

**SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO
SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSE**

ATOS DA SUBSECRETARIA

PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 568, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro (RIISPOA-RIO).

A Subsecretária de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO o Decreto-Rio nº 46310, de 01 de agosto de 2019, que regulamenta o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro (SIM-RIO/POA);

CONSIDERANDO a delegação de competência, expressa no art. 65 do Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o Decreto federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que *regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal*;

CONSIDERANDO que a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser exercida com base na legislação pertinente e regulamentada de forma complementar;

CONSIDERANDO a necessidade de suplementação da norma federal supramencionada em nível municipal, tendo em vista as especificidades inerentes à realidade presente no Município do Rio de Janeiro;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, na forma do anexo, o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro (RIISPOA-RIO),

instituído nos termos dos arts. 15, 16, 18 e 19 da Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018 e do Decreto-Rio nº 46310 de 01 de agosto de 2019.

Parágrafo único. A presente norma técnica é apresentada na forma dos seguintes livros:

I – Livro Primeiro: Das Condições dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal;

II – Livro Segundo: Da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

III – Livro Terceiro: Dos Padrões de Identidade e Qualidade.

Art. 2º Este regulamento abrange os estabelecimentos que abatam, beneficiem, industrializem, transformem, fracionem, acondicionem, armazenem e reembalem matérias primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, incluído o comércio com autosserviço, agroindústria de pequeno porte de produtos de origem animal e os estabelecimentos que se dedicam ao fabrico de produtos elaborados de forma artesanal.

Parágrafo único. Os requisitos técnicos relativos às instalações, equipamentos e higiene dos estabelecimentos citados no *caput* serão disciplinados em normas complementares, observados o risco mínimo de disseminação de doenças e a conciliação de interesses dos consumidores e produtores.

Art. 3º Poderá ser utilizada legislação técnica específica de abrangência estadual e federal, nos casos omissos e nas situações não previstas neste Regulamento, até que seja aprovada normatização específica em âmbito municipal.

Art. 4º A inobservância ao disposto no presente regulamento será configurada como infração de natureza sanitária, com a aplicação das sanções previstas na forma do Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

Art. 5º Adotam-se, para efeitos deste regulamento técnico, as nomenclaturas, siglas e definições contidas no art. 4º do Decreto-Rio nº 46310 de 01 de agosto de 2019.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Livro Primeiro
Das Condições dos
Estabelecimentos de
Produtos de Origem
Animal

Capítulo I
Das Instalações e Equipamentos

Seção I
Das condições gerais

Art. 1º O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas específicas:

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

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

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

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

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

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

VII – dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

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

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

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

XI – forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, constituído de material resistente e de fácil higienização;

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

XIII – ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV – barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

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

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

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

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

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

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

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

XXII – água potável nas áreas de produção industrial;

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

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

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

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

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

XXVIII – sede para o SIM-RIO/POA, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;

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

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

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

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

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

XXXIV – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV – dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva; XXXVI – equipamentos apropriados para a produção de calor e vapor;

XXXVI– sistema de renovação do ar suficiente e devidamente mantido, de forma a não permitir a contaminação cruzada;

XXXVII – equipamentos de exaustão mecânica suficientemente dimensionados, abrangendo a totalidade das fontes geradora de calor, vapor e fumaça, a fim de eliminar o ar contaminado, evitar o acúmulo de gordura e garantir o conforto térmico;

XXXVIII – adequação da temperatura das instalações aos padrões exigidos para cada processo produtivo;

XL – existência de meios para o adequado armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis, tratados e gerenciados de forma a não permitir a contaminação de matérias-primas, alimentos, água potável, equipamentos, áreas de circulação e vias de acesso;

XLI – instalações específicas e apropriadas para a segregação de produtos impróprios, até a destinação final;

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

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro (SIM-RIO/POA) poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades

de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 3º Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 4º Fica vedado o recolhimento, às câmaras frigoríficas, de produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneçam em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 5º É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Seção II

Das condições específicas

Art. 6º Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

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

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

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

Art. 7º Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

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

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

Art. 8º Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 9º Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 10. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 11. Os estabelecimentos comerciais com autosserviço deverão adotar boas práticas de industrialização e procedimentos operacionais para o fracionamento, o beneficiamento, a transformação e a reembalagem dos produtos derivados de origem animal inspecionados, além de garantir a rastreabilidade, conforme previsto em normas técnicas específicas.

