

DECRETO Nº 1.255, DE 25 DE JUNHO DE 1962

Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE MINISTROS, usando da atribuição que lhe confere o art. 18 item III, do Ato Adicional à Constituição Federal,

DECRETA:

Art. 1º Fica alterado nos termos da Redação que se segue, o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo [Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952](#):

"Art. 21:

3 - Matadouros de pequenos e médios animais;

10 - Matadouros de aves e coelhos;

11 - Entrepostos-frigoríficos.

§ 3º Entende-se por "matadouro de pequenos e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e, a juízo da D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

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

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

Art. 26:

4 - "pôsto de desnatação", assim denominado o estabelecimento destinado ao desnate do leite, bem como à pré-fabricação de caseína.

Art. 33:

7 - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis.

Art. 34:

17 - Dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20m² (vinte metros quadrados).

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

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

Art. 35:

b) estábulo leiteiro;

§ 2º Quando houver estábulo em condições satisfatórias a D.I.P.O.A. poderá dispensar a exigência de sala própria para ordenha.

Art. 36. A juízo da D.I.P.O.A., onde não existam usinas de beneficiamento, entreposto de laticínios ou fábrica de laticínios pode ser permitido aos postos de recebimento, desnatação e refrigeração o fornecimento de leite pasteurizado, engarrafado, exclusivamente para consumo local.

Art. 37:

1 - dispor, nos entrepostos de pescado, de câmaras frigoríficas para estocagem de pescado em temperatura de 15°C (menos quinze graus centígrados) a - 25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 45. Suprimido.

Art. 50:

Parágrafo único. Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que não fizer o comércio interestadual ou internacional pelo prazo de 1 (um) ano e do que interromper seu funcionamento pelo mesmo prazo.

Art. 51:

Parágrafo único Para efeito de comércio internacional, além do registro, o estabelecimento deverá atender às condições técnico-sanitárias fixadas pela D.I.P.O.A.

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

Art. 59:

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

Art. 62:

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

Art. 102:

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

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

Art. 116:

13 - A - Para tuberculose;

17 - Doença de Newcastle;

21 - Suprima-se a expressão "não existente no país".

§ 2º Suprimam-se "ruiva e peste aviária".

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

Art. 206. Cisticercose - é permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestação intensa por "Cysticercus Cellulosae" para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais pArt. es do animal.

Art. 251:

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

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

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

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

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

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

1 - ponto de fusão final entre 49°C (quarenta e nove graus centígrados) e 51°C (cinquenta e um graus centígrados);

2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura;

3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

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

Parágrafo único. Sòmente pela extração da estearina, o produto definido neste Artigo pode ser destinado à fins comestíveis (oleína).

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

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

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

3 - ausência de ranço (Kreis) ao sair do estabelecimento produtor;

4 - isento de substâncias estranhas;

5 - umidade: no máximo 0,5% (meio por cento);

6 - odor e sabor agradáveis;

7 - presença de revelador.

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

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

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

2 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

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

1 - ponto de fusão final não superior a 45°C (quarenta e cinco graus centígrados);

2 - acidez na fábrica até 2ml (dois mililitros) de soluto alcalino normal em 100 (cem) gramas de gordura;

3 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

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

5 - presença de revelador.

Parágrafo único. É considerada fraude a adição de gorduras estranhas à matéria própria ao produto.

Art. 275. Suprimido.

Art. 276. Suprimido.

Art. 273. Entende-se genericamente por banha o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento.

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

§ 2º Suprimido.

Art. 279. A banha se classifica em:

a) banha;

b) banha refinada;

c) banha comum;

d) banha comum refinada.

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

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

Art. 281. A "banha" deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - cor branca ou branco-creme;

2 - inodora ou com odor a torresmo;

3 - textura homogênea ou ligeiramente granulada;

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

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

6 - ausência de ranço (Kreis).

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

Parágrafo único. A banha refinada deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - cor branca;

2 - odor levemente a torresmo;

3 - textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada;

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

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

6 - ausência de ranço (Kreis).

Art. 282-A. Entende-se por "banha comum" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, de mistura com ossos, pés, recortes de bochechas, aparas de carne e línguas, lábios, focinhos,

rabos, traquéia, pâncreas, recortes de produtos curados de suínos, esôfagos, torresmos, gordura de decantação de tecidos adiposos de suínos, gordura de cozinhamento e inclusive essas mesmas matérias primas quando procedentes de animais destinados a êsse aproveitamento pela Inspeção.

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

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

- 1 - côr branca ou branco-mate;
- 2 - odor a torresmo;
- 3 - textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
- 4 - umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;
- 5 - acidez no estabelecimento produtor 3 ml (três mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
- 6 - ausência de ranço (Kreis).

Art. 286. Suprimido.

