

DECRETO Nº 39.093, DE 30 DE ABRIL DE 1956.

Sem efeito pelo Decreto 1.255, de 1962

Texto para impressão

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

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, usando da atribuição que lhe confere o artigo 87, nº I, da Constituição e nos termos do art. 14, da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950,

Decreta:

Art. 1º Os arts. 26 - 33 - 34 - 50 - 62 - 102 - 271 - 272 - 273 - 279 - 280 - 281 - 282 - 286 - 289 - 291 - 293 - 294 - 322 - 354 - 355 - 365 - 432 - 433 - 444 - 445 - 450 - 451 - 453 - 454 - 455 - 458 - 459 - 461 - 462 - 463 - 465 - 471 - 476 - 495 - 505 - 507 - 509 - 510 - 523 - 529 - 531 - 537 - 538 - 540 - 545 - 549 - 551 - 580 - 583 - 611 - 621 - 658 - 660 - 668 - 669 - 681 - 682 - 688 - 797 - 820 - 825 - 880 - 908 - 921 - 922 - 928 - 939, do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, passam a vigorar com a seguinte redação:

Art. 26 - 4 - "posto de desnatação" assim denominado o estabelecimento destinado ao desnate do leite, bem como à pré-fabricação de caseína.

Art. 33 - 7 - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis.

Art. 34.

§ 1º - A D. I. P. O. A. pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais.

§ 2º - A inspeção de produtos vegetais nos estabelecimentos sob a Inspeção Federal, far-se-á de acordo com o presente Regulamento.

Art. 50.

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

Art. 62 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana para efeito de registro ou relacionamento, é obrigatória a apresentação de boletim oficial de exame da água do abastecimento que prove estarem satisfeitas as alíneas, *a)*, *b)*, *c)*, *d)* e *e)*, sendo facultativo as demais alíneas.

Art. 102 - 6 - quando o estabelecimento funciona em regime de Inspeção Federal e está afastado do perímetro urbano, deve fornecer gratuitamente, habitações adequadas aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível condições que serão julgadas pela D. I. P. O. A.;

Art. 271.

§ 2º - 1 - ponto de fusão dinal não superior a 42º C (quarenta e dois graus centígrados).

Art. 272. Entende-se por "gordura caracú" o produto da fusão da medula de ossos longos, enquadrando-se nas demais características da gordura bovina.

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

Art. 273 - 1 - ponto de fusão não superior a 46º C (quarenta e seis graus centígrados).

Art. 279. A banha se classifica em:

a) banha extra

b) banha

c) banha refinada

Art. 280. Entende-se por "banha extra" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, isentos de ossos e tanto quanto possível tecidos musculares, em autoclaves sob pressão ou em tachos abertos de dupla parede sob temperatura moderada e sem qualquer beneficiamento posterior, a não se a sedimentação, filtração e eliminação de umidade.

Parágrafo único - A "banha extra" deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - côr branca ou branco creme;

2 - odor a torresmo;

3 - textura homogênea ou ligeiramente granulada;

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

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

6 - ranço (Kreis) - ausência.

Art. 281. Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão dos tecidos adiposos de suínos, em autoclaves sob pressão ou em tachos abertos de dupla parede, sob temperatura moderada e sem qualquer beneficiamento posterior, a não ser a sedimentação, filtração e eliminação da umidade.

Parágrafo único - A "banha" deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - côr branca ou branco creme;

2 - odor a torresmo;

3 - textura homogênea o ligeiramente granulada;

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

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

máximo;

6 - ranço (Kreis) ausência.

Art. 282. Entende-se por "banha refinada" o produto obtido pela fusão dos tecidos adiposos de suínos em autoclave sob pressão ou em tachos abertos de dupla parede, sob temperatura moderada, submetida a um beneficiamento subsequente compreendendo clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação de umidade.

§ 1º A "banha refinada" deve satisfazer as seguintes especificações:

1 - côr branca;

2 - odor levemente a torresmo;

3 - textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada;

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

5 - acidez no estabelecimento produtor - 3 ml (três mililitros) em soluto alcalino normal (por cento), no máximo;

6 - ranço (Kreis) ausência.

§ 2º - É permitida para os produtos definidos aos artigos 281 e 282, a cristalização da banha em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria rôlo frigorífico ou por outro processo adequado.