CAPÍTULO DA HIGIENE

Art. 12. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 13. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 14. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

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

Art. 15. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 16. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 17. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 18. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 19. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 20. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 21. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 22. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 23. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 24. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada, sempre que solicitada, comprovação atualizada de saúde ocupacional dos funcionários, nos casos em que doenças possam incompatibilizar a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 25. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 26. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 27. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 28. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 29. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus *Celsius*) ou outro método com equivalência reconhecida por norma federal.

Livro Segundo

Da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

Capítulo I

Dos Produtos de Carnes e Derivados

Art. 30. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste regulamento e em normas complementares.

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

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo

operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Seção I

Da inspeção *ante mortem*

Art. 31. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM-RIO/POA.

Art. 32. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 33. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM-RIO/POA.

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

Art. 34. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 35. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM-RIO/POA.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de

produtos de uso veterinário, o SIM-RIO/POA poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM-RIO/POA julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 36. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por Médico Veterinário oficial, servidor efetivo do SIM-RIO/POA.

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

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

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necrópsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

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

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

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

Art. 37. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em

testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 38. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM-RIO/POA:

I – notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

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

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

Art. 39. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 40. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 41. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença

infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este regulamento e com as normas complementares.

Art. 42. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

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

Art. 43. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores, que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM-RIO/POA, para que sejam providenciados a necrópsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

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

§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necrópsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 44. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do médico veterinário, autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA.

Art. 45. Quando o SIM-RIO/POA autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas

naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

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

Art. 46. As necrópsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto nesta Portaria.

Art. 47. O SIM-RIO/POA levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necrópsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 48. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM-RIO/POA.

Art. 49. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

§ 1º Enquanto o SIM-RIO/POA não estabelecer os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais, serão utilizados aqueles definidos em norma federal específica.

Art. 50. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado em norma federal específica.

Subseção I
Do abate de emergência

Art. 51. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 52. É proibido o abate de emergência na ausência do médico veterinário, autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA.

Art. 53. O SIM-RIO/POA deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 54. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas
ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

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

Art. 55. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM-RIO/POA deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 56. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de

condenação previstos neste regulamento ou em normas específicas.

Art. 57. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste regulamento ou em normas específicas.

SUBSEÇÃO II DO ABATE NORMAL

Art. 58. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

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

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

Art. 59. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 60. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado por norma federal específica.

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

Art. 61. As aves podem ser depenadas:

I – a seco;

II – após escaldagem em água previamente aquecida e

com renovação contínua;

III- por outro processo autorizado por norma federal

específica.

Art. 62. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado por norma federal específica.

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

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

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos por norma federal específica.

Art. 63. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM-RIO/POA determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 64. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

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

§ 2º O SIM-RIO/POA deve aplicar as medidas estabelecidas para a inspeção *ante mortem*, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 65. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM-RIO/POA, observado o disposto em norma complementar.

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

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

Art. 66. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolagem e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada por norma federal específica.

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

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

Art. 67. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 68. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

Art. 69. O SIM-RIO/POA deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 70. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos materiais especificados de risco – MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

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

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem*

Art. 71. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, a autoridade competente do SIM- RIO, com formação em Medicina Veterinária, poderá ser assistida por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

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

Art. 72. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 73. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 74. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 75. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o departamento de inspeção final – DIF - para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições da autoridade competente do SIM-RIO/POA, com formação em Medicina Veterinária.

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

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM-RIO/POA e serem removidos do DIF por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM-RIO/POA quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 76. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM-RIO/POA.

Art. 77. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas no Decreto Rio nº 46.310, de 01 de agosto de 2019, sob supervisão do SIM-RIO/POA.

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

Art. 78. Nos estabelecimentos de abate, o SIM-RIO/POA disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 79. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste regulamento fica a critério do SIM-RIO/POA, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM-RIO/POA coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 80. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

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

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

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

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

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

Art. 81. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I – quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o

aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

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

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

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

Art. 82. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 83. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

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

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

II – gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III – metrite;

IV – poliartrite;

V – flebite umbilical;

VI – hipertrofia do baço;

VII – hipertrofia generalizada os nódulos linfáticos;

VIII – rubefação difusa do couro.

Art. 84. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados, quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao DIF.

