

DECRETO Nº 2.244, DE 4 DE JUNHO DE 1997

Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou a Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos nº 1.255, de 25 de junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e

Considerando a adesão do Brasil ao Tratado de Assunção, que criou o Mercado Comum do Sul (Mercosul), DECRETA:

Art. 1º Os dispositivos a seguir indicados, do [Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952](#), alterado pelos [Decretos nº 1.255, de 25 de junho de 1962](#), [nº 1.236, de 2 de setembro de 1994](#), e [nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996](#), passam a vigorar com as seguintes modificações:

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

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

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

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

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

"Art. 519. Entende-se por leite UAT ou UHT (Ultra alta temperatura) o leite homogeneizado submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 546. Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 547. Entende-se por creme de leite a granel de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 568. Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. "

"Art. 598. Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do

soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§ 1º Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após sua fabricação.

§ 2º Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea. § 4º Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 599. Entende-se por Queijo Danbo o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

"Art. 600. Entende-se por Queijo Pategrás Sandwich queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 601. Entende-se por Queijo Tandil o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 602. Entende-se por Queijo tybo o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 611. Entende-se por Queijo Processado o produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea. Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 612. Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias.

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

"Art. 613. Entende-se por Massa para elaborar Queijo Mussarela o produto intermediário de uso industrial exclusivo destinado à elaboração de Queijo Mussarela, que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não por ação de bactérias lácteas específicas.

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

"Art. 615. Entende-se por Queijo Prato o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 621. Entende-se por Queijo Mussarela o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

"Art. 625. Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 629. Entende-se por Queijo Tilsit o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

"Art. 632. Entende-se por Queijo Ralado ou Queijos Ralados, segundo corresponda, o produto obtido por esfacelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 659. Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/o outros dissacarídeos).Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 661. Entende-se por Queijo em Pó o produto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias e no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 662. Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácteas específicas.

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

"Art. 665. Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 680. Entende-se por Gordura Anidra de Leite (ou Butter oil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 682. Entende-se por Iogurte o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do Lactobacillus bulgaricus e do Streptococcus thermophilus sobre o leite integral, desnatado ou padronizado.Parágrafo único. Deverá ser atendido os Padrões de Identidade e Qualidade específicos, oficialmente aprovados."

"Art. 757. Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia.Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

"Art. 795. Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento."

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se os § 3º do art. 135, art. 136, art. 137, art. 138, art. 139, art. 342, art. 343, art. 344, art. 345, art. 346, art. 347, art. 348, art. 349, art. 350, art. 351, art. 352, art. 353, art. 354, art. 355, art. 356, art. 357, art. 358, art. 359, art. 360, art. 361, art. 362, art. 363, § 1º do art. 519, as alíneas a e b do art. 547, art. 548, art. 549, art. 550, art. 551, art. 552, art. 553, art. 555, § 1º e § 2º do art. 557, art. 558, art. 559, art. 560, art. 561, art. 562, art. 563, art. 565, art. 566, art. 567, art. 569, art. 570, art. 572, art. 573, art. 574, art. 575, art. 576, art. 577, art. 578, art. 579, art. 580, art. 582, art. 583, art. 584, art. 585, art. 586, art. 588, art. 589, art. 590, art. 591, art. 592, art. 593, art. 594, art. 595, art. 596, art. 597, alíneas a e b do art. 599, itens 1 a 4 do art. 600, itens 1 a 5 do art. 601, itens 1 a 3 do art. 606, itens 1 a 7 do art. 611, § 1º, § 2º, § 3º e § 4º do art. 611, itens 1 a 6 do art. 612, itens 1 a 7 do art. 613, § 1º e § 2º do art. 613, itens 1 a 7 do art. 615, itens 1 a 7 do art. 621, itens 1 a 7 do art. 625, itens 1 a 7 do art. 629, art. 633, art. 635, art. 636, art. 637, art. 638, art. 639, art. 640, art. 641, itens 1 e 2 do art. 659, art. 660, itens de 1 a 7 do art. 682, art. 758, art. 759, art. 760, art. 761, art. 762, art. 763, art. 764, art. 765, art. 766, art. 767, art. 768, art. 793, §§ 1º, 2º e 3º do art. 795, art. 798, item 3 do art. 818, e art. 825 do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.

Brasília, 4 de junho de 1997; 176º da Independência e 109º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO Arlindo Porto

D.O.U. 05/06/97