



§ 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. 287. Para os fins deste Decreto, 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.

Art. 288. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 289. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 290. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 291. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 292. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados,



cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membrarias 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.

Art. 293. Para os fins deste Decreto, 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.

§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 294. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 295. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 296. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

Art. 297. Para os fins deste Decreto, 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.



Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 298. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 300. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

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

Art. 301. Para os fins deste Decreto, 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.

Art. 302. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 303. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, 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.

Art. 304. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, 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.

Art. 305. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 306. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 307. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 308. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 309. Para os fins deste Decreto, *pepperoni* é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 310. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, 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.



Art. 312. Para os fins deste Decreto, *bacon* é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 313. Para os fins deste Decreto, *pururuca* é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Art. 314. Para os fins deste Decreto, *torresmo* é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 315. Para os fins deste Decreto, *pasta ou patê* é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 316. Para os fins deste Decreto, *caldo de carne* é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 317. Para os fins deste Decreto, *charque* é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

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

Art. 318. Para os fins deste Decreto, *carne bovina salgada curada dessecada* ou *jerked beef* é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 319. Para os fins deste Decreto, *gelatina* é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos



das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:

I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Municípios; ou

II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 320. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 321. 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 carne, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima carne utilizada;

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

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

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 322. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa,



ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 323. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 324. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 325. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da 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; ou

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

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

Art. 326. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.



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

I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por 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 centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

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

III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) 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. 327. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

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

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

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

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

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

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico; decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo,





que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

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

### CAPÍTULO III

## DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

### Seção I

#### Dos produtos e derivados de pescado

Art. 328. 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 cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 329. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 330. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares.

Art. 331. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.



§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

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

§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 332. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (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 Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 333. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se



que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 334. Para os fins deste Decreto, 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.

Art. 335. Para os fins deste Decreto, *surimi* é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 336. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 338. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 339. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 340. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 341. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.



Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 342. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 343. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 344. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 345. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

#### CAPÍTULO IV

#### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 346. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal

Art. 347. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar, ou na ausência deste,



utilizará os critérios e parâmetros estabelecidos em legislação pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## CAPÍTULO V

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

#### Seção I

##### Do leite

Art. 348. 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; e

VI - leite reconstituído.

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

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do *caput*, 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 Serviço de Inspeção Municipal em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 349. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 350. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento),



à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 351. 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. 352. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 353. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 354. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 355. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 356. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

## Seção II

### Da classificação dos derivados lácteos

Art. 357. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I - produtos lácteos;
- II - produtos lácteos compostos; e



III - misturas lácteas.

Art. 358. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

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

Art. 359. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais 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.

Art. 360. Para os fins deste Decreto, 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)".

Art. 361. 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. 362. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

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



Art. 363. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 364. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

## **Subseção II** **Da manteiga**

Art. 365. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

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

Art. 366. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

## **Subseção III** **Dos queijos**





Art. 367. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 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 Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 368. 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. 369. 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 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou em legislação específica, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 370. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 371. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 372. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 373. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.



Art. 374. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 375. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 376. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 377. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º O queijo de que trata o *caput* pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o *caput* pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 378. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 379. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.



Art. 380. 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. 381. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

#### **Subseção V**

##### **Dos leites concentrados e desidratados**

Art. 382. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.



§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 383. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 384. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 385. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 386. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

## **Subseção VI**

### **Dos outros derivados lácteos**

Art. 387. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção



mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 388. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose – parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 389. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 390. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 391. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 392. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 393. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e



da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 394. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 395. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o *caput* pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 396. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou *butter oil* é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 397. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 398. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 399. Para os fins deste Decreto, leitelho é 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.

Art. 400. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.



Art. 401. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 402. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 403. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 404. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 405. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 406. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 407. Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção Municipal solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira





infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

## CAPÍTULO VI

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

#### Seção I

##### Dos produtos de abelhas

Art. 408. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis; a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 409. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 410. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.



Art. 411. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 412. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 413. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 414. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 415. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 416. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 417. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.



Art. 418. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

## Seção II

### Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 419. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

- I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
- II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 420. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 421. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

## TÍTULO VII

### DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO



## CAPÍTULO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 422. Todo produto de origem animal produzido no município, quando não estiver registrado no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Art. 423. O registro dos produtos será realizado em sistema manual/informatizado específico disponibilizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O registro será concedido de forma automática, mediante depósito da documentação de exigência no sistema de que trata o *caput*, no seguinte caso:

I - produtos regulamentados.

§ 2º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§ 3º O croqui do rótulo não será objeto de análise prévia.

Art. 424. Os produtos definidos nos art. 313, art. 314, art. 405, art. 411, art. 413, art. 415, art. 417 e art. 418 são isentos de registro.

§ 1º O Departamento do Serviço de Inspeção Municipal poderá isentar de registro outros produtos previstos neste Decreto ou em normas complementares, conforme a classificação de risco dos produtos.

Art. 425. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III- relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento;

IV – croqui do rótulo a ser utilizado.



Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 426. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput*, além dos requisitos estabelecidos no *caput* do art. 425, o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 427. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.



Art. 428. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 429. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 430. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

## CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 431. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 432. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.