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

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

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

§ 5º Nas hipóteses dos §§ 2º ao 4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 85. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 86. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

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

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

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

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

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

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

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

Art. 87. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 88. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e, também, quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

Art. 89. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

Art. 90. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

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

Art. 91. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

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

Art. 92. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 93. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

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

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

Art. 94. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

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

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

Art. 95. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

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

Art. 96. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 97. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 98. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepatica* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

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

Art. 99. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 100. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 101. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados, quando houver caquexia.

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

Art. 102. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

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

Art. 103. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dada destinação à carcaça, a critério do SIM-RIO/POA:

I – aproveitamento condicional;

II – determinação de sua liberação para o consumo.

Art. 104. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

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

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

Art. 105. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

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

Art. 106. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o

restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 107. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM-RIO/POA.

Art. 108. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 109. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 110. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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

Art. 111. As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 112. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 113. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 114. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

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

Art. 115. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

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

Art. 116. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

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

Art. 117. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

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

II – sejam acompanhadas de caquexia;

III – apresentem lesões:

a) tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

b) caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

c) miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

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

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

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

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

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

I – os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

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

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

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

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

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

Art. 118. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM-RIO/POA, a um dos seguintes tratamentos:

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

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

III – pelo calor, por meio de:

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

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

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

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

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput*, desde que se atinjam ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM-RIO/POA.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM-RIO/POA, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos

Art. 119. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 120. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 39 desta portaria, cabe ao SIM-RIO/POA interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

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

Art. 121. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome

ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

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

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

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput*, a destinação será realizada a critério do SIM-RIO/POA.

Art. 122. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 123. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 124. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 125. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 126. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 127. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 128. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

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

Subseção II

Da inspeção *post mortem* de bovinos e búfalos

Art. 129. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 130. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 131. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

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

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

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

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser

destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

Subseção III

Da inspeção *post mortem* de equídeos

Art. 132. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), são aplicáveis aos equídeos.

Art. 133. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de meningite cérebro- espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 134. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

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

Art. 135. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I – o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção *post mortem*, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

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

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

Subseção IV

Da inspeção *post mortem* de ovinos e caprinos

Art. 136. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 137. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

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

Art. 138. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

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

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

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

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

Art. 139. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

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

Subseção V

Da inspeção *post mortem* de suídeos

Art. 140. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 141. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 142. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

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

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

Art. 143. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 144. As carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar, devem ser condenadas.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 145. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

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

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

Art. 146. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio

primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

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

Art. 147. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 148. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

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

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

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

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

§ 2º O SIM-RIO/POA poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma federal complementar.

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

Art. 149. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

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

Subseção VI

Da inspeção *post mortem* de pescado

Art. 150. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. A terminologia *post mortem* não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 151. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

Art. 152. Os dispositivos previstos neste regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O SIM-RIO/POA estabelecerá, em norma complementar, os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 153. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 154. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 155. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto do regulamento pertinente, o que se segue:

I – análises sensoriais;

II – indicadores de frescor;

III – controle de histamina, nas espécies formadoras;

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

V – controle de parasitas.

Art. 156. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I – peixes:

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

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

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

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

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

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

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

h) ânus fechado;

i) odor próprio, característico da espécie;

II – crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave;
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III – moluscos:

a) bivalves:

1 – estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2 – odor próprio e suave;

3 – carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1 – pele lisa e úmida;

2 – olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3 – carne firme e elástica;

4 – ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

5 – odor próprio;

c) gastrópodes:

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

2 – odor próprio e suave;

3 – estarem vivos e vigorosos;

IV – anfíbios:

a) carne de rã:

1 – odor suave e característico da espécie;

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

3 – ausência de lesões e elementos estranhos;

4 – textura firme, elástica e tenra;

V – répteis:

a) carne de jacaré:

1 – odor característico da espécie;

2 – cor branca rosada;

3 – ausência de lesões e elementos estranhos;

4 – textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1 – odor próprio e suave;

2 – cor característica da espécie, livre de manchas escuras;

3 – textura firme, elástica e tenra.

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

§ 2º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma federal específica.

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

Art. 157. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

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

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

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

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

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

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 158. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.