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

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

Art. 291. É permitido o emprêgo de antioxidante na banha desde que aprovado pela D.I.P.O.A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

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

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

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

Art. 295:

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

Art. 296;

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

Art. 298:

a) compostos de gordura bovina - quando óleos vegetais forem associados à oleína na proporção mínima de 25% (vinte e cinco por cento);

c) compostos vegetais - quando aos óleos vegetais se adicione oleína, em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento);

d) composto para confeitaria - quando se misturam gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não. Deve ter um ponto de fusão final máximo de 47° C (quarenta e sete grau centígrados) teor de umidade máxima de 10% (dez por cento) e características físico-químicas segundo a fórmula aprovada.

Parágrafo único. Suprimido.

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

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

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

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

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

1 - farinha de carne;

2 - farinha de sangue;

3 - sangue em pó;

4 - farinha de ossos crus;

5 - farinha de ossos autolavados;

6 - farinha de ossos degelatinizados;

7 - farinha de fígado;

8 - farinha de pulmão;

9 - farinha de carne e ossos;

10 - rações preparadas.

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

§ 1º O subproduto de que trata êste Art. igo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de

proteína; no máximo 10% (dez por cento) de unidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

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

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

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

Art. 320. Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial súbido pela desidratação do sangue por processo especiais.

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

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

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

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

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

Parágrafo único. O subproduto de que trata este Art. igo deve conter no máximo 25% (vinte cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

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

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

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

Parágrafo único. O subproduto de que trata este Art. igo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

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

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

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

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

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

Art. 323:

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

Art. 325:

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

Art. 326. Suprimido.

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

Art. 332. Entende-se por "água residual de cozimento" a pArt. e líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

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

Art. 333. Suprimido.

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

Art. 338:

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

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

Art. 340. Suprimido.

Art. 342:

Parágrafo único.

LEIA- SE § 1º

§ 2º As gorduras de origem animal a empregar na elaboração da margarina não poderão ter ponto de fusão superior a 47° C (quarenta e sete graus centígrados).

Art. 345. É permitido no preparo da margarina de mesa o emprêgo de manteiga na proporção máxima de

10% (dez por cento), transformada ou não em óleo de manteiga.

Art. 354:

§ 3º O comércio varejista só pode expor ao consumo margarina em embalagem não superior a 2 kg (dois quilogramas).

Art. 355. Seja qual for a embalagem da margarina os estabelecimentos produtores ficam obrigados a armazená-la em temperatura não superior a 10º C (dez graus centígrados).

Art. 358:

2 - quando contida substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A.

Art. 361. Nenhum estabelecimento de laticínios, registrados ou relacionado na D.I.P.O.A. poderá fabricar, receber, empacotar ou estocar margarina.

Art. 363. A margarina para confeitaria obedecerá às exigências deste Regulamento, não pode ser corada, não necessita de adição de vitaminas, permitindo-se sua embalagem original na fábrica em envase até 200 kg (duzentos quilogramas).

§ 1º Deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - teor em matéria gorda não inferior a 80% (oitenta por cento);

2 - acidez correspondente a 4 ml (quatro mililitros) de soluto normal por cento no máximo, no estabelecimento produtor ou no consumo;

3 - no máximo 3% (três por cento) de cloreto de sódio;

4 - ponto de função final no máximo de 47º C (quarenta e sete graus centígrados);

5 - presença de relevado (óleo de caroço de algodão, óleo de gergelim), na proporção mínima de 5% (cinco por cento). É proibido o emprêgo de amido como revelador. Os reveladores usados devem apresentar suas reações de características. A.D.I.P.O.A. exigirá o emprêgo de outros reveladores quando julgar necessário;

6 - no máximo 18% (dezoito por cento) de umidade;

7 - catalisador (níquel) na proporção máxima de 1:250.000 (um para duzentos e cinquenta mil) nas matérias primas hidrogenadas empregadas e, proporcionalmente, na margarina pronta para consumo

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

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

Art. 368:

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

Art. 376:

§ 2º No caso de embutidos cozidos e enlatados (salsichas tipo Viena, Fröncfort e outras) não se levará em

conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo no entanto, o produto final, antes do enlatamento, que enquadrar na relação água-proteína revista neste Art. igo.

§ 2º LEIA - SE 3º

§ 3º LEIA - SE 4º

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

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

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

Art. 401-A. Tolera-se a adição de fosfato de sódio, hexameta-fosfato de sódio, pirofosfato-ácido de sódio às salmoura de cura destinadas a presunto e paletas, no preparo de produto enlatados apresentados de massa triturada, desde que de tal uso não resulta em mais de 0,5 (meio por cento) de fosfato adicionado ao produto final.

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

Art. 406:

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

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

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

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

Art. 412:

§ 1º LEIA - SE "Parágrafo único".

§ 2º Suprimido

Art. 431:

Parágrafo único LEIA - SE : "§ 1º".

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

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

Art. 433:

§ 4º 3 - pH 4,7 a 6,5 (quatro e sete décimos e seis e cinco décimos) numa solução de 12,5% (doze e meio por cento).

