualidade

2.3 - manteiga comum

3 - Quanto ao teor de sal:

3.1 - manteiga com sal

3.2 - manteiga sem sal

§ 1º - Considera-se fraude colocar à venda manteiga de uma qualidade como sendo outra de superior classificação.

§ 2º - A manteiga estocada por mais de seis meses a partir da data de fabricação só pode ser entregue ao consumo após nova análise.

Artigo 141 - Na fabricação da manteiga devem ser observadas as seguintes normas :

1 - a tecnologia para sua produção observará a continuidade entre as diversas fases;

2 - todo creme utilizado na elaboração da manteiga de qualquer tipo, adicionado de fermento ou não, deverá ser obrigatoriamente pasteurizado (fosfatase negativa);

3 - deverá ser empregada água potável;

4 - se o processo de empacotamento for manual, é obrigatório o uso de luvas longas de borracha, impedindo o contato direto com o produto;

5 - a manteiga extra terá empacotamento exclusivamente automático;

6 - se utilizado sal (NaCl) deverá ele ser de primeira qualidade, esterilizado, armazenado em condições higiênicas e apropriado (livre de contaminações);

7 - o fluxograma a ser seguido é : recepção do creme, seleção, tanque de recebimento (padronização), pasteurização, maturação (ou não), malaxagem, lavagem, empacotamento, câmara fria e expedição.

Artigo 142 - Creme é o produto rico em gordura resultante do desnate parcial ou total do leite.

Artigo 143 - É permitido a produção e comercialização dos seguintes tipos de creme:

1 - Quanto à destinação :

1.1 - creme de mesa

1.2 - creme de indústria.

2 - Quanto ao tratamento térmico :

2.1 - creme cru

2.2 - creme pasteurizado

2.3 - creme UHT ou creme longa vida ou ultra pasteurizado.

2.4 - creme esterilizado

3 - Quanto à acidez :

3.1 - creme doce

3.2 - creme ácido.

Artigo 144 - Para a produção dos cremes devem ser observadas as seguintes normas :

§ 1º - Para o creme de mesa :

a.1 - ser oriundo de leite com acidez até 18º Dornic;

b.1 - ser pasteurizado (fosfatase negativa);

c.1 - ser exposto ao consumo em embalagem inviolável.

§ 2º - Para o creme de indústria

2 - ser proveniente de desnate de leite ácido, para industrialização (manteiga comum)

Artigo 145 - Considera-se leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes ou outras substâncias e tratamento térmico adequado.

§ 1º - Para a produção do leite aromatizado exige-se dependências próprias e local para guardar ingredientes e equipamentos específicos para as misturas;

§ 2º - No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado ou desnatado, bem como do leite desidratado e/ou reconstituído;

§ 3º - O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

Artigo 146 - Leite em pó é produto resultante da desidratação do leite em condições adequadas.

Parágrafo único - Para a produção do leite em pó devem ser obedecidas as seguintes normas :

a - possuir equipamentos específicos para concentração ou recebimento de matéria prima (leite concentrado);

b - possuir sistema de secagem "spray dried";

c - possuir envase automático ou semi-automático, devendo neste último caso, serem adotadas medidas rígidas de higiene (uso de luvas ou máscaras);

d - permite-se a redução de acidez do leite que na seleção apresente até 21 (vinte e um) graus Dornic, para fabricação de leite em pó industrial (panificação, confeitaria e demais fins industriais).

Artigo 147 - Leitelho é o líquido resultante da batadura do creme, fermentado ou não, para a fabricação de manteiga.

Parágrafo único - Para a obtenção do leitelho devem ser seguidas as seguintes normas:

a - pode ser utilizado leite em natureza, com ou sem adição de sabores, oriundo de creme pasteurizado obtido de leite com acidez de até 18 (dezoitos) graus Dornic;
b - deve ser envasado em embalagem inviolável.

Artigo 148 - Soro de leite é o produto obtido na fabricação de queijo ou da caseína mediante a adição de coalho e/ou fermentos lácticos ou ainda através de ácido com posterior neutralização e separação do soro por prensagem e/ou centrifugação.

§ 1º - O soro de leite pode ser apresentado sob a forma líquida, concentrada ou em pó.

§ 2º - Para a obtenção do soro de leite deverão ser obedecidas também as seguintes normas :

a - se destinado à alimentação animal, deve ser estocado em tanque específico, fora do corpo industrial, devendo seu transporte ser feito em tubulações , de forma higiênica;

b - se na forma de soro em pó, for destinado a consumo humano na produção de ricota, deve atender as especificações para produção de leite em pó ou queijo, respectivamente, devendo ser bombeado em tubulações de aço inoxidável.

Artigo 149 - Caseína é o produto obtido por precipitação do leite desnatado pelo coalho e/ou através de fermentos lácticos, ou ainda pela ação de ácidos posteriormente separado por centrifugação ou prensagem e lavados até a desacidificação completa seguida de secagem.

Parágrafo único - Tratando-se de caseína não comestível deve ser ela produzida em dependências afastadas do prédio industrial.

Artigo 150 - Produtos lácteos fermentados são aqueles resultantes da fermentação por culturas lácteas, do leite e/ou seus derivados em suas diversas formas de apresentação, compreendendo : quefir, iogurte, leite acidófilo, coalhada, leite fermentado e outros, podendo ser obtido de matéria prima procedente de qualquer espécie leiteira, de diferentes teores de gordura, com adição ou não de ingredientes e aditivos permitidos, conforme normas complementares.

Artigo 151 - Queijo é o produto maturado, ou não, obtido por separação de soro, após coagulação do leite, creme, leitelho, leite concentrado e de soro ou de uma combinação de alguns ou todos esses produtos, podendo ser adicionado de substâncias e ingredientes apropriados.

Artigo 152 - Para a produção do queijo devem ser obedecidas as seguintes normas :

§ 1º - Para os queijos em geral :

a) as operações devem ser feitas em seções próprias atendendo as exigências de tecnologia para cada tipo;

b) os queijos com período de maturação inferior a 90 (noventa) dias somente poderão ser elaborados a partir do leite pasteurizado;

c) os ingredientes com salitre, sal, cloreto de cálcio, corantes ou coalhos deverão ser mantidos em lugar adequado;

d) não podem ser utilizados latões ou outros utensílios não próprios à finalidade, como dessoradores;

e) é vedado o uso de pano no lugar de dessoradores apropriados;

f) os tanques de salga devem ser feitos com material apropriado, proibindo-se os de fibramento amianto e/ou similares;

g) a salga seca deve ser feita em mesas apropriadas e o sal empregado de primeira qualidade, esterilizado e armazenado em local e condições higiênicas apropriadas (livres de contaminações);

h) a salmoura deve ser regenerada periodicamente pelo aquecimento, filtração e correção de concentração salina entre 18 (dezoito) a 22 (vinte e dois) graus Dornic, conforme o tipo de queijo;

i) as câmaras de cura devem ter temperatura e umidade controlada, não se permitindo tipos de queijos que necessitam temperatura e umidade diferentes, numa mesma câmara;

j) os queijos com maturação completa podem permanecer em câmaras de produtos acabados com temperatura de 15 (quinze) graus centígrados;

l) os queijos frescais, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmaras com temperatura máxima de até 5 (cinco) graus centígrados;

m) a fabricação de queijos defumados exige fumeiro adequado, localizado contíguo ao prédio industrial.

§ 2º - Tratando-se de queijo ralado e fatiado, deverão:

a) dispor de dependências próprias mínimas necessárias : recepção, seleção, limpeza ("toalete") do queijo, ralagem e/ou fatiagem, secagem, envase, depósito e expedição;

b) a secção de limpeza ("toalete") deverá ser separada e dispor de equipamentos para raspagem, a casca e mancha devem ser eliminadas evitando a flora indesejável ao produto final;

c) a secção de ralagem deverá dispor de vasilhames apropriados (plástico ou aço inoxidável);

d) a operação de envase deve ser automática e ocorrer logo após a ralagem e/ou secagem;

e) não é permitida a ralagem de queijos impróprios ao consumo humano;

f) para melhor conservação do produto, pode ser permitida a injeção de gases neutros aprovados.

§ 3º - Para queijo fundido, doce de leite e requeijão, deve-se observar:

a) dependências próprias podendo ser comum para os três tipos de produtos lácteos;

b) para queijo fundido a secção de seleção e "toalete" deve ser separada em fluxograma operacional;

c) admite-se o uso de aparelhos simples, tachos de aço inoxidável, parede dupla com sistema de exaustão de vapores para a elaboração destes produtos;

d) como matéria prima ideal para os queijos fundidos, devem ser utilizados queijos maturados próprios ao consumo humano direto;

e) os sais fundentes e condimentos deverão estar aprovados pelo órgãos competentes.

§ 4º - Tratando-se de ricota (fresca ou defumada), deve :

a) ter dependências próprias;

b) o soro de queijo destinado à sua fabricação deve ser conduzido através de tubulações de aço inoxidável, desde os tanques até a prensagem dos queijos;

c) se o soro provier de outros estabelecimentos, deve obedecer as mesmas condições de temperatura e transporte de leite para beneficiamento.

§ 5º - Para margarina :

a) deve ter instalações e equipamentos tecnológicos necessários aos processos de elaboração;

b) ter rigorosa higiene sanitária;

c) não é permitida sua fabricação em estabelecimentos de laticínios;

d) as gorduras ou óleos de origem animal devem observar os pontos de fusão próprios;

e) o óleo de manteiga pode ser usado em no máximo 10%;

f) é vedada a utilização do leite em pó industrial;

g) o envase deve ser automático ou semi-automático.

Artigo 153 - Os queijos são classificados considerando-se as seguintes características:

a) consistência do produto;

b) teor de gordura no extrato seco;

c) temperatura máxima de tratamento da massa durante a fabricação;

d) maneira de obtenção da massa;

e) maturação.

Artigo 154 - Quanto à consistência do produto os queijos são classificados em:

1) Moles: quando o teor de umidade for superior a 48% (quarenta e oito por cento);

2) Semi-duros: quando o teor de umidade estiver compreendido entre 38% (trinta e oito por cento) e 48% (quarenta e oito por cento);

3) Duros: quando o teor de umidade for inferior a 38% (trinta e oito por cento).

Artigo 155 - Quanto o teor de gordura no extrato seco, os queijos são classificados em:

1 - Alto teor de gordura: quando o teor de gordura for superior a 45% (quarenta e cinco por cento);

2 - Médio teor de gordura: quando o teor de gordura estiver entre 30% (trinta por cento) e 45% (quarenta e cinco por cento);

3 - Baixo teor de gordura: quando o teor de gordura for igual ou superior a 15% (quinze por cento) e menor que 30% (trinta por cento);

4 - Desnatado: quando o teor de gordura for inferior a 15% (quinze por cento).

Artigo 156 - Quanto à temperatura máxima de tratamento da massa durante a fabricação, os queijos são classificados em:

1 - Massa fresca: são queijos cuja massa não sofre nenhum aquecimento além daquele do leite para que se processe a coagulação;

2 - Massa semi-cozida: são queijos cuja massa sofre um aquecimento até uma temperatura máxima de 42 C;

3 - Massa cozida: são os queijos cuja massa sofre um aquecimento superior a 42°C.

Artigo 157 - Quanto à maneira de obtenção da massa os queijos são classificados em:

1 - Obtidos por coalho: são os queijos em que a precipitação da massa é obtida pela coagulação do leite através da renina ou quimosina;

2 - Obtidos por fermentação láctica: são os queijos em que a precipitação da massa é obtida pela fermentação láctica do leite;

3 - Obtidos por coagulação ácida: são os queijos em que a precipitação da massa é obtida mediante a adição de ácidos permitidos ao leite;

4 - Obtidos por precipitação do soro: são os queijos em que a precipitação da massa é obtida mediante a aplicação de calor, com adição de ácidos permitidos, fermento láctico, soro-fermento ou leite acidificado;

5 - Obtidos por fusão à quente: são os queijos obtidos a partir da fusão de um ou mais tipos de queijos, mediante a aplicação de calor, com a ajuda de sais fundentes apropriados e permitidos.

Artigo 158 - Quanto à maturação os queijos são classificados em :

1 - Não maturados : são os queijos entregues ao consumo após sua fabricação;

2 - Maturados : são os queijos que passam por um período igual ou superior a 10 (dez) dias, antes de serem entregues ao consumo.

Artigo 159 - É permitido no queijo o emprego de nitrato de sódio ou de potássio até o limite máximo de 200 ml por litro de leite, de cloreto de cálcio até o limite máximo de 250 ml por litro de leite, de cloreto de sódio, ácido apropriados, fermentos e/ou culturas de mofos próprios, bem como de especiarias e de substâncias naturais inócuas, que tenham sido devidamente aprovados pelo serviço de inspeção.

Artigo 160 - Considera-se data de fabricação para fins de maturação, a data de coagulação do leite; e data de fabricação, para fins de comercialização, a data de expedição .

Parágrafo único - Os queijos maturados terão inscrito na própria crosta ou na embalagem, a data de expedição (data de fabricação).

Artigo 161 - É considerado impróprio para consumo o queijo que contenha substâncias nocivas à saúde, esteja contaminado por germes patogênicos em número acima do descrito nas normas complementares específicas.

CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A PESCADO

Artigo 162 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados classificam-se em:

1 - Entrepasto de pescado: é aquele dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo contar com dependências anexas para industrialização, devendo, nesse caso, atender as exigências fixadas para as fábricas de conserva de pescado.

2 - Fábricas de conservas de pescado: são aquelas dotadas de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado, por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Artigo 163 - Os estabelecimentos de pescado e derivados, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos Capítulos I e II, as seguintes condições que lhes são próprias:

1 - Nos estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de barcos pesqueiros :

1.1 - possuir cobertura adequada nos locais reservados à descarga dos barcos, para que o pescado não seja exposto à ação da luz direta do sol e da ação secante dos ventos;

1.2 - as áreas de descarga dos barcos deverão ser fisicamente delimitadas para impedir a entrada de cães, gatos e outros animais estranhos;

1.3 - possuir instalações e equipamentos adequados à operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;

1.4 - possuir instalações e equipamentos adequados à lavagem do pescado, com cloração da água a níveis exigidos;

1.5 - possuir vestiários e sanitários privativos para a tripulação dos barcos;

1.6 - possuir instalações e equipamentos adequados para a higienização e sanitização dos barcos, bem como dos equipamentos utilizados na operação de descarga;

1.7 - o pescado, após ser lavado, deverá ser colocado em recipiente de material adequado, construído de forma que possibilitem sua fácil higienização e resfriamento do pescado;

1.8 - o gelo utilizado para manter o pescado resfriado deverá ser de procedência controlada e em quantidade suficiente de maneira a mantê-lo em condições para transporte.

2 - Nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dediquem à sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma:

2.1 - dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

2.2 - possuir instalações para o fabrico e armazenamento do gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo, de comprovada qualidade sanitária;

2.3 - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

2.4 - dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

2.5 - dispor de instalações e equipamentos adequados à coleta e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes de processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis devendo ser depositados em locais protegidos contra roedores, insetos e contra a exposição em temperatura elevada;

2.6 - dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo ser dispensado no caso de encaminhamento dos resíduos a outros estabelecimentos apropriados;

2.7 - dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

2.8 - dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento e transporte de pescado e seus produtos;

2.9 - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

2.10 - dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número mínimo e dimensões necessárias à sua estocagem, permitindo-se seu encaminhamento a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao armazenamento;

2.11 - dispor, nos casos de elaboração de produtos curados do pescado, de depósito de sal;

2.12 - dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos;

2.13 - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos em conserva, de equipamento adequado e de eficiência aprovada.

3 - Os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado, devem dispor de câmaras frigoríficas adequadas ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.

4 - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem:

4.1 - localizar-se, preferentemente, afastados do perímetro urbano;

4.2 - dispor de separação física adequada entre as áreas de produção e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado;

4.3 - dispor de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais.

CAPÍTULO IX OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A AVES E OVOS

Artigo 164 - Entende-se por entreposto de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

Parágrafo único - O entreposto deve dispor de local para recepção de ovos, para sua classificação, ovoscopia e embalagem, para armazenagem e expedição, para depósito de embalagens e para vestiários e sanitários, devendo obedecer, além das normas que lhe foram aplicáveis dos Capítulos I e II, as seguintes que lhes são próprias:

- 1 - Os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário oficial.
- 2 - A recepção dos ovos será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares, podendo ser parcial ou totalmente fechada.
- 3 - A sala de ovoscopia, classificação e embalagem deve ser contígua à de recepção.
- 4 - As instalações para embalagem devem estar juntas ou acopladas às classificadoras.
- 5 - Os ovos em natureza serão classificados de acordo com a, coloração da casca, qualidade e peso.
- 6 - Os ovos destinados ao comércio são classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade, terceira qualidade e de fabrico.
- 7 - São características dos ovos extra:
 - 7.1 - ter peso superior a 61 gramas;
 - 7.2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 milímetros de altura;
 - 7.3 - serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
 - 7.4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
 - 7.5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.
- 8 - Os ovos especiais possuem as seguintes características:
 - 8.1 - ter entre 55 gramas e 60 gramas de peso;
 - 8.2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 milímetros de altura;
 - 8.3 - serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
 - 8.4 - apresentar gema translúcida firme, consistente, ocupando a parte central do ovo, e sem germe desenvolvido;
 - 8.5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.
- 9 - São características dos ovos de primeira qualidade:
 - 9.1 - ter entre 49 gramas e 54 gramas de peso;
 - 9.2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 milímetros de altura;
 - 9.3 - serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
 - 9.4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
 - 9.5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

- 10 - São características dos ovos de segunda qualidade:
- 10.1 - ter entre 43 gramas a 48 gramas de peso;
 - 10.2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 10 milímetros de altura;
 - 10.3 - serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
 - 10.4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo, e sem germe desenvolvido;
 - 10.5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.
- 11 - São características dos ovos de terceira qualidade:
- 11.1 - ter entre 35 gramas a 42 gramas de peso;
 - 11.2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 10 milímetros de altura;
 - 11.3 - serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
 - 11.4 - apresentar gema translúcida firme, consistente, ocupando a parte central do ovo, e sem germe desenvolvido;
 - 11.5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.
- 12 - Só os ovos de galinha podem ser classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade e terceira qualidade.
- 13 - A classificação dos ovos, por peso, conforme previsto nestas normas, poderá ser realizada com bandejas tipo crivo, ajustadas para satisfazerem os tipos previstos pela classificação oficial, na produção máxima de 500 dúzias de ovos por dia.
- 14 - A ovoscopia é o processo de verificação da qualidade do ovo, destinado à comercialização em natureza, devendo ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade, preferentemente após a operação de lavagem.
- 15 - A câmara de ovoscopia deverá ser adequadamente escurecida para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios, através de exame visual.
- 16 - O exame busca verificar a condição da casca do ovo bem como seu aspecto interno, por meio de um foco de luz incidente sob os ovos, em movimento de rotação.
- 17 - São considerados de fabrico os ovos que não se enquadram nas características mínimas fixadas para as classes antes descritas, mas que forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.
- 18 - Também são classificados como de fabrico aqueles que apresentem pequenas e pouco numerosas manchas sangüíneas na clara e na gema.
- 18.1 - Tais ovos podem sair dos entrepostos acompanhados de documento oficial em 2 (duas) vias mencionando sua quantidade, nome e endereço do estabelecimento a que se destinam e o prazo para seu aproveitamento.
 - 18.2 - A segunda via desse documento será devolvida ao serviço de inspeção para arquivamento no dia imediato à remessa dos ovos ao destinatário, devidamente assinada e carimbada.
- 19 - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.
- 20 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros aprovados pelo serviço de inspeção.
- 21 - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores à temperatura não inferior a -1 (menos um) grau centígrado e em ambiente com grau higrométrico convenientemente ou de preferência em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0 (zero) e 1 (um) grau centígrado.