Art. 159. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o SIM-RIO/POA estabelecerá, em norma específica, as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento ou à evisceração a bordo, previamente ao encaminhamento ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 160. É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 161. Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere esta Subseção, o pescado deve ser submetido, a critério do SIM-RIO/POA, a um dos seguintes tratamentos:

I – Congelamento;

II – Salga;

III – calor.

Art. 162. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru, sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus *Celsius* negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus *Celsius* negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes do disposto no *caput*, desde que se atinjam ao final as mesmas garantias, observados o embasamento técnico-científico e a aprovação do SIM-RIO/POA.

Art. 163. O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

Capítulo II

Dos Ovos e Derivados

Art. 164. Para os fins do disposto neste regulamento, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 165. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 166. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste regulamento e em normas específicas.

Art. 167. Para os fins do disposto neste regulamento, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste regulamento e em normas complementares.

Art. 168. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 169. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM-RIO/POA:

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

II – exame pela ovoscopia;

III – classificação dos ovos;

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

Art. 170. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 171. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

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

II – câmara de ar com altura não superior a seis milímetros e imóvel;

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

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

V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 172. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

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

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

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

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

Art. 173. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 174. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 175. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 176. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 177. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem, quando se tratar de ovos:

I – frescos e submetidos a processos de conservação;

II – de espécies diferentes.

Art. 178. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo, na forma que se apresenta.

Capítulo III

Do Leite e Derivados

Art. 179. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste regulamento, abrange a verificação:

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

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

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

Art. 180. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 181. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I – colostro: o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam;

II – leite sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas;

III – leite de retenção: o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista;

IV – leite individual: o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais;

V – gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite;

VI – tanque comunitário: o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade.

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

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

§ 3º É proibido administrar substâncias estimulantes, de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

§ 4º O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal e deve atender a norma específica.

Art. 182. O leite deve ser produzido em boas condições higiênico-sanitárias, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 183. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades.

Art. 184. É proibido o envio, a qualquer estabelecimento industrial, do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
- II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;
- IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

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

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

Art. 185. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 186. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial a que está vinculado.

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

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

Art. 187. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 188. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I – contagem de células somáticas - CCS;
- II – contagem bacteriana total - CBT;
- III – composição centesimal;
- IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V – outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras, conforme estabelecido pelo SIM-RIO/POA.

Art. 189. Considera-se leite, o produto que atenda as seguintes especificações:

I – características físico-químicas:

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

i) índice crioscópico, entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau *Hortvet* negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau *Hortvet* negativos);

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

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

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

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

Art. 190. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 191. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste regulamento e em normas específicas.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 189.

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

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 189 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM-RIO/POA a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 192. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo SIM-RIO/POA, as seguintes operações:

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

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

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

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

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

Art. 193. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I – filtração: a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado;

II – clarificação: a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM-RIO/POA;

III - termização ou pré-aquecimento: a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru;

IV – pasteurização: o tratamento térmico aplicado ao leite, com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

§ 2º O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 194. São permitidos os seguintes processos de pasteurização do leite:

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

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

§ 1º Podem ser aceitos pelo SIM-RIO/POA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no *caput*.

§ 2º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 3º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 2º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I – refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus *Celsius*);

II – envasado automaticamente em circuito fechado imediatamente após a pasteurização, no menor prazo possível;

III – expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus *Celsius*).

§ 5º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado, em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos, à temperatura entre 2°C (dois graus *Celsius*) e 4°C (quatro graus *Celsius*).

§ 6º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 7º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 195. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura – UAT ou UHT, o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus *Celsius*) e 150°C (cento e cinquenta graus *Celsius*), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus *Celsius*) e envasado sob condições assépticas, em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

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

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 196. Para os fins deste regulamento, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C (cento e dez graus *Celsius*) e 130°C (cento e trinta graus *Celsius*) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM-RIO/POA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 197. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I – conservação e expedição no posto de refrigeração: 4°C (quatro graus *Celsius*);

II – conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus *Celsius*);

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

IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus *Celsius*); V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus *Celsius*);

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

Art. 198. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

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

Art. 199. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos, com unidade frigorífica instalada.

Art. 200. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 201. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 202. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

Capítulo IV

Dos Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 203. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste regulamento, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 204. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas específicas, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 205. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas específicas.

Art. 206. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas específicas.