6 - em solução de água quente (para 40) deve ser isenta de qualquer cheiro desagradável e quando vista em camada de 2cm (dois centímetros) só deve mostrar ligeira opalescência.

7 - anidrido sulfuroso: máximo 40 ppm (quarenta pArt. es por milhão).

CAPÍTULO VII

Pescado e Derivados

SEÇÃO I

Pescado

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

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

Art. 439. O pescado em natureza pode ser:

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

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

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

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

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

Parágrafo único. O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmara frigoríficas.

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

Art. 442. O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organoléticas:

A) Peixes:

- 1 - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- 2 - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

- 3 - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
- 4 - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- 5 - escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- 6 - carne firme, consistência elásticas, de cor próprio à espécie;
- 7 - vísceras integras, perfeitamente diferenciadas;
- 8 - anus fechado;
- 9 - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

B) Crustáceos:

- 1 - aspecto geral brilhante, úmido;
- 2 - corpo em curvatura natural, rígida, Art. ículos firmes e resistentes;
- 3 - carapaça, bem aderente ao corpo;
- 4 - coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- 5 - olhos vivos, destacados;
- 6 - cheiro próprio e suave.

C) Moluscos:

a) Bivalvos (Mariscos).

- 1 - devem ser expostas à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- 2 - cheiro agradável e pronunciado;
- 3 - carne úmida, bem aderente a concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amarelada nos mexilhões.

b) Cefalópodos (Polvo, lula):

- 1 - pele lisa e úmida;
- 2 - olhos vivos, salientes nas órbitas;
- 3 - carne consistente e elástica;
- 4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- 5 - cheiro próprio.

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

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

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

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

3 - bases voláteis totais inferiores a 0,030 g (trinta centigramas) de hidrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes;

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

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

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

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

2 - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

3 - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

4 - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

5 - tratado por entissético ou conservadores não aprovados pela D.I.P.O.A.;

6 - provenientes de águas contaminadas ou poluídas;

7 - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

8 - em mau estado de conservação;

9 - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado nas condições deste Art. igo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO II

Derivados do Pescado

Art. 446. Entende-se por derivados dos pescados os produtos e subprodutos comestíveis ou não, com êle elaborados no todo ou em pArt. e.

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

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

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

Art. 448. Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em:

- a) produtos em conserva e
- b) produtos curados.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 2º Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia

da D.I.P.O.A., e expressa declaração no rótulo.

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

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

§ 2º O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado "geléia de pescado".

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

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

Parágrafo único. Além das propriedades orçanoléticas próprias, as ovas de pescado em conserva deverão ser enquadrar nas seguintes especificações:

- 1 - não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio;
- 2 - nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05g% (cinco centigrama por cento);
- 3 - não dar reação de gás sulfídrico livre.

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

Art. 457. A Juízo da D.I.P.O.A., poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro matéria, no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

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

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

- 1 - quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- 2 - quando contenham substâncias estranhas à sua composição;
- 3 - quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste regulamento.

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

- 1 - pescado salgado;
- 2 - pescado prensado;
- 3 - pescado defumado;
- 4 - pescado dessecado.

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

Art. 461. Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela

salga a sêco ou por salmoura.

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

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

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

§ 1º O prazo mínimo de cura ao pescado é fixado em três semanas.

§ 2º Além das propriedades organoléticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento de gordura).

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

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

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

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

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

1 - pescado salgado-sêco;

2 - pescado sêco;

3 - pescado desidratado.

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

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

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

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

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

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

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

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

1 - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;

- 2 - quando amolecido, úmido e pegajoso;
- 3 - quando apresentar áreas de coloração anormais;
- 4 - quando apresentar lavras ou parasitas;
- 5 - por alterações outras, a juízo da Inspeção.

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

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

SEÇÃO III

Produtos não comestíveis de pescado

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação;

b) no máximo 1% (um por cento) de impurezas;

c) no máximo 10% (dez por cento) de umidade;

d) no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico;

e) não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 471-B. A Inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos dêste Regulamento, naquilo que lhes fôr aplicável.

Art. 476:

4 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (um mil e vinte e oito) e 1.033 (um mil e trinta e três).

§ 1º Os Estados que dispuserem de estudo de padrão regional poderão, mediante aprovação da D.I.P.O.A. adotar outros padrões de leite para consumo local, não se permitindo comércio interestadual dêsse produto.

Art. 487. ONDE SE LÊ :

Parágrafo único

LEIA- SE :

2º

§ 1º Durante a interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

Art. 492. Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela milimétrica inoxidável, convenientemente momentos antes do uso.

Art. 495. É proibido nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 496:

2 - estar convenientemente limpo no momento da ordenha a ser devidamente lavado após utilização.

Art. 502. ONDE SE LÊ :

18°C (dezoito graus centígrados)

LEIA- SE :

10°C (dez graus centígrados).