Art. 286. É permitido o uso de substâncias químicas para neutralizar ou branquear a banha refinada, mediante prévia aprovação da D. I. P. O. A.

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

Art. 291. É permitido o emprêgo de anti-oxidantes na banha, exceção da extra, desde que aprovados pela D. I. P. O. A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.

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

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

1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;

2 - isento de manchas e coágulos sanguíneos e de tecido muscular;

3 - não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene;

4 - boa apresentação comercial, em embalagem que proteja o produto do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

Art. 322.

§ 2º - A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo, 23% (vinte e três por cento), de proteína e 44%

(quarenta e quatro por cento) entre fosfatos tricálcico e de magnésio.

Art. 354.

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

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

Art. 365. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), glicose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato de nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre), e nitrito de potássio, tolerando-se, nos produtos acaminal fixo total, tolerando-se até 200 (duzentas) partes por milhão e nitrato até (uma) 1 parte por mil, separadamente.

Art. 432. A charque não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Art. 433.

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

Art. 444. Considera-se resfriado, o pescado fresco, com as características determinadas no art. 440 mantido em temperatura oscilando entre + 2º C (mais dois graus centígrados) e - 2º C (menos dois graus centígrados).

Art. 445. Considera-se congelado o pescado previamente lavado, fresco de acordo com as características do art. 440, tratado pela congelação rápida, em temperatura não superior a -25º C (menos vinte e cinco graus centígrados), logo após sua captura ou a descarga, desde que não sofra interrupção a cadeia de frio a que foi submetido.

Art. 450. As conservas podem ser preparadas com pescado fresco, com o que tenha sido submetido à ação do frio ou outro processo de conservação e se classificam em:

Art. 451. Conservas finas são as preparadas com pescado escolhido, limpo e eviscerado, cozido em vapor, ar quente ou raios infra-vermelhos, ou fritas em banha manteiga, azeite ou óleo comestível, envasados em recipientes adequados e esterilizados, adicionadas de líquidos ou molho diversos, compreendendo os seguintes tipos:

3 - em molhos diversos;

4 - em vinagre ou vinho branco;

5 - em escabelhe;

6 - ao natural.

Art. 453. Entende-se por conserva de pescado em molho diversos, a que tenha como conservador principal, molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Art. 454. Entende-se conserva de pescado "em vinagre" ou em "vinho branco" a que tenha por conservador principal um desses produtos.

Art. 455. Entende-se por conserva de pescado "em escabeche", a que tenha por líquido de cobertura, vinagre misturado com vinho branco e adicionado de condimentos.

Art. 458. Entende-se por conserva de pescado "ao natural", quando após cozimento a vapor em ar quente ou raios infra-vermelhos ou frito em azeite ou óleo comestível, o pescado é enlatado em salmoura traca e depois esterilizado.

Art. 459. Conservas comuns são as preparadas por processos físicos e químicos previstos neste Regulamento, embaladas em recipientes apropriados e adicionados ou não de condimentos, compreendendo os seguintes tipos:

2 - pescado salgado - sêco

Art. 461. Entende-se por "pescado salgado - sêco", o produto obtido pela dissecação do pescado fresco convenientemente limpo eviscerado, com ou sem ossos ou espinhas curado em salmoura ou pela salga a sêco, prensado ou não e submetido à secagem natural ou artificial.

Art. 462. Entende-se por pescado dessecado o produto obtido pela mais perfeita desidratação do pescado fresco, íntegro, limpo e eviscerado, com ou sem ossos ou espinhas curado em salmoura ou pela salga a sêco, prensado ou não.

Art. 463. Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido do pescado fresco, convenientemente preparado e submetido ao processo de cura em salmoura a 24º Be, durante um período nunca inferior a 20 dias e, posteriormente, prensado.

Art. 465. Os camarões industrializáveis, podem se apresentar nos seguintes tipos:

1 - camarões congelados

2 - camarões enlatados

3 - camarões salgado-sêco

Art. 471. A inspeção do pescado e de suas conservas está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento naquilo que lhes for aplicável e no que constar das Instruções que serão baixadas pela D. I. P. O. A.

Art. 476.

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

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

Art. 505. São leites de consumo "*in natura*": o íntegro, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser identificados.

§ 1º - leia-se parágrafo único.

Art. 507.

5 - leite desnatado.

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

Art. 510.