22 - As câmaras destinadas à conservação dos ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade, contudo, será tolerada a estocagem de produtos a juízo do serviço de inspeção.

23 - O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado": quando for adotado outro processo de conservação o serviço de inspeção determinará o sistema de sua identificação.

24 - A reinspeção dos ovos que foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10% da partida ou lote. Baseada nos resultados, poderá ser estendida a reinspeção a toda a partida ou lote.

25 - São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem:

25.1 - alterações de gema e de clara (gema aderente à casca, gema arrebatada com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, e presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

25.2 - mumificação (ovo seco);

25.3 - podridão (vermelha, negra ou branca);

25.4 - presença de fungos (externa ou internamente);

25.5 - cor, odor ou sabor anormais;

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

25.7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha estado em contato com o material da embalagem;

25.8 - quando contenham substâncias tóxicas;

25.9 - por outras razões, a juízo do serviço de inspeção.

26 - Sempre que o serviço de inspeção julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos a secção oficial de tecnologia para exames bacteriológicos e químicos.

27 - Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a cooperativas ou associações de classes, o serviço de inspeção estadual poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos nas próprias granjas, desde que existam locais apropriados.

27.1 - Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas que serão relacionadas no serviço de inspeção estadual, recebendo o número correspondente;

27.2 - Quando as cooperativas ou associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao relacionamento;

27.3 - A classificação e a carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o serviço de inspeção julgar conveniente.

28 - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelo ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção, ficando interditas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que cessou o problema e está livre da zoonose que grassava.

29 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas o serviço de inspeção julgar necessário.

30 - Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo do serviço de inspeção.

31 - Os ovos devem ser acondicionados em caixas-padrão, indicando nas testeiras os tipos contidos.

32 - A embalagem e a rotulagem devem ser previamente aprovadas pelo órgão de fiscalização.

33 - O material da embalagem deve ser apropriado e de uso exclusivo.

34 - A armazenagem dos ovos em casca é recomendada apenas para curtos períodos, em ambiente com boa ventilação, fazendo-se a movimentação adequada das caixas.

35 - Os ovos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo.

36 - Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

36.1 - ovos oriundos de espécies diferentes;

36.2 - ovos frescos e conservados;

36.3 - ovos de classes ou categorias diferentes.

37 - Recomenda-se que a área destinada à expedição seja também dimensionada para pesagem, quando for o caso, e para o acesso ao transporte, não sendo aí permitido o acúmulo de produtos.

38 - A área de expedição deve possuir cobertura de proteção, para os veículos transportadores, no local de embarque.

Artigo 165 - Fábrica de conserva de ovos é o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos, devendo ter dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, preparo e embalagem dos produtos.

Parágrafo único - Entende-se como conserva de ovos o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos, que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

CAPÍTULO X

DO MEL, DA CERA E OUTROS PRODUTOS DA COLMEIA

Artigo 166 - Constituem estabelecimentos relativos ao mel, cera de abelha e outros produtos da colmeia, o apiário, entreposto de mel e cera de abelha, os quais deverão obedecer as normas técnicas que seguem, além daquelas contidas nos Capítulos I e II :

I - Entende-se por apiário o estabelecimento de produção, extração, classificação, estocagem, industrialização e comercialização do mel, cera e outros produtos da colmeia, devendo :

1 - Estar localizado em zona rural, com área de terreno suficientemente distante de outras construções ou abrigo de animais, afastado das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros, de fácil acesso e circulação interna, devendo sua construção obedecer aos parâmetros a serem fixados pela inspeção estadual.

2 - As colmeias deverão estar localizadas a uma distância adequada das vias públicas, habitações e estabelecimentos, para evitar acidentes.

3 - A construção do estabelecimento destinado às operações de industrialização do produto poderá ser afastada de onde se situa o colmeal, podendo, inclusive, ser em zona urbana, obedecendo os códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente.

4 - Constituem equipamentos do apiário : centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósito e mesas.

5 - As centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas de desoperculadores e depósito devem ser de aço inoxidável, material plástico atóxico, ferro estanhado, com menos de 2% de chumbo, com revestimento e paredes internas em fibras de vidro ou verniz sanitário.

6 - O tanque de decantação deverá ser de aço inoxidável.

7 - Os filtros devem ser em telas de aço inox ou fio de nylon, com malhas de 45 a 80 ABTN, não sendo permitido o uso de panos.

8 - Recomenda-se que as tubulações sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas, de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

9 - Não é permitido o uso de materiais tóxicos e de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e alcalis.

10 - A localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização e higiene operacional.

11 - Os anexos ao apiário bem como outras instalações como vestiários e sanitários devem estar isolados ou com acesso indireto ao bloco industrial do apiário.

12 - O almoxarifado deve ser situado em local próprio, fora do apiário, com separação de materiais como embalagens e ingredientes dos demais materiais de limpeza ou outro uso.

II - Entende-se por entreposto o estabelecimento destinado a receber, classificar, industrializar e comercializar os produtos da colmeia e seus derivados, devendo:

1 - As instalações industriais e de construção civil do entreposto devem seguir os mesmos parâmetros do apiário.

2 - O laboratório ou bancada deve estar em posição estratégica para atender o controle de matéria prima e produto acabado, e deve ser equipado para realizar, no mínimo, as análises de rotina.

3 - A sala de elaboração variará em função da tecnologia aplicada, devendo estar equipada com tanques de banho-maria, para pré-aquecimento, com dupla camisa, e/ou outros métodos de aquecimento indireto, desde que aprovados pela inspeção estadual, de decantação e depósito, pasteurizador, desumidificador, envasador, filtros de malha ou sob pressão e misturadeira

III - A higienização dos equipamentos, vasilhames e utensílios destinados ao mel poderá ser feita com uma solução de hidróxido ou sódio em água na concentração de 3 a 5%, com temperatura de 40 (quarenta) a 45 (quarenta e cinco) graus centígrados, para facilitar a estabilização dos resíduos de mel, seguindo-se de enxaguagem com água limpa.

1 - Na limpeza dos equipamentos não poderão ser utilizados rodos, vassouras, escovas ou outro material de uso na limpeza em pisos, paredes e tetos.

IV - Os trabalhos com cera de abelha e própolis devem ser feitos em local isolado da área de industrialização de produtos comestíveis, sendo indispensável contar com : seção de recepção, tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento, equipamentos de filtração, tanque de formas de solidificação, mesa para seleção de própolis e seção de embalagem e expedição.

V - O mel será definido e classificado conforme as normas técnicas especiais prevista pela legislação sanitária estadual, podendo ser solicitada sua revisão a cada 2 (dois) anos por associações de apicultores, institutos de pesquisa e demais órgãos técnicos da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

VI - Classifica-se como mel industrial o mel obtido através de prensagem.

VII - Se o mel for submetido a aquecimento, como fase de beneficiamento para obtenção dos efeitos propiciados por esse recurso tecnológico, deve ser respeitado o binômio tempo/temperatura, com o objetivo de preservar seu poder diastásico e evitar que o teor de hidroximetil-furfural venha a ultrapassar o índice do 40 mg/kg, o que o desclassificará como mel de mesa.

VIII - A tabela a seguir poderá ser usada como orientação :

TEMPERATURA	TEMPO
52,00	470min.
54,5	170min.
57,0	60min.
59,5	22min.
62,5	7,5min.
65,5	2,8min.
68,0	1,0min.
71,1	24,0seg.

IX - Após cumprida a relação tempo/temperatura, deverá esta ser rebaixada ao limite máximo de 50 (cinquenta) graus centígrados.

X - Os recipientes destinados ao transporte de mel em natureza e/ou pré-beneficiado, deverão ser dotados de abertura tal que permita seu rápido esvaziamento, devendo ser revestidos internamente com vernizes sanitários compatíveis com o produto, não sendo permitido o uso de utensílios de madeira.

XI - Recomenda-se para estabelecimentos de grande produção o emprego de sistemas rápidos de aquecimento e arrefecimento de mel em trocadores de calor a placas ou de feixe tubular, com vistas a não depreciar a qualidade do produto.

XII - Na filtração do mel não será permitido o uso de elemento filtrante com malha superior a 80 ABTN, bem como o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como , carvão ativo, argila, terra diatomácea e outros, admitindo-se, no entanto, a sua utilização quando se tratar de mel industrial.

XIII - Não será permitida a elaboração de mel adicionado de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, além de redutores de acidez.

XIV - Os entrepostos dos produtos da colmeia e seus derivados deverão dispor de condições e pessoal habilitado para efetuar o controle analítico e os registros da matéria prima adquirida e do produto acabado.

XV - Para a elaboração do mel em favos deve-se obedecer rigorosa higiene, utilizando-se local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feito empregando-se materiais próprios e aprovados pelo serviço de inspeção.

XVI - Deverão ser utilizados exclusivamente favos elaborados com cera, limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso.

XVII - O mel em favos está sujeito aos mesmos exames e análises do mel centrifugado e não poderá conter mais de 40mg/kg de hidroximetil-furfural.

XVIII - A geleia real somente poderá ser adicionada em mel e na proporção mínima de 0,2% (dois décimos por cento), devendo este estar na temperatura ambiente, não podendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada.

XIX - A geleia real quer como matéria prima quer como produto final deverá ser estocada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2 a 4 graus centígrados.

XX - A indústria deverá declarar mensalmente a quantidade de geleia real adquirida como matéria prima, informando a procedência, nome do produtor, quantidade utilizada no estabelecimento, o estoque atual e a quantidade de produto elaborado, seja mel com geleia real ou geleia real. A inexatidão dessas declarações levará, além da aplicação das penalidades cabíveis, à suspensão temporária ou definitiva da elaboração do produto.

XXI - O pólen, como matéria prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser conservado sob refrigeração.

XXII - Denomina-se "pão de abelha" ao pólen (tipo I) armazenado nos favos. Deve ser extraído por processo mecânico, devendo também ser limpo após coleta, para eliminar pernas, asas e cabeças de abelha e os casulos dos favos e conservado sob refrigeração à temperatura de 4° a 8° C.

XXIII - O pólen (tipoll) obtido por dispositivos denominados caça-pólen, colocados na entrada do alvado da colmeia, deve reter parte da carga polínica trazida pelas abelhas e, uma hora após a coleta, pode ser armazenado sob refrigeração, à temperatura de 4° C a 8° C, por um período máximo de uma semana. Em seguida, deve ser desidratado em estufa ventilada à temperatura de 65° C. Após a secagem, deve ser limpo para eliminar asas, pernas e cabeças de abelhas e grãos de própolis.

XXIV - O pólen pode ser comercializado em natureza, desidratado ou adicionado ao mel na proporção mínima de 5% (cinco por cento), não sendo permitida sua comercialização através de compostos de açúcares.

XXV - A própolis só poderá ser comercializada pelo entrepostos e apiários em natureza e na forma de extrato alcoólico ou hidro-alcoólico. No rótulo de identificação do extrato não poderão constar quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estendendo-se essas exigências aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a embalagem do produto, devendo ser obedecido também os seguintes pontos:

1 - A própolis somente poderá ser adicionada ao mel na proporção de 5% (cinco por cento).

2 - O álcool utilizado na elaboração dos extratos poderá ser o de cereais ou o álcool etílico, que não poderão conter álcool metílico acima de 2500 PPM e nem benzeno acima de 1 PPM.

3 - A limpeza, classificação e a embalagem da própolis bruta bem como a elaboração dos extratos devem ser feitas em lugar adequado.

XXVI - A fabricação de produtos fermentados tais como hidromel, vinagre, aguardente, etc., deve ser feita em dependência específica, separada do beneficiamento.

XXVII - Na fabricação do hidromel deve ser utilizada água potável, observando-se a indicação tecnológica para o produto a fim de que se obtenha fermentação adequada, com graduação alcoólica máxima de 14 (quatorze) graus GL.

XXVIII - O hidromel pode classificar-se como seco, licoroso, doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.

XXIX - A denominação para o produto resultante da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólicas e acéticas da mistura de mel com água potável, será vinagre de mel, e para sua obtenção devem ser observadas as condições tecnológicas necessárias, sendo obrigatória a pasteurização.

XXX - O produto obtido da mistura do mel, classificado como de mesa, com glicose e sacarose ou outros açúcares, será denominado Composto de Açúcares, ou

Xarope de Açúcares , admitindo-se nome de fantasia desde que no mesmo não conste a palavra mel, isolada ou combinada.

XXXI - Para a hidrólise da sacarose são admitidos os processos enzimático e ácido.

XXXII - A denominação mel será utilizada para identificação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, e será específica para o mel de mesa.

XXXIII - O mel que não atenda às especificações para consumo como mel de mesa, trará, na sua designação, em seguida à denominação acima referida, a expressão industrial em caracteres idênticos em corpo e cor.

XXXIV - O mel não beneficiado, acondicionado para transporte, e que será beneficiado em outro estabelecimento, trará na sua rotulagem a seguinte denominação:

1 - Mel em natureza, quando não sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

2 - Mel pré-beneficiado, quando sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

XXXV - Permite-se a indicação da florada predominante no mel, devendo, então, o nome do produto ser seguido da expressão Flores de.... em caracteres menores.

XXXVI - O mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável, rotulado com a expressão "mel em favos".

XXXVII - Quando adicionado de geléia real, pólen e própolis a indicação na rotulagem, para designação do produto, será "Mel enriquecido de Geléia Real", "Mel enriquecido de Pólen", "Mel enriquecido de Própolis", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

XXXVIII - Quando se tratar de mel com geléia real, do rótulo deverá constar a observação "Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Não descristalizar".

XXXIX - A geléia real e o mel com geléia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

XL - Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e demais produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

XLI - A embalagem do mel ou méis enriquecidos, destinada ao consumidor final, deverá ter boca larga para facilitar sua utilização.

CAPÍTULO XI DA EMBALAGEM

Artigo 167 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos nestas normas ou que venham a ser aprovados pelo serviço de inspeção, devendo ser identificados conforme nomenclatura anexa a estas normas, sob n.º III.

Parágrafo único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandarizado em formato, dimensão e peso.

Artigo 168 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único - Não podem ser utilizados, em hipótese alguma, se anteriormente foram empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Artigo 169 - São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

- 1 - estoquinete internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza bem como órgãos e vísceras;
- 2 - sacaria própria para carnes dessecadas;
- 3 - sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;
- 4 - panos próprios devidamente higienizados, conforme a natureza do produto;
- 5 - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
- 6 - películas artificiais aprovadas pelo serviço de inspeção;
- 7 - latas de folha de Flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas nestas normas;
- 8 - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado, com liga que contenha até 2% (dois por cento) de chumbo;
- 9 - recipientes de madeira ou de papelão;
- 10 - papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;
- 11 - recipientes de vidro;
- 12 - caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;
- 13 - barricas, quartolas, bordalezas e similares;
- 14 - outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pelo serviço de inspeção.

CAPÍTULO XII

DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 170 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único - Os produtos de origem animal a serem fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Artigo 171 - Considera-se rótulo para efeito do artigo anterior qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias primas, produtos ou continentes.

§ 1º - Fica a critério do serviço de inspeção permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos não enlatados para a venda a granel serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

Artigo 172 - Além de outras exigências previstas nestas normas e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações :

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

estabelecidas nestas normas, ou nome aceito por ocasião da aprovação das formulas;

2 - nome da firma responsável;

3 - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

4 - carimbo oficial da inspeção estadual;

5 - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nestas normas;

6 - localização do estabelecimento, especificando o município, rua, número e telefone;

7 - marca comercial do produto;

8 - data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical;

9 - peso (bruto e líquido) ou volume;

10 - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos nestas normas;

11 - a especificação "Industria Brasileira".

Parágrafo único - Em se tratando de estabelecimento identificado como micro-usina de leite, é necessário constar a completa identificação do produtor.

Artigo 173 - A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelo dois últimos algarismos.

Artigo 174 - Quando os produtos são acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou de vidro, serão designados nos rótulos ou continentes os pesos bruto e líquido e nos demais casos constará apenas o peso líquido.

Parágrafo único - De acordo com a natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos, litografados, gravados ou colados por meio de carimbo.

Artigo 175 - Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pela inspeção federal ou estadual.