Art. 564:

§ 8º Leite constituído e o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

Art. 505. São Leites de consumo " in natura " : o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

§ 1º LEIA - SE :

Parágrafo único.

§ 2º suprimido.

Art. 506. Suprimido.

Art. 507:

5 - leite desnatado;

6 - Leite esterilizado;

7- leite reconstituído.

Art. 509. Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite, não é permitida a venda de leite cru, não podendo a autoridade estadual ou municipal dar concessão para o comércio dêste tipo de leite.

Art. 510:

§ 4º

1 - ONDE SE LÊ :

15°C (quinze graus centígrados)

LEIA- SE :

10°C (dez graus centígrados).

4 - no "posto de refrigeração" ou no "entrepasto-usina" será conservado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2 (duas) horas após o recebimento;

5 - a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina;

C - O leite tipo "C" deve satisfazer às seguintes condições:

2 - dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento em horas fixadas pela Inspeção Federal, devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até Às 12 (doze) horas, se o leite não tiver sido previamente resfriado. Êste prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus centígrados) no "pôsto de refrigeração";

3 - ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e engarrafado mecânicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro tanque, nas condições previstas neste Regulamento.

§ 13. Êstes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos a operações de pré-aquecimento e refrigeração.

§ 14. Vigoram para os leites "magro" e "desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C", quanto a horário de beneficiamento e condições de distribuição.

§ 15º suprimido.

Art. 511:

7 - entrega ao consumo, leite esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 517:

§ 4º suprimido.

§ 8º Tolera-se o aquecimento entre 68-70°C (sessenta e oito a setenta graus centígrados) por 2-5 (dois a cinco) minutos a vapor direto devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos.

Art. 520:

§ 3º:

4 - ser o vidro de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados ou de outro formato aprovado pela D.I.P.O.A.;

Art. 523:

3 - Impressos nas côres: azul para o tipo "A"; verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o "magro"; amarelo para o "desnatado"; marrom para o reconstituído, com inscrição do tipo respectivo; para o leite esterilizado será adotada tampa tipo "coroa".

Art. 524. Os frascos de leite devem ser acondicionados em cestas higiênicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usina dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

Art. 526:

Parágrafo único. Suprimido.

Art. 529:

1 - só para leites "magro" e "desnatado", pasteurizados, com tolerância para o tipo "C", enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total.

Art. 529:

3 - o tanque deve ser do tipo móvel, internamente de alumínio, de aço inoxidável ou de outro material aprovado pela D.I.P.O.A., de estrutura sem ângulos vivos, paredes lisas de fácil limpeza, providos de mexedor automático, que poderá ser dispensado quando o leite fôr homogeneizado.

Art. 531. Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Art. 535:

5 - extrato sêco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 537:

4 - apresentar modificações em suas propriedades organoléticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15° (quinze graus) Dornic ou superior a 18° (dezoito graus) Dornic .

6 - não coagule pela prova do álcool ou do alizarol.

§ 1° -

5 - extrato sêco não inferior a 12,1% (doze e dois décimos por cento).

Art. 537.

§ 1° -

6 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três).

Art. 538.

2 - extrato sêco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);

3 - extrato sêco desengordurado, 8,7% (oito e sete décimos por cento);

4 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.031 (mil e trinta e um) e 1.035 (mil e trinta e cinco).

Art. 540. Para a determinação do padrão bacteriológico e dos enzimas do leite adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes.

§ 2° -

2 - ONDE SE LÊ :

50.000 (cinquenta mil)

LEIA- SE :

40.000 (quarenta mil).

3 - onde se lê 300.000 (trezentos mil) leia-se 150.000 (cento e cinquenta mil).

4 - o número de germes termófilos e psicrófilos não deve ultrapassar de 10% (dez por cento) o número de mesófilos.

§ 3º Para os envases adotam-se a contagem microbiana e o teste da presença de coliformes, tolerando-se após a higienização, no máximo para a primeira 100 (cem) germes por mililitro e ausência de coliformes para o segundo.

§ 4º Imediatamente após a pasteurização o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1 ml (um mililitro) da amostra.

Art. 542:

4 - onde se lê

"nitratos e nitritos",

leia-se

"nitratos ou nitritos";

Art. 545. Serão aplicada as multas previstas neste Regulamento ao estabelecimento que expuser à venda leites, com padrões não correspondentes ao respectivo tipo.

§ 4º Leia-se parágrafo único.

Art. 549:

1 - creme de mesa pasteurizado ou creme doce - quando submetidos à pasteurização e com acidez não superior a 18ºD (dezoito graus Dornic).

3 - creme de mesa esterilizado - quanto esterilizado, adicionado ou não de estabilizador aprovado pela D.I.P.O.A. e de acidez não superior a 18ºD (dezoito graus Dornic).

Art. 551:

2 - acidez máxima de 18ºD (dezoito graus Dornic) nas variedades "doce" e "esterilizado" e de 50º D (cinquenta graus Dornic) na variedade "ácida";

Art. 572:

c) manteiga comum ou de 2ª qualidade.