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

§ 5º - a distribuição a consumo deverá ser feita ao prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina.

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

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

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

§ 13 - Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos à operações de pré-aquecimento, refrigeração e congelação.

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

Art. 523 - 3 - Impressos nas côres: azul par o tipo "A"; verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o "magro" e amarelo para o "desnatado" com inscrição do tipo respectivo.

Art. 529 - 1 - só para leites "magros" e "desnatados" "pasteurizado", com tolerância para o tipo "C", enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total.

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

Art. 537 - 4 - apresenta modificações em suas propriedades organoléxicas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez interior a 15º (quinze graus) Dornic, ou superior a 18º (dezoito graus) Dornic.

§ 1º - 5 - extrato sêco, não inferior a 11,5% (onze e meio por cento)

Art. 538 - 2 - extrato sêco total 12% (doze por cento).

3 - extrato sêco desengordurado 9% (nove por cento).

4 - densidade a 15º C (quinze graus centígrados) entre 1031 (mil e trinta e um) e 1035 (mil e trinta e cinco).

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

Art. 545. Serão aplicadas as multas previstas neste Regulamento, ao estabelecimento que expuser à venda leites de qualquer tipo, com padrões bacteriológicos e físico - químicos não correspondentes ao respectivo tipo.

§ 4º - leia-se parágrafo único.

Art. 549 - 1 - creme de mesa pasteurizado ou creme doce - quando submetido à pasteurização e de acidez não superior a 18. D (dezoito graus Dornic);

3 - creme de mesa esterilizado - quando esterilizado adicionado ou não estabilizado aprovado pela D. I. P. O. A. e de acidez não superior a 18º D (dezoito graus Dornic).

Art. 551. - 2 - Acidez máxima de 18º D (dezoito graus Dornic) nas variedades "doce" e "esterelizado" e de 50º D (cinquenta graus Dornic) na variedade "ácida".

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

Art. 583 - 1 - Apresentar, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de matéria gorda.

Art. 611 - 2 - pêso 15g (quinze gramas) a 5kg (cinco quilogramas).

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

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

1 - formato variável, entre cilíndrico chato e paralelepípedo;

2 - pêso de 15g (quinze gramas) a 2kg (dois quilogramas).

Art. 658 - 2 - apresentar acidez, em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16g% (oito centésimos e dezesseis centésimos de grama por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 duas e meia partes de água:

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

Art. 660 - 2 - apresentar no máximo, 25% (vinte e cinco por cento) de água e 55% (cinquenta e cinco por cento) de açúcar, excluída a lactose e, no mínimo, 6% (seis por cento) de proteína.

Art. 668 - 1 - leite em pó integral - o que apresentar, no mínimo 24% (vinte e quatro por cento) de gordura.

Art. 669. Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado considerando-se como tal, além do acêrto do teôr de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas não se classificando nesta categoria, o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

Art. 681.

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

Art. 682 - 3 - teôr em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento);

Art. 688.

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

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

Art. 820 - 1 - indicar o tipo do leite nos fechos, cápsulas ou tampos do recipiente e dia de semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade.

Art. 825 - 1 - tratando-se de queijo de massa submetida à fusão, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo fundido" ou "queijo pasteurizado" conforme o caso.

2 - é facultativo a indicação da percentagem de gordura no extrato sêco total;

Art. 880.

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

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

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

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

c) 5 - aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacôrdo com as determinações da Inspeção Federal;

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

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

Art. 922 - 2 - permitir que os entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado recebam peixe salgado e camarão salgado-sêco resultante das atividades dos pescadores da região, mediante rigorosa reinspeção no ato do recebimento, não podendo êsses produtos constituir objeto de comércio internacional.

Art. 928.

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

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

§ 2º - leia-se parágrafo 1º.

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

Art. 2º Ficam revogados os §§ 1º e 2º do art. 272, parágrafo único do art. 352, arts. 408 e 410, item 9 do artigo 422, item 2 do art. 440, item 6 do art. 459, item 3, letra a do art. 504 § 2º do art. 505, §§ 1º, 2º e 3º do artigo 545 e § 1º do art. 939.

Art. 3º Êste Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 30 de abril de 1956; 135º da Independência e 68º da República.

Juscelino Kubitschek **Ernesto Dornelles**

Este texto não substitui o publicado no D.O.U. 4.5.1956