Artigo 176 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Artigo 177 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo da inspeção estadual, às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo da inspeção estadual, ser usadas, mormente no resguardo do direito do consumidor.

§ 2º - A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só pode ser usada quando precedida do esclarecimento Tipo, Estilo, "Marca", "Corte", ou equivalente.

Artigo 178 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da inspeção estadual gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Artigo 179 - Os rótulos serão impressos, litografados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Parágrafo único - É proibido usar em produtos destinados ao consumo no Estado, rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira mesmo com a tradução em vernáculo.

Artigo 180 - Os rótulos ou carimbos da inspeção estadual devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor, mesmo quando excepcionalmente, a juízo do serviço de inspeção, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Artigo 181 - No caso de cassação de registro, ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção estadual, à qual, entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Artigo 182 - Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no País, pode manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parêntesis, a designação em vernáculo.

Artigo 183 - As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nestas normas e do outro exclusivamente o carimbo da inspeção estadual.

Artigo 184 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada; que possa se manter presa ao produto, ou outro material aprovado pela inspeção estadual.

Parágrafo único - Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, o carimbo da inspeção estadual deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

Artigo 185 - Os produtos perecíveis, principalmente produtos gordurosos embarcados em estradas de ferro devem trazer nos continentes, em caracteres bem visíveis a expressão "Não resiste ao calor".

Artigo 186 - A rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizante orgânico, indicará a composição qualitativa e quantitativa de cada um.

SEÇÃO II

DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Artigo 187 - O uso de matérias corantes artificiais em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo artificialmente colorido .

Artigo 188 - No caso de presunto, bacon, queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da inspeção estadual, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo único - Em caso de produtos, tais como queijos não maturados, creme, gorduras empacotadas e outros, cuja natureza não permita o carimbo da inspeção estadual como exigido neste artigo, deve ele constar do papel em direto contato com o produto, independente da rotulagem a ser feita de acordo com as presentes normas.

Artigo 189 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção estadual, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Artigo 190 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão além do carimbo da inspeção estadual específico, a declaração "alimento para animais".

Artigo 191 - Os continentes empregados no transporte de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com estas normas e o competente carimbo da inspeção estadual.

Artigo 192 - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da inspeção estadual.

Parágrafo único - A carne de equídeos e os produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exigem a seguinte declaração nos rótulos: "Carne de Eqüídeos", ou "Preparado com Carne de Eqüídeos" ou ainda, "Contém Carne de Eqüídeo".

Artigo 193 - Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte :

1 - os rótulos de banha, compostos, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, são obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se que, nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho, possam mascarar-lo ou encobri-lo;

2 - os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa;

3 - os rótulos para "margarina" devem conter a classificação de acordo com a matéria prima empregada (animal, vegetal ou mista), em caracteres bem visíveis entre parêntesis logo abaixo da palavra margarina e a respectiva marca do produto; declaração e percentagem de benzonato de sódio permitido como conservante e o antioxidante que for permitido; quando contiver diacetil, trarão em caracteres bem visíveis a declaração "artificialmente aromatizado".

Artigo 194 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar ainda o seguinte:

1 - Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substância que estimulam o sabor";

2 - As conservas mistas devem mencionar a percentagem de carne que for usada como matéria prima.

Artigo 195 - Só será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina, de papel parafinado e congêneres, de polietileno ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção, fechado á maquina, desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aceita pelo SISIP impressa nas cores : azul, para o leite tipo "A"; verde, para o leite tipo "B"; vermelho e preto, para o tipo "integral"; cinza, para o leite tipo "C"; vermelho, para o tipo "magro"; amarelo, para "desnatado", marrom, para "reidratado".

Parágrafo único - Tratando-se de leite tipo "C" ou tipo "Integral" produzido nos termos do artigo 124, deve-se indicar a designação leite tipo "C" ou leite tipo

"integral", pasteurização lenta, e, quando for originário de micro-usina, poderá ainda ser usada a expressão "Direto da Fazenda".

Artigo 196 - O rótulo do leite de cabra ou de búfala ou de seus derivados devem conter a expressão "leite integral de cabra" ou "leite integral de búfala" ou "produzido com leite integral de cabra" ou "produzido com leite integral de búfala", além do nome, número do produtor, data de fabricação e de validade e demais exigências previstas na legislação de defesa do consumidor.

Artigo 197 - Os fechos, cápsulas ou tampas no acondicionamento do leite devem ser :

1 - metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada, para uso de outro material;

2 - adaptados de maneira inviolável.

Artigo 198 - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências :

1 - especificar a variedade a que pertence, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

2 - indicar, no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;

3 - indicar, na denominação do "doce de leite", as misturas que forem feitas;

4 - indicar o modo de preparo e uso;

5 - indicar, no "leite em pó modificado", preparado especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactente, parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem;

6 - indicar, nos "leites fermentados" a percentagem de ácido láctico, o teor alcoólico e a espécie produtora do leite empregado;

7 - indicar, nas "farinhas lácteas " as misturas que forem feitas;

8 - indicar, no "leite modificado", a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;

9 - indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Artigo 199 - A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda :

1 - na "caseína", a substância coagulante empregada;

2 - na "lactose", a percentagem deste açúcar;

3 - na "lacto-albumina", sua composição básica;

4 - na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível e caracteres destacados: "produto impróprio para alimentação humana".

Artigo 200 - Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte:

1 - tratando-se de queijo fundido pode ser indicado o tipo de queijo empregado na fusão; quando houver mistura de queijos de diferentes tipos pode ser feita a simples declaração de "queijo fundido";

2 - deve trazer indicações sobre a porcentagem de gordura no extrato seco;

3 - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", ou "Bola" entre parêntesis, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo único - A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados nos centros de consumo, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do serviço de inspeção, desde que levem o carimbo da inspeção estadual a fogo, decalcado, ou colocado por meio de chapa metálica.

Artigo 201 - Na rotulagem de manteiga deve-se observar mais o seguinte :

- 1 - os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal";
- 2 - quando a manteiga é envolvida em papel impermeável ou similar, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas respectivas cores determinadas neste artigo;
- 3 - a manteiga comum pode ser designada no rótulo pelo nome simples de "manteiga";
- 4 - a manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca, trará designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra "manteiga".

Artigo 202 - Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

a) Tratando-se de ovos:

- 1 - no polo mais arredondado, onde está a câmara de ar, aposição do carimbo da inspeção estadual;
- 2 - quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado";
- 3 - o carimbo a que se refere o número 1 pode ser dispensado, desde que as caixas ou outros continentes tragam, uma etiqueta conforme modelo 1;
- 4 - quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o item anterior, consignando sua classificação comercial.

b) Tratando-se de conserva de ovos:

- 1 - quando desidratados total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempo normais para essa reconstituição;
- 2 - as pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;
- 3 - as claras de ovos desidratados de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

Artigo 203 - Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

- 1 - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da inspeção estadual gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;
- 2 - os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

Artigo 204 - Tratando-se de mel e de produtos da colmeia, a aposição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos ou notas explicativas que acompanhem sua embalagem, deverá ser antes submetida à aprovação do serviço de inspeção, procedimento que também deve ser observado para o uso de selo ou etiqueta da menção de entidade de classe.

Artigo 205 - Na rotulagem, quando o mel for adicionado de, entre outros, geléia real, pólen ou própolis, a indicação para designação do produto deverá ser "Mel enriquecido com Geléia Real", "Mel enriquecido com Pólen", "Mel enriquecido com Própolis".

Parágrafo único - No caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar "misturar antes de consumir".

Artigo 206 - Na rotulagem da cera e da própolis deverão constar, além dos demais dizeres legais, os seguintes : Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta, quando não

sofrerem nenhum processo de purificação ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

Artigo 207 - A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais : fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo serviço de inspeção.

Artigo 208 - Os rótulos para mel e produtos da colmeia poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

§ 1º - Excetua-se dessa permissão o rótulo para os produtos que necessitam de refrigeração.

§ 2º - As embalagens que utilizam sachês plásticos não devem utilizar tintas que possam contaminar o produto.

Artigo 209 - Na rotulagem do mel e demais produtos da colmeia, será ainda observado: 1 - a data de embalagem e de validade, para o mel em natureza, pré-beneficiado, industrial, em favos, com Geléia Real, com Pólen, Geléia Real e Pólen em natureza e desidratado, Cera de Abelhas e Própolis.

2 - a data de fabricação e de validade, para compostos ou Xarope de Açúcares, Hidromel e Vinagre de Mel.

Artigo 210 - Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Artigo 211 - Toda e qualquer embalagem de mel ou produtos da colmeia destinada ao acondicionamento de produtos de peso igual ou superior a 3 kg deverá obrigatoriamente conter a expressão "Proibida a Venda Fracionada", exceção feita à Cera de Abelha e à Própolis.

Artigo 212 - Não será permitida a reutilização das embalagens de mel e produtos da colmeia, cera de abelhas e composto ou xarope de açúcares, destinada ao comércio varejista.

Artigo 213 - Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão competente do Ministério da Saúde.

Artigo 214 - As designações Geléia Real, Pólen em natureza e Pólen Desidratado serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados, não veiculados através do mel.

Artigo 215 - Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e produtos da colmeia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Artigo 216 - Na rotulagem do mel e produtos da colmeia deverá constar mais o seguinte:

1 - "Mel centrifugado" ou "Mel espremido", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

2 - "Mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmita esse sabor;

3 - "Mel aquecido", quando for aquecido à temperatura superior a 60º C (sessenta graus centígrados);

4 - "Mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência;

5 - A classificação segundo a tonalidade.

Parágrafo único - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Artigo 217 - Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntada, e a data de validade.

Artigo 218- Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem as normas próprias de defesa do consumidor.

SEÇÃO III

CARIMBO DA INSPEÇÃO E SEU USO

Artigo 219 - As iniciais S.I.S.P., conforme o caso, as palavras "Inspeccionado", "Reinspeccionado" ou, "Condenado" e, o número de registro do estabelecimento na parte inferior, representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção de São Paulo, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados como se segue:

1 - As iniciais S.I.S.P. traduzem "Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo".

2 - O carimbo do S.I.S.P. representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização, conforme o estabelecido pela Lei Federal nº 7.889, de 23/11/1989 e pela Lei Estadual nº 8.208, de 30/12/92 e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente do Estado de São Paulo.

Artigo 220 - Os estabelecimentos sujeitos a registro, na forma de relacionamento, usarão um carimbo com as iniciais S.I.S.P., a palavra "Inspeccionado-ER" e o número que lhe couber no Serviço de Inspeção de São Paulo.

Artigo 221 - Os carimbos do Serviço de Inspeção de São Paulo devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitando as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque na testeiira das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Artigo 222 - Os diferentes modelos de carimbo do Serviço de Inspeção de São Paulo, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo I

1 - dimensões : 0,08 x 0,04 (oito por quatro centímetro).

2 - forma: mapa do Estado de São Paulo estilizado no formato trapezoidal composto de dois trapézios iguais, justapostos por suas bases maiores de modo que o ângulo menor do trapézio inferior coincida com o ângulo maior do trapézio superior medindo ainda 135 graus seus ângulos maiores e 45 graus seus ângulos menores;

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. no plano superior, abaixo e isolado a palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente, logo abaixo o número de registro do estabelecimento.

4 - uso:

4.1. para carcaças ou quartos de bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

4.2 . para caixas, engradados e outros que transportam produtos comestíveis inspeccionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelha, a fogo ou gravado sob pressão;

4.3 . para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório;

4.4 . para carcaça ou parte de carcaças destinada ao preparo de charque, salsicharia ou carnes enlatadas no próprio estabelecimento de origem ou em outro, aplicado externamente nas massas musculares na cor roxo escuro.

b) Modelo II

1 - dimensões : 0,04 x 0,02 (quatro por dois centímetros).

2 - forma: mapa do Estado de São Paulo estilizado no formato trapezoidal composto de dois trapézios iguais, justapostos por suas bases maiores de modo que o ângulo menor do trapézio inferior coincida com o ângulo maior do trapézio superior medindo ainda 135 graus seus ângulos maiores e 45 graus seus ângulos menores;

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. no plano superior, abaixo e isolado a palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente, logo abaixo o número de registro do estabelecimento.

4 - uso:

4.1 . para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves, sobrecortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

4.2 . para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionado em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e em encapados ou produtos envoltos em papel, facultando neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo, como se segue:

4.2.1 - em alti relevo, na tampa das latas ou sobre o tampo metálico dos vidros;

4.2.2 - a fogo ou gravado sob pressão, nos recipientes de madeira;

4.2.3 - impresso no corpo do rótulo quando litografado ou grafado em alto relevo no tampo das latas;

4.2.4 - impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nos itens anteriores.

4.3 . para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta a ser aplicada isoladamente sobre uma das faces. Para ovos, a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior e externamente a classificação do produto e na parte inferior, também externamente, a data respectiva da embalagem indicando dia, mês e ano e o prazo de validade.

c) Modelo III

1 - dimensões: 0,04 x 0,02 (quatro por dois centímetro);

2 - forma: mapa do Estado de São Paulo estilizado no formato trapezoidal composto de dois trapézios iguais, justapostos por suas bases maiores de modo que o ângulo menor do trapézio inferior coincida com o ângulo maior do trapézio superior medindo ainda 135 graus seus ângulos maiores e 45 graus seus ângulos menores;

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. no plano superior, abaixo e isolado a palavra "Reinspeccionado" colocada horizontalmente, logo abaixo, o número do registro do estabelecimento;

4 - uso:

4.1 - destinado a produtos comestíveis a serem empregados pelo entrepostos, entreposto-usina e em estabelecimentos que fracionarão alimentos, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e em encapados, ou produtos envolvidos em papel e, ou similares, podendo ser aplicado conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

d) Modelo IV

1 - dimensões: 0,02 x 0,01 (dois por um centímetros);

2 - forma: mapa do Estado de São Paulo estilizado no formato trapezoidal composto de dois trapézios iguais, justapostos por suas bases maiores de modo que o ângulo menor do trapézio inferior coincida com o ângulo maior do trapézio superior medindo ainda 135 graus seus ângulos maiores e 45 graus seus ângulos menores;

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. no plano superior, abaixo e isoladamente a palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente, logo abaixo, o número do registro do estabelecimento;

4 - uso:

4.1 - no fechamento de latões, digestores, vagões, carros-tanques e outros equipamentos e veículos, este carimbo será aplicado sob a forma de selo adesivo sobre o selo de chumbo ou similar;

4.2 - em embutidos ou similares para consumo humano, que não usam qualquer identificação, será afixada uma plaqueta de polietileno na forma do carimbo.

e) Modelo V

1 - dimensões: 0,07 x 0,05 (sete por cinco centímetros);

2 - forma: retangular

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. no plano superior, abaixo e isoladamente a palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente, e logo abaixo, o número do registro do estabelecimento.

4 - uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem:

4.1 - a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipiente de madeira ou metálico;

4.2 - pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos, ou similares;

4.3 - pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

f) Modelo VI

1 - dimensões: 0,07 x 0,05 (sete por cinco centímetros);

2 - forma: retangular;

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. no plano superior, abaixo e isoladamente a palavra "Condenado" colocada horizontalmente, logo abaixo o número do registro do estabelecimento;

4 - uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças, aplicado com tinta verde.

g) Modelo VII

1 - dimensões: 0,04 x 0,02 (quatro por dois centímetros);

2 - forma: mapa do Estado de São Paulo estilizado no formato trapezoidal composto de dois trapézios iguais, justapostos por suas bases maiores de modo que o ângulo menor do trapézio inferior coincida com o ângulo maior do trapézio superior medindo ainda 135 graus seus ângulos maiores e 45 graus seus ângulos menores;

3 - dizeres: as iniciais S.I.S.P. no plano superior, abaixo e isoladamente a palavra "Inspeccionado-ER" colocada horizontalmente e logo abaixo o número do registro;

4 - uso: para produto procedente dos seguintes estabelecimentos: fazendas leiteiras, postos de recebimento de leite, postos de desnatação, queijarias, apiário e entrepostos de mel e cera de abelha.

Parágrafo único - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção, não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (n.) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representem a forma.

SEÇÃO IV

REGISTRO DE RÓTULO

Artigo 223 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em matérias primas e produtos de origem animal quando devidamente aprovado e registrado pelo SISP.

Parágrafo único - Para efeito de registro o S.I.S.P. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Artigo 224 - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

1 - exemplares, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;

2 - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Parágrafo único - Quando o peso, data de fabricação e data de validade só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

Artigo 225 - Ao encaminhar o processo de registro à inspeção estadual, o inspetor regional informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Artigo 226 - Registrado o rótulo, o S.I.S.P. comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SISP.

Artigo 227 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.S.P., seguida do número respectivo.

Artigo 228 - Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do S.I.S.P.

Artigo 229 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção estadual.

Artigo 230 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem comunicar ao S.I.S.P., a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Artigo 231 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do Serviço de Inspeção de São Paulo, sob pena de responsabilidade.

Artigo 232 - O Departamento de Defesa Agropecuária poderá baixar instruções complementares à presente Resolução.

ANEXOS

INSPEÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (CIPOA/SP)

ANEXO I

REQUISITOS E ROTEIROS DAS CONDIÇÕES PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

I - CONDIÇÕES LEGAIS

- 1 - Requerimento ao Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, solicitando aprovação prévia do projeto, caracterizando o tipo de atividade a que se destina e sua localização.
- 2 - Declaração municipal de atendimento da utilização da área obedecendo à Lei de Zoneamento ou Plano Diretor.
- 3 - Documentação referente ao atendimento da legislação da CETESB.
- 4 - Análise da água.
- 5 - Registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária.
- 6 - Termo de Compromisso.
- 7 - Aprovação do projeto pelo CIPOA/SP.

II - DOCUMENTAÇÃO REFERENTE AO PROJETO

- 1 . Planta baixa das instalações e equipamento 1:100.
- 2 . Planta de corte e fachada 1:50.
- 3 . Planta da situação 1:500.
- 4 . Memorial econômico sanitário, assinado pelo responsável do estabelecimento.
- 5 - Memorial descritivo da construção, com responsabilidade de Engenheiro.

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

- 1 . Nome da firma interessada no projeto.
- 2 . Localização do futuro estabelecimento.
- 3 . Natureza do estabelecimento.
- 4 . Responsável pelo projeto.
- 5 . Área do terreno , área ser construída, área útil.
- 6 . Recuo do alinhamento da rua.
- 7 . Duração provável da obra.
- 8 . Argamassa.
- 9 . Fundações.
- 10 . Pé direito.
- 11 . Madeiramento e cobertura.
- 12 . Forros.
- 13 . Portas (dimensões e material especialmente das câmaras frias).
- 14 . Revestimento geral.
- 15 . Pavimentação.
- 16 . Esquadrias.
- 17 . Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências).
- 18 . Instalações de água (detalhar).
- 19 . Sistema de esgoto (detalhar sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água).
- 20 . Pintura geral.
- 21 . Custo provável da obra.
- 22 . Datar.

ENGENHEIRO RESPONSÁVEL
CREA N°

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

- 1 . Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário;
- 2 . Denominação do estabelecimento;
- 3 . Localização do estabelecimento;

- 4 . Categoria do estabelecimento;
- 5 . Espécie de animais que pretende sacrificar;
- 6 . Processo de matança;
- 7 . Velocidade horária máxima de matança;
- 8 . Capacidade máxima diária do estabelecimento:
 - a) de abate.
 - b) de industrialização dos diferentes produtos.
- 9 . Produtos que pretende fabricar;
- 10 . Procedência da matéria prima;
- 11 . Mercados de consumo;
- 12 . Número aproximado de empregados;
- 13 . Maquinário e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados;
- 14 . Água de abastecimento:
 - 14.1 - a procedência e volume de vazão;
 - 14.2 - processo de captação;
 - 14.3 - sistema de tratamento;
 - 14.4 - depósitos e sua capacidade;
 - 14.5 - distribuição.
- 15 . Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.;
- 16 . Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências;
- 17 . Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis;
- 18 . Telas à prova de moscas nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar na portas e em outras aberturas;
- 19 . Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes;
- 20 . Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis;
- 21 . Laboratório de controle;
- 22 . Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilhas;
- 23 . Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necrópsia e forno crematório;
- 24 . Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos;
- 25 . Vestiários e refeitórios para operários;
- 26 . Informações sobre banheiros e instalações sanitárias;
- 27 . Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro;
- 28 . Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento em carcaças dependuradas e das de estocagem; túneis de congelamento e capacidade de refrigeração e capacidade dos compressores;
- 29 . Sede da Inspeção Estadual.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, adequando-se seus dados para quando se tratar de qualquer outro tipo de estabelecimento.

Local - data - e assinatura da firma.

ANEXO II
MODELO DE TERMOS E AUTOS

"AUTO DE INFRAÇÃO"

Às horas do dia do mês de, do ano de 199...., nesta cidade de EU,, Médico Veterinário do Departamento de Defesa Agropecuária da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a infração cometida pelo Senhor (firma), sito à, aos artigos..... do Regulamento da Prévia Inspeção dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Estadual nº 36.936 de 22 de junho de 1993, e nº 36.964, de 23 de junho 1993, como abaixo descreve.....

Fica ciente o autuado do prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa dirigida ao Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, conforme disposto no artigo 14 do decreto já citado. Do qual para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em 03 vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da Lei.

Médico Veterinário

Testemunha
R.G.

Testemunha
R.G.

Ciente
Infrator
R.G.

Em.....de.....de 199.... às.....horas.

"TERMO DE APREENSÃO"

Aos....dias do mês de do ano de 199....., nesta cidade de EU, Médico Veterinário do Departamento de Defesa Agropecuária da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, presente as testemunhas abaixo assinadas, APREENDI, com fundamento no inciso III, do artigo 11 do Decreto nº 36.964/93, na, estabelecida à rua nºs, o (s) produto (s), num total de quilos, de procedência

....., cujas condições contrariam os termos da Lei Federal n.º 1.283, de 18.12.1950, da Lei Estadual n.º 8.208, de 30.12.1992, esta última regulamentada pelos Decretos Estaduais n.ºs 36.936/93 e 36.964, que regulamenta a Prévia Inspeção dos Produtos de Origem Animal. O (s) produto (s) fica (m) sob custódia do Serviço de Inspeção Estadual, do Departamento de Defesa agropecuária, depositado (s) no estabelecimento, localizado à rua para cumprimento dos dispositivos legais. Do que para constar, lavrei o presente TERMO DE APREENÇÃO, em 03 vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da Lei.

Médico Veterinário

Ciente

.....

Infrator

R.G.

.....

Testemunha

R.G.

.....

Testemunha

R.G.

Em.....de.....de 199..... às.....horas

"TERMO DE CONDENAÇÃO"

Aos dias do mês de, ano de 199 , nesta cidade de, EU,, Médico Veterinário do Departamento de Defesa Agropecuária da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, em obediência aos Termos da Lei Federal n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, em consonância com a Lei Estadual n.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992, e com os Decretos Estaduais n.º 36.936, de 22 de junho de 1993, e 36.964, de 23 de junho de 1993, especialmente no inciso III, do artigo 11 INUTILIZEI/DESTINEI à transformação de subprodutos não comestíveis a mercadoria apreendida na data, de de..... do ano de 199... do(a), localizado à.....constando de ficando designado para recebê-la, o estabelecimento sito à rua....., nº....., município de Para constar, lavrei o presente TERMO DE CONDENAÇÃO, em 03 vias, dando cópia ao infrator para os devidos fins, o qual fica sujeito às penas da Lei.

Médico Veterinário

.....

Testemunha

R.G.

Testemunha

R.G.

Ciente

Infrator

R.G.

Em.....de.....de 199..... às.....horas.

"AUTO DE MULTA"

Aos...dias do mês de , do ano de 199....., nesta cidade de , do Estado de , Médico Veterinário, Diretor do Centro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal - CIPOA, do Departamento de Defesa Agropecuária, da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo , dei por confirmada a infração aos artigos do Decreto Estadual n.º 36.936, de 22.06 de 93, e n.º 36.964, de 23/06/93, em que incorreu o Senhor (firma) , estabelecida à , comprovada pelo Auto de Infração, lavrado em , em anexo. Assim, baseado no artigo 15, do Decreto nº 36.964/93, faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente AUTO DE MULTA, em 04 vias das quais uma lhe será entregue para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher, para o Fundo Especial de Defesa vinculado ao Departamento de Defesa Agropecuária da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, em qualquer agência do Banco do Estado de São Paulo - BANESPA, dentro de 15 (quinze) dias, a partir da data do respectivo "ciente" do interessado, ou , na falta deste, da publicação no "Diário Oficial do Estado", mediante guia de recolhimento a ser expedida pelo Serviço de Defesa Agropecuária - SDA de....., a quantia deUFESP's, referente a multa estabelecida nos decretos acima citados . A ausência de recolhimento implicará na inscrição do débito na dívida ativa e na cobrança judicial.

.....
Diretor do CIPOA/DDA/CATI

CIENTE

R.G.

Em//às horas

"TERMO DE VISITA"

Aos dias do mês de do ano de 199..., compareci ao estabelecimento , sito à rua na cidade de

com Registro no SISP sob nº em visita rotineira de orientações/inspeções/fiscalizações, tendo sido constatada a seguinte irregularidade:

.....
.....

Tal irregularidade se enquadra no disposto dos Decretos n.º 36.936/93 e 36.964/93, que regulamenta a Lei 8.208/92, em seu artigo e contraria o artigo das Normas Técnicas, com penalidades previstas no artigo 11, dos mesmos Decretos. Por se tratar de infrator primário/reincidente, venho propor, salvo melhor juízo, a aplicação da pena de

Aos.../.../....

.....

Médico Veterinário

"TERMO DE ADVERTÊNCIA"

À firma estabelecida à rua, na cidade de, neste Estado, faço saber que em virtude do informado no Termo de Visita apresentado pelo Médico Veterinário....., do Departamento de Defesa Agropecuária da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, relatando o ocorrido em .../.../..., no uso das atribuições que me conferem o inciso IV do artigo 13 do Decreto Estadual n.º 34.551, de 14/01/92, bem como as prerrogativas conferidas pela Lei Estadual n.º 8.208, regulamentada pelo Decretos n.ºs 36.936, de 22/06/93 e 36.964, de 23/06/93, e com fundamento no inciso I do artigo 11 do Decreto n.º 36.964/93 em vista da irregularidade apontada no citado documento, com o esclarecimento de que a reincidência de infração implicará nas penalidades previstas em Lei, além de eventual cancelamento do registro concedido.

Campinas, .../.../.....

.....
Diretor do CIPOA/DDA/CATI

CIENTE

.....

R.G.

"AUTO DE SUSPENSÃO DE ATIVIDADES"

Eu,, Médico Veterinário Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento de Defesa Agropecuária

da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, aos.....dias do mês de, do ano de 199 , no uso das atribuições que me confere inciso IV do Artigo 138, do Decreto n.º 34.551, de 14 de janeiro de 1992, e de acordo com o que determina o inciso IV do artigo 11 do Decreto n.º 36.964, de 23 de junho de 1993, que regulamenta a Lei n.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992, SUSPENDO as atividades do estabelecimento....., situado à rua, nº, município de, (por embaraçar a ação fiscalizadora do Estado) (risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária), ficando o mesmo impedido de produzir, manipular ou comercializar produtos até segunda ordem. Para constar, lavro o presente AUTO DE SUSPENSÃO de atividades em 04 vias dando cópia ao autuado.

....., de..... de.....

Diretor do CIPOA/DDA/CATI

Autuado
R.G.

Testemunha
R.G.

Testemunha
R.G.

"AUTO DE INTERDIÇÃO"

EU,, Médico Veterinário do Departamento de Defesa Agropecuária da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, de acordo com o disposto no inciso V do artigo 11, do Decreto n.º 36.964, de 23 de junho de 1993, que regulamenta a Lei n.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992, INTERDITO o estabelecimento, situado no município de, ficando, a partir desta data, proibida a entrada ou saída, produção ou manipulação de qualquer produto até segunda ordem.

Para eficácia desta medida, lacro as entradas e saídas do estabelecimento, que só poderão ser rompidas com expressa determinação do Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento de Defesa Agropecuária.

O descumprimento desta determinação acarretará multa prevista no inciso XII do Art. 12 do Decreto n.º 36.964/93, sem prejuízo de outras sanções previstas.

.....,de..... de 199...

Médico Veterinário

Atuado
R.G.
Testemunha
R.G.

Testemunha
R.G.

"AUTO DE LEVANTAMENTO DE INTERDIÇÃO"

EU,, Médico Veterinário do Departamento de Defesa Agropecuária da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, de acordo com o disposto no § 3º DO inciso V do artigo 11, do Decreto n.º 36.964, de 23 de junho de 1993, que regulamenta a Lei n.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992, DESINTERDITO o estabelecimento, situado no município de

....., dede 199...

Médico Veterinário

INTERESSADO
R.G.

ANEXO III

NOMENCLATURA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

BOVINOS - PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO ABATE

- 100100 - CARNE FRESCA E RESFRIADA (SOMATÓRIO)
- 100101 - CARNE FRESCA DE BOVINO COM OSSO (DIANTEIRO)
- 100102 - CARNE FRESCA DE BOVINO COM OSSO (TRASEIRO)
- 100103 - CARNE FRESCA DE VITELÓ
- 100104 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO (DIANTEIRO)
- 100105 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO (TRASEIRO)
- 100106 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO (DIANTEIRO)
- 100107 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO (TRASEIRO)
- 100108 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO (NOVILHO PRECOCE)
- 100109 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO (NOVILHO PRECOCE)
- 100110 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO (CORTES)
- 100111 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO (RECORTES)
- 100112 - CARNE RESFRIADA DE VITELÓ
- 100113 - CARNE CONGELADA DE BOVINO (SOMATÓRIO)
- 100114 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (DIANTEIRO)
- 100115 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (TRASEIRO)
- 100116 - CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO (DIANTEIRO)

100117 - CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO (TRASEIRO)
100118 - CARNE CONGELADA DE VITELÓ
100119 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (CORTES)
100120 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (RECORTES)
100121 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (NOVILHO PRECOCE)
100122 - CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO (NOVILHO PRECOCE)
100123 - CARNE CONGELADA DE BOVINO INDUSTRIAL
100124 - MIÚDOS FRESCOS, RESFRIADOS, OU CONGELADOS DE BOVINO
(SOMATÓRIO)
100125 - LINGUA RESFRIADA DE BOVINO
100126 - LINGUA CONGELADA DE BOVINO
100127 - LINGUA FRESCA DE BOVINO
100128 - ESTÔMAGO RESFRIADO DE BOVINO
100129 - ESTÔMAGO CONGELADO DE BOVINO
100130 - ESTÔMAGO FRESCO DE BOVINO
100131 - CORAÇÃO RESFRIADO DE BOVINO
100132 - CORAÇÃO CONGELADO DE BOVINO
100133 - CORAÇÃO FRESCO DE BOVINO
100134 - RIM RESFRIADO DE BOVINO
100135 - RIM CONGELADO DE BOVINO
100136 - RIM FRESCO DE BOVINO
100137 - FÍGADO RESFRIADO DE BOVINO
100138 - FÍGADO CONGELADO DE BOVINO
100139 - FÍGADO FRESCO DE BOVINO
100140 - CAUDA RESFRIADA DE BOVINO
100141 - CAUDA CONGELADA DE BOVINO
100142 - CAUDA FRESCA DE BOVINO
100143 - CÉREBRO RESFRIADO DE BOVINO
100144 - CÉREBRO CONGELADO DE BOVINO
100145 - CÉREBRO FRESCO DE BOVINO
100146 - PULMÃO RESFRIADO DE BOVINO
100147 - PULMÃO CONGELADO DE BOVINO
100149 - PULMÃO FRESCO DE BOVINO
100160 - SUBPRODUTOS (SOMATÓRIO)
100161 - GLÂNDULAS CONGELADAS DE BOVINO
100162 - MEDULA CONGELADA DE BOVINO
100163 - TENDÕES E LIGAMENTOS CONGELADOS DE BOVINO
100164 - SORO FETAL BOVINO
100165 - SORO BOVINO
100166 - SANGUE FETAL BOVINO
100167 - SANGUE BOVINO
100168 - RASPAS DE PELE
100169 - RECORTES DE PELE
100170 - PELE FRESCA DE BOVINO
100171 - PELE SALGADA DE BOVINO
100172 - PELE FRESCA DE NONATO
100173 - PELE SALGADA DE NONATO
100174 - SEBO BOVINO
100175 - BILE CONCENTRADA DE BOVINO
100176 - BILE CONSERVADA DE BOVINO

- 100177 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SALGADOS DE BOVINO
- 100178 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SECOS DE BOVINO
- 100179 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS RESFRIADOS DE BOVINO
- 100180 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS CONGELADOS DE BOVINO
- 100181 - CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO
- 100182 - CARNE MECANICAMENTE SEPARADA
- 100183 - BAÇO CONGELADO DE BOVINO
- 100184 - TESTÍCULOS CONGELADOS DE BOVINO

BUBALINOS - PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO ABATE

- 10020 - CARNE FRESCA RESFRIADA OU CONGELADA DE BÚFALO(SOMATÓRIO)
- 100201 - CARNE RESFRIADA DE BÚFALO COM OSSO (DIANTEIRO)
- 100202 - CARNE RESFRIADA DE BÚFALO COM OSSO (TRASEIRO)
- 100203 - CARNE RESFRIADA DE BÚFALO SEM OSSO (DIANTEIRO)
- 100204 - CARNE RESFRIADA DE BÚFALO SEM OSSO (TRASEIRO)
- 100205 - CARNE RESFRIADA DE BÚFALO SEM OSSO (CORTES)
- 100206 - CARNE RESFRIADA DE BÚFALO SEM OSSO (RECORTES)
- 100207 - CARNE FRESCA DE BÚFALO COM OSSO (DIANTEIRO)
- 100208 - CARNE FRESCA DE BÚFALO COM OSSO (TRASEIRO)
- 100209 - CARNE CONGELADA DE BÚFALO COM OSSO (TRASEIRO)
- 100210 - CARNE CONGELADA DE BÚFALO SEM OSSO (DIANTEIRO)
- 100211 - CARNE CONGELADA DE BÚFALO COM OSSO (TRASEIRO)
- 100212 - CARNE CONGELADA DE BÚFALO SEM OSSO (DIANTEIRO)
- 100213 - CARNE CONGELADA DE BÚFALO SEM OSSO (TRASEIRO)
- 100214 - CARNE CONGELADA DE BÚFALO SEM OSSO (CORTES)
- 100215 - CARNE CONGELADA DE BÚFALO SEM OSSO (RECORTES)
- 100216 - CARNE CONGELADA DE BÚFALO INDUSTRIAL
- 100225 - MIÚDOS DE BÚFALO (SOMATÓRIO)
- 100226 - MIÚDOS RESFRIADOS DE BÚFALO
- 100227 - MIÚDOS CONGELADOS DE BÚFALO
- 100228 - MIÚDOS FRESCOS DE BÚFALO
- 100240 - SUBPRODUTOS DO ABATE DE BÚFALO (SOMATÓRIO)
- 100241 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SALGADOS DE BÚFALO
- 100242 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS FRESCOS DE BÚFALO
- 100243 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS CONGELADOS DE BÚFALO
- 100244 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SECOS DE BÚFALO
- 100245 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS RESFRIADOS DE BÚFALO

EQUÍDEOS - PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO ABATE

- 100300 - CARNE FRESCA OU RESFRIADA DE EQUÍDEOS (SOMATÓRIO)
- 100301 - CARNE RESFRIADA DE EQUÍDEO COM OSSO (DIANTEIRO)
- 100302 - CARNE RESFRIADA DE EQUÍDEO COM OSSO (TRASEIRO)
- 100303 - CARNE RESFRIADA DE EQUÍDEO SEM OSSO (DIANTEIRO)
- 100304 - CARNE RESFRIADA DE EQUÍDEO SEM OSSO (TRASEIRO)
- 100305 - CARNE RESFRIADA DE EQUÍDEO SEM OSSO (CORTES)