Art. 575. Entende-se por "manteiga comum" ou de 2ª qualidade o produto que obtenha de 70 a 81 (setenta a oitenta e um) pontos na escala estabelecida nesse Regulamento e satisfaça às seguintes exigências:

3 - ser devidamente embalada em vasilhame autorizado pela D.I.P.O.A. na própria fábrica ou em

estabelecimento sob inspeção federal.

Art. 580. Entende-se por "manteiga de cozinha" o produto que, não satisfazendo às exigências legais quanto à composição química das demais variedades, alcance, no mínimo, 60 (sessenta) pontos na escala prevista neste Regulamento, apresentando acidez até 10 ml (dez mililitros) em solução alcalino normal, em 100 g (cem gramas) de matéria gorda, tolerando-se até 12 ml (doze mililitros) nos Estados do Norte e Nordeste.

Art. 531:

Parágrafo único.

1 - onde se lê "paladar", leia-se "sabor e aroma".

Art. 583.

1 - apresentar no mínimo 80% (oitenta por cento) de matéria gorda;

Art. 584:

2 - suprimido.

Art. 587:

2 - suprimido.

3 - onde se lê "não permitida neste regulamento", leia-se "não permitida pela D.I.P.O.A."

Art. 588:

1 - ser exposta ao consumo na embalagem original devidamente fechada;

Art. 593:

1 - em câmara frigorífica mantida em temperatura inferior a - 10°C (menos dez graus centígrados) e durante todo o período de estocagem, com grau higrométrico não superior a 75% (setenta e cinco por cento).

Art. 596. Permitem-se como aproveitamento condicional a fabricação e comércio de manteiga fundida para fins culinários, panificação ou confeitaria.

Art. 600. Onde se lê Parágrafo único, leia-se § 1º

2º Só é permitida a fabricação de queijos frescais e moles a partir de leite pasteurizado.

Art. 602.

§ 1º -

2 - ser preparado com leite pasteurizado.

Art. 611

2 - peso de 15g (quinze gramas) a 5 kg (cinco quilogramas);

§ 4º Este queijo será designado "queijo pasteurizado", quando obtido da fusão a vácuo de queijo especialmente fabricado para a finalidade e manipulado em aparelhagem própria.

Art. 613

§ 2º Os requeijões podem ser embalados em caixas de madeiras ou de papelão. O papel impermeável que os envolve pode ser tratado por substâncias antimofos aprovadas pela D.I.P.O.A.

Art. 615-A - Queijo tipo "batavo" é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semi-cozida, prensado e maturado no mínimo por 20 (vinte) dias. Deve apresentar:

- 1 - formato cilíndrico baixo ou em paralelepípedo, de faces planas, bordos retos e ângulos arredondados;
- 2 - peso - de 1 (um) a 3 (três) quilogramas;
- 3 - crosta - lisa, fina, de cor amarelada, parafinada;
- 4 - consistência - compacta, semi-dura, de untura manteigosa; mais duro que o Prato;
- 5 - textura - olhos irregulares, pequenos; mecânicos, pouco numerosos;
- 6 - coloração - massa amarelada (mais do que a do Prato);
- 7 - odor e sabor - próprios, fortes, tendentes a picante.

Art. 617.

Onde se lê

"Reno"

leia-se

"Reino".

Art. 621. O queijo tipo Mussarela é o produto obtido de leite pasteurizado de massa filada, não prensada, entregue ao consumo até 5 (cinco) dias após a fabricação. Deve apresentar:

- 1 - formato variável entre cilíndrico chato e paralelepípedo;
- 2 - peso de 15 g (quinze gramas) a 2 kg (dois quilogramas);

Art. 627:

- 1 - formato: tendente ao esférico ou oval;
- 2 - peso: 1 a 8 kg (um a oito quilogramas);

Art. 637:

- 5 - contenha substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A.

Art. 642:

§ 3º - Permite-se instantaneização do leite, desde que obtida por processos aprovados pela D.I.P.O.A.

Art. 643. Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

Art. 648. O leite desidratado destinado ao consumo direto deve estar isento de impurezas, não conter

germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

Parágrafo único. A D.I.P.O.A. fixará em instruções especiais e para cada caso, a contagem global de germes tolerada.

Art. 649:

§ 2º Quando necessária será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovada pela D.I.P.O.A.

Art. 658:

2 - apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma pArt. e do produto para 2,5 (duas e meia) pArt. es de água;

3 - apresentar na reconstituição, em volume, uma pArt. e do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) pArt. es de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão do leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo de extrato seco total do leite, e, no máximo 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose.

Art. 660:

2 - apresentar no máximo 30% (trinta por cento) de umidade; 55% (cinquenta e cinco por cento) de açúcar, excluída a lactose e, no mínimo 6% (seis por cento) de proteína.

3 - apresentar teor de gordura no mínimo de 2% (dois por cento).