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

Art. 208. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Livro Terceiro
Dos Padrões de
Identidade e
Qualidade dos
Produtos de Origem
Animal

Capítulo I
Dos Aspectos Gerais

Art. 209. Para os fins deste regulamento, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 210. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, devendo o SIM-RIO/POA atentar para a definição:

I – pela ANVISA, dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição;

II – pelo MAPA, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pela ANVISA e à autorização pelo MAPA.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 211. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 212. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 213. O SIM-RIO/POA estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste regulamento e estabelecerá normas técnicas específicas para seus respectivos processos de fabricação.

§ 1º—Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

§ 2º Enquanto o SIM-RIO/POA não definir regulamentos técnicos dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários, serão utilizados como parâmetros aqueles utilizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 214. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste regulamento, no RTIQ ou em normas específicas.

Art. 215. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao

tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas específicas.

Capítulo II
Das Carnes e Derivados
Seção I
Das matérias-primas

Art. 216. Para os fins deste regulamento, consideram-se:

I – carnes: são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial;

II – carcaças: são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

a) nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

b) nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

c) nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

d) nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

e) nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

f) nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

g) nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas;

h) nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco;

III – miúdos: são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

a) nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

b) nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

c) nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

d) no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

e) nos lagomorfos: fígado, coração e rins;

f) nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago;

IV – produtos de triparia: são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 2º Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos sociais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas específicas, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

§ 3º Nos produtos de triparia, podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 4º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM-RIO/POA.

Art. 217. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM-RIO/POA.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o *caput* a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 218. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 219. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas específicas.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II

Dos produtos cárneos

Art. 220. Para os fins deste regulamento, consideram-se:

I – produtos cárneos: são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia;

II – toucinho: é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação;

III – unto fresco ou gordura suína em rama: é a gordura cavitária

dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas;

IV – carne mecanicamente separada: é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM-RIO/POA, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares;

V – carne temperada: é o produto cárneo, seguido da especificação que couber, obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes;

VI – embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal;

VII – defumados: são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial;

VIII – carne cozida: é o produto cárneo, seguido da especificação que couber, obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico;

IX – desidratados: são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico;

X – esterilizados: são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial;

XI – produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem: são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes;

XII – almôndega: é o produto cárneo obtido a partir de carne moída

de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico;

XIII – hambúrguer: é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico;

XIV – quibe: é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes;

XV – linguiça: é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico;

XVI – morcela: é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido;

XVII – mortadela: é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico;

XVIII – salsicha: é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico;

XIX – presunto: é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado;

XX – apresuntado: é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXI – fiambre: é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais

espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXII – salame: é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado;

XXIII – *pepperoni*: é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não;

XXIV – copa: é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não;

XXV – lombo: é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não;

XXVI – *bacon*: é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado;

XXVII – pasta ou patê: é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXVIII – caldo de carne: é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado;

XXIX – charque: é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação;

XXX – *jerked beef* ou carne bovina salgada curada dessecada: é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação;

XXXI – banha: é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos

frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia;

XXXII – gelatina: é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§ 3º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 4º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

§ 5º Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

§ 6º É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

§ 7º É facultada a elaboração de presunto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

§ 8º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluido, deve ser designado como extrato fluido de carne.

§ 9º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

§ 10. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

§ 11. Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 12. No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 221. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I – teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II – quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III – adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV – utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades;

V – outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 222. Quando prevista neste regulamento ou em normas específicas ou ainda, mediante aprovação do órgão competente, é permitida a adição, nos limites fixados, de:

I – água ou gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas;

II – amido ou fécula, ingredientes vegetais e proteínas não cárneas aos produtos cárneos.

Art. 223. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o

processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas em norma específica.

Art. 224. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando, após a esterilização, forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I – quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito;

II – quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau *Celsius*), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 225. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas específicas.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o *caput* será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I – amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus *Celsius*), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus *Celsius*) para cima ou para baixo;

II – caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus *Celsius*) ou exceda a 38°C (trinta e oito graus *Celsius*), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus *Celsius*), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo em que as amostras permaneceram na temperatura de desvio;

III – se a temperatura de incubação permanecer igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus *Celsius*) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 226. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I – as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II – a presença de indícios de estufamento;

III – o exame das superfícies das embalagens;

IV – o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V – a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI – a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados;

VII – o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido a vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III

Dos produtos não comestíveis

Art. 227. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I – produto não comestível: é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não destinados ao consumo humano;

II – produto gorduroso não comestível: é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM-RIO/POA.