100306 - CARNE RESFRIADA DE EQUÍDEO SEM OSSO (RECORTES)
100307 - CARNE FRESCA DE EQUÍDEO COM OSSO (DIANTEIRO)
100308 - CARNE FRESCA DE EQUÍDEO COM OSSO (TRASEIRO)
100320 - CARNE CONGELADA DE EQUÍDEO (SOMATÓRIO)
100321 - CARNE CONGELADA DE EQUÍDEO COM OSSO (DIANTEIRO)
100322 - CARNE CONGELADA DE EQUÍDEO COM OSSO (TRASEIRO)
100323 - CARNE CONGELADA DE EQUÍDEO SEM OSSO (DIANTEIRO)
100324 - CARNE CONGELADA DE EQUÍDEO SEM OSSO (TRASEIRO)
100325 - CARNE CONGELADA DE EQUÍDEO SEM OSSO (CORTES)
100326 - CARNE CONGELADA DE EQUÍDEO SEM OSSO (RECORTES)
100329 - CARNE CONGELADA DE EQUÍDEO INDUSTRIAL
100340 - MIÚDOS DE EQUÍDEOS (SOMATÓRIO)
100341 - MIÚDOS RESFRIADOS DE EQUÍDEOS
100342 - MIÚDOS CONGELADOS DE EQUÍDEOS
100343 - MIÚDOS FRESCOS DE EQUÍDEOS
100350 - SUBPRODUTOS DO ABATE DE EQUÍDEOS (SOMATÓRIO)
100351 - GLÂNDULAS CONGELADAS DE EQUÍDEOS
100352 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SALGADOS DE EQUÍDEOS
100353 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SECOS DE EQUÍDEOS
100354 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS RESFRIADOS DE EQUÍDEOS
100355 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS CONGELADOS DE EQUÍDEOS
100356 - PELE FRESCA DE EQUÍDEOS
100357 - PELE SALGADA DE EQUÍDEOS

SUÍNOS - PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO ABATE

100400 - CARNE CONGELADA DE SUÍNO (SOMATÓRIO)
100401 - CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO (CARÇAÇA)
100402 - CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO (CORTES)
100403 - CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO (CORTES)
100404 - CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO (RECORTES)
100410 - CARNE FRESCA OU RESFRIADA DE SUÍNO (SOMATÓRIO)
100411 - CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO (CARÇAÇA)
100412 - CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO (CORTES)
100413 - CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO (CORTES)
100414 - CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO (RECORTES)
100415 - CARNE FRESCA DE SUÍNO COM OSSO (CARÇAÇA)
100420 - MIÚDOS DE SUÍNO (SOMATÓRIO)
100421 - MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO
100422 - MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO
100423 - MIÚDOS FRESCOS DE SUÍNO
100430 - SUBPRODUTOS DO ABATE DE SUÍNOS (SOMATÓRIOS)
100431 - TOUCINHO FRESCO DE SUÍNO
100432 - TOUCINHO RESFRIADO DE SUÍNO
100433 - TOUCINHO CONGELADO DE SUÍNO
100434 - GLÂNDULAS CONGELADAS DE SUÍNO
100435 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SALGADOS DE SUÍNO
100436 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SECOS DE SUÍNO
100437 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS RESFRIADOS DE SUÍNO
100438 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS CONGELADOS DE SUÍNO

100439 - PELE FRESCA DE SUÍNO

OVINOS - PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO ABATE

100500 - CARNE OVINA (SOMATÓRIO)
100501 - CARNE RESFRIADA DE OVINO COM OSSO
100502 - CARNE RESFRIADA DE OVINO SEM OSSO
100503 - CARNE CONGELADA DE OVINO COM OSSO
100504 - CARNE CONGELADA DE OVINO SEM OSSO
100505 - CARNE FRESCA DE OVINO COM OSSO
100520 - MIÚDOS DE OVINO (SOMATÓRIO)
100521 - MIÚDOS RESFRIADOS DE OVINO
100522 - MIÚDOS CONGELADOS DE OVINO
100523 - MIÚDOS FRESCOS DE OVINO
100530 - SUBPRODUTOS DO ABATE (SOMATÓRIO)
100531 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SALGADOS DE OVINO
100532 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS SECOS DE OVINO
100533 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS RESFRIADOS DE OVINO
100534 - ENVOLTÓRIOS NATURAIS CONGELADOS DE OVINO
100535 - PELE FRESCA DE OVINO
100536 - PELE SALGADA DE OVINO

CAPRINOS - PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO ABATE

100600 - CARNE DE CAPRINO (SOMATÓRIO)
100601 - CARNE RESFRIADA DE CAPRINO COM OSSO
100602 - CARNE RESFRIADA DE CAPRINO SEM OSSO
100603 - CARNE CONGELADA DE CAPRINO COM OSSO
100604 - CARNE CONGELADA DE CAPRINO SEM OSSO
100605 - CARNE FRESCA DE CAPRINO COM OSSO
100620 - MIÚDOS DE CAPRINO (SOMATÓRIO)
100621 - MIÚDOS RESFRIADOS DE CAPRINO
100622 - MIÚDOS CONGELADOS DE CAPRINO
100623 - MIÚDOS FRESCOS DE CAPRINO
100630 - SUBPRODUTOS DO ABATE DE CAPRINO (SOMATÓRIO)
100631 - PELE FRESCA DE CAPRINO
100632 - PELE SALGADA DE CAPRINO

AVES - PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO ABATE

100700 - AVES (SOMATÓRIO)
100701 - FRANGO RESFRIADO
100702 - FRANGO RESFRIADO (CARÇAÇA)
100703 - FRANGO CONGELADO
100704 - FRANGO CONGELADO (CARÇAÇA)
100705 - GALETO RESFRIADO
100706 - GALETO CONGELADO
100707 - GALINHA RESFRIADA
100708 - GALINHA CONGELADA
100709 - GALO RESFRIADO

100710 - GALO CONGELADO
100711 - PERU RESFRIADO
100712 - PERU CONGELADO
100713 - PATO RESFRIADO
100714 - PATO CONGELADO
100715 - MARRECO RESFRIADO
100716 - MARRECO CONGELADO
100717 - COELHO RESFRIADO
100718 - COELHO CONGELADO
100719 - CODORNA RESFRIADA
100720 - CODORNA CONGELADA
110721 - PERDIZ RESFRIADA
100722 - PERDIZ CONGELADA
100723 - FAISÃO RESFRIADO
100724 - FAISÃO CONGELADO
100725 - GALINHA D'ANGOLA RESFRIADA
100726 - GALINHA D'ANGOLA CONGELADA
100730 - CORTES DE AVES (SOMATÓRIO)
100731 - CORTES RESFRIADOS DE FRANGO
100732 - CORTES CONGELADOS DE FRANGO
100733 - CORTES RESFRIADOS DE GALINHA
100734 - CORTES CONGELADOS DE GALINHA
100735 - CORTES RESFRIADOS DE GALO
100736 - CORTES CONGELADOS DE GALO
100737 - CORTES RESFRIADOS DE PERU
100738 - CORTES CONGELADOS DE PERU
100739 - CORTES RESFRIADOS DE PATO
100740 - CORTES CONGELADOS DE PATO
100741 - CORTES RESFRIADOS DE MARRECO
100742 - CORTES CONGELADOS DE MARRECO
100743 - CORTES RESFRIADOS DE COELHO
100744 - CORTES CONGELADOS DE COELHO
100745 - PERTENCES RESFRIADOS PARA CANJA
100746 - PERTENCES CONGELADOS PARA CANJA
100750 - MIÚDOS DE AVES E COELHOS (SOMATÓRIO)
100761 - MIÚDOS RESFRIADOS DE AVE (CORÇÃO)
100762 - MIÚDOS RESFRIADOS DE AVE (MOELA)
100763 - MIÚDOS RESFRIADOS DE AVE (FÍGADO)
100764 - MIÚDOS CONGELADOS DE AVE (CORÇÃO)
100765 - MIÚDOS CONGELADOS DE AVE (MOELA)
100766 - MIÚDOS CONGELADOS DE AVE (FÍGADO)
100767 - MIÚDOS RESFRIADOS DE COELHO
100768 - MIÚDOS CONGELADOS DE COELHO
100770 - SUBPRODUTOS DE AVES E COELHOS (SOMATÓRIO)
100771 - TESTÍCULOS RESFRIADOS DE AVE
100772 - TESTÍCULOS CONGELADOS DE AVE
100773 - PELE RESRIADA DE AVE
100774 - PELE CONGELADA DE AVE
100775 - PELE DE COELHO
100776 - GORDURA RESFRIADA DE AVE

100777 - GORDURA CONGELADA DE AVE

OVOS - PRODUTOS E SUBPRODUTOS

100790 - OVOS (SOMATÓRIO)
100791 - OVOS TIPO EXTRA
100792 - OVOS TIPO GRANDE
100793 - OVOS TIPO MÉDIO
100794 - OVOS TIPO PEQUENO
100795 - OVOS TIPO INDUSTRIAL
100796 - OVOS DE CODORNA
100780 - SUBPRODUTOS DE OVOS (SOMATÓRIO)
100781 - OVOS DESIDRATADOS
100782 - GEMA RESFRIADA
100783 - GEMA CONGELADA
100784 - OVOS CONGELADOS
100785 - OVOS RESFRIADOS
100786 - CLARA CONGELADA
100787 - CLARA RESFRIADA
100788 - CASCA TRITURADA

SUBPRODUTOS DIVERSOS E COMPOSIÇÃO MISTA

100800 - SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (SOMATÓRIO)
100801 - FARINHA DE CARNE
100802 - FARINHA DE OSSO CALCINADA
100803 - FARINHA DE OSSO AUTOCLAVADA
100804 - FARINHA DE OSSO DESGELATINIZADA
100805 - FARINHA DE CARNE E OSSO
100806 - FARINHA DE SANGUE
100807 - FARINHA DE TORRESMO
100808 - FARINHA DE CASCO E CHIFRES
100809 - FARINHA DE PENAS E VÍSCERAS
100810 - RESÍDUO DE DIGESTOR (CRACKLING)
100811 - GLICERINA
100812 - RECORTES E RASPAS DE PELE
100813 - DESPOJO PARA GRAXARIA
100814 - CASCOS
100815 - CHIFRES
100816 - PENAS E PLUMAS
100817 - OSSO IN NATURA
100818 - PET FOODS
110819 - CÁLCULO BILIAR
100820 - COLA ANIMAL
100821 - COALHO E COAGULANTES
100822 - PLASMA BOVINO
100823 - MUCOSA
100824 - ÓLEO DE MOCOTÓ
100825 - ÓLEO DE EQUÍDEO
100826 - ÓLEO DE AVE

100827 - SEBO OVINO
100829 - CERDAS CRINA E CAUDA
100830 - OUTROS
100850 - SUBPRODUTOS COMESTÍVEIS (SOMATÓRIO)
100851 - SOPAS E CALDOS DESIDRATADOS
100852 - COMPOSTOS GORDUROSOS DE BOVINO
100853 - GELATINA COMESTÍVEL
100854 - GELATINA INDUSTRIAL
100855 - GORDURA BOVINA
100856 - PRODUTOS LIOFILIZADOS (ESPÉCIE)
100857 - PRATOS PRONTOS
100858 - RESÍDUOS PROTÉICOS
100859 - INGREDIENTES PARA FEIJOADA
100860 - BANHA
100861 - BANHA COMUM
100862 - EXTRATO DE CARNE
100863 - GORDURA DE AVE EM RAMA
100864 - TOUCINHO FRESCO
100865 - CARNE MOÍDA CONGELADA
100866 - GRAXA BRANCA
100867 - GORDURA DE PORCO EM RAMA
100868 - PELE FRIA DE FRANGO
100869 - OUTROS

PRODUTOS COZIDOS

100880 - PRODUTOS COZIDOS (SOMATÓRIOS)
100881 - PRESUNTO COZIDO
100882 - APRESUNTADO
100883 - FIAMBRE
100884 - AFIAMBRADO
100885 - PALETA COZIDA DE SUÍNO
100885 - PASTAS EMBUTIDAS
100886 - FATIADO COZIDOS
100887 - FROZEN COOKED BEEF
100888 - MORTADELA
100889 - MORTADELA DE CARNE E AVES
100890 - SALSICHAS
100891 - SALSICHAS DE CARNE DE AVES
100892 - SALSICHÕES
100893 - SALSICHÃO DE CARNE DE AVES
100894 - MORCELA
100895 - MORCELA DE FRANGO
100896 - TORRESMO
100897 - ROLADA
100898 - GALANTINA
100899 - PÃO DE CARNE
100900 - QUEIJO DE PORCO
100901 - OUTROS

PRODUTOS DEFUMADOS

- 100940 - PRODUTOS DEFUMADOS (SOMATÓRIO)
- 100941 - LOMBO DEFUMADO DE SUÍNO
- 100942 - PRESUNTO DEFUMADO DE SUÍNO
- 100943 - PALETA DEFUMADA DE SUÍNO
- 100944 - COSTELA DEFUMADA DE SUÍNO
- 100945 - BARRIGA DEFUMADA DE SUÍNO
- 100946 - CARNE DEFUMADA DE SUÍNO
- 100947 - TOUCINHO DEFUMADO DE SUÍNO
- 100948 - PELE SECA DEFUMADA DE SUÍNO
- 100949 - MIÚDOS DEFUMADOS DE SUÍNO
- 100950 - FATIADOS DEFUMADOS
- 100960 - CARNE DEFUMADA DE BOVINO
- 100961 - LINGUA DEFUMADA DE BOVINO
- 100962 - MIÚDOS DEFUMADOS DE BOVINO
- 100963 - AVE DEFUMADA
- 100964 - CORTES OU RECORTES DEFUMADOS DE AVE
- 100965 - OUTROS

PRODUTOS RESFRIADOS

- 101000 - PRODUTOS RESFRIADOS (SOMATÓRIOS)
- 101001 - LINGUIÇAS
- 101002 - LINGUIÇA RESFRIADA DE CARNE DE AVES
- 101003 - LINGUIÇA CONGELADA DE CARNE DE AVES
- 101004 - EMBUTIDO RESFRIADO DE CARNE DE AVES
- 101105 - EMBUTIDO CONGELADO DE CARNE DE AVES
- 101106 - EMBUTIDO COZIDO DE CARNE DE AVES
- 101107 - EMBUTIDO DEFUMADO DE CARNE DE AVES
- 101008 - PASTAS

PRODUTOS CONGELADOS

- 101050 - PRODUTOS CONGELADOS (SOMATÓRIO)
- 101051 - HAMBURGUER
- 101052 - HAMBURGUER DE FRANGO
- 101053 - KIBE
- 101054 - ALMÔNDEGAS

PRODUTOS SALGADOS CURADOS OU TEMPERADOS

- 101100 - PRODUTOS SALGADOS OU TEMPERADOS (SOMATÓRIO)
- 101101 - PRESUNTO CRU
- 101102 - SALAME
- 101103 - PAIO
- 101104 - CHARQUE
- 101105 - CHARQUE OVINO
- 101106 - JERKED BEEF
- 101107 - COPA

101108 - FATIADOS
101109 - MIÚDOS SALGADOS DE OVINO
101110 - BARRIGA SALGADA DE SUÍNO
101111 - TOUCINHO SALGADO DE SUÍNO
101112 - MIÚDOS SALGADOS DE SUÍNO
101113 - PELE SALGADA DE SUÍNO
101114 - COSTELA SALGADA DE SUÍNO
101115 - CARNE CURADA DE BOVINO
101116 - CARNE SALGADA DE SUÍNO
101117 - CARNE CURADA DE SUÍNO
101118 - CARNE BOVINA EM SALMOURA
101119 - CARNE SALGADA DE BOVINO
101120 - AVE TEMPERADA
101121 - COELHO TEMPERADO
101122 - CORTES OU RECORTES TEMPERADOS DE AVES
101123 - OUTROS

PRODUTOS ENLATADOS

101200 - PRODUTOS ENLATADOS (SOMATÓRIO)
101201 - CORNED BEEF
101202 - PASTAS (ESPECIFICAR)
101203 - FEIJOADA
101204 - LINGUA ENLATADA DE BOVINO
101205 - PRESUNTO ENLATADO
101206 - SALSICHAS ENLATADAS
101207 - CARNE ENLATADA DE SUÍNO
101208 - PEITO ENLATADO DE BOVINO
101209 - MOLHOS ENLATADOS
101210 - SOPAS E CALDOS ENLATADOS
101211 - EXTRATO DE CARNE
101212 - FRANGO EM CONSERVA
101213 - QUITUTE DE FRANGO
101214 - CORTES OU RECORTES DE FRANGO EM CONSERVA
101215 - OUTROS

NOMENCLATURA DE PESCADOS

201000 - PESCADO FRESCO (SOMATÓRIO)
201010 - PEIXE FRESCO
201030 - PEIXE EVISCERADO FRESCO
201040 - PEIXE FRESCO EM POSTAS
201050 - FILÉ DE PEIXE FRESCO
201060 - OVA DE PEIXE FRESCA
201061 - MOELAS DE PEIXE FRESCAS
201070 - OUTROS PRODUTOS DE PEIXE FRESCO

CRUSTÁCEO FRESCO

201080 - CRUSTÁCEO FRESCO (SOMATÓRIO)

201090 - CAMARÃO FRESCO
201100 - CAMARÃO DESCASCADO FRESCO
201110 - CAMARÃO SEM CABEÇA FRESCO
201120 - PITU FRESCO
201130 - PITU DESCASCADO FRESCO
201140 - PITU SEM CABEÇA FRESCO
201150 - LAGOSTA
201151 - LAGOSTA SAPATEIRA
201160 - SIRI
201170 - CARANGUEJO
201180 - LAGOSTIM FRESCO
201190 - CAUDA DE LAGOSTA FRESCA
201200 - CARNE DE LAGOSTA FRESCA
201210 - CARNE DE SIRI FRESCA
201220 - CARNE DE LAGOSTIM FRESCA
201230 - CARNE DE CARANGUEJO FRESCA
201240 - OUTROS PRODUTOS CRUSTÁCEOS FRESCOS

MOLUSCO FRESCO

201250 - MOLUSCO FRESCO (SOMATÓRIO)
201259 - POLVO FRESCO
201260 - LULA FRESCA
201270 - CALAMAR FRESCO
201280 - OSTRAS
201290 - MARISCO
201300 - MEXILHÃO
201310 - BERBIGÃO
201320 - SURURU
201330 - ESCARGOT
201340 - VIEIRA
201350 - MARISCO DESCASCADO FRESCO
201360 - MEXILHÃO DESCASCADO FRESCO
201370 - SURURU DESCASCADO FRESCO
201380 - VIEIRA DESCASCADA FRESCA
201390 - ESCARGOT DESCASCADO FRESCO
201400 - OSTRAS DESCASCADA FRESCA
201410 - OUTROS PRODUTOS DE MOLUSCO FRESCO

MAMÍFERO AQUÁTICO FRESCO

201430 - MAMÍFERO FRESCO (SOMATÓRIO)
201440 - CARNE FRESCA DE BALEIA
201450 - OUTROS PRODUTOS DE MAMÍFERO FRESCO

ANFÍBIO FRESCO

201460 - ANFÍBIO FRESCO (SOMATÓRIO)
201470 - RÃ
201480 - COXA DE RÃ FRESCA

201490 - CARNE DE RÃ FRESCA
201500 - OUTROS PRODUTOS DE ANFÍBIO FRESCO

PESCADO CONGELADO

202000 - PESCADO CONGELADO (SOMATÓRIO)
202010 - PEIXE INTEIRO CONGELADO
202030 - PEIXE EVISCERADO CONGELADO
202040 - PEIXE CONGELADO EM POSTAS
202050 - PEIXE GRELHADO CONGELADO
202060 - OVAS DE PEIXE CONGELADAS
202061 - MOELAS DE PEIXE CONGELADAS
202070 - LOMBO DE PEIXE COZIDO CONGELADO
202080 - OUTROS PEIXES COZIDOS CONGELADOS
202081 - OUTROS PEIXES GRELHADOS CONGELADOS
202090 - FILÉ DE PEIXE CONGELADO SEM PELE E SEM ESPINHAS
202091 - FILÉ DE PEIXE CONGELADO
202100 - PEDAÇOS DE PEIXE CONGELADO
202110 - PORÇÕES DE PEIXE CONGELADO
202120 - POLPA DE PEIXE CONGELADA
202130 - PASTA DE PEIXE CONGELADA
202140 - CARNE DE PEIXE CONGELADA
202150 - (FISHBURGUER) CARNE DE PEIXE MOÍDA CONGELADA
202160 - ESPETINHOS DE PEIXE CONGELADO COM BACON
202161 - OUTROS PRODUTOS DE PEIXE CONGELADO

CRUSTÁCEO CONGELADO

202170 - CRUSTÁCEO CONGELADO (SOMATÓRIO)
202180 - CAMARÃO CONGELADO
202200 - CAMARÃO SEM CABEÇA CONGELADO
202210 - CAMARÃO DESCASCADO CONGELADO
202220 - CAMARÃO COZIDO CONGELADO
202230 - CAMARÃO COZIDO DESCASCADO CONGELADO
202240 - CAMARÃO DESCASCADO COZIDO CONGELADO
202250 - CAMARÃO SEM CABEÇA COZIDO CONGELADO
202260 - CAMARÃO COZIDO SEM CABEÇA CONGELADO
202270 - CAMARÃO DESCASCADO PICADO CONGELADO
202280 - LAGOSTA CONGELADA
202290 - LAGOSTA COZIDA CONGELADA
202300 - CAUDA DE LAGOSTA CONGELADA
202310 - CAUDA DE LAGOSTA COZIDA CONGELADA
202320 - CARNE DE LAGOSTA CONGELADA
202330 - CARNE DE SIRI CONGELADA
202331 - CARNE DE SIRI GRATINADA CONGELADA
202340 - CASCA COM CARNE DE SIRI CONGELADA
202350 - CARNE DE LAGOSTIM CONGELADA
202351 - CAUDA DE LAGOSTIM CONGELADA
202360 - CARANGUEIJO CONGELADO
202361 - SIRI CONGELADO

202362 - PITU CONGELADO
202363 - SAPATEIRA CONGELADA
202370 - OUTROS PRODUTOS DE CRUSTÁCEO CONGELADO

MOLUSCO CONGELADO

202380 - MOLUSCO CONGELADO (SOMATÓRIO)
202390 - LULA CONGELADA
202400 - PEDAÇOS DE LULA CONGELADOS
202410 - CALAMAR CONGELADO
202420 - PEDAÇOS DE CALAMAR CONGELADOS
202430 - POLVO CONGELADO
202440 - PEDAÇOS DE POLVO CONGELADO
202450 - MARISCO DESCASCADO CONGELADO
202460 - MEXILHÃO DESCASCADO CONGELADO
202470 - SURURU DESCASCADO CONGELADO
202480 - OSTRAS DESCASCADAS CONGELADAS
202490 - VIEIRA DESCASCADA CONGELADA
202500 - ESCARGOT DESCASCADO CONGELADO
202510 - OUTROS PRODUTOS DE MOLUSCO CONGELADO

MAMÍFERO AQUÁTICO CONGELADO

202520 - MAMÍFERO AQUÁTICO CONGELADO (SOMATÓRIO)
202530 - CARNE CONGELADA DE BALEIA (KABURA)
202540 - NADADEIRA CAUDAL CONGELADA DE BALEIA (OBA)
202550 - TOUCINHO CONGELADO DE BALEIA (UNESU)
202560 - OUTROS PRODUTOS DE MAMÍFERO CONGELADO

ANFÍBIO CONGELADO

202570 - ANFÍBIO CONGELADO (SOMATÓRIO)
202580 - CARNE DE RÃ CONGELADA
202590 - COXAS DE RÃ CONGELADAS
202600 - PEDAÇOS DE RÃ CONGELADOS
202610 - OUTROS PRODUTOS DE ANFÍBIO CONGELADOS

PRODUTOS PREPARADOS CONGELADOS

203000 - PRODUTOS PREPARADOS CONGELADOS (SOMATÓRIO)
203010 - FILÉ DE PEIXE À MILANESA CONGELADO
203020 - PORÇÕES DE PEIXE À MILANESA CONGELADAS (FISHSNACK)
203030 - PEDAÇOS DE PEIXE À MILANESA CONGELADOS
203040 - TIRINHAS DE PEIXE À MILANESA CONGELADAS (FISHSTICKS)
203050 - FILÉ DE PEIXE EMPANADO CONGELADO
203060 - PORÇÕES DE PEIXE EMPANADAS CONGELADAS
203070 - PEDAÇOS DE PEIXE EMPANADOS CONGELADOS
203080 - TIRINHAS DE PEIXE EMPANADAS CONGELADAS
203090 - CARNE DE PEIXE EMPANADA CONGELADA
203100 - SUPREMA DE PEIXE À MILANESA CONGELADA

203101 - SUPREMA DE PEIXE À FRANCESA CONGELADA
203102 - SUPREMA DE PEIXE À ROMANA CONGELADA
203110 - STROGONOFF DE PEIXE CONGELADO
203120 - PETISCOS DE PEIXE CONGELADOS
203130 - CAMARÃO À MILANESA CONGELADO
203140 - CAMARÃO SEM CABEÇA À MILANESA CONGELADO
203150 - CAMARÃO EMPANADO CONGELADO
203160 - CAMARÃO DESCASCADO EMPANADO CONGELADO
203170 - CAMARÃO SEM CABEÇA EMPANADO CONGELADO
203180 - CAMARÃO DESCASCADO PICADO EMPANADO CONGELADO
203190 - BOLINHOS DE CAMARÃO CONGELADOS
203200 - CROQUETES DE CAMARÃO CONGELADOS
203210 - PETISCOS DE CAMARÃO CONGELADOS
203220 - SUPREMA DE CAMARÃO CONGELADO
203230 - STROGONOFF DE CAMARÃO CONGELADO
203240 - CAMARÃO À BAIANA CONGELADO
203241 - TORTA DE CAMARÃO
203250 - OUTROS PRODUTOS DE PEIXE PREPARADOS CONGELADOS
203260 - OUTROS PRODUTOS DE CRUSTÁCEO PREPARADOS CONGELADOS
203270 - OUTROS PRODUTOS DE MOLUSCOS PREPARADOS CONGELADOS
203280 - OUTROS PRODUTOS DE ANFÍBIOS PREPARADOS CONGELADOS
203290 - OUTROS PRODUTOS DE MAMÍFEROS PREPARADOS CONGELADOS
203300 - OUTROS PRODUTOS DE PESCADO PREPARADOS CONGELADOS
204010 - PEIXE DEFUMADO CONGELADO
204020 - PEIXE PASTEURIZADO CONGELADO
204030 - CRUSTÁCEO DEFUMADO CONGELADO
204040 - CRUSTÁCEO PASTEURIZADO CONGELADO
204050 - MOLUSCO DEFUMADO CONGELADO
204060 - MOLUSCO PASTEURIZADO CONGELADO
204070 - OUTROS PRODUTOS DE CONSERVAÇÃO MISTA CONGELADOS

PRODUTOS LIOFILIZADOS

205000 - PRODUTOS LIOFILIZADOS (SOMATÓRIO)
205010 - PEIXE LIOFILIZADO
205020 - CRUSTÁCEO LIOFILIZADO
205030 - MOLUSCO LIOFILIZADO
205040 - OUTROS PRODUTOS DE PESCADO LIOFILIZADO

PESCADO CURADO

206000 - PESCADO CURADO (SOMATÓRIO)
206010 - PEIXE SALGADO
206020 - SARDINHA SALGADA
206030 - MERLUZA SALGADA
206040 - PIRARUCU SALGADO
206050 - CAÇÃO SALGADO
206060 - MANJUBA SALGADA
206070 - PEIXE Prensado
206080 - SARDINHA Prensada
206090 - PEIXE SALGADO SECO

206091 - BACALHAU SALGADO SECO
206100 - CAÇÃO SALGADO SECO
206110 - PEIXE DESIDRATADO
206120 - PEIXE SECO
206130 - POLPA DE PEIXE SALGADA
206140 - POLPA DE PEIXE SALGADA SECA
206150 - FATIAS DE PEIXE DEFUMADAS
206160 - PEIXE EVISCERADO DEFUMADO
206170 - PEIXE EM POSTAS DEFUMADO
206180 - FILÉ DE PEIXE DEFUMADO
206190 - PORÇÕES DE PEIXE DEFUMADAS
206200 - PEDAÇOS DE PEIXE DEFUMADOS
206210 - PETISCOS DE PEIXE DEFUMADOS
206220 - BOLINHOS DE PEIXE DEFUMADOS
206230 - OVAS DE PEIXE SALGADAS
206240 - OVAS DE PEIXE SALGADAS SECAS
206250 - OVAS DE PEIXE SECAS
206260 - OVAS DE PEIXE DESIDRATADAS
206270 - OVAS DE PEIXE DEFUMADAS
206280 - BARBATANAS DE CAÇÃO SECAS
206290 - BEXIGA NATATÓRIA SECA
206291 - OUTROS PRODUTOS DE PEIXE CURADOS

CRUSTÁCEOS CURADOS

206310 - CRUSTÁCEOS CURADOS (SOMATÓRIO)
206315 - CAMARÃO SALGADO
206320 - CAMARÃO SALGADO SECO
206325 - CAMARÃO SECO
206330 - CAMARÃO DESIDRATADO
206335 - CAMARÃO DESCASCADO SALGADO
206340 - CAMARÃO DESCASCADO SALGADO SECO
206345 - CAMARÃO DEFUMADO
206350 - CAMARÃO SEM CABEÇA DEFUMADO
206335 - CAMARÃO DESCASCADO DEFUMADO
206360 - LULA SALGADA
206365 - LULA SALGADA SECA
206370 - LULA SECA
206400 - LULA DESIDRATADA
206410 - LULA DEFUMADA
206420 - CALAMAR SALGADO
206430 - CALAMAR SALGADO SECO
206440 - CALAMAR SECO
206450 - CALAMAR DESIDRATADO
206460 - CALAMAR DEFUMADO
206470 - POLVO SALGADO
206480 - POLVO SALGADO SECO
206490 - POLVO SECO
206500 - POLVO DESIDRATADO
206510 - POLVO DEFUMADO

206520 - OSTRAS DESCASCADAS SALGADAS
206530 - OSTRAS DESCASCADAS SALGADAS SECAS
206540 - OSTRAS DESCASCADAS DEFUMADAS
206550 - MARISCOS DESCASCADOS SALGADOS
206560 - MARISCOS DESCASCADOS SALGADOS SECOS
206570 - MARISCOS DESCASCADOS DEFUMADOS
206580 - SURURUS DESCASCADOS SALGADOS
206590 - SURURUS DESCASCADOS SALGADOS SECOS
206600 - SURURUS DESCASCADOS DEFUMADOS
206610 - MEXILHÃO DESCASCADO SALGADO
206620 - MEXILHÃO DESCASCADO SALGADO SECO
206630 - MEXILHÃO DESCASCADO DEFUMADO
206640 - OUTROS MOLUSCOS CURADOS
206650 - MAMÍFERO CURADO
206660 - CARNE SALGADA DE BALEIA
206670 - CHARQUE DE BALEIA
206680 - CARNE SECA DE BALEIA
206690 - OUTROS PRODUTOS DE MAMÍFERO CURADO
206710 - OUTROS PRODUTOS DE PESCADO CURADO

PESCADO EM CONSERVA

207000 - PESCADO EM CONSERVA (SOMATÓRIO)
207010 - PEIXE EM ÓLEO COMESTÍVEL
207020 - PEIXE EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207030 - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL
207040 - SARDINHA EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207050 - PEIXE EM MOLHO DE TOMATE
207060 - SARDINHA EM MOLHO DE TOMATE
207061 - SARDINHA EM ESCABECHE
207070 - PEIXE AO NATURAL
207080 - SARDINHA AO NATURAL
207090 - PEIXE EM AZEITE
207100 - SARDINHA EM AZEITE
207110 - FILÉ DE SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL
207120 - FILÉ DE SARDINHA EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207130 - FILÉ DE SARDINHA EM MOLHO DE TOMATE
207140 - LOMBO DE SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL
207150 - LOMBO DE SARDINHA EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207160 - OUTROS PRODUTOS DE SARDINHA EM CONSERVA
207161 - SVELHA EM ÓLEO COMESTÍVEL
207162 - SVELHA EM MOLHO DE TOMATE
207163 - SVELHA AO NATURAL
207170 - CAVALINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL
207180 - CAVALINHA EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207190 - CAVALINHA EM MOLHO DE TOMATE
207200 - CAVALINHA EM AZEITE
207210 - CAVALINHA AO NATURAL
207220 - FILÉ DE CAVALINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL
207230 - FILÉ DE CAVALINHA EM ÓLEOS COMESTÍVEIS

207240 - FILÉ DE CAVALINHA EM MOLHO DE TOMATE
207250 - LOMBO DE CAVALINHA EM MOLHO DE TOMATE
207260 - LOMBO DE CAVALINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL
207270 - LOMBO DE CAVALINHA EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207280 - OUTROS PRODUTOS DE CAVALINHA EM CONSERVA
207290 - ATUM EM AZEITE
207300 - ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL
207310 - ATUM EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207320 - ATUM EM MOLHO DE TOMATE
207330 - ATUM AO NATURAL
207340 - ATUM RALADO EM AZEITE
207350 - ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL
207360 - ATUM RALADO EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207370 - ATUM RALADO EM MOLHO DE TOMATE
207380 - BONITO EM ÓLEO COMESTÍVEL
207390 - BONITO EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207400 - BONITO EM AZEITE
207410 - BONITO EM MOLHO DE TOMATE
207420 - BONITO RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL
207430 - BONITO RALADO EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207440 - BONITO RALADO EM AZEITE
207450 - OUTROS PRODUTOS DE ATUM EM CONSERVA
207451 - OUTROS PRODUTOS DE BONITO EM CONSERVA
207470 - PEIXE EM VINHO BRANCO
207480 - PEIXE PARA MAIONESE
207490 - PEIXE DEFUMADO EM ÓLEO COMESTÍVEL
207500 - PEIXE DEFUMADO EM ÓLEOS COMESTÍVEIS
207510 - PEIXE DEFUMADO EM MOLHO DE TOMATE
207520 - PATÊ DE PEIXE
207530 - OUTROS PRODUTOS DE PEIXE EM CONSERVA
207540 - CAMARÃO AO NATURAL
207550 - CAMARÃO TIPO AMERICANO
207560 - PATÊ DE CAMARÃO
207570 - CAMARÃO EM MOLHO À BAIANA
207580 - OUTROS CRUSTÁCEOS EM CONSERVA
207590 - SOPA DE PESCADO EM CONSERVA
207600 - MOLUSCO EM CONSERVA
207610 - OUTROS TIPOS DE PESCADO EM CONSERVA
208010 - CAVIAR
208020 - PEIXE EM SALMOURA
208030 - PEIXE MARINADO
208040 - PEIXE EM ESCABECHE
208050 - FILÉ DE PEIXE ANCHOVADO
208060 - ENROLADINHOS DE PEIXE ANCHOVADOS
208061 - TIRINHAS DE PEIXE ANCHOVADAS
208070 - ENROLADINHOS DE PEIXE MARINADO
208090 - PASTA DE PEIXE MARINADO
208100 - OUTRAS SEMICONSERVAS DE PEIXE
208110 - CRUSTÁCEO EM SEMI-CONSERVA
208120 - MOLUSCO EM SEMI-CONSERVA

208130 - OUTROS TIPOS DE PESCADO EM SEMI-CONSERVA
209000 - CONCENTRADOS PROTEICOS DE PESCADO
209010 - CONCENTRADO PROTEICO DE PESCADO
209020 - MASSA DE PEIXE

SUBPRODUTOS DE PESCADO

210000 - SUBPRODUTOS DO PESCADO (SOMATÓRIO)
210010 - PESCADO CONGELADO PARA ISCA
210020 - PESCADO CONGELADO (CABEÇA, ESPINHAÇO)
210050 - COURO DE CAÇÃO
210060 - FARINHA DE PEIXE
210070 - FARINHA DE CAMARÃO
210080 - FARINHA DE OSTRAS
210090 - ÓLEO DE PEIXE
210000 - COLA DE PEIXE
210110 - ÓLEO DE BALEIA
210120 - ÓLEO SULFONADO DE BALEIA
210130 - ADUBO DE PESCADO
210140 - HIDROLIZADO DE PESCADO
210150 - SOLÚVEL CONCENTRADO DE PESCADO
210160 - MIÚDOS DE PESCADO
210170 - BEXIGA NATATÓRIA SECA
210180 - RESÍDUOS DE PESCADO
210190 - PELE DE RÃ
210200 - GORDURA DE RÃ
210210 - OUTROS SUBPRODUTOS

NOMENCLATURA DE PESCADO POR ESPÉCIE

250100 - PEIXES MARINHOS (SOMATÓRIO)
250111 - LINGUADO - *Paralichthys* spp
250121 - ABROTEA - *Urophycis* spp
250122 - MERLUZA - *Merluccius hubbsi*
250123 - BACALHAU - *Gadus morhua*
250131 - BAGRES - *Netuma barba*
250132 - GAROUPA - *Epinephelus morio*
250133 - PARGO - *Ludjanus purpureus*
250134 - SIOBA - *Ludjanus analis*
250135 - MIRAGAIA - *Progonias cronis*
250136 - CASTANHA - *Umbrina conosal*
250137 - CORVINA - *Microponias opercularis*
250138 - PESCADA - *Cynoscion steindachneri*
250139 - PESCADINHA - *Macradon ancylodon*
250140 - NAMORADO - *Pseudoperca numida*
250141 - PARGO ROSA - *Pagrus pagrus*
250142 - CONGRIO ROSA - *Genypterus blacodes*
250151 - ENCHOVA - *Pomatomus saltatrix*
250152 - TAINHA - *Mugil* spp
250153 - XAREU - *Caranx hippo*

250154 - XERELETE - *Caranx chrysos*
250155 - PAMPO - *Trachinotus* spp
250161 - SAVELHA - *Brevoortia* spp
250162 - SARDINHA VERDADEIRA - *Sardinella brasiliensis*
250163 - MANJUBA - *Anchoviella hubbsi*
250171 - ATUM - *Thunnus thynnus*
250172 - BONITO - *Enthymus alletteratus*
250173 - CAVALA - *Scomberomorus caballa*
250174 - SERRA - *Scomberomorus maculatus*
250181 - CAVALINHA - *Scomber japonicus*
250182 - PEIXE ESPADA - *Trichiurus lepturus*
250191 - CAÇÃO - *Hexanchus grineus*
250192 - ARRAIA - *Raja* spp
250193 - VIOLA - *Rhinobatus percellens*
250194 - GURIJUBA - *Arius luniscutis* (Cangata ou Guarijuba)
250195 - MERO - *Epinephilus itajara*
250196 - SARDA - *Sarda sarda*
250198 - PEIXE GALO - *Vomer setipinnis*
250199 - ROBALO - *Centropomus undecimalis* (Camurim)
250200 - PEIXE PEDRA - *Genyatremus luteus* (caicanha, corcoroca)
250201 - VERMELHO - *Lutjanus cynagris*
250202 - BANDEIRADO - *Bagre marinus* (Bagre Bandeira)
250204 - BAIACU - *Diodon histrix*
250205 - BATATA - *Caulolatilix crysops*
250206 - BEIJUPIRA - *Rachycentron canadus*
250207 - BETARA - *Menticirrhus americanus* (Pescada, Corvina, Sambetara)
250208 - BOCA DE VELHO - *Haemulon plumieri*
250209 - CATUA - *Cephalopholis fulvus*
250210 - CHERNE - *Epinephelus niveatus*
250211 - XIXARRO - *Trachurus trachurus*
250212 - DENTÃO - *Lutjanus aya* (acará, cherne ou pargo vermelho)
250213 - DORMINHOCO - *Lobotes serinamensis*
250215 - PALOMBETA - *Chloroscombrus chrysurus*
250216 - PEROA - *Balistes vetula* (peixe-porco, cangulo)
250217 - PIRANJICA - *Kiphorus incisor*
250218 - REALITO - *Rhombolantex*
250219 - RONCADOR - *Conodom nobilis*
250222 - TRILHA - *Mulles auratus*
250223 - PEIXE PORCO - *Stephanolebis hiebidus*
250225 - PEIXE REI - *Basilichtivs banariensis*
250226 - CABRINHA - *Prionotus punctetus*
250227 - TIBIRO - *Oligoplite* spp
250228 - OLHO DE BOI - *Serola dumerili*
250229 - OLHO DE CÃO - *Friacantlices arenatus*
250230 - OLHETE - *Seriola lalandi*
250231 - PARU - *Peprilus paru*
250233 - ARIOCO - *Lutsanus aya*
250235 - GUAIVIRA - *Oligoplites saurus*
250236 - PAPA TERRA - *Menticirrhus martinicensis*
250237 - PEIXE VOADOR - *Hirundichthys offnis*

250238 - GOSTOSA - *Dermatolepis inermis*
250239 - GOETE - *Cynoscion petranus*
250240 - MULATA - *Oxiurus crysurus*
250241 - AGULHÃO - *Istiophorus americanus*
250244 - CARAPEBA - *Diapterus rhombeus*
250245 - MARLIN BRANCO - *Makaira albda*
250246 - BARRACUDA - *Sphyaena barracuda*
250248 - CAMARUPIM - *Tarpon atlanticus*
250249 - BADEJO - *Mycteroperca spp*
250260 - OUTROS
250300 - PEIXES DE ÁGUA DOCE (SOMATÓRIO)
250301 - TUCUNARÉ - *Cichla ocellaris*
250302 - TILÁPIA - *Oreochromis niloticus*
250303 - PIRARUCU - *Arapaima gigas*
250304 - DOURADO - *Salminus maxillosus*
250305 - TRAÍRA - *Hoplias malabaricus*
250306 - PIRAMUTABA - *Brachyplatystoma vaillanti*
250307 - CURIMATA - *Prochilodus spp*
250308 - BAGRE - *Rhamdia spp*
250309 - SURUBIM - *Pseudoplatystoma carascans*
250310 - MAPARA - *Hypophtalmus edentatus*
250311 - TAMOATA - *Hoplosternus littorale*
250312 - FILHOTE - *Brachyplastistosa filamentosus*
250313 - TAMBACUI - *Colossoma macropomus*
250314 - PIAPARA - *Pharactocephalus homilioptarus*
250315 - JAÚ - *Paulicea lutkeni*
250316 - JUNDIA - *Rhamdia quelem*
250317 - PINTADO - *Pseudoplatystoma fasciatus*
250318 - PACU - *Piaractus mesopotanicus*
250319 - BARBADO - *Pirinampus pirinampus*
250320 - CURIMBATÁ - *Prochilodus scrofa*
250321 - PIAU - *Leporinus spp*

PRODUTOS LÁCTEOS

301000 - LEITE CRU (SOMATÓRIO)
301010 - LEITE CRU TIPO B
301011 - LEITE CRU TIPO INTEGRAL
301020 - LEITE CRU TIPO C
301030 - LEITE CRU ÁCIDO
301040 - LEITE CRU PARA APROVEITAMENTO CONDICIONAL
301050 - LEITE CRU DE BÚFALA
301060 - LEITE CRU DE CABRA
301070 - LEITE CRU DE OVELHA
302000 - LEITE CRU RESFRIADO (SOMATÓRIO)
302010 - LEITE CRU RESFRIADO TIPO B
302011 - LEITE CRU RESFRIADO TIPO INTEGRAL
302020 - LEITE CRU RESFRIADO TIPO C
302030 - LEITE CRU RESFRIADO PADRONIZADO
302040 - LEITE CRU RESFRIADO MAGRO
302050 - LEITE CRU RESFRIADO DESNATADO

302060 - LEITE CRU RESFRIADO ÁCIDO
302070 - LEITE CRU RESFRIADO RECONSTITUÍDO
302080 - LEITE CRU RESFRIADO PARA APROVEITAMENTO CONDICIONAL
302090 - LEITE CRU RESFRIADO DE BÚFALA
303000 - LEITE PRÉ-AQUECIDO (SOMATÓRIO)
303010 - LEITE PRÉ-AQUECIDO
304000 - LEITE CONCENTRADO RESFRIADO (SOMATÓRIO)
304010 - LEITE CONCENTRADO RESFRIADO TIPO C
304020 - LEITE CONCENTRADO RESFRIADO PADRONIZADO
304030 - LEITE CONCENTRADO RESFRIADO MAGRO
304040 - LEITE CONCENTRADO RESFRIADO SEMI-DESNATADO
304050 - LEITE CONCENTRADO RESFRIADO DESNATADO
305000 - LEITE PASTEURIZADO (SOMATÓRIO)
305010 - LEITE PASTEURIZADO TIPO A
305020 - LEITE PASTEURIZADO TIPO B
305021 - LEITE PASTEURIZADO TIPO INTEGRAL
305030 - LEITE PASTEURIZADO TIPO C
305040 - LEITE PASTEURIZADO TIPO C ENRIQUECIDO COM VITAMINAS "A" E "D"
305050 - LEITE PASTEURIZADO MAGRO - GORDURA 2%
306060 - LEITE PASTEURIZADO DESNATADO
306000 - LEITE PASTEURIZADO RECONSTITUÍDO (SOMATÓRIO)
306010 - LEITE PASTEURIZADO (RECONSTITUÍDO) GORDURA 3%
306020 - LEITE PASTEURIZADO MAGRO (RECONSTITUÍDO) GORDURA 2%
306030 - LEITE PASTEURIZADO SEMI-DESNATADO (RECONSTITUÍDO)
306040 - LEITE PASTEURIZADO DESNATADO (RECONSTITUÍDO)
307000 - LEITE PASTEURIZADO AROMATIZADO (SOMATÓRIO)
307010 - LEITE PASTEURIZADO AROMATIZADO INTEGRAL
307020 - LEITE PASTEURIZADO AROMATIZADO PADRONIZADO
307030 - LEITE PASTEURIZADO AROMATIZADO MAGRO-GORDURA 2%
307040 - LEITE PASTEURIZADO AROMATIZADO SEMI-DESNATADO
307050 - LEITE PASTEURIZADO AROMATIZADO DESNATADO
308000 - LEITE ESTERILIZADO (SOMATÓRIO)
308010 - LEITE ESTERILIZADO INTEGRAL
308020 - LEITE ESTERILIZADO PADRONIZADO-GORDURA 3%
308030 - LEITE ESTERILIZADO MAGRO-GORDURA 2%
308040 - LEITE ESTERILIZADO MAGRO GORDURA 2,5%
308050 - LEITE ESTERILIZADO SEMI-DESNATADO
308060 - LEITE ESTERILIZADO DESNATADO
309000 - LEITE ESTERILIZADO RECONSTITUÍDO (SOMATÓRIO)
309010 - LEITE ESTERILIZADO INTEGRAL (RECONSTITUÍDO)
309020 - LEITE ESTERILIZADO PADRONIZADO (RECONSTITUÍDO) GORDURA 3%
309030 - LEITE ESTERILIZADO MAGRO (RECONSTITUÍDO) GORDURA 2%
309040 - LEITE ESTERILIZADO SEMI-DESNATADO (RECONSTITUÍDO)
309050 - LEITE ESTERILIZADO DESNATADO (RECONSTITUÍDO)
310000 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO (SOMATÓRIO)
310010 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO INTEGRAL
310020 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO PADRONIZADO-GORDURA 2%
310030 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO MAGRO GORDURA 2%

310040 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO SEMI-DESNATADO
310050 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO DESNATADO
310100 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO INTEGRAL (RECONSTITUÍDO)
310110 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO MAGRO (RECONST.) GORDURA
310120 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO MAGRO (RECONSTITUÍDO)
310130 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO SEMI-DESNATADO (RECONST.)
310140 - LEITE ESTERILIZADO AROMATIZADO DESNATADO (RECONST.)
311000 - LEITE CONCENTRADO (SOMATÓRIO)
311010 - LEITE CONCENTRADO
310020 - LEITE CONCENTRADO INDUSTRIAL
312000 - LEITE EVAPORADO (SOMATÓRIO)
312010 - LEITE EVAPORADO
313000 - LEITE CONDENSADO (SOMATÓRIO)
313010 - LEITE CONDENSADO
313020 - LEITE CONDENSADO INDUSTRIAL (EM PASTA)
313030 - LEITE INDUSTRIAL (EM BLOCO)
313040 - LEITE CONDENSADO RECOMBINADO
313050 - LEITE CONDENSADO COM CHOCOLATE
313060 - LEITE CONDENSADO COM CAFÉ
314000 - LEITE EM PÓ DE CONSUMO DIRETO (SOMATÓRIO)
314010 - LEITE EM PÓ INTEGRAL
314011 - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO
314012 - LEITE EM PÓ INTEGRAL COM PROTEÍNAS VEGETAIS
314013 - LEITE EM PÓ INTEGRAL COM PROTEÍNAS E OUTROS NUTRIENTES
DA SOJA
314014 - LEITE EM PÓ INTEGRAL COM EXTRATO DE SOJA
314015 - LEITE EM PÓ INTEGRAL ADAPTADO CRIANÇA 1 ANO
314016 - LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS "A", "D", "C"
E FERRO
314017 - LEITE INTEGRAL REPROCESSADO
314018 - LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS A E D
314020 - LEITE EM PÓ PADRONIZADO
314030 - LEITE EM PÓ MAGRO
314040 - LEITE EM PÓ SEMI-DESNATADO
314041 - LEITE EM PÓ SEMI-DESNATADO COM PROTEÍNAS E OUTROS
NUTRIENTES DA SOJA
314050 - LEITE EM PÓ DESNATADO
314051 - LEITE EM PÓ DESNATADO COM VITAMINAS A E D
314052 - LEITE EM PÓ INSTANTANEO
314053 - LEITE EM PÓ DESNATADO COM EXTRATO DE SOJA
314054 - LEITE EM PÓ DESNATADO COM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA
ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D
314055 - LEITE EM PÓ DESNATADO COM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA
314056 - LEITE EM PÓ DESNATADO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS "A", "D",
"C" E FERRO
314060 - LEITE EM PÓ AROMATIZADO
315000 - LEITE EM PÓ INDUSTRIAL (SOMATÓRIO)
315010 - LEITE EM PÓ INTEGRAL
315011 - LEITE EM PÓ INDUSTRIAL INSTANTANEO
315020 - LEITE EM PÓ INDUSTRIAL PADRONIZADO

315030 - LEITE EM PÓ INDUSTRIAL MAGRO
315040 - LEITE EM PÓ INDUSTRIAL SEMI-DESNATADO
315050 - LEITE EM PÓ INDUSTRIAL DESNATADO
316000 - LEITE MODIFICADO (SOMATÓRIO)
316010 - LEITE EM PÓ MODIFICADO
317000 - LEITE COM SORO (SOMATÓRIO)
317010 - LEITE COM SORO EM PÓ
318000 - LEITE PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL (SOMATÓRIO)
318010 - LEITE EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL
319000 - DOCE DE LEITE (SOMATORIO)
319010 - DOCE DE LEITE EM PASTA OU DOCE DE LEITE PASTOSO
319020 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM CHOCOLATE
319030 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM COCO
319040 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM NOZES
319050 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM AMEIXA
319060 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM MORANGO
319070 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM PESSEGO
319080 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM CAMELO
319090 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM POLPA DE FRUTA (S)
319100 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM SABOR
319110 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM AMENDOIM
319120 - DOCE DE LEITE EM PASTA COM PASSAS
319200 - DOCE DE LEITE EM TABLETE OU DOCE DE LEITE TABLETE
319210 - DOCE DE LEITE EM TABLETE COM CHOCOLATE
319220 - DOCE DE LEITE EM TABLETE COM COCO
319230 - DOCE DE LEITE EM TABLETE COM AMENDOIM
319240 - DOCE DE LEITE EM TABLETE COM PASSAS
319250 - DOCE DE LEITE EM TABLETE COM AMEIXAS
319261 - DOCE DE LEITE EM TABLETE COM LEITELHO
320000 - IOGURTE (SOMATÓRIO)
320010 - IOGURTE NATURAL
320011 - IOGURTE NATURAL DESNATADO
320012 - IOGURTE NATURAL INTEGRAL
320020 - IOGURTE NATURAL TRADICIONAL
320030 - IOGURTE COM PEDAÇOS DE FRUTAS
320040 - IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS
320050 - IOGURTE COM SUCO DE FRUTA
320060 - IOGURTE COM SABOR
320070 - IOGURTE COM OUTROS INGREDIENTES
320080 - IOGURTE DESNATADO COM SABOR
320090 - IOGURTE INTEGRAL COM SABOR
321000 - QUEFIR (SOMATÓRIO)
321010 - QUEFIR
322000 - COALHADA (SOMATORIO)
322010 - COALHADA
323000 - LEITE ACIDÓFILO (SOMATÓRIO)
323010 - LEITE ACIDÓFILO AROMATIZADO
324000 - LEITE FERMENTADO (SOMATÓRIO)
324010 - LEITE FERMENTADO
324011 - LEITE FERMENTADO COM

324020 - LEITE FERMENTADO AROMATIZADO
324021 - LEITE FERMENTADO AROMATIZADO ESTERILIZADO
324030 - LEITE COM SORO FERMENTADO
324040 - LEITE COM SORO FERMENTADO AROMATIZADO
325000 - CREME DE LEITE (SOMATÓRIO)
325010 - CREME DE INDUSTRIA
325020 - CREME DE LEITE PASTEURIZADO
325021 - CREME DE LEITE DE MESA
325030 - CREME DE LEITE ESTERILIZADO
325040 - CREME DE LEITE ACIDO
326000 - MANTEIGA (SOMATORIO)
326010 - MANTEIGA EXTRA
326020 - MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE
326030 - MANTEIGA COMUM OU DE SEGUNDA QUALIDADE
326040 - MANTEIGA DE COZINHA
326050 - MANTEIGA FUNDIDA
327000 - ÓLEO DE MANTEIGA (SOMATÓRIO)
327010 - ÓLEO DE MANTEIGA (BUTTER OIL)
327020 - ÓLEO DE MANTEIGA DESIDRATADO
328000 - MARGARINAS (SOMATORIO)
328010 - MARGARINA VEGETAL
328020 - MARGARINA VEGETAL INDUSTRIAL
328030 - MARGARINA ANIMAL
328040 - MARGARINA ANIMAL INDUSTRIAL
328050 - MARGARINA MISTA
328060 - MARGARINA MISTA INDUSTRIAL
328070 - MARGARINA VEGETAL PARA CONFEITARIA
329000 - LEITELHO (SOMATÓRIO)
329010 - LEITELHO RESFRIADO
329020 - LEITELHO PASTEURIZADO
329030 - LEITELHO ESTERILIZADO
329040 - LEITELHO CONCENTRADO RESFRIADO
330000 - LEITELHO PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL (SOMATÓRIO)
330010 - LEITELHO EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL
330011 - LEITELHO EM PÓ
333000 - SORO DE LEITE (SOMATÓRIO)
333010 - SORO DE LEITE RESFRIADO
333020 - SORO DE LEITE RESFRIADO DESMINERALIZADO
333022 - SORO DE LEITE RESFRIADO INDUSTRIAL
333025 - SORO DE LEITE PASTEURIZADO
333030 - SORO DE LEITE CONCETRADO RESFRIADO
334000 - SORO DE LEITE PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL (SOMATÓRIO)
334010 - SORO DE LEITE PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL
335000 - SORO DE LEITE EM PÓ (SOMATÓRIO)
335010 - SORO DE LEITE EM PÓ
335020 - SORO DE LEITE EM PÓ INDUSTRIAL
335030 - SORO DE LEITE EM PÓ COM MALTO-DEXTRINA E LEITE DESNATADO
335040 - SORO DE LEITE EM PÓ DESMINERALIZADO
336000 - SORO DE LEITE EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL (SOMATÓRIO)
336010 - SORO DE LEITE EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL

336020 - SORO DE LEITE EM PÓ DESMINERALIZADO PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL
337000 - LACTOSE (SOMATÓRIO)
337010 - LACTOSE REFINADA
337020 - LACTOSE INDUSTRIAL
337030 - LACTOSE BRUTA
337040 - LACTOSE NÃO COMESTÍVEL
338000 - LACTOALBUMINA (SOMATÓRIO)
338010 - LACTOALBUMINA PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL
339000 - CASEINA (SOMATÓRIO)
339010 - CASEINA ALIMENTAR
339020 - CASEINA INDUSTRIAL
339030 - CASEINA NÃO COMESTÍVEL
340000 - CASEINATO (SOMATÓRIO)
340010 - CASEINATO DE CÁLCIO
340020 - CASEINATO DE SÓDIO
341000 - QUEIJO MINAS (SOMATÓRIO)
341010 - QUEIJO MINAS
341020 - QUEIJO MINAS (FRESCAL)
341030 - QUEIJO MINAS (PADRÃO)
341040 - QUEIJO MINAS (PASTEURIZADO)
342000 - QUEIJO PRATO (SOMATÓRIO)
342010 - QUEIJO PRATO (LANCHE)
342011 - QUEIJO PRATO (LANCHE) EM FATIAS
342012 - QUEIJO PRATO (LANCHE) FATIADO
342020 - QUEIJO PRATO (COBOCÓ)
342030 - QUEIJO PRATO (BOLA OU ESFÉRICO)
343000 - OUTROS TIPOS DE QUEIJO (SOMATÓRIO)
343010 - QUEIJO TIPO PARMESÃO
343020 - QUEIJO TIPO PARMESÃO (EM FATIAS)
343021 - QUEIJO TIPO PARMESÃO (FATIADO)
343030 - QUEIJO TIPO PROVOLONE FRESCO
343031 - QUEIJO TIPO PROVOLONE FRESCO (DEFUMADO)
343040 - QUEIJO TIPO PROVOLONE CURADO
343041 - QUEIJO TIPO PROVOLONE CURADO (FATIADO)
343042 - QUEIJO TIPO PROVOLONE CURADO (DEFUMADO)
343043 - QUEIJO TIPO PROVOLONE CURADO (EM FATIAS)
343050 - QUEIJO TIPO MUSSARELA
343051 - QUEIJO TIPO MUSSARELA (NOZINHO)
343052 - QUEIJO TIPO MUSSARELA (EM FATIAS)
343053 - QUEIJO TIPO MUSSARELA (BOLOTINHA)
343054 - QUEIJO TIPO MUSSARELA (APERITIVO)
343055 - QUEIJO TIPO MUSSARELA (FLOR DE LEITE)
343060 - QUEIJO TIPO CACCIO CAVALO FRESCO
343070 - QUEIJO TIPO CACCIO CAVALO CURADO
343080 - QUEIJO TIPO REINO
343090 - QUEIJO TIPO EDAM
343100 - QUEIJO TIPO ESTEPE
343110 - QUEIJO TIPO COLONIA
343120 - QUEIJO TIPO GOUDA

343130 - QUEIJO TIPO BATAVO
343140 - QUEIJO TIPO LIMBURGO
343150 - QUEIJO TIPO TILSIT
343151 - QUEIJO TIPO TILSIT (FATIADO)
343160 - QUEIJO TIPO TILSIT(COM KUMMEL)
343170 - QUEIJO TIPO ROQUEFORT
343180 - QUEIJO TIPO GORGONZOLA
343181 - QUEIJO TIPO GORGONZOLA (FATIADO)
343190 - QUEIJO TIPO CAMEMBERT
343191 - QUEIJO TIPO CAMEMBERT (FATIADO)
343200 - QUEIJO TIPO GRUYERE
343210 - QUEIJO TIPO EMMENTAL
343220 - QUEIJO TIPO CHEDDAR
343221 - QUEIJO TIPO CHEDDAR (FATIADO)
343230 - QUEIJO TIPO BEL PAESE
343240 - QUEIJO TIPO PORT SALUT
343250 - QUEIJO TIPO COTTAGE
343260 - QUEIJO TIPO QUARK
343270 - PETIT SUISSE
343280 - QUEIJO TIPO ITALICO
343290 - QUEIJO TIPO QUARTIROLLO
343300 - QUEIJO TIPO PECORINO
343310 - QUEIJO TIPO CARRE
343311 - QUEIJO TIPO CARRE (COM ERVAS FINAS)
343320 - QUEIJO TIPO SICILIANO
343330 - QUEIJO TIPO FONTINA
343340 - QUEIJO TIPO BUTIRRO
343350 - QUEIJO TIPO KRAUTERKASE
343360 - QUEIJO TIPO ROMADUR
343370 - QUEIJO TIPO SARDO
343380 - QUEIJO TIPO ACHICHTKASE
343390 - QUEIJO TIPO SAMSOE
343400 - QUEIJO TIPO COLBY
343410 - QUEIJO TIPO SBRINZ
343420 - QUEIJO TIPO LA CABANA
343430 - QUEIJO TIPO SAINT PAULIN
343440 - QUEIJO TIPO SAINT MARCELIN
343450 - QUEIJO TIPO NEUFCHATEL
343460 - QUEIJO TIPO COTTAGE FLOURIK
343470 - QUEIJO TIPO BRIE
343480 - QUEIJO TIPO PETIT BRIE
343490 - QUEIJO TIPO BRIE DE COULOMMIERS
343500 - QUEIJO TIPO DAMBO
343510 - QUEIJO TIPO STRACCHINO
343520 - QUEIJO TIPO MARIBO
343530 - QUEIJO TIPO RACLETTE
343540 - QUEIJO TIPO BANON
343550 - QUEIJO TIPO LABANI
343560 - QUEIJO TIPO SAINT MAURE
343570 - QUEIJO TIPO CROTIM

343580 - QUEIJO TIPO CROTIN DU BERRY
343590 - QUEIJO TIPO CHEVROTIN
343600 - QUEIJO TIPO CHABICHOU
343610 - QUEIJO TIPO BOURSIN
343620 - QUEIJO TIPO LUSIGNAN
343630 - QUEIJO TIPO POIVRE D.ANE
343640 - QUEIJO GRATARON
343650 - QUEIJO VALENCAY
343660 - QUEIJO PIAZZA LUNGA
343670 - QUEIJO DIABLOTIN
343680 - QUEIJO GRINHOTIN
343690 - QUEIJO GALANTINE
343700 - QUEIJO CAMPESTRE
343710 - QUEIJO DE COALHO
343720 - QUEIJO PASTEURIZADO
343721 - QUEIJO PASTEURIZADO COM OUTROS INGREDIENTES
343722 - QUEIJO PASTEURIZADO CREMOSO
343730 - QUEIJO FUNDIDO
343731 - QUEIJO FUNDIDO COM OUTROS INGREDIENTES
343732 - QUEIJO FUNDIDO FATIADO
343740 - QUEIJO MONTANHES
343741 - QUEIJO MONTANHES (FATIADO)
343750 - QUEIJO TIPO CHAROLLE
343760 - QUEIJO TIPO RIGOTTE
343770 - QUEIJO TIPO TOME DE SAVOIE
343780 - QUEIJO TIPO BRIE DE MEAUX
343790 - QUEIJO TIPO CAPRINO ROMANO
343800 - QUEIJO COM LINGUIÇA
343810 - QUEIJO TIPO SAINT CLAIRE
343820 - QUEIJO AERADO COM POLPA DE FRUTA
343830 - QUEIJO MOLESON
343840 - QUEIJO DE CABRA FRESCO
343850 - QUEIJO TIPO FIMBO
343860 - QUEIJO TIPO FIORE DI LATTE
343870 - QUEIJO TIPO REBLOCHON
343880 - QUEIJO TIPO FRIBURGUINHO
343881 - QUEIJO TIPO SAINT GERMAIN
343882 - MASSA PARA QUEIJO FUNDIDO
343883 - QUEIJO TIPO GRANNA
343890 - QUEIJO TIPO PROVOLA
343900 - QUEIJO CONDIMENTADO (APERITIF)
343901 - QUEIJO CONDIMENTADO (COM OUTROS INGREDIENTES)
343902 - OUTROS TIPOS DE QUEIJO
344000 - QUEIJO CREMOSO (SOMATORIO)
344010 - QUEIJO CREMOSO
344020 - QUEIJO CREMOSO COM OUTROS INGREDIENTES
345000 - QUEIJO RALADO (SOMATÓRIO)
345010 - QUEIJO RALADO
345020 - QUEIJO RALADO (TIPO PARMESÃO)
345030 - QUEIJO RALADO (TIPO SBRINZ)

345040 - QUEIJO RALADO (TIPO PROVOLONE)
345050 - QUEIJO RALADO (MONTANHES)
345060 - QUEIJO RALADO (TIPO CACCIO CAVALO)
345070 - QUEIJO RALADO (ARAXÁ)
346000 - REQUEIJÃO (SOMATÓRIO)
346010 - REQUEIJÃO
346020 - REQUEIJÃO CREMOSO
346030 - REQUEIJÃO DO NORTE
347000 - MASSA PARA COALHADA (SOMATÓRIO)
347010 - MASSA COALHADA
347011 - MASSA COALHADA PARA QUEIJOS
347012 - MASSA COALHADA PARA REQUEIJÃO
348000 - RICOTA (SOMATÓRIO)
348010 - RICOTA FRESCA
348011 - RICOTA FRESCA (CONDIMENTADA)
348020 - RICOTA DEFUMADA
348021 - RICOTA DEFUMADA (CONDIMENTADA)
349000 - PRODUTOS LÁCTEOS DIVERSOS (SOMATÓRIO)
349010 - LEITE GELIFICADO
349020 - SOBREMESA LÁCTEA
349021 - SOBREMESA LÁCTEA CREMOSA
349030 - SEMCREM
349040 - PUDIM DE LEITE
349050 - CURAU DE MILHO
349051 - CURAU DE MILHO COM CANELA
349060 - CARAMELO DE LEITE
349070 - FARINHA LÁCTEA
349080 - BEBIDA LÁCTEA
349081 - BEBIDA LÁCTEA COM OUTROS INGREDIENTES
349090 - MISTURA LÁCTEA
349091 - MISTURA LÁCTEA COM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA
349100 - MISTURA PARA SORVETES
349110 - MISTURA PARA MILK SHAKE
349120 - MISTURA PARA SUNDAE
349121 - MISTURA PARA CHOCO SUNDAE
349130 - MISLAC
349140 - SUSTAGEN
349150 - LEITE EM PÓ COM AÇUCAR SABOR
349160 - MANJAR BRANCO COM COCO E AMEIXA EM CALDA
349161 - MANJAR BRANCO COM AMEIXA EM CALDA
349170 - REFRESCO DE SORO COM SUCO DE ABACAXI
349171 - REFRESCO DE SORO COM SUCO DE MANGABA
349172 - REFRESCO DE SORO COM SUCO DE MARACUJÁ
349173 - REFRESCO DE SORO COM SUCO DE CAJÚ
349180 - LEITE COM CAFÉ E AÇUCAR
349181 - LEITE EM PÓ COM AÇUCAR E CAFÉ SOLÚVEL
349190 - LEITE EM PÓ COM CHOCOLATE
349200 - CAFÉ COM LEITE EM PÓ
349210 - CHOCOLATE COM LEITE EM PÓ
349220 - DOCE DE LEITELHO

349230 - COMPOSTO LÁCTEO
349231 - COMPOSTO LÁCTEO COM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA
349240 - MISTURA PARA CHOCO SHAKE
349250 - DOCE DE LEITE COM QUEIJO
349260 - LEITE EM PÓ INTEGRAL COM CAFÉ E AÇUCAR
349270 - COMPOSTO ALIMENTAR
349271 - COMPOSTO ALIMENTAR COM GORDURA VEGETAL
349272 - COMPOSTO ALIMENTAR SABOR
349280 - MOLHO LÁCTEO CREMOSO
349290 - COMCREAM
349300 - BLANQUITO
349301 - BLANQUITO COM.....
349310 - DOCE DE COCO COM LEITE
350000 - OUTROS PRODUTOS (SOMATÓRIO)
350010 - GESTAL
350020 - ALIMENTO CONCENTRADO
350030 - ALIMENTO CONCENTRADO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS
350040 - BASE PARA PRATOS DOCES E SALGADOS
350050 - PÓ PARA SOBREMESA TIPO CURAU
350060 - CANELONE DE RICOTA
350070 - PETISCOS COM QUEIJO SUPERGELADOS
350080 - RISOLES COM QUEIJO
350090 - BANANA COM QUEIJO
350100 - FERMENTO PARA QUEFIR (LIOFILIZADO)
350101 - FERMENTO PARA COALHADA (LIOFILIZADO)
350110 - ARROZ DOCE
350111 - ARROZ DOCE COM OUTROS INGREDIENTES
350120 - GOIABADA COM QUEIJO
350130 - DOCE DE ABÓBORA COM QUEIJO
350140 - MOUSSE
350150 - FONDUE
350170 - PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO (RECONSTITUÍDO)
401000 - MEL DE ABELHAS E DERIVADOS (SOMATÓRIO)
401010 - MEL DE ABELHAS
401020 - MEL DE ABELHAS INDUSTRIAL
401030 - MEL DE ABELHAS IN NATURA
401040 - MEL DE ABELHAS PRÉ-BENEFICIADO
401050 - MEL DE ABELHAS EM FAVOS
401060 - MEL DE ABELHAS COM FAVOS
401070 - MEL DE ABELHAS COM GELEIA REAL
401080 - MEL DE ABELHAS COM PÓLEN
401090 - MEL DE ABELHAS COM PROPÓLIS
401100 - MEL DE ABELHAS COM 0,2% DE ÓLEO DE EUCALIPTO
402000 - GELEIA REAL (SOMATÓRIO)
402010 - GELEIA REAL
403000 - POLEN (SOMATÓRIO)
403010 - POLEN IN NATURA
403020 - POLEN DESIDRATADO
404000 - HIDROMEL (SOMATÓRIO)
404010 - HIDROMEL SECO

404020 - HIDROMEL LICOROSO
404030 - HIDROMEL DOCE
404040 - HIDROMEL ESPUMOSO
405000 - PROPOLIS (SOMATÓRIO)
405010 - PROPOLIS BRUTA
405020 - PROPOLIS PURIFICADA
405030 - PROPOLIS EM SUSPENSÃO AQUOSA
405040 - PROPOLIS EM PÓ
405050 - PROPOLIS EM SOLUÇÃO ALCOOLICA
405060 - PROPOLIS EM SOLUÇÃO HIDROETANÓLICA
405070 - PROPOLIS
406000 - CERA DE ABELHAS (SOMATÓRIO)
406010 - CERA DE ABELHAS
406020 - CERA DE ABELHAS BRUTA
406030 - CERA DE ABELHAS BENEFICIADA
407000 - VINAGRE DE MEL (SOMATÓRIO)
407010 - VINAGRE DE MEL DE ABELHAS
408000 - COMPOSTO OU XAROPE (SOMATÓRIO)
408010 - COMPOSTO OU XAROPE
501000 - COALHO (SOMATÓRIO)
501010 - COALHO LÍQUIDO
501020 - COALHO EM PÓ
501021 - PEPSINA SUÍNA EM PÓ
501030 - COALHO EM PASTILHA
501040 - COALHO EM PASTA
502000 - COAGULANTE (SOMATÓRIO)
502010 - COAGULANTE LÍQUIDO
502020 - COAGULANTE EM PÓ
502030 - COAGULANTE EM PASTILHA
502040 - COAGULANTE EM PASTA