Art. 664. Considera-se leite totalmente desidratado:

1 - o leite em pó;

Art. 665. Entende-se por leite em pó o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água de constituição do leite em natureza com teor de gordura ajustado para o respectivo tipo.

Parágrafo único - Admitem-se as seguintes variedades de leite em pó:

1 - para o consumo direto;

2 - para fins industriais ou culinários;

3 - para alimentação de animais.

Art. 666:

§ 1º - Quando necessária será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovado pela D.I.P.O.A.

§ 2º Permite-se a redução da acidez do leite em natureza quando destinado à fabricação de leite em pó para fins industriais ou culinários.

Art. 667:

4 - não apresentar mais de 3% (três por cento) de umidade;

6 - ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovada pela D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado,

magro e semi-desnatado a juízo da D.I.P.O.A. será permitida a embalagem em sacos de polietileno contidos em sacos de papel multifolhado.

Parágrafo único. O leite em pó para consumo direto que não se enquadre nos padrões previstos neste Regulamento será aproveitado, a juízo da D.I.P.O.A., para fins industriais ou culinários ou destinado à alimentação de animais.

Art. 668:

- 1 - leite em pó integral ou gordo: o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento) de gordura;
- 2 - leite em pó padronizado: o que apresentar no mínimo 24% (vinte e quatro por cento) de gordura;
- 3 - leite em pó magro: o que apresentar no mínimo 16% (dezesesseis por cento) de gordura;
- 4 - leite em pó semi-desnatado ou semi-descremado: o que apresentar no mínimo 10% (dez por cento) de gordura;
- 5 - leite em pó desnatado: o que apresentar menos de 10% (dez por cento) de gordura.

Art. 669. Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acêrto do teor de gordura, a acidificação por adição fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas, que a dietética e a técnica indicarem.

Parágrafo único. Não se caracteriza como leite em pó modificado o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

Art. 670:

- 5 - não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes;
- 6 - apresentar acidez total no produto pronto expressa em ácido láctico entre 2,5% (dois e meio por cento) e 5,5% (cinco e meio por cento), quando o produto foi adicionado de açúcares;
- 7 - apresentar acidez mínima de 3,8% (três e oito décimos por cento) quando não fôr adicionado de açúcares;
- 8 - ter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de açúcares.

Art. 673:

Parágrafo único. É permitida a adição de cacau ou de chocolate em pó, de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pela D.I.P.O.A.

Art. 677:

- 6 - substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A.

Art. 678-A. O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no Art. igo 668.

Parágrafo único. Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado ou em caixas de papelão.

Art. 681. Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou

esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leitelho" e a "coalhada", os quais podem ser obtidos de matéria prima procedente de qualquer espécie leiteira.

§ 1º Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácticos próprios. Deve apresentar:

3 - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento);

Art. 682. Denomina-se "iogurte" o produto resultante da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus lactis* sobre o leite, preferentemente reduzido por fervura a 2/3 (dois terços) do volume. Deve apresentar:

3 - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento);

Art. 683. Denomina-se "leite acidófilo" o produto resultante da ação do *Lacto-bacillus acidophilus* sobre o leite. Deve apresentar, além de suas características próprias, as condições específicas para o "iogurte", com acondicionamento em frascos desfecho inviolável e a declaração nos rótulos dos teores em ácido láctico e em gordura.

Art. 686:

4 - contiver elementos estranhos a sua composição ou substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A.

Art. 687:

a) leitelho fresco;

6 - ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A.;

b) leitelho em pó;

4 - ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de antissépticos e de outras não aprovada pela D.I.P.O.A.

8 - ausência de leveduras, de germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

Art. 688. Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

§ 3º Teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (um e meio a um e meio por cento).

§ 5º A "coalhada" não deve conter elementos estranhos a sua composição ou substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A.

Art. 689. Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias ajuízo da D.I.P.O.A., submetida à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos.

§ 1º No preparo do leite aromatizado será permitido o emprêgo do leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias.

§ 2º O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

§ 3º O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que

causarem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil germes por milímetro).

§ 4º Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pela D.I.P.O.A.

§ 5º O leite aromatizado simplesmente pasteurizado deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade. O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em fresco fechado com tampa-coroa.

§ 6º O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas pela D.I.P.O.A.

Art. 691:

4 - onde se lê 0,45% (quarenta e cinco centésimos por cento) leia-se 9,45% (nove e quarenta e cinco centésimos por cento);

Art. 693. Entende-se por lactose o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a "lactose refinada", a "lactose bruta" e a "lactose industrial".

§ 1º - A "lactose refinada" deve apresentar os característicos fixados pela Farmacopéia Brasileira.

§ 2º - A "lactose bruta" deve ter:

1 - lactose no mínimo 60% (sessenta por cento);

2 - água no máximo 15% (quinze por cento);

3 - protídeos no máximo 8% (oito por cento).