§ 1º Não se incluem entre os produtos não comestíveis abrangidos por este regulamento:

I – as enzimas e os produtos enzimáticos;

II – os produtos opoterápicos;

III – os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;

IV – os insumos laboratoriais;

V – os produtos destinados à alimentação animal, com ou sem finalidade nutricional, obtidos de tecidos animais.

§ 2º O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos em normas específicas.

Art. 228. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes aprovadas pelo órgão competente para esse fim.

Art. 229. Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 230. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM-RIO/POA, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 231. Poderá ser autorizada, nas dependências destinadas ao processamento dos subprodutos industriais anexas aos estabelecimentos de abate, a fabricação dos seguintes ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal:

I – farinha de carne;

II – farinha de sangue;

III – farinha de carne e ossos;

IV – farinha de vísceras;

V – farinha de penas;

VI – farinha de penas e vísceras;

VII – farinha de pescado;

VIII – outros, a critério do órgão competente.

Parágrafo único. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de que trata o *caput* são definidos em seus

regulamentos técnicos de identidade e qualidade, bem como os demais procedimentos de fiscalização e registro, observado o disposto em legislação específica.

Art. 232. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no *caput*.

Art. 233. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste regulamento, entende-se por bile concentrada, o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 234. Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

Art. 235. Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo SIM-RIO/POA, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

Capítulo III

Do Pescado e Derivados

Seção I

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 236. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de 50% (cinquenta por cento) de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

§ 2º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 237. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I – pescado fresco: é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos;

II – pescado resfriado: é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração;

III – pescado congelado: é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima;

IV – pescado descongelado: é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente;

V – carne mecanicamente separada de pescado: é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele;

VI – *surimi*: é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos;

VII – pescado empanado: é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico;

VIII – pescado em conserva: é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial;

IX – pescado em semiconserva: é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração;

X – patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico;

XI – embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste regulamento;

XII – pescado curado: é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos;

XIII – pescado seco ou desidratado: é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente;

XIV – pescado liofilizado: é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos;

XV – gelatina de pescado: é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus *Celsius* negativos).

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus *Celsius* negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

§ 3º O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM-RIO/POA, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

§ 4º O tratamento do pescado pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 238. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus *Celsius* negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM-RIO/POA.

Art. 239. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste regulamento e o disposto em legislação específica.

Seção II

Dos produtos não comestíveis de pescado

Art. 240. Para os fins deste regulamento, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Art. 241. Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes aos produtos não comestíveis previstas neste regulamento e o disposto em legislação específica.

Capítulo IV

Dos Ovos e Derivados

Art. 242. Para os fins deste regulamento, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios e parâmetros de industrialização definidos em normas específicas.

Capítulo V

Do Leite e Derivados Lácteos

Seção I Do Leite

Art. 243. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I – leite cru refrigerado;

II – leite fluido a granel de uso industrial;

III – leite pasteurizado;

IV – leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura – UAT ou UHT;

V – leite esterilizado;

VI – leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste regulamento, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal específica.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III ao VI do *caput*, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do SIM-RIO/POA em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 244. Para os fins deste regulamento:

I – leite cru refrigerado: é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial;

II – leite fluido a granel de uso industrial: é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final;

III – leite pasteurizado: é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previsto neste regulamento;

IV – leite UAT ou UHT: é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste regulamento;

V – leite esterilizado: é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste regulamento;

VI – leite reconstituído: é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste regulamento.

Parágrafo único. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 245. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste regulamento e na legislação específica, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação

Dos derivados lácteos

Art. 246. Os derivados lácteos são classificados:

I – produtos lácteos;

II – produtos lácteos compostos;

III – misturas lácteas.