§ 3º A "lactose industrial" pode ser apresentada em solução concentrada em cristalização bruta ou purificada de acordo com o fim a que se destine.

Art. 716. Os ovos destinados aos comércios internos e internacionais serão classificados em:

a) extra;

b) especial;

c) 1ª qualidade;

d) 2ª qualidade;

e) 3ª qualidade;

f) fabrico.

Art. 717. São características de ovo "extra":

1 - ter peso superior a 61g (sessenta e uma gramas);

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

3 - os ovos devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe

desenvolvido;

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas;

Art. 718. São características do ovo "especial";

1 - ter entre 55 g (cinquenta e cinco gramas) e 60 g (sessenta gramas) de pêso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, acupando a pArt. e central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com a chalazas intactas.

Art. 719. São características do ovo de 1ª qualidade:

1 - ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54 g(cinquenta e quatro gramas) de pêso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a pArt. e central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 719-A. São características do ovo de 2ª qualidade:

1 - ter entre 43 g (quarenta e três gramas) e 48 g (quarenta e oito gramas) de pêso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 10 mm (dez milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4- apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a pArt. e central do ovo e sem germe desenvolvido,

5- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 719-B. São características do ovo de 3ª qualidade:

1 - ter entre 35 g (trinta e cinco gramas) e 42 g (quarenta e duas gramas) de pêso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10 mm (dez milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a pArt. e central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas;

Art. 719-c. Só os ovos de galinha podem ser classificados "extra", especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade.

Art. 720. São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrem nas características fixadas nos Art. igos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprêgo em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

§ 4º Os ovos classificados "fabrico" não podem ser objeto de comércio internacional.

Art. 733. Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Art. 731. Suprimido.

Art. 737. Suprimido.

Art. 738. Suprimido.

Art. 746.

1 - clara de ôvo desidratada;

2 - gema de ôvo desidratada;

Art. 747. Para a clara de ôvo desidratada admitem-se 3 (três) tipos:

Art. 761.

a) -

1 - unidade e substâncias voláteis: menos de 20% (vinte por cento) a 105°C (cento e cinco graus centígrados);

4 - sacarose: máximo de 10% (dez por cento);

5 - suprimido.

b) -

1 - unidade e substâncias voláteis: máximo de 22% (vinte e dois por cento);

4 - sacarose: máximo de 10% (dez por cento);

5 - suprimido.

Art. 762. O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado, aprovado pela D.I.P.O.A., rigorosamente higienizado e sêco.

Art. 763.

1 - apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos neste Regulamento.

Art. 764:

4 - acidez elevada, odor ou sabor anormais;

Art. 765:

3 - amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes;

4 - conservadores ou corantes de qualquer natureza;

5 - suprimido.

Art. 767. Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob inspeção federal permite-se a elaboração de produtos contendo mel de abelhas, desde que conste do rótulo a percentagem de mel adicionado e a fórmula tenha sido previamente aprovada pela D.I.P.O.A.

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

Art. 711:

4 - ONDE SE LÊ

"éteres ",

LEIA - SE

"ésteres".

Art. 795:

§ 3º A juízo da D.I.P.O.A. no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todos os dizeres fixadas neste Regulamento, tais dizeres deverão constar da embalagem coletiva (caixas, latas, vidro, etc.).

Art. 796:

8 - algarismos correspondentes à data de fabricação, dispostos em sentido horizontal ou vertical.

Art. 797. A data da fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo a juízo da D.I.P.O.A., detalhando dia, mês e ano, podendo êste ser representado pelos dos últimos algarismos.

Art. 798. Quando os produtos forem acondicionados em recipientes metálicos, madeira ou vidro será designados nos rótulos ou continentes dos pesos bruto e líquido e nos demais caos, a juízo da D.I.P.O.A., constará apenas o peso líquido, médio ou base.

Art. 817:

Parágrafo único - Para a carimbagem referida neste Art. igo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pela D.I.P.O.A.

Art. 818. Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte:

1 - os rótulos de banha, compôsto, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, são obrigatòriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas côres amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo. Quando essas gorduras forem embaladas, em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo poderá ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e

desenhos serão em cor verde, excessão feita, seja qual for a embalagem do emblema que caracterize marca;

3 - os rótulos para "margarida" 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 respectiva marca do produto: declaração e percentagem do conservador e do antioxidante empregados; quando contiver aromatizante trarão em caracteres bem visíveis a declaração "Art. oficialmente aromatizado".

Art. 819:

2 - as conservas que contenham carne e produtos vegetais trarão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 820:

1 - indicar o tipo de leite nos fechos, cápsulas ou tampas de recipientes e dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade.

Art. 821. A rotulagem de subprodutos industriais empregado na alimentação animal ou como fertilizante orgânico indicará a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 821-A - Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também "creme de leite", seguindo-se as especificações que couberem: doce, ácido ou esterilizado, além da indicação da percentagem em matéria gorda.

Art. 822:

1 - os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal", proibindo-se nesse mesmo fundo dizeres, desenhos impressos ou litografias em outras cores que possam mascarar-lo ou encobri-lo. Quando a manteiga for envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo poderá ser da tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracterize marca.

2 - suprimido.

Art. 825:

1 - tratando-se de queijo de massa submetida à fusão, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou queijo fundido, conforme o caso;

Art. 828:

1 - ONDE SE LÊ :

"mel espremido",

LEIA - SE "mel prensado";

3 - ONDE SE LÊ :

"mel aquecido",

LEIA - SE "mel de cozinha";

Art. 833:

B) Modelo 2

1 - Dimensões - 0,05 m x 0,03 m (cinco por três centímetros) para suínos, ovinos, caprinos e aves;

Art. 835:

1 - ONDE SE LÊ

"em três vias",

LEIA - SE em

"quatro vias",

2 - ONDE SE LÊ

"em três vias",

- LEIA - SE

em "quatro vias";

Art. 839. Registrado o rótulo, a D.I.P.O.A. devolverá à Inspeção Regional respectiva as 2as. (segundas) vias, 3as. (terceiras) e 4as. (quarta) vias do processo, devidamente autenticadas, devendo a 4ª (quarta) via ser arquivada na I.F., junto ao estabelecimento, a 3ª (terceira) na I.R. e a 2ª (segunda) restituída à firma interessada. A primeira via será parte integrante do processo de registro arquivado na Diretoria.

Art. 848:

§ 2º ONDE SE LÊ ,

"em duplicata",

LEIA - SE

"em triplicata".

Art. 873:

2 - princípios básicos ou composição centesimal;

4 - corantes, conservadores ou outros aditivos.

Art. 866. A D.I.P.O.A. sempre que necessário poderá solicitar colaboração das autoridades federais, estaduais ou municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nos portos marítimos e fluviais, barreiras ou quaisquer postos de fronteira, no sentido de exigirem dos transportadores de produtos de origem animal para o comércio internacional ou interestadual, o certificado sanitário, expedido ou visado de acordo com o presente Regulamento.

Art. 868:

§ 1º O certificado sanitário para comércio interestadual de produtos de laticínios será válido por 30 (trinta) dias, prorrogáveis até 60 (sessenta) dias a juízo do Inspetor-Chefe.

Art. 880:

a)

1- aos que desobedecerem a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

7 - aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

b)

8 - aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frasco, de carros-tanque e veículos em geral;

10 - aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

c)

5 - aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacôrdo coma as determinações da Inspeção Federal.

Art. 901:

§ 2º

2 - princípios básicos ou composição centesimal;

Art. 908. Será instituída, no Ministério da Agricultura, uma Comissão composta de 10 (dez) membros dos quais 5 (cinco) representantes da D.I.P.O.A., 1 (um) representante da D.D.S.A., todos do D.N.P.A., 3 (três) representantes de Secretarias de Agricultura dos Estados e 1 (um) do DepArt. amento Nacional de Saúde Pública, os quais sob a presidência do Diretor da D.I.P.O.A., que será membro nato, se reunirão na sede da D.I.P.O.A., no mínimo de quatro em quatro anos, no mês de outubro, para examinar a execução do presente Regulamento e indicar as modificações que couberem, tendo em vista as dificuldades surgidas em sua aplicação prática.

Art. 921. Nas pequenas fábricas de conservas de pescado, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para a sua transformação, fica, a juízo da D.I.P.O.A., permitido o encaminhamento dessa matéria prima a estabelecimentos dotados de maquinário próprio à finalidade.

Art. 922:

2 - permitir pelo prazo de 2 (dois) anos que os entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado recebam pescado salgado e camarão salgado sêco resultante das atividades dos pescadores da região, mediante rigorosa inspeção no ato do recebimento nos estabelecimentos, não podendo êsse produtos constituir objeto de comércio internacional.

3 - suprimido.

Art. 928:

§ 6º O queijo Minas frescal, de leite pasteurizado, só pode ser enviado aos atacadistas a partir do terceiro dia de fabricação, desde que em embalagem especial; as demais variedades só podem ser expedidas após 10 (dez) dias de fabricadas.

Art. 939. As línguas dos animais que reagirem à inoculação podem ter aproveitamento condicional em enlatados, salsicharia ou preparo de pastas, após cozimento ou esterilização e retirada da camada epitelial, não podendo ser objeto de comércio internacional.

§ 2º LEIA - SE Parágrafo 1º

§ 2º Nos animais não reagentes, as línguas que não apresentarem reação visível, poderão ser dadas ao consumo, exceto ao comércio internacional".

Art. 2º Ficam sem efeito as modificações introduzidas ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, pelo decreto nº 30.093, de 30 de abril de 1956.

Art. 3º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

Brasília, 25 de junho de 1962; 141º da Independência e 74º da República.

TANCREDO NEVES
Armando Monteiro

D.O.U., 04/071962