Art. 247. Para os fins deste regulamento, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste regulamento, leites modificados, fluido ou em pó são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 248. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I – produto lácteo composto: é o produto no qual o leite, o produto lácteo ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite;

II – mistura láctea: é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Parágrafo único. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I

Do Creme de Leite

Art. 249. Para os fins deste regulamento, entende-se por;

I – creme de leite: o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água;

II – creme de leite de uso industrial: o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final;

III – creme de leite a granel de uso industrial: o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

IV – creme de leite cru refrigerado de uso industrial: é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 1º Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

§ 2º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 250. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pela legislação federal específica, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II

Da manteiga

Art. 251. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I – manteiga: o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

II – manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão: o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Subseção III

Dos Queijos

Art. 252. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I – queijo: o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro, em relação ao leite ou ao leite reconstituído, integral, parcial ou totalmente desnatado, ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos;

II – queijo fresco: o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação;

III – queijo maturado: o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade;

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 3º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 4º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico, o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus *Celsius*), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 5º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 4º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos

conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 253. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 254. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos em norma federal específica, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 255. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I – queijo de coalho: o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem;

II – queijo de manteiga ou queijo do sertão: o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa;

III – queijo minas frescal: o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou ainda, com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada;

IV – queijo minas padrão: o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou ainda, com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada;

V – ricota fresca: o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

VI – ricota defumada: o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação;

VII – queijo prato: o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada;

VIII – queijo regional do norte ou queijo tropical: o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro- fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada;

IX – queijo provolone: o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

Parágrafo único. O queijo provolone fresco pode:

I – apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada *butirro*;

II – ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo;

III – ser denominado *caccio-cavallo*, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 256. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Subseção IV

Dos leites fermentados

Art. 257. Para os fins deste regulamento, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o *kumys*, o *kefir* e a coalhada.

Subseção V

Dos leites concentrados e desidratados

Art. 258. Para os fins deste regulamento, consideram-se:

I – leites concentrados e leites desidratados: os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos;

II – produtos lácteos concentrados: o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição;

III – produtos lácteos desidratados: o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição;

IV – leite concentrado: o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto;

V – leite condensado: o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida por norma federal específica, que resulte em produto de mesma composição e características;

VI – leite em pó: o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

§ 2º O leite em pó deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 3º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Art. 259. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste regulamento e em normas específicas.

Subseção VI

Dos outros derivados lácteos

Art. 260. Para os fins deste regulamento, considera-se:

I – leite aromatizado: o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome;

II – doce de leite: o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose, parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos, com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias;

III – requeijão: o produto lácteo ou produto lácteo composto, obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou *butter oil*, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias;

IV – bebida láctea: o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos;

V – composto lácteo: o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos;

VI – queijo em pó: o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto;

VII – queijo processado ou fundido: o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto;

VIII – massa coalhada: o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ;

IX – soro de leite: o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares;

X – gordura anidra de leite ou *butter oil*: o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados;

XI – lactose: o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos;

XII – lactalbumina: o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação

de queijos ou de caseína.

XIII – leitelho: o produto lácteo resultante da batadura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

XIV – caseína alimentar: o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos;

XV – caseinato alimentício: o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos;

XVI – caseína industrial: o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais;

XVII – produto lácteo proteico: o produto lácteo obtido por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida;

XVIII – farinha láctea: o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º São considerados derivados do leite, ainda, outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste regulamento.

§ 2º A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 3º O soro de leite pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 4º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 5º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 261. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida.

Art. 262. Sempre que necessário, o SIM-RIO/POA solicitará documento comprobatório do órgão de vigilância sanitária que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

Capítulo VI

Dos Produtos de Abelhas e Derivados

Seção I

Dos produtos de abelhas

Art. 263. Para os fins deste regulamento, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I – produtos de abelhas do gênero *Apis*: o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina;

II – produtos de abelhas sem ferrão ou nativas: o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 264. Para os fins deste regulamento, considera-se:

I – 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 as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia;

II – mel para uso industrial: aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios;

III – pólen apícola: o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia;

IV – geleia real: o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas;

V – própolis: o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto;

VI – cera de abelhas: o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível;

VII – apitoxina: o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno;

VIII – mel de abelhas sem ferrão: o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia;

IX – pólen de abelhas sem ferrão: o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia;

X – própolis de abelhas sem ferrão: o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de:

I – mel com mel de abelhas sem ferrão;

II – pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão;

III – própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II

Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 265. Para os fins deste regulamento, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I – composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes;

II – composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 266. Para os fins deste regulamento, considera-se:

I – composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes: a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final;

II – composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes: a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º Na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes, é proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza.