RESOLUÇÃO Nº002, DE 02 DE MARÇO DE 2026

DISPÕE SOBRE A APROVAÇÃO DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EXECUTADA PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO NO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO MÉDIO ARAGUAIA - CODEMA.

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Compete ao CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL "MÉDIO ARAGUAIA" – CODEMA executar o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal nos municípios consorciados.

Parágrafo único. As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e seus derivados são de competência e execução do CODEMA, observadas as normas federais, estaduais e municipais aplicáveis.

TÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio no território dos municípios consorciados ao CODEMA abrangem:

I – os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, mediante inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais destinados ao abate;

II – o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização previstas nesta Resolução:

I – os animais domésticos, exóticos e silvestres destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II – o pescado e seus derivados;

III – o leite e seus derivados;

IV – os ovos e seus derivados;

V – os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no caput aplicam-se aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º os produtos destinados a fins medicamentosos ou terapêuticos e as preparações opoterápicas.

Art. 4º São privativas do Serviço de Inspeção do CODEMA (SIM-CODEMA) a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados e supervisionados pelo SIM-CODEMA.

Art. 5º O servidor ou agente designado do Serviço de Inspeção do CODEMA, mediante apresentação de identificação funcional e no exercício de suas atribuições, terá livre acesso, a qualquer horário, aos estabelecimentos e suas dependências, propriedades rurais, depósitos, armazéns ou a quaisquer locais onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos, subprodutos, matérias-primas e demais itens de origem animal.

Art. 6º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão executadas de forma padronizada, utilizando métodos universalizados, devendo ser aplicadas de maneira equânime a todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM-CODEMA, conforme sua classificação.

Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por Médico Veterinário Oficial do Serviço de Inspeção do CODEMA (SIM-CODEMA).

§ 1º O Coordenador do SIM-CODEMA deverá ser, preferencialmente, servidor efetivo com formação em ciências agrárias e/ou ciências da saúde.

§ 2º Compete ao Médico Veterinário Oficial do SIM-CODEMA a execução das atividades de inspeção e fiscalização previstas nesta Resolução, podendo contar com o suporte de agentes de inspeção e técnicos de nível médio, respeitadas as competências legais e regulamentares.

§ 2º-A O Médico Veterinário responsável pelo SIM-CODEMA é servidor cedido pelo Município de Canarana, conforme instrumento de cessão formalizado entre as partes.

§ 3º Todos os servidores e agentes que desempenhem atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados na Coordenação de Inspeção do SIM-CODEMA.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização referidas no art. 4º abrangem:

I – inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

II – verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e funcionamento dos estabelecimentos;

III – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

IV – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos quanto ao atendimento da legislação específica;

V – coleta de amostras para análises fiscais e avaliação de resultados laboratoriais físicos, microbiológicos, físico-químicos, histológicos, de biologia molecular ou outros necessários;

VI – avaliação de informações da produção primária relacionadas à saúde animal e à saúde pública;

VII – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

VIII – verificação da qualidade da água de abastecimento;

IX – acompanhamento das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de produtos de origem animal, com ou sem adição de vegetais;

X – classificação de produtos e derivados conforme legislação federal, estadual ou fórmulas registradas;

XI – verificação dos meios de transporte de animais vivos, produtos e matérias-primas;

XII – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIII – controle da rastreabilidade de animais, matérias-primas, insumos, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

XIV – certificação sanitária de produtos de origem animal;

XV – outros procedimentos de inspeção necessários ao desenvolvimento das atividades industriais de produtos de origem animal.

§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros utilizados nos estabelecimentos.

§ 2º Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão ser submetidos à reinspeção quando utilizados como matéria-prima para novos produtos.

§ 3º O Médico Veterinário Oficial do SIM-CODEMA deverá comunicar imediatamente às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes a ocorrência de enfermidades de notificação obrigatória ou suspeita de zoonoses.

§ 4º As inspeções e fiscalizações previstas neste artigo são realizadas:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas ao processamento de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebam animais para abate ou industrialização;

III – nos estabelecimentos que recebam pescado para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que produzam ou recebam ovos para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas para beneficiamento ou industrialização;

VII – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos registrados.

Art. 9º A fiscalização executada pelo Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CODEMA prevista nesta Resolução será exercida por um único órgão e isenta a estadual e federal, a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 10 Para os efeitos desta Resolução, considera-se estabelecimento de produtos de origem animal qualquer instalação industrial ou comercial onde se abatam animais ou onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos produtos e subprodutos de origem animal, incluindo:

- carnes e derivados;
- pescado e derivados;
- ovos e derivados;
- leite e derivados;
- produtos de abelhas e derivados.

Art. 11. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização tratadas nesta Resolução poderão ser executadas de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção permanente será instalada nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, compreendendo espécies domésticas, exóticas e de caça legalmente autorizada.

§ 2º Nos demais estabelecimentos mencionados nesta Resolução, as ações de inspeção e fiscalização serão executadas de forma periódica, conforme frequência definida em normas complementares, considerando:

I – o risco sanitário dos produtos;

II – o processo produtivo adotado;

III – o desempenho do estabelecimento;

IV – o nível de implementação e efetividade dos programas de autocontrole.

§ 3º As atividades de inspeção industrial e sanitária exercidas em frigoríficos de animais silvestres ou exóticos criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal ou de manejo sustentável somente serão realizadas mediante autorização expressa do órgão ambiental competente.

Art. 12. Os procedimentos de inspeção poderão ser ajustados com base na análise de risco, observados os preceitos e metodologias reconhecidos em âmbito nacional e internacional.

Art. 13. Para fins desta Resolução, considera-se produto ou derivado a matéria-prima ou o produto de origem animal julgado apto para o consumo humano pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA.

Art. 14. O quadro de pessoal do Serviço de Inspeção executado pelo SIM/CODEMA é composto por servidores públicos municipais devidamente habilitados para o exercício das funções de inspeção e fiscalização.

Art. 15. O Serviço de Inspeção executado pelo SIM/CODEMA poderá celebrar parcerias com órgãos e entidades afins, dos setores público ou privado, com a finalidade de viabilizar, desenvolver ou aperfeiçoar atividades de educação sanitária e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 16. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após a efetivação de seu registro junto ao SIM/CODEMA.

Art. 17. Para os efeitos desta Resolução, considera-se:

I – Inspeção: Atividade de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário do SIM/CODEMA, englobando a execução das normas regulamentares e dos procedimentos técnicos aplicáveis aos produtos de origem animal, abrangendo as etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito, tanto em processos industriais quanto artesanais.

II – Fiscalização: Ação direta e contínua, privativa do Poder Público, realizada pelos servidores do SIM/CODEMA, mediante exercício do poder de polícia sanitária, destinada a verificar o cumprimento da legislação específica e das disposições regulamentares vigentes.

III – SIM: Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CODEMA.

IV – Servidor do SIM: Servidor público municipal lotado no SIM/CODEMA, com atribuições compatíveis com seu cargo e função, integrante da estrutura funcional do Serviço de Inspeção Municipal.

V – Legislação: Conjunto de normas que disciplinam condutas e estruturas, compreendendo a Constituição Federal, a Constituição Estadual, Leis Municipais, tratados e acordos internacionais dos quais o Brasil seja signatário, Leis Federais, Estaduais e Municipais, Decretos e demais atos normativos, decisões administrativas dotadas de eficácia normativa e convênios celebrados entre União, Estados, Distrito Federal, Municípios e entidades públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras.

VI – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): Sistema destinado a identificar, avaliar e controlar perigos significativos para a inocuidade dos alimentos.

VII – Amostra: Porção representativa de produto natural ou fabricado, destituída de valor comercial, suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou tipo.

VIII – Coleta de amostra: Ato de obtenção de quantidade representativa e suficiente de substância, produto, alimento ou bebida, necessária à realização de análises.

IX – Análise de controle de qualidade: Análise realizada pelo próprio estabelecimento para monitorar a qualidade das matérias-primas, insumos, produtos e demais itens que entrem em contato com o processo produtivo.

X – Análise fiscal: Análise realizada por laboratório oficial ou credenciado, ou pela autoridade sanitária competente, a partir de amostras coletadas pelo SIM/CODEMA.

XI – Análise pericial: Análise laboratorial realizada sobre a amostra oficial de contraprova, quando houver contestação do resultado da análise fiscal, assegurando o contraditório e a ampla defesa ao interessado.

XII – Animais de açougue: Bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária.

XIII – Animais exóticos: Espécies pertencentes à fauna não nativa, compreendendo:

a) animais criados em cativeiro cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;

b) animais introduzidos pelo homem, inclusive domésticos em estado asselvajado;

c) animais introduzidos fora das fronteiras brasileiras e posteriormente ingressos no território nacional.

XIV – Animais silvestres: Espécies nativas, migratórias, aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra total ou parcialmente no território nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, cuja exploração, criação ou abate dependa de autorização do órgão ambiental competente.

XV – Insensibilização: Processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado previamente ao abate, destinado a proporcionar imediata inconsciência e ausência de sensibilidade ao animal.

XVI – Bem-estar animal: Conjunto de condições que garantem a saúde física e psicológica do animal, permitindo-lhe expressar seu comportamento natural.

XVIII – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): Procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, que estabelecem a rotina pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada, preservando a qualidade e a integridade do produto por meio da higiene antes, durante e após as operações industriais.

XIX – Higienização: Procedimento composto por duas etapas distintas e complementares: limpeza e sanitização.

XX – Sanitização: Aplicação de agentes químicos ou métodos físicos sobre superfícies de instalações, equipamentos e utensílios, realizada após a limpeza, visando assegurar nível microbiológico aceitável de higiene.

XXI – Limpeza: Remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de materiais indesejáveis das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios.

XXII – Desinfecção: Procedimento destinado à eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou químicos. Atributos que dizem respeito à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas.

XXIV – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): Ato normativo que estabelece a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXV – Padrão de identidade: Conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, características sensoriais, composição, tipo de processamento e modo de apresentação, fixados por meio de RTIQ.

XXVI – Produto de origem animal: Produto obtido a partir de matérias-primas comestíveis ou não, provenientes de espécies animais, podendo conter ingredientes vegetais, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, sendo destinado ao consumo humano ou não comestível quando destinado a outras finalidades.

XXVII – Produto de origem animal comestível: Produto destinado ao consumo humano.

XXVIII – Produto de origem animal não comestível: Produto não destinado ao consumo humano.

XXIX – Produto de origem animal clandestino: Produto que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente.

XXX – Subproduto de origem animal: Partes ou derivados obtidos de processos de produtos de origem animal, destinados ou não à alimentação humana.

XXXI – Pescado: Peixes, crustáceos, anfíbios, répteis e mamíferos aquáticos utilizados na alimentação humana.

XXXII – Ratitas: Aves corredoras incapazes de voar, com esterno sem quilha, como avestruzes e emas.

XXXIII – Programas de autocontrole: Programas implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento para garantir a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos, incluindo, entre outros, os Programas de Pré-Requisitos, Boas Práticas de Fabricação (BPF), PPHO e APPCC.

XXXIV – Registro auditável: Forma de armazenamento de dados que garante segurança contra alterações indevidas, pronta disponibilidade e rastreamento do responsável pelo registro.

XXXV – Responsável Técnico do estabelecimento (RT): Profissional regularmente inscrito e habilitado pelo Conselho Regional de Classe para exercer responsabilidade técnica na indústria de produtos de origem animal.

XXXVI – Qualidade: Conjunto de parâmetros que caracteriza um produto de origem animal em relação a um padrão estabelecido, considerando fatores intrínsecos, extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos.

XXXVII – Rastreabilidade: Capacidade de identificar a origem e acompanhar o percurso de um produto de origem animal durante todas as etapas de produção, distribuição e comercialização, incluindo matérias-primas, ingredientes e insumos.

XXXVIII – Contaminação cruzada: Contaminação causada pelo contato direto ou indireto de insumos, superfícies, ambientes, pessoas ou produtos contaminados com outros não contaminados.

XXXIX – Entreposto de produtos de origem animal: Estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, armazenagem e expedição de produtos de origem animal

comestíveis, com ou sem emprego de frio industrial, dotado de instalações adequadas para reinspeção.

XL – Estabelecimento de produtos de origem animal: Instalação, local ou dependência, incluindo máquinas, equipamentos e utensílios, onde se produzam matérias-primas ou se abatem animais de açougue ou silvestres, bem como onde se recebam, manipulem, beneficiem, elaborem, preparem, transformem, envasem, acondicionem, embalem, rotulem, depositem ou industrializem produtos e subprodutos derivados da carne, leite, ovos, pescado e produtos apícolas, com finalidade industrial ou comercial, comestíveis ou não.

XLI – Aproveitamento condicional: Utilização total ou parcial de alimento ou matéria-prima inadequado ao consumo direto, que, após tratamento, adquire condições para uso na alimentação humana ou animal.

XLII – Rotulagem: Ato de identificação por meio de impressão, litografia, gravação, etiqueta, carimbo ou outro método aplicado ao produto, subproduto, embalagem ou proteção de embalagem.

XLIII – Embalagem: Invólucro, recipiente ou qualquer forma de acondicionamento destinado a conter, proteger, conservar, envasar, transportar ou facilitar o manuseio de produtos de origem animal.

XLIV – Visitante: Pessoa que não integra a área ou setor onde ocorre o processamento de alimentos.

XLV – Carteira de saúde: Instrumento de controle sanitário que registra exames clínicos, dermatológicos e complementares dos funcionários das indústrias de alimentos.

XLVI – Auditoria: Procedimento sistemático realizado por equipe de Médicos Veterinários do SIM/CODEMA para:

a) verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação;

b) avaliar se as atividades e seus resultados atendem aos objetivos desta Resolução e da legislação específica.

XLVII – Supervisão: Atividade realizada por Médicos Veterinários do SIM/CODEMA, destinada a monitorar as atividades executadas nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

XLVIII – Barreira sanitária: Área de passagem obrigatória para acesso à zona de produção, destinada à higienização de botas e mãos.

XLIX – Equivalência de Serviços de Inspeção: Condição em que as medidas de inspeção e fiscalização aplicadas por diferentes Serviços de Inspeção atingem os mesmos objetivos de inocuidade, qualidade e segurança dos produtos.

L – Etiqueta-lacre: Sistema de identificação aplicado a cortes primários (quartos de carcaça), cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, e meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos provenientes de estabelecimentos de abate.

TÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio no Município, sob inspeção oficial, classificam-se em:

I – de carnes e derivados;

II – de leite e derivados;

III – de pescado e derivados;

IV – de ovos e derivados;

V – de produtos das abelhas e derivados;

VI – de armazenagem.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos específicos de cada tipo de produto.

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de carnes e derivados classificam-se em:

I – abatedouro frigorífico;

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para fins desta Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate de animais produtores de carne, à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo também realizar a manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados classificam-se em:

I – granja leiteira;

II – posto de refrigeração;

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV – queijaria.

§ 1º Para fins desta Resolução, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite destinado ao consumo humano direto, podendo elaborar derivados lácteos exclusivamente com leite de sua própria produção, incluindo etapas de manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para fins desta Resolução, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre propriedades rurais e unidades de beneficiamento, destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru refrigerado, podendo realizar estocagem temporária.

§ 3º Para fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para consumo humano direto, podendo ainda realizar transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, bem como expedir leite fluido a granel para uso industrial.

§ 4º Para fins desta Resolução, entende-se por queijaria o estabelecimento rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, envolvendo fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, devendo encaminhar o produto a uma unidade de beneficiamento, caso não realize o processamento completo.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico de pescado; e

II – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, ao recebimento do pescado oriundo da produção primária, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de seus derivados, podendo realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e de derivados são classificados em:

I – granja avícola; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos exclusivamente de sua própria produção, destinados à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à produção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a etapa de classificação dos ovos quando a unidade de beneficiamento receber ovos já classificados.

§ 5º Caso a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destine-se exclusivamente à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações destinadas à industrialização.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e de seus derivados são classificados em:

I – unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

a) é vedado o recebimento de produtos ou matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas;

b) permite-se a utilização de unidade de extração móvel de produtos de abelhas, devidamente provida de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais que observem as regras previstas na legislação específica.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 24. Os estabelecimentos destinados à armazenagem de produtos de origem animal classificam-se em:

I – entreposto de produtos de origem animal;

II – casa atacadista.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por:

I – entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação por frio industrial, devendo dispor de instalações específicas para reinspeção;

II – casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde, destinado a receber e armazenar produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal, interestadual ou internacional, prontos para comercialização, devidamente acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção, devendo possuir instalações específicas para execução desta atividade.

§ 2º Nos estabelecimentos previstos nos incisos I e II é vedada a realização de quaisquer atividades de manipulação, fracionamento ou reembalagem de produtos.

TÍTULO IV
CAPÍTULO I
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. Todo estabelecimento de produtos de origem animal deverá estar registrado no Serviço de Inspeção executado pelo SIM–CODEMA, nos termos da Lei nº 1.283/1950, das legislações municipais pertinentes e do Decreto nº 10.032/2019, devendo utilizar a classificação prevista nesta Resolução.

§ 1º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias previstas pelo Serviço de Inspeção executado pelo SIM–CODEMA, mantendo suas instalações e atividades em condições que assegurem a sanidade, a segurança e a inocuidade dos alimentos processados.

§ 2º O registro de que trata este artigo será concedido à planta industrial.

Art. 26. Para fins de registro e controle das atividades desenvolvidas pelos estabelecimentos, o SIM–CODEMA estabelecerá, mediante normas complementares, as atividades permitidas para cada classificação prevista nesta Resolução, incluindo aquelas destinadas aos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 27. O registro deverá ser solicitado ao Serviço de Inspeção executado pelo SIM–CODEMA, mediante protocolo formal, sendo obrigatória a apresentação dos documentos organizados nas etapas a seguir.

I – Primeira Etapa – Documentação Inicial

a) requerimento dirigido ao SIM–CODEMA, solicitando a vistoria prévia do terreno ou do estabelecimento;

b) contrato social, estatuto ou ato constitutivo da firma individual, quando couber;

c) nos casos de estabelecimentos coletivos, estatuto e ata de eleição e posse da diretoria;

d) Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

e) documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

f) comprovante de inscrição estadual atualizado, quando aplicável;

g) Cartão do Produtor Rural – CPR, quando cabível.

§ 1ºA aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento é obrigatória, inclusive para empreendimentos já edificados, devendo ser realizada vistoria técnica para avaliação de:

I – dependências industriais e sociais existentes;

II – equipamentos;

III – fluxograma de produção;

IV – sistema de abastecimento de água;

V – sistema de escoamento de águas residuais.

O parecer conclusivo deverá ser apresentado em relatório emitido por Médico Veterinário do SIM–CODEMA.

II – Segunda Etapa – Documentação Técnica

a) plantas, nas seguintes escalas ou formatos:

1. planta de situação – escala 1:500 ou geolocalização;
2. planta baixa – escala 1:100;
3. layout dos equipamentos – escala 1:100;
4. planta com setas indicativas do fluxo de produção e da circulação de colaboradores;
5. croquis poderão ser aceitos para empresas de pequeno porte, desde que contenham informações completas, legíveis e precisas, sendo vedados desenhos imprecisos ou grosseiros.

b) memorial descritivo da construção – MDC (modelo oficial do SIM–CODEMA);

c) memorial descritivo econômico e sanitário – MDES (modelo oficial do SIM–CODEMA);

d) documento que comprove a posse ou permissão de uso do imóvel, acompanhado do registro da propriedade ou contrato de arrendamento devidamente formalizado.

III – Terceira Etapa – Documentação Complementar

a) alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura ou documento equivalente;

b) licença ou dispensa ambiental emitida pelo órgão ambiental competente;

c) laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

d) comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica – ART do responsável técnico.

IV – Quarta Etapa – Vistoria Final

a) requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após a conclusão da obra ou das adequações exigidas;

b) Laudo de Vistoria Final emitido pelo SIM–CODEMA, com parecer favorável.

§ 2º O Laudo de Vistoria Final será elaborado por Médico Veterinário do SIM–CODEMA, contendo avaliação da conformidade das instalações com o projeto aprovado, abrangendo:

I – áreas industriais e sociais;

II – equipamentos;

III – fluxograma;

IV – sistema de abastecimento de água;

V – sistema de escoamento de resíduos líquidos.

§ 3ºA construção e o funcionamento do estabelecimento deverão atender às exigências previstas na legislação federal, estadual e municipal, bem como às normas técnicas pertinentes, desde que não contrariem as exigências sanitárias e industriais previstas nesta Resolução e nas normas complementares do SIM–CODEMA.

V – Quinta Etapa – Conclusão do Processo

a) emissão do Certificado de Habilitação Sanitária pelo SIM–CODEMA.

b) Os documentos e as plantas a que se refere o Art. 27 desta Resolução deverão ser apresentados sem rasuras ou borrões.

§ 1º Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, e a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CODEMA, poderão ser aceitos simples croquis ou desenhos.

Art. 28. Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico-sanitárias estabelecidas nesta Resolução e em normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CODEMA expedirá o Certificado de Habilitação Sanitária do Estabelecimento, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O Certificado de Habilitação Sanitária do Estabelecimento será emitido após a publicação do registro no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, para as atividades que foram devidamente liberadas.

§ 1º Para fins de início da produção, os produtos deverão estar previamente registrados junto ao SIM – CODEMA.

Art. 29. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências quanto de suas instalações — que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, somente poderá ser executada após aprovação prévia do projeto pelo Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CODEMA.

Art. 30. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os seguintes documentos:

I – Primeira etapa:

a) requerimento ao Coordenador do SIM – CODEMA, solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento;

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1 – de situação – escala 1:500;

2 – baixa – escala 1:50;

3 – cortes – escala 1:50;

4 – layout dos equipamentos – escala 1:50;

5 – planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

c) Licença ou Dispensa Ambiental emitida pelo órgão oficial competente;

d) Memorial Descritivo da Construção – MDC (MODELO CONFORME O SIM – CODEMA) ou cronograma de execução da obra;

e) Memorial Descritivo Econômico e Sanitário – MDES (MODELO CONFORME O SIM – CODEMA), atualizado;

f) termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

g) parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento.

II – Segunda etapa:

a) requerimento ao Coordenador do SIM – CODEMA solicitando a Vistoria Final do estabelecimento, após a conclusão da obra;

b) apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;

c) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM – CODEMA.

§ 2º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e da capacidade de produção objeto da reforma ou ampliação somente após a emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM – CODEMA.

§ 3º Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM – CODEMA deverá emitir novo Certificado de Registro e autorização para o início da nova atividade.

Art. 31. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, poderá ser realizada sem necessidade de aprovação prévia de projeto.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM – CODEMA, apresentando a

justificativa e a descrição da reforma ou ampliação pretendida, acompanhada das plantas atualizadas, para fins de anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 32. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número de registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições desta Resolução e das normas complementares, inclusive no que se refere às dependências comuns que afetem direta ou indiretamente sua atividade.

Art. 33. O registro do estabelecimento terá validade de 5 (cinco) anos. O SIM – CODEMA estabelecerá, em normas complementares, as condições e os procedimentos para a revalidação do registro.

Art. 34. O SIM – CODEMA poderá editar normas complementares sobre os procedimentos para aprovação prévia de projeto, reforma, ampliação e demais procedimentos relativos ao registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 35. O registro do estabelecimento não poderá ser transferido sem que, concomitantemente, seja formalizada a transferência do respectivo registro junto ao SIM – CODEMA.

§ 1º No caso de o adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM – CODEMA pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou sociedades empresárias responsáveis pelos estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, locação ou arrendamento acerca da situação cadastral e sanitária em que o estabelecimento se encontra durante todas as fases da negociação comercial, em razão das exigências desta Resolução.

§ 3º Enquanto a transferência não for efetivada, o empresário ou a sociedade empresária em nome dos quais o estabelecimento estiver registrado permanecerão responsáveis por quaisquer irregularidades verificadas no local.

§ 4º Caso o alienante, locador ou arrendante tenha realizado a comunicação prevista no § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresente, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, o registro do estabelecimento será cassado.

§ 5º Após a aquisição, locação ou arrendamento e a efetiva transferência do registro, o novo empresário ou sociedade empresária ficará obrigado a cumprir todas as exigências anteriormente formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que possam vir a ser determinadas.

Art. 36. O processo de transferência ou alteração da razão social obedecerá, no que for aplicável, aos mesmos critérios estabelecidos para o registro do estabelecimento.

Art. 37. Para fins de solicitação de transferência de estabelecimento registrado, deverão ser apresentados ao SIM – CODEMA os seguintes documentos:

a) Requerimento de solicitação de alterações cadastrais, estruturais, paralisação de atividades e cancelamento de registro (modelo conforme o SIM – CODEMA), dirigido ao Coordenador do SIM – CODEMA, solicitando a transferência do estabelecimento, assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

b) Licença Ambiental de Operação emitida pelo órgão competente;

c) Termo de Compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal do estabelecimento;

d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;

e) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual, quando couber;

f) Documento que comprove a posse ou permissão de uso do terreno;

g) Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou CNPJ;

h) Inscrição Estadual atualizada junto à Secretaria de Estado da Fazenda;

i) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

j) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do responsável técnico;

k) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial.

§ 1º Outros documentos julgados necessários pelo SIM – CODEMA deverão ser providenciados.

§ 2º A documentação será analisada e, uma vez aprovada, será emitido novo Certificado de Registro pelo SIM – CODEMA, mantendo-se o número de registro.

Art. 38. Concomitantemente à solicitação de transferência, deverão ser encaminhados ao SIM – CODEMA os documentos necessários para aprovação dos rótulos dos produtos, considerando-se automático o cancelamento da rotulagem vinculada à firma antecessora.

Parágrafo único. Desde que haja acordo formal entre a firma antecessora, a firma sucessora e o SIM – CODEMA, poderá ser autorizado o uso dos rótulos já aprovados por período não superior a 6 (seis) meses.

CAPÍTULO III
DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 39. Será cancelado o registro do estabelecimento, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA, nos seguintes casos:

I – a pedido do proprietário ou representante legal;

II – quando deixar de funcionar pelo período de 6 (seis) meses;

III – quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;

IV – quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 6 (seis) meses;

V – quando não houver a realização da transferência da titularidade do registro perante o SIM–CODEMA no prazo de 30 (trinta) dias;

VI – por cassação do registro pelo SIM–CODEMA.

§ 1º O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses somente poderá reiniciar suas atividades após inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 2º No caso de cancelamento do registro, serão apreendidas as rotulagens e recolhidos os documentos, lacres e carimbos oficiais emitidos pelo SIM–CODEMA.

§ 3º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado quando o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, desde que o alienante, locador ou arrendador tenha comunicado ao SIM–CODEMA a negativa da realização da transferência pelos primeiros.

§ 4º Para fins de atendimento do inciso VI, o cancelamento será efetivado mediante proposição de cassação do registro formulada pelo SIM–CODEMA, instruída em processo administrativo de apuração de infração, contendo documentação comprobatória e histórico detalhado das infrações transitadas em julgado, configurando reincidência em infrações gravíssimas ou reincidência em infrações cuja penalidade tenha sido a interdição ou suspensão das atividades.

Art. 40. O proprietário ou responsável legal deverá comunicar oficialmente ao SIM–CODEMA a paralisação das atividades do estabelecimento no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da paralisação.

Art. 41. O cancelamento do registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado e, quando aplicável, à autoridade federal.

Art. 42. Para fins de cancelamento referido no art. 41, deverão ser observados os seguintes procedimentos:

I – notificação do responsável legal do estabelecimento, concedendo-se prazo de 10 (dez) dias para manifestação;

II – na impossibilidade de realização da notificação prevista no inciso I, deverá ser procedida fiscalização no estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não se encontra em funcionamento ou não realiza comércio há mais de 6 (seis) meses, podendo ser anexada documentação comprobatória da inatividade.

III – avaliação pelo SIM – CODEMA da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento e, na ausência desta, elaboração de laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

IV – decisão sobre o cancelamento ou não do registro do estabelecimento no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA.

Parágrafo único. Da decisão caberá recurso administrativo dirigido à autoridade superior do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA, no prazo de 10 (dez) dias.

TÍTULO V
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 43. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos compatíveis com a capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 44. O estabelecimento, para obter o registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades tecnológicas cabíveis:

I – estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, poluição e/ou potenciais contaminantes de qualquer natureza que possam interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

II – ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III – dispor de área adequadamente delimitada por grades, muros, cercas ou qualquer barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas não autorizadas;

IV – dispor de vias de circulação e pátio pavimentados, evitando formação de poeira, e mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

V – possuir instalações dimensionadas conforme padrões técnicos e normas complementares;

VI – dispor de dependências adequadas à obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII – dispor de dependências e equipamentos separados e exclusivos para produtos comestíveis e não comestíveis, evitando contaminação cruzada;

VIII – dispor de dependências anexas para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, entre outras;

IX – dispor de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia;

X – dispor de instalações apropriadas para armazenagem de embalagens e rotulagem;

XI – dispor de instalações adequadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

XII – possuir fluxo operacional adequado evitando contrafluxos e riscos de contaminação;

XIII – possuir iluminação e ventilação adequadas, naturais ou artificiais;

XIV – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, de cor clara e de fácil higienização, preferencialmente com cantos arredondados;

XV – pé-direito adequado às operações e equipamentos;

XVI – pisos impermeabilizados, resistentes e com drenagem adequada;

XVII – ralos sifonados e escamoteáveis de fácil higienização;

XVIII – barreiras sanitárias completas em todos os acessos à produção, contendo pias sem acionamento manual exclusivo, porta-papel, sabonete líquido, lixeira com pedal e lava-botas;

XIX – janelas e portas com proteção contra vetores e pragas;

XX – forro adequado ou teto construído de forma a evitar acúmulo de sujidades e entrada de pragas;

XXI – telhado de meia-água, quando compatível com o pé-direito necessário;

XXII – ventilação e climatização adequadas conforme legislação;

XXIII – equipamentos apropriados, resistentes à corrosão e de fácil higienização;

XXIV – instrumentos de controle de processo aferidos e calibrados;

XXV – água potável em quantidade suficiente;

XXVI – instalações de frio industrial e controle de temperatura conforme necessidade;

XXVII – caldeiras ou sistemas geradores de água quente quando necessários;

XXVIII – dependência para higienização de recipientes e utensílios;

XXIX – dependência para higienização de veículos transportadores;

XXX – equipamentos e utensílios exclusivos e identificados para produtos não comestíveis;

XXXI – rede de abastecimento de água adequada, com capacidade suficiente;

XXXII – rede diferenciada e identificada para água não potável, quando utilizada em finalidades permitidas;

XXXIII – rede de esgoto e sistema de tratamento conforme normas do órgão competente;

XXXIV – vestiários e sanitários proporcionais e separados por sexo, com acesso independente da área industrial;

XXXV – local adequado para refeições conforme legislação;

XXXVI – local ou serviço para higienização de uniformes utilizados na produção;

XXXVII – dispor de sede para a equipe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA, compreendendo área administrativa, vestiários e instalações sanitárias, podendo ser compartilhada a critério do SIM–CODEMA quando se tratar de estabelecimento submetido à inspeção periódica;

XXXVIII – locais e equipamentos adequados à realização de atividades de inspeção e fiscalização sanitária;

XXXIX – análise da água de abastecimento atendendo aos padrões microbiológicos e físico-químicos vigentes;

XL – instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição de resíduos não comestíveis;

XLI – laboratório equipado, quando necessário, para garantia da qualidade e inocuidade;

XLII – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros.

Art. 45. Os estabelecimentos de carnes e derivados, classificados como abatedouros frigoríficos, além dos requisitos gerais, devem dispor de:

I – instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, garantindo bem-estar animal;

II – a critério do SIM – CODEMA, instalações específicas para exame e isolamento de animais suspeitos ou doentes;

III – a critério do SIM – CODEMA, instalação específica para necropsia com forno crematório, autoclave ou equipamento equivalente para destruição de animais mortos e resíduos;

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

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

Parágrafo único. Nos estabelecimentos que abatam mais de uma espécie, as dependências devem atender às exigências específicas de cada espécie, sem prejuízo dos fluxos operacionais.

Art. 47. 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. 48. 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; e

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

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados 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. 49. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de quaisquer outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 50. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 51. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 52. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que devidamente identificados, sem prejuízo à inocuidade e à qualidade dos produtos, e desde que haja compatibilidade quanto à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 53. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM – CODEMA, desde que não haja prejuízo às condições higiênico-sanitárias e à segurança dos produtos registrados no SIM – CODEMA.

Art. 54. O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destina, na forma desta Resolução e de ato complementar.

§ 1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências deverão ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo aos diferentes fluxos operacionais.

§ 2º Os estabelecimentos de pescado deverão obedecer, no que lhes for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 55. O SIM – CODEMA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a adequada execução das atividades de inspeção, bem como garantir a inocuidade dos produtos e a segurança alimentar.

CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 57. 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. 58. 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. 59. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 60. 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. 61. 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. 62. 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. 63. 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. 64. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 65. O SIM – CODEMA determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 66. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 67. 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. 68. 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. 69. 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 comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com 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. 70. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 71. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Art. 72. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 73. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 74. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 75. 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 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM – CODEMA.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 76. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto nesta Resolução e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM – CODEMA;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM – CODEMA, alimentando o sistema de informações do Serviço de Inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM – CODEMA, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - comunicar ao SIM – CODEMA, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades

industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM – CODEMA;

VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

VIX – fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XI – manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII – garantir o acesso de representantes do SIM – CODEMA a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Resolução e em normas complementares;

XIV – dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XV – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares expedidas pelo SIM – CODEMA ou legislação federal, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM – CODEMA.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM – CODEMA.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM – CODEMA.

Art. 77. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Resolução e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM – CODEMA.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 3º O SIM – CODEMA estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 78. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Resolução e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção executada pelo SIM – CODEMA.

Art. 79. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM – CODEMA, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 80. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM – CODEMA deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 81. Será elaborada em normas complementares legislação específica em caso de estabelecimento classificado como agricultura familiar que possua CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar.

Art. 82. Os estabelecimentos registrados no SIM – CODEMA só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em Serviço de Inspeção oficial federal, estadual ou integrante do SIM – CODEMA.

Parágrafo único. Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal que não pertença ao SIM – CODEMA quando este tenha sua equivalência reconhecida pelo órgão competente e o estabelecimento conste no Cadastro Geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI, mantido pelo MAPA.

Art. 83. É proibido retornar às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 84. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I – não representem risco à saúde pública;

II – não tenham sido alterados ou fraudados; e

III – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

Art. 85. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido nesta Resolução e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§ 1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM – CODEMA para aprovação e concessão de prazos para a devida correção.

§ 2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas nesta Resolução.

TÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 86. Para os efeitos desta Resolução, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes;

II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados; e

IV - atenda aos requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

V - deverá apresentar o CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 87. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Art. 86 serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.

Art. 88. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

Art. 89. Para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, as análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas, a critério do Consórcio Intermunicipal CODEMA, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados.

Art. 90. O SIM – CODEMA disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 91. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão as disciplinadas em normas complementares ou, na ausência destas, em normas federais específicas.

Art. 92. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, é permitida a pasteurização lenta ("Low Temperature, Long Time" – LTLT, equivalente à expressão em português "Baixa Temperatura, Longo Tempo") para produção de derivados de leite.

§ 1º O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo-se o leite com agitação mecânica e lenta.

§ 2º Não é permitida a pasteurização lenta para o envase de leite fluido.

Art. 93. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM – CODEMA, a critério deste, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos do Serviço.

CAPÍTULO II
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 94. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas nesta Resolução.

Art. 95. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento descritas nesta Resolução.

TÍTULO VII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 96. Nos estabelecimentos registrados no SIM – CODEMA, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

SEÇÃO I
DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 97. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM – CODEMA.

Art. 98. 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 (GTA).

Art. 99. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM – CODEMA.

Art. 100. 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. 101. 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 ao Médico Veterinário Oficial.

§ 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 – CODEMA 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 – CODEMA julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 102. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por Médico Veterinário Oficial do SIM – CODEMA.

§ 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 nesta Resolução 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 do Médico Veterinário Oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia 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 mais de 24 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. 103. 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 nesta Resolução ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 104. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM – CODEMA:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal;

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

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. 105. 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. 106. 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 esta Resolução e com as normas complementares.

Art. 107. 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. 108. 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 – CODEMA 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 A necrópsia de aves será realizada por Médico Veterinário do SIM – CODEMA, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades, e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 109. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Médico Veterinário Oficial do SIM – CODEMA.

Art. 110. Quando o SIM – CODEMA autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necrópsia, 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:

I - incinerados;

II - autoclavados em equipamento próprio; ou

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure 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. 111. As necrópsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto nesta Resolução.

§ 1º O SIM – CODEMA 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. 112. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM – CODEMA.

Art. 113. 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 comprometam o bem-estar animal.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais são os estabelecidos pela legislação federal.

SUBSEÇÃO I
DO ABATE DE EMERGÊNCIA

Art. 114. Os animais que chegarem 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. 115. O SIM – CODEMA deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, além de adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 116. 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. 117. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM – CODEMA 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 de lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 118. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução ou em normas complementares.

Art. 119. As carcaças de animais abatidos de emergência que não forem condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto nesta Resolução ou em normas complementares.

SUBSEÇÃO II
DO ABATE NORMAL

Art. 120. 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.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.

Art. 121. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 122. 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 pela legislação federal.

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

Art. 123. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua;

III - por outro processo autorizado pelo SIM – CODEMA ou legislação federal.

Art. 124. 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 pela legislação federal.

§ 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.

Art. 125. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM – CODEMA determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 126. 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 – CODEMA deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título VII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 127. 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 – CODEMA.

§ 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. 128. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate.

Art. 129. 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. 130. 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. 131. O SIM – CODEMA deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 132. 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 legislação federal.

§ 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. 133. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Médico Veterinário Oficial do SIM – CODEMA pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou 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.

Art. 134.A inspeção post mortem consiste no exame das carcaças, das partes das carcaças, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, mediante visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessária, observados os procedimentos previstos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal e demais diretrizes do SIM – CODEMA.

Art. 135. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente após sua remoção, assegurando-se sempre a correspondência entre estes e a carcaça de origem.

Art. 136. As carcaças, partes das carcaças e órgãos que apresentem lesões ou anormalidades sem implicações sanitárias para a carcaça e os demais órgãos poderão ser condenados ou liberados diretamente nas linhas de inspeção, conforme normas federais complementares aplicáveis.

Art. 137. As carcaças, partes das carcaças e órgãos examinados nas linhas de inspeção que apresentem lesões ou anormalidades com potencial repercussão sanitária para a carcaça ou para os demais órgãos deverão ser encaminhados ao Departamento de Inspeção Final para avaliação, julgamento e destinação adequada.

§ 1º A avaliação e a definição da destinação cabem exclusivamente ao Médico Veterinário Oficial do SIM – CODEMA.

§ 2º Nos casos de doenças infectocontagiosas, a destinação dos órgãos seguirá o mesmo critério aplicado à carcaça correspondente.

§ 3º As carcaças, partes das carcaças e órgãos condenados permanecerão sob custódia do SIM – CODEMA e deverão ser removidos do Departamento de Inspeção Final por tubulações específicas, carrinhos apropriados ou outros recipientes adequados e devidamente identificados.

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

I – não for processado no mesmo dia do abate;

II – necessitar ser transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade de descaracterização, o material condenado será obrigatoriamente desnaturado.

Art. 138. É proibida a remoção, raspagem ou qualquer procedimento destinado a mascarar ou ocultar lesões nas carcaças ou nos órgãos antes do exame realizado pelo SIM – CODEMA.

Art. 139. As carcaças julgadas aptas para consumo humano devem receber as marcas oficiais previstas nesta Resolução, sob supervisão do SIM – CODEMA.

Parágrafo único. Fica dispensada a aplicação de carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovinos e suínos nos estabelecimentos que realizem abate e desossa na mesma unidade industrial, observadas as normas complementares aplicáveis.

Art. 140. Sempre que solicitado pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM – CODEMA emitirá laudo contendo as informações referentes às condições sanitárias constatadas durante a inspeção post mortem.

Art. 140-A. O SIM – CODEMA disponibilizará aos proprietários, sempre que solicitado, laudo contendo as enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, ainda que em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária, bem como a destinação determinada para cada caso.

Art. 141. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos nesta Resolução ficará a critério do SIM – CODEMA, que deverá orientar suas decisões prioritariamente para a preservação da inocuidade dos produtos, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM – CODEMA coletará material sempre que necessário e o encaminhará para análise laboratorial visando à confirmação diagnóstica.

Art. 142. As carcaças, partes das carcaças e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, adicionalmente, o seguinte:

I – serão condenadas as carcaças, partes das carcaças ou órgãos contaminados acidentalmente por material purulento;

II – serão condenadas as carcaças que apresentem alterações sistêmicas como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III – serão destinadas ao aproveitamento condicional, mediante tratamento térmico, as carcaças com abscessos múltiplos localizados em órgãos ou partes, desde que não haja repercussão no estado geral, após remoção e condenação das áreas atingidas;

IV – poderão ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos restritos a um único órgão ou parte, exceto pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral, após remoção e condenação das áreas afetadas;

V – poderão ser liberadas as carcaças com abscessos localizados, desde que removidos e condenados os órgãos ou áreas atingidas.

Art. 143. As carcaças serão condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos seus locais de eleição, com repercussão no estado geral, observando-se ainda o seguinte:

I – quando as lesões forem localizadas e afetarem os pulmões, sem repercussão no estado geral, admite-se o aproveitamento condicional da carcaça mediante esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos órgãos atingidos;

II – quando a lesão for discreta e limitada à língua, ainda que com ou sem comprometimento dos linfonodos correspondentes, admite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça mediante esterilização pelo calor, após remoção e condenação da língua e dos linfonodos envolvidos;

III – quando as lesões forem localizadas, sem comprometimento de linfonodos ou de outros órgãos, estando a carcaça em bom estado geral, esta poderá ser liberada para o consumo após remoção e condenação das áreas afetadas;

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

Art. 144. As carcaças de animais acometidos por afecções extensas do tecido pulmonar, em processos agudos ou crônicos, purulentos, necróticos, gangrenosos ou fibrinosos, associados ou não a outras complicações, e que apresentem repercussão no estado geral da carcaça, devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos por afecções pulmonares em processo agudo ou em fase de resolução, envolvendo o tecido pulmonar e a pleura, com presença de exsudato e repercussão na cadeia linfática regional, mas sem prejuízo ao estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional mediante uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem exsudato, decorrentes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça poderá ser liberada para 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 da avaliação do estado geral da carcaça.

Art. 145. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecções ou intoxicações alimentares, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam, entre as afecções previstas no caput:

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

II – gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III – metrite;

IV – poliartrite;

V – flebite umbilical;

VI – hipertrofia generalizada dos linfonodos;

VII – rubefação difusa do couro.

Art. 146. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando apresentarem estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos aos testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças de suínos, caprinos, ovinos e búfalos, reagentes ou não aos testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesões localizadas, devem ser destinadas ao

aproveitamento condicional mediante uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º As carcaças de bovinos e equinos, reagentes ou não aos testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesões localizadas, poderão ser liberadas para consumo em natureza após remoção e condenação das 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, 3º e 4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 147. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 148. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluindo peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I – é proibida a evisceração das carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II – quando o reconhecimento ocorrer após a evisceração, deve ser realizada imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos, uniformes e quaisquer outros materiais contaminados;

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

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

V – devem ser adotadas todas as precauções necessárias com os funcionários que tiveram contato com o material carbunculoso, aplicando-se rigorosas medidas de higiene e antissepsia pessoal com produtos eficazes e encaminhamento ao serviço médico como medida preventiva;

VI – todas as carcaças, partes das carcaças, incluindo pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo, que tenham entrado em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenadas; e

VII – a água do tanque de escaldagem de suínos que tenha sido utilizada por animal acometido deve ser desinfetada e imediatamente descartada para a rede de efluentes industriais.

Art. 149. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 150. As carcaças dos animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, ou quando houver degenerescência do miocárdio, fígado ou rins, ou ainda quando houver 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 – CODEMA, as carcaças com alterações decorrentes de estresse ou fadiga dos animais poderão ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação.

Art. 151. 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 também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 152. 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 – CODEMA devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 153. 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. 154. 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. 155. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, 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. 156. 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. 157. 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. 158. 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. 159. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose, devem ser condenados.

Art. 160. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* 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. 161. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 162. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 163. 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. 164. 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. 165. 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. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM – CODEMA, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 166. 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 – CODEMA.

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

Art. 167. 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. 168. 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. 169. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM – CODEMA.

Art. 170. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenados, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º 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.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 171. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 172. 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. 173. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. 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. 174. 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. 175. 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. 176. 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. 177. 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. 178. 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. 179. 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 tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

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

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

VIII - 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; e

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 VIII 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. 180. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto nesta Resolução e

nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM – CODEMA, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (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 76,6ºC (setenta e seis graus Celsius e seis décimos) por, no mínimo, trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com valor F_0 igual ou maior que três minutos, ou com redução de doze ciclos logarítmicos (12 $\log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguida de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer dos tratamentos condicionais previstos no caput deve assegurar a inativação ou destruição completa do agente etiológico envolvido.

§ 2º Poderão ser utilizados processos tecnológicos distintos dos previstos no caput, desde que ofereçam equivalente nível de segurança sanitária, com embasamento técnico-científico e aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações adequadas para o tratamento condicional determinado pelo SIM – CODEMA, deverá ser adotado sempre o critério mais rigoroso, seja no próprio estabelecimento, seja em outro que disponha de condições tecnológicas compatíveis, garantindo-se controle efetivo de rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional exigido.

SUBSEÇÃO I
DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE AVES E LAGOMORFOS

Art. 181. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo, conforme os termos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA.

Art. 182. 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. 106, cabe ao Médico Veterinário Oficial do SIM/CODEMA, atualmente cedido pelo Município de Canarana/MT, 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, conforme orientações do SIM/CODEMA e da legislação federal pertinente.

Art. 183. 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 e síndrome ascítica devem ser julgados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA, 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; ou

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

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput, a destinação será realizada a critério do SIM/CODEMA.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 184. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM/CODEMA nas linhas de inspeção.

Art. 185. 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. 186. 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. 187. 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. 188. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura, devem ser condenadas.

Art. 189. 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. 190. 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. 191. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas, bem como 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. 192. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 193. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 194. 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 – quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

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 Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada 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 pelo calor, a critério do SIM/CODEMA, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º 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.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares expedidas pelo SIM/CODEMA.

SUBSEÇÃO III
DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE EQUÍDEOS

Art. 195. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, 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), de que trata o Art. 213, são aplicáveis aos equídeos, conforme diretrizes do SIM/CODEMA.

Art. 196. 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. 197. 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, conforme avaliação do SIM/CODEMA.

Art. 198. 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, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado devem ser imediatamente higienizados, quando identificadas 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; e

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. 199. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo, conforme diretrizes do SIM/CODEMA.

Art. 200. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 201. 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. 202. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas, conforme avaliação e julgamento do SIM/CODEMA.

§ 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 complementares.

Art. 203. 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. 204. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 205. 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. 206. 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, deve 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. 207. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celullosae* (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. 208. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 209. 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. 210. 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, mesentéricos ou mediastínicos, julgadas em condição de consumo, poderão ser liberadas após a condenação da região ou do órgão afetado, conforme os termos e diretrizes do CODEMA.

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

Art. 211. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas, observadas as normas técnicas estabelecidas pelo CODEMA.

§ 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, conforme regulamentação do CODEMA.

Art. 212. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio, em consonância com as normas complementares do CODEMA.

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

I - por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O SIM – CODEMA poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional, desde que previstos em norma complementar do CODEMA.

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

Art. 213. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como aqueles que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados, conforme as normas do CODEMA.

Art. 214. 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, conforme disciplinado pelo CODEMA.

Art. 215. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo, conforme os termos e diretrizes do CODEMA.

Art. 216. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental e demais normas estabelecidas pelo CODEMA.

Art. 217. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a local específico para inspeção, em conformidade com o CODEMA.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 218. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos, conforme normas do CODEMA:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento pelo calor.

Art. 219. Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos utilizados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem prévia fiscalização industrial e sanitária, nos termos do CODEMA.

Art. 220. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem observância ao disposto na legislação ambiental e pesqueira, bem como às normas complementares do CODEMA.

Art. 221. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para industrialização, de forma a promover limpeza, remoção de sujidades e de microbiota superficial, em conformidade com as diretrizes do CODEMA.

Art. 222. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e de seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou outras toxinas perigosas à saúde humana.

V - controle de parasitas.

Art. 223. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, conforme os termos e diretrizes do CODEMA, e 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; e

i) odor próprio, característico da espécie.

II - crustáceos:

a) aspecto geral brilhante e 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 e proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) lagostas, siris e caranguejos devem estar vivos e vigorosos.

III - 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; e

4. textura firme, elástica e tenra.

IV - répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia, com fibras musculares dispostas uniformemente.

§ 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 I e II do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

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

Art. 224. 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; e

III - bases voláteis totais inferiores a 30 mg (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. 225. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 226. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o SIM–CODEMA obedecerá às normas federais complementares relativas às espécies de pescado, sem prejuízo da observância às diretrizes estabelecidas pelo CODEMA.

Art. 227. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 228. 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 à temperatura de -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. Nos casos em que o pescado apresentar infestação por endoparasitas da família *Anisakidae*, os produtos somente poderão ser destinados ao consumo cru após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20° C (vinte graus Celsius negativos) pelo período mínimo de sete dias ou à temperatura de -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas, observadas as normas sanitárias aplicáveis e as diretrizes técnicas estabelecidas pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – CODEMA.

Art. 229. O pescado, suas partes e seus órgãos que apresentem lesões, alterações ou quaisquer anormalidades que os tornem impróprios para o consumo humano deverão ser imediatamente segregados e condenados, nos termos da fiscalização industrial e sanitária conduzida pelo Serviço de Inspeção vinculado ao CODEMA.

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 230. Para os fins desta Resolução, entende-se por “ovos”, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca destinados ao consumo humano.

Art. 231. A inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados, objeto deste Capítulo, aplica-se aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies avícolas produtoras de ovos, observadas suas particularidades biológicas e tecnológicas, bem como as diretrizes estabelecidas pelo CODEMA.

Art. 232. O estabelecimento processador é responsável por assegurar a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos desde a produção primária até sua recepção no estabelecimento, incluindo-se todas as etapas de transporte, conforme normas do Serviço de Inspeção do CODEMA.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve manter cadastro atualizado dos produtores fornecedores, para fins de controle sanitário e de rastreabilidade.

§ 2º O estabelecimento receptor de ovos provenientes da produção primária é responsável pela implementação de programas contínuos de melhoria da qualidade da matéria-prima, bem como pela promoção de ações de capacitação e educação continuada dos produtores rurais vinculados.

Art. 233. Os ovos somente poderão ser expostos ao consumo humano após serem submetidos à inspeção e à classificação estabelecidas nesta Resolução e em normas complementares federais e municipais adotadas pelo CODEMA.

Art. 234. Para os fins desta Resolução, consideram-se ovos frescos aqueles que não tenham sido submetidos a quaisquer processos de conservação e que atendam integralmente aos critérios de classificação previstos nesta Resolução e em normas complementares aplicáveis.

Art. 235. Os ovos destinados às unidades de beneficiamento de ovos e derivados devem originar-se exclusivamente de estabelecimentos avícolas devidamente registrados junto ao serviço oficial de saúde animal e reconhecidos pelo Serviço de Inspeção do CODEMA.

Parágrafo único. As granjas avícolas fornecedoras devem igualmente possuir registro ativo perante o serviço oficial de saúde animal, mantendo conformidade com as exigências sanitárias pertinentes.

Art. 236. Os estabelecimentos de ovos e derivados ficam obrigados a executar os seguintes procedimentos:

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

II – exame pela ovoscopia;

III – classificação dos ovos; e

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

Art. 237. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados nas categorias "A" e "B", conforme suas características qualitativas, observadas as normas estabelecidas por esta Resolução e as diretrizes complementares adotadas pelo Serviço de Inspeção do CODEMA.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deverá obedecer integralmente ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ, aplicável no âmbito do CODEMA.

Art. 238. Os ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I – casca e cutícula em conformidade com o padrão de normalidade, lisas, limpas e intactas;

II – câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros), mantendo-se imóvel;

III – gema visível à ovoscopia apenas sob forma de sombra, com contorno aparente, apresentando leve mobilidade quando o ovo é rotacionado, porém retornando à posição central;

IV – clara límpida e translúcida, com consistência adequada, isenta de manchas ou turvação, preservando-se as calazas; e

V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 239. Os ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I – serem considerados inócuos, ainda que não se enquadrem nos padrões da categoria "A";

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

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

Parágrafo único. Os ovos classificados na categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização, sendo vedada sua exposição direta ao consumo humano in natura.

Art. 240. Os ovos limpos, trincados ou quebrados que apresentarem a membrana testácea intacta deverão ser destinados à industrialização com a maior brevidade possível, de modo a preservar suas condições sanitárias.

Art. 241. É expressamente proibida a utilização, manipulação ou lavagem de ovos sujos e trincados para fins de fabricação de derivados de ovos, conforme normas de higiene e segurança vigentes no âmbito do CODEMA.

Art. 242. Os ovos destinados à produção de derivados deverão ser previamente lavados antes do processamento, observando-se as diretrizes técnicas emitidas pelo Serviço de Inspeção do CODEMA.

Art. 243. Os ovos deverão ser armazenados e transportados em condições que evitem oscilações significativas de temperatura, de modo a preservar sua integridade, qualidade e segurança sanitária.

Art. 244. É vedado, no âmbito do Serviço de Inspeção do CODEMA, o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I – ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II – ovos de espécies diferentes.

Art. 245. Os aviários, granjas e demais propriedades avícolas em que houver ocorrência comprovada de doenças zoonóticas, atestada pelo serviço oficial de saúde animal, ficam proibidos de destinar sua produção de ovos ao consumo humano na forma em que se apresenta, devendo cumprir integralmente as normas sanitárias aplicáveis.

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 246. A inspeção de leite e derivados, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do CODEMA, abrange, além das exigências previstas nesta Resolução, 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 final, da estocagem e da expedição; e

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

Art. 247. A inspeção de leite e derivados prevista neste Capítulo aplica-se ao leite de vaca e, no que couber, ao leite de outras espécies produtoras, respeitadas suas particularidades zootécnicas e sanitárias.

Art. 248. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, realizada em condições de higiene, proveniente de vacas sadias, bem alimentadas e devidamente manejadas.

§ 1º O leite obtido de outras espécies deve ser denominado segundo sua origem específica.

§ 2º Admite-se a mistura de leite de espécies diferentes, desde que essa condição conste expressamente da denominação de venda e da rotulagem, com indicação clara da porcentagem correspondente a cada espécie.

Art. 249. Para os fins desta Resolução, considera-se colostro o produto da ordenha obtido após o parto enquanto persistirem os elementos que o caracterizam.

Art. 250. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias anteriores à parição prevista.

Art. 251. Para os fins desta Resolução, considera-se leite individual o produto resultante da ordenha de uma única fêmea, e leite de conjunto aquele resultante da mistura de leites individuais.

Art. 252. Para os fins desta Resolução, entende-se por gado leiteiro o rebanho explorado com a finalidade de produção de leite, independentemente da escala produtiva.

Parágrafo único. É vedada, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do CODEMA, a administração de substâncias estimulantes de qualquer natureza que possam provocar aumento artificial da secreção láctea, com risco ou potencial prejuízo à saúde animal e humana.

Art. 253. O leite deve ser produzido em condições higiênicas adequadas, abrangendo o manejo sanitário do gado leiteiro, os procedimentos de ordenha, a conservação e o transporte, nos termos das normas do CODEMA.

§ 1º Logo após a ordenha, seja manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos devidamente higienizados, observando-se as normas técnicas aplicáveis.

§ 2º O vasilhame ou equipamento destinado à conservação do leite na propriedade rural, até sua captação, deve permanecer em local próprio, específico e devidamente higienizado, atendendo às exigências do CODEMA.

Art. 254. Para os fins desta Resolução, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado coletivamente por produtores rurais para a conservação do leite cru refrigerado na propriedade.

Parágrafo único. O tanque comunitário deverá estar vinculado a estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal do CODEMA e atender integralmente à norma complementar específica.

Art. 255. É vedado o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais, em conformidade com as normas de controle de qualidade do CODEMA.

Art. 256. É proibido o envio, a qualquer estabelecimento industrial, de leite proveniente de fêmeas que, independentemente da espécie:

I – pertençam a propriedade sob interdição por determinação do órgão competente de saúde animal;

II – não se apresentem clinicamente sãs e em adequado estado nutricional;

III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado laboratorial indicativo de doenças infectocontagiosas transmissíveis ao ser humano pelo leite;

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

VI – recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam comprometer a qualidade do leite; ou

VII – estejam em propriedade que não atenda às exigências do órgão oficial de saúde animal.

Art. 257. O estabelecimento é responsável por assegurar a identidade, qualidade e rastreabilidade do leite cru, desde sua captação na propriedade rural até sua recepção no estabelecimento, incluindo o transporte, nos termos das normas do CODEMA.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, a captação de leite realizada por meio de carro-tanque isotérmico deve incluir a coleta de amostra individual do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, devidamente identificada e conservada até sua chegada ao estabelecimento industrial.

Art. 258. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos utilizados nas propriedades rurais e destinados aos estabelecimentos registrados no SIM – CODEMA poderá ser realizada em local intermediário, desde que sob controle direto do estabelecimento beneficiador e comprovado, de forma documental, que tal operação não compromete a qualidade e a inocuidade do leite.

§ 1º O local intermediário referido no caput deverá constar formalmente do Programa de Autocontrole – PAC do estabelecimento industrial ao qual se vincula, nos termos das normas do CODEMA.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deverá ocorrer exclusivamente em sistema fechado, de modo a evitar qualquer possibilidade de contaminação.

§ 3º É vedada a medição ou a transferência de leite em ambiente que o exponha a fontes de contaminação ou risco sanitário.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade prevista no § 1º do art. 511 desta Resolução, desde que integralmente atendidas as demais condições estabelecidas neste artigo.

Art. 259. Os estabelecimentos registrados no SIM – CODEMA que recebam leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas permanentes de melhoria da qualidade da matéria-prima, bem como pela promoção de ações de educação continuada direcionadas aos produtores.

Art. 260. A coleta, o acondicionamento e o envio de amostras de leite provenientes das propriedades rurais, destinadas ao atendimento do Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite e demais requisitos previstos nas normas do CODEMA, constituem responsabilidade do primeiro estabelecimento que receber o produto, abrangendo:

I – contagem de células somáticas – CCS;

II – contagem padrão em placas – CPP;

III – composição centesimal;

IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V – outros exames que venham a ser exigidos em norma complementar expedida pelo CODEMA.

Parágrafo único. Os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio das amostras deverão observar estritamente as disposições técnicas previstas em normas complementares aplicáveis.

Art. 261. Considera-se leite, para fins desta Resolução e no âmbito do SIM – CODEMA, o produto que atenda cumulativamente às seguintes especificações:

I – características físico-químicas:

a) características sensoriais normais, notadamente cor, odor e aspecto compatíveis com o produto sadio e próprio para o consumo;

b) teor mínimo de gordura de 3,0 g/100 g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína total de 2,9 g/100 g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3 g/100 g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4 g/100 g (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 lático/100 mL;

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius), entre
1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

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

j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (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 de acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III – não apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos fixados em normas federais complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos que estabeleçam padrões regionais das características do leite poderão, mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – CODEMA, adotar parâmetros específicos de qualidade.

Art. 262. A análise do leite destinada à sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações definidas nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 263. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme os critérios estabelecidos nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no Art. 263 poderá ser beneficiado.

§ 2º Constatada qualquer não conformidade nos resultados das análises referentes à seleção do leite, caberá ao estabelecimento receptor promover a destinação adequada do produto, nos termos desta Resolução e das normas complementares aplicáveis.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art.262, e que seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, será de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese prevista no § 3º, o estabelecimento receptor deverá comunicar formalmente ao Serviço de Inspeção Municipal do CODEMA a ocorrência, mantendo registros auditáveis das análises realizadas, bem como dos controles de rastreabilidade e da destinação adotada, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 264. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, 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; e

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

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que previsto 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. 265. Para os fins desta Resolução, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 266. Para os fins desta Resolução, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 267. Para os fins desta Resolução, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite, em aparelhagem própria, com a finalidade de reduzir sua carga microbiana sem alterar as características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento, preservando o perfil enzimático do leite cru.

Art. 268. Para os fins desta Resolução, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, provocando mínimas alterações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I – pasteurização lenta, consistente no aquecimento indireto do leite entre 63ºC e 65ºC pelo período de 30 (trinta) minutos, mantendo-se agitação mecânica lenta em aparelhagem própria; e

II – pasteurização rápida, consistente no aquecimento do leite em camada laminar entre 72ºC e 75ºC pelo período de 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM/CODEMA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º 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.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite, com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I – refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II – envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III – expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a temperatura não superior a 5ºC (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos, na temperatura entre 2ºC (dois graus Celsius) e 5ºC (cinco graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite destinado ao consumo humano direto.

Art. 269. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura – UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130ºC (cento e trinta graus Celsius) e 150ºC (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de 2 (dois) a 4 (quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, sendo imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas, em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

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

Art. 270. Para os fins desta Resolução, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110ºC (cento e dez graus Celsius) e 130ºC (cento e trinta graus Celsius), pelo período de 20 (vinte) a 40 (quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

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

Art. 271. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura – UAT ou UHT – e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7º C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento, conforme critérios estabelecidos pelo SIM/CODEMA.

Art. 272. O leite termicamente processado para consumo humano direto somente poderá ser exposto à venda quando envasado de forma automática, em circuito fechado, utilizando-se embalagem inviolável e adequada às condições de armazenamento previstas nesta Resolução.

§ 1º Os equipamentos destinados ao envase devem possuir dispositivos que assegurem a manutenção das condições assépticas das embalagens, em conformidade com as especificidades do processo tecnológico empregado.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto somente poderá ocorrer em granjas leiteiras e em unidades de beneficiamento de leite devidamente registradas e inspecionadas pelo SIM/CODEMA, em conformidade com esta Resolução.

Art. 273. O leite pasteurizado deve ser transportado exclusivamente em veículos isotérmicos dotados de unidade frigorífica em pleno funcionamento, garantindo a preservação da temperatura regulamentar até sua entrega ao comércio ou ao consumidor final.

Art. 274. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve atender integralmente aos requisitos do leite normal, excetuando-se apenas os parâmetros relativos ao teor de sólidos não gordurosos e sólidos totais, os quais deverão obedecer às normas estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ.

Art. 275. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve atender às exigências aplicáveis ao leite normal, ressalvadas as diferenças nos teores de gordura, sólidos não gordurosos e sólidos totais, os quais deverão obedecer ao RTIQ.

Art. 276. O leite beneficiado, para ser comercializado como semidesnatado ou desnatado, deve cumprir os requisitos do leite normal, excetuados os teores de gordura, sólidos não gordurosos e sólidos totais, que deverão observar rigorosamente o RTIQ.

Art. 277. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem obedecer integralmente ao RTIQ, bem como às demais disposições complementares emitidas pelo SIM/CODEMA.

CAPÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 278. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas nesta Resolução, abrange a verificação das etapas de extração, acondicionamento, conservação, processamento, armazenagem, expedição e transporte dos produtos de abelhas, sob a competência e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – SIM/CODEMA.

Art. 279. As análises dos produtos de abelhas, para fins de recepção e seleção no estabelecimento processador, devem contemplar as características sensoriais e os parâmetros estabelecidos em normas complementares editadas pelo SIM/CODEMA, além da pesquisa de indicadores de fraude que se fizer 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, em conformidade com esta Resolução e com as normas complementares expedidas pelo SIM/CODEMA.

Art. 280. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

I - características sensoriais anormais;

II - presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários ou tecnológicos;

III - presença de resíduos de produtos de uso veterinário, agrotóxicos ou demais contaminantes em níveis superiores aos limites máximos estabelecidos na legislação federal pertinente;

IV - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§ 1º Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão, também são considerados alterados aqueles que evidenciem fermentação avançada, teores de hidroximetilfurfural acima dos limites previstos em ato complementar ou microbiota capaz de alterar o produto.

§ 2º Em se tratando de pólen apícola, pólen de abelhas sem ferrão, própolis e própolis de abelhas sem ferrão, também são considerados alterados aqueles que apresentem microbiota capaz de comprometê-los.

§ 3º Em se tratando de geleia real, é considerada alterada aquela que apresente conservação inadequada, microbiota capaz de alterá-la ou presença de microrganismos em níveis superiores aos parâmetros estabelecidos no padrão microbiológico aplicável.

Art. 281. O mel e o mel de abelhas sem ferrão submetidos a processos de descristalização, pasteurização ou desumidificação devem obedecer ao binômio tempo e temperatura e ao disposto em normas complementares expedidas pelo SIM/CODEMA.

Art. 282. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebam matéria-prima de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares do SIM/CODEMA.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima pelo produtor rural deve ser realizada em local apropriado, que possibilite a adequada manipulação e o acondicionamento da matéria-prima em condições satisfatórias de higiene, conforme exigências desta Resolução e das normas complementares do SIM/CODEMA.

Art. 283. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros estruturados na forma de meliponários, devidamente autorizados pelo órgão ambiental competente, observadas as normas específicas aplicáveis no âmbito do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA.

TÍTULO VIII
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I
DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 284. Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que modificada, conforme estabelecido na legislação específica vigente.

Art. 285. A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia no âmbito dos estabelecimentos sujeitos ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA deve ser previamente autorizada pela autoridade competente do referido serviço.

Parágrafo único. O uso de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia deverá observar integralmente o regulamento técnico específico estabelecido pelo órgão regulador da saúde, além das normas complementares expedidas pelo CODEMA, quando aplicável.

Art. 286. Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia empregados de forma isolada ou combinada devem apresentar descrição clara de sua composição e respectivos percentuais nos processos de fabricação, para fins de análise e registro dos produtos junto ao SIM/CODEMA.

Art. 287. O sal e seus substitutivos utilizados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e atender integralmente à legislação sanitária específica.

Art. 288. Serão observados os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) para produtos de origem animal expedidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e, quando aplicável, normas complementares emitidas pelo órgão de inspeção estadual ou pelo próprio CODEMA.

Parágrafo único. Todos os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos submetidos à fiscalização do SIM/CODEMA devem cumprir os limites e parâmetros microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos veterinários, contaminantes e demais requisitos previstos nesta Resolução, nos RTIQ e em normas complementares emitidas pelo CODEMA.

Art. 289. Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA poderá solicitar ao estabelecimento documento comprobatório emitido pelo órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

CAPÍTULO II
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS**

SEÇÃO I
DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 290. Para os fins desta Resolução, consideram-se carnes as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, provenientes das diversas espécies animais, julgadas aptas para consumo humano pela Inspeção Veterinária Oficial no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA.

Art. 291. Para os fins desta Resolução, 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:

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

II – nos suídeos, a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III – nos ovinos e caprinos, a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, podendo o rabo ser mantido ou não;

IV – 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 maturidade sexual;

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

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

VII – nas rãs e jacarés, as carcaças devem ser desprovidas de pele e patas.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne localizada ao redor da lesão no ponto de sangria, sendo esta considerada imprópria para consumo humano, observadas as particularidades inerentes a cada espécie.

Art. 292. Para os fins desta Resolução, miúdos são os órgãos e partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela Inspeção Veterinária Oficial do SIM/CODEMA, conforme especificado:

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

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

III – nas aves: fígado, coração e moela desprovida do revestimento interno;

IV – no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie.

V – nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI – nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam materiais especificados de risco, em conformidade com as diretrizes sanitárias estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA.

Art. 293. Para os fins desta Resolução, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como intestinos e bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, podendo ser conservados por dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM/CODEMA.

Art. 294. 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/CODEMA.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos prevista no caput a carne destinada à elaboração de produtos cárneos cuja base óssea constitua elemento característico de sua identidade.

Art. 295. 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, conforme normas técnicas e sanitárias estabelecidas pelo SIM/CODEMA.

Art. 296. É permitida a utilização de sangue ou de suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares emitidas pelo SIM/CODEMA.

É proibido o uso de sangue ou suas frações provenientes de animais destinados a aproveitamento condicional ou considerados impróprios para o consumo humano.

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

Art. 297. Para os fins desta Resolução, 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. 298. Para os fins desta Resolução, considera-se *toucinho* o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos, cuja designação decorre do processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 299. Para os fins desta Resolução, entende-se por *unto fresco* ou *gordura suína em rama* a gordura cavitária dos suínos, compreendendo porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório renal e de outras vísceras prensadas.

Art. 300. Para os fins desta Resolução, *carne mecanicamente separada* é o produto obtido pela remoção da carne aderida aos ossos após a desossa de carcaças de aves, bovinos, suínos ou outras espécies autorizadas pelo SIM/CODEMA ou pela legislação federal, mediante emprego de meios mecânicos que ocasionem a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 301. Para os fins desta Resolução, *carne temperada*, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de cortes ou carnes das diversas espécies animais, condimentado, com ou sem adição de outros ingredientes.

Art. 302. Para os fins desta Resolução, *embutidos* são produtos cárneos elaborados com carne ou órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, utilizando como envoltório tripas, bexigas ou outras membranas animais.

§ 1º As tripas e membranas animais utilizadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas, devendo ser novamente lavadas imediatamente antes do uso.

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

Art. 303. Para os fins desta Resolução, *defumados* são produtos cárneos que, após cura, são submetidos à defumação, destinada a conferir aroma e sabor característicos, além de ampliar sua vida útil por meio de desidratação parcial.

§ 1º A defumação pode ser realizada a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ocorrer em estufas próprias para essa finalidade, utilizando-se exclusivamente madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 304. Para os fins desta Resolução, *carne cozida*, seguida da especificação pertinente, é o produto cárneo obtido de carnes das diversas espécies animais, desossadas ou não, com ou sem adição de ingredientes, submetidas a processo térmico específico.

Art. 305. Para os fins desta Resolução, *desidratados* são produtos cárneos obtidos pela desidratação de carne fragmentada ou de miúdos das diversas espécies animais, cozidos ou não, com ou sem adição de ingredientes, dessecados por processo tecnológico próprio.

Art. 306. Para os fins desta Resolução, *esterilizados* são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos a processo de 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. 307. Para os fins desta Resolução, 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. 308. Para os fins desta Resolução, 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. 309. Para os fins desta Resolução, 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. 310. Para os fins desta Resolução, 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. 311. Para os fins desta Resolução, 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. 312. Para os fins desta Resolução, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 313. Para os fins desta Resolução, 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. 314. Para os fins desta Resolução, 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. 315. Para os fins desta Resolução, 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. 316. Para os fins desta Resolução, 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. 317. Para os fins desta Resolução, 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. 318. Para os fins desta Resolução, 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. 319. Para os fins desta Resolução, 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. 320. Para os fins desta Resolução, 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. 321. Para os fins desta Resolução, 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. 322. Para os fins desta Resolução, 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. 323. Para os fins desta Resolução, 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. 324. Para os fins desta Resolução, 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. 325. Para os fins desta Resolução, 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. 326. Para os fins desta Resolução, 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. 327. Para os fins desta Resolução, 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. 328. Para os fins desta Resolução, 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. 329. Para os fins desta Resolução, 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.

Art. 330. Para os fins desta Resolução, 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. 331. 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; e

V – outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 332. 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 previstas nesta Resolução e em normas complementares, ou mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal do CODEMA – SIM/CODEMA.

Art. 333. 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 nesta Resolução e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM/CODEMA.

Art. 334. 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 pela legislação federal.

Art. 335. 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 poderão, 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. 336. 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% das embalagens processadas, 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 à faixa requerida e o tempo de incubação deve ser estendido, adicionando-se o período em que as amostras permaneceram em temperatura de desvio;

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. 337. 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 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. 338. Para os fins desta Resolução, consideram-se produtos não comestíveis os resíduos provenientes da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I – oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II – cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

Parágrafo único. As disposições desta Resolução não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:

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 para saúde;

VI - os produtos destinados à alimentação animal, com ou sem finalidade nutricional;

VII - os produtos gordurosos;

VIII - os fertilizantes;

IX - os biocombustíveis;

X - os sanitizantes;

XI - os produtos de higiene e limpeza;

XII - a cola animal;

XIII - o couro e produtos derivados; e

XIV - os produtos químicos.

Art. 339. Para os fins desta Resolução, considera-se produto gorduroso não comestível todo aquele obtido pela fusão de carcaças, partes de carcaças, ossos, órgãos e vísceras não destinados ao consumo humano, bem como aqueles que forem destinados a esse fim pelo SIM–CODEMA.

Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser obrigatoriamente desnaturado mediante a aplicação de substâncias próprias para desnaturação, conforme critérios definidos pelo SIM–CODEMA.

Art. 340. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos exclusivamente à seção destinada a produtos não comestíveis, sendo vedada sua passagem por áreas onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução do material condenado até a área destinada aos produtos não comestíveis deve ocorrer de modo a evitar qualquer possibilidade de contaminação de locais de trânsito, equipamentos ou instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados, mediante uso de substâncias específicas, conforme estabelecido pela legislação federal aplicável.

Art. 341. Os resíduos não comestíveis destinados às unidades de beneficiamento devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para essa finalidade, sendo transportados em veículos vedados e que permitam higienização completa após cada operação.

Art. 342. É obrigatória a destinação de carcaças, partes de carcaças, ossos, órgãos de animais condenados e de todos os resíduos gerados nas seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, excetuando-se os materiais que devam ser submetidos a outros tratamentos previstos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, sob critério do SIM–CODEMA, para instituições de ensino ou para fins científicos, mediante solicitação formal da autoridade interessada, a qual deverá indicar expressamente a finalidade do uso e assumir integral responsabilidade pelo destino final do material.

Art. 343. A elaboração de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal, tais como farinha de carne, farinha de sangue, farinha de carne e ossos, farinha de vísceras, farinha de penas, farinha de penas e vísceras, farinha de pescado e outros, é de competência exclusiva dos estabelecimentos devidamente registrados junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 344. É permitido o aproveitamento da matéria fecal oriunda da limpeza de currais e de veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica aplicável.

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

Art. 345. É permitida a adição de conservadores à bile após sua filtração, quando o estabelecimento não tiver interesse em submetê-la ao processo de concentração.

Parágrafo único. Para os fins desta Resolução, considera-se bile concentrada o produto obtido pela evaporação parcial da bile fresca.

Art. 346. Os produtos de origem animal não comestíveis, tais como cerdas, crinas, pelos, penas, chifres, cascos, conchas, carapaças e outros materiais similares, devem ser manipulados em seção específica destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 347. Os estabelecimentos de abate poderão fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, insumos farmoquímicos ou seus intermediários, insumos laboratoriais ou outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo Serviço de Inspeção oficial, desde que possuam instalações e equipamentos adequados e atendam aos requisitos de produção estabelecidos pelo órgão competente.

CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

SEÇÃO I
DOS PRODUTOS E DERIVADOS DE PESCADO

Art. 348. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de suas partes, devidamente aptos ao consumo humano.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado de pescado, deverá conter mais de cinquenta por cento de pescado em sua composição, observadas as especificidades estabelecidas em regulamento técnico próprio.

Art. 349. Para os fins desta Resolução, considera-se pescado fresco aquele que não foi submetido a qualquer método de conservação, exceto o uso de gelo, sendo mantido em temperaturas próximas ao ponto de fusão do gelo, ressalvados os casos de pescado comercializado vivo.

Art. 350. Para os fins desta Resolução, considera-se pescado resfriado aquele devidamente embalado e mantido sob temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima permitida para conservação do pescado resfriado deve observar o disposto em normas complementares aplicáveis ou, na ausência destas, as recomendações internacionais pertinentes.

Art. 351. Para os fins desta Resolução, considera-se pescado congelado 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 será considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18° C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que sejam observadas as seguintes condições:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento, bem como controle da absorção de sal pelo produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18° C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 352. 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, excetuadas as espécies de grande porte, conforme critérios definidos pelo SIM–CODEMA.

Art. 353. Para os fins desta Resolução, considera-se pescado descongelado aquele que foi previamente congelado e submetido a processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento, mantendo-se em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento deverá ser realizado exclusivamente em equipamentos adequados e sob condições autorizadas pelo SIM–CODEMA, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deverá ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 354. Para os fins desta Resolução, carne mecanicamente separada de pescado é o produto obtido de pescado congelado, mediante descabeçamento, evisceração, limpeza e separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 355. Para os fins desta Resolução, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos permitidos.

Art. 356. Para os fins desta Resolução, pescado empanado é o produto congelado elaborado a partir de pescado, com ou sem adição de ingredientes, moldado ou não, revestido com cobertura característica e submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 357. Para os fins desta Resolução, pescado em conserva é aquele elaborado a partir de pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 358. Para os fins desta Resolução, 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. 359. Para os fins desta Resolução, 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. 360. Para os fins desta Resolução, 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, utilizando os envoltórios previstos nesta Resolução.

Art. 361. Para os fins desta Resolução, 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 salga úmida, seca ou mista.

Art. 362. Para os fins desta Resolução, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de obter produto estável à temperatura ambiente.

Art. 363. Para os fins desta Resolução, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 364. Para os fins desta Resolução, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, extraídas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado, como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 365. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser observadas, naquilo que for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas nesta Resolução e o disposto em legislação específica.

SEÇÃO II
DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO

Art. 366. Para os fins desta Resolução, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de quaisquer resíduos destes não aptos ao consumo humano.

Art. 367. A elaboração de produtos não comestíveis de pescado é de atribuição dos estabelecimentos registrados junto ao SIM–CODEMA ou, quando aplicável, ao órgão competente do Estado.

CAPÍTULO IV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 368. Para os fins desta Resolução, 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 SIM–CODEMA ou legislação específica.

Art. 369. O SIM–CODEMA estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e seus derivados, bem como para os respectivos processos de fabricação, em regulamento técnico específico ou, na ausência deste, atenderá ao disposto em norma federal complementar.

CAPÍTULO V
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

SEÇÃO I
DO LEITE

Art. 370. 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 nesta Resolução, mediante tecnologias novas aprovadas em norma complementar pelo SIM–CODEMA.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além daqueles aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com autorização do SIM–CODEMA em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 371. Para os fins desta Resolução, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado a estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial do SIM–CODEMA.

Art. 372. Para os fins desta Resolução, 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 processamento, não sendo destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 373. 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. 374. Para os fins desta Resolução, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos nesta Resolução.

Art. 375. Para os fins desta Resolução, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura, conforme definido nesta Resolução.

Art. 376. Para os fins desta Resolução, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido nesta Resolução.

Art. 377. Para os fins desta Resolução, 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 aplicável, e de tratamento térmico previsto nesta Resolução.

Art. 378. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas nesta Resolução e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades de cada espécie.

SEÇÃO II
DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS LÁCTEOS

Art. 379. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Art. 380. Para os fins desta Resolução, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários ao processamento.

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

Art. 381. Para os fins desta Resolução, produtos lácteos compostos são os produtos nos quais o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais de cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, desde que os ingredientes não

derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 382. Para os fins desta Resolução, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais de cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a finalidade seja a de complementar ou enriquecer nutricionalmente o produto denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

Art. 383. 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. 384. Para os fins desta Resolução, 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. 385. Para os fins desta Resolução, 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 desta Resolução, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins desta Resolução, 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. 386. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQ dos produtos finais.

SUBSEÇÃO II
DA MANTEIGA

Art. 387. Para os fins desta Resolução, 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. 388. Para os fins desta Resolução, 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. 389. Para os fins desta Resolução do CODEMA, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado obtido 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 desta Resolução, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins desta Resolução, queijo maturado é o que sofreu as transformações 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, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos, de forma a garantir a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite proveniente de estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de

acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), que se destine à elaboração de queijos submetidos a processo de maturação a uma temperatura superior a 5° C (cinco graus Celsius), durante período mínimo de sessenta dias, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado mediante estudos técnicos ou científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou conforme previsto em regulamentos técnicos específicos do CODEMA.

Art. 390. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia de sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período de maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 391. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, desde que respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo CODEMA para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 392. Para os fins desta Resolução do CODEMA, queijo de coalho é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

Art. 392. Para os fins desta Resolução do CODEMA, queijo de coalho é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou 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. 393. Para os fins desta Resolução do CODEMA, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante 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. 394. Para os fins desta Resolução do CODEMA, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática 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, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 395. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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 pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 396. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 397. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 398. Para os fins desta Resolução do CODEMA, queijo prato 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 semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 399. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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 fresca ou maturada.

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

§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado, devendo 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. 400. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 401. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em regulamento técnico específico, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

SUBSEÇÃO IV – DOS LEITES FERMENTADOS

Art. 402. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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 fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme critérios estabelecidos pelo CODEMA.

§ 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. 403. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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 desta Resolução do CODEMA, 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 desta Resolução do CODEMA, 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. 404. Na fabricação de leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta Resolução e em normas complementares do CODEMA.

Art. 405. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 407. Para os fins desta Resolução do CODEMA, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo CODEMA, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 408. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 409. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 410. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 411. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou combinados, com adição ou não de condimentos, especiarias e 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. 412. Para os fins desta Resolução do CODEMA, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído, derivados de leite, ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 413. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 414. Para os fins desta Resolução do CODEMA, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo preponderante na base láctea do produto.

Art. 415. Para os fins desta Resolução do CODEMA, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, mistura, fusão e emulsão, utilizando calor e agentes emulsionantes, de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo preponderante na base láctea do produto.

Art. 416. Para os fins desta Resolução do CODEMA, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, obtido por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos previstos em normas técnicas específicas.

Art. 417. Para os fins desta Resolução do CODEMA, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado na fabricação de queijos, caseína e produtos similares.

Parágrafo único. O produto pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos adequados.

Art. 418. Para os fins desta Resolução do CODEMA, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total da água e dos sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 419. Para os fins desta Resolução do CODEMA, lactose é o açúcar do leite obtido por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 420. Para os fins desta Resolução do CODEMA, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro proveniente da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 421. Para os fins desta Resolução do CODEMA, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante a fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 422. Para os fins desta Resolução do CODEMA, caseína alimentar é o produto lácteo obtido pela precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7, lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

Art. 423. Para os fins desta Resolução do CODEMA, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido pela reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína fresca com soluções de hidróxidos, sais alcalinos ou alcalino-terrosos, ou amônia de qualidade alimentar, posteriormente lavado e submetido à secagem por processos tecnológicos específicos.

Art. 424. Para os fins desta Resolução do CODEMA, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado por meio de soro ácido, coalho ou ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 425. Para os fins desta Resolução do CODEMA, produtos lácteos proteicos são aqueles obtidos pela separação física das caseínas e das proteínas do soro mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 426. É admitida a separação de outros constituintes do leite por meio de tecnologia de membrana ou por outro processo tecnológico reconhecido pelo CODEMA, desde que assegurada a qualidade e a inocuidade do produto.

Art. 427. Para os fins desta Resolução do CODEMA, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições adequadas, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, podendo conter adição de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ser previamente tratado por técnica apropriada, de forma a garantir solubilidade e qualidade nutricional.

§ 2º A farinha láctea deve conter, no mínimo, vinte por cento de leite em relação à massa total dos ingredientes do produto.

Art. 428. Para os fins desta Resolução do CODEMA, consideram-se derivados do leite todos os produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura láctea, conforme definido nesta Resolução.

Art. 429. Sempre que necessário, o CODEMA poderá solicitar documento comprobatório emitido pelo órgão de saúde competente, que regulamente o registro de produtos com alegações funcionais, indicados para alimentação infantil ou de grupos populacionais com condições metabólicas ou fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

SEÇÃO I – DOS PRODUTOS DE ABELHAS

Art. 430. Para os fins desta Resolução do CODEMA, produtos de abelhas são aqueles produzidos pelas abelhas ou extraídos das colmeias, sem estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição natural, classificando-se em:

I – produtos de abelhas do gênero *Apis*, como mel, pólen apícola, geleia real, própolis, cera de abelhas e apitoxina;

II – produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, como mel, pólen e própolis provenientes dessas espécies.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos tecnológicos específicos, tais como liofilização, desidratação, maceração ou outros métodos aprovados pelo CODEMA, desde que mantida a qualidade do produto.

Art. 431. Para os fins desta Resolução do CODEMA, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores, de secreções de partes vivas das

plantas ou de excreções de insetos sugadores sobre plantas vivas, que é coletado, transformado, combinado com substâncias próprias das abelhas, armazenado e deixado maturar nos favos da colmeia.

Art. 432. Para os fins desta Resolução do CODEMA, mel para uso industrial é aquele que, por apresentar alterações em parâmetros como índice de diástase, hidroximetilfurfural, acidez ou início de fermentação, não atende às especificações de consumo direto, mas mantém qualidade suficiente para emprego em produtos alimentícios industrializados.

Art. 433. Para os fins desta Resolução do CODEMA, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores pelas abelhas operárias, mediante néctar e secreções salivares, recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 434. Para os fins desta Resolução do CODEMA, geleia real é a secreção produzida pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares das abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 435. Para os fins desta Resolução do CODEMA, própolis é o produto derivado de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas recolhidas pelas abelhas de brotos, flores e exsudatos de plantas, às quais são adicionadas secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 436. Para os fins desta Resolução do CODEMA, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para a formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, cor amarelada e elevada fusibilidade.

Art. 437. Para os fins desta Resolução do CODEMA, apitoxina é a secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenada na bolsa de veneno.

Art. 438. Para os fins desta Resolução do CODEMA, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou de secreções de partes vivas das plantas, ou excreções de insetos sugadores sobre partes vivas das plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. É vedada a mistura de mel convencional com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 439. Para os fins desta Resolução do CODEMA, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e secreções salivares, recolhido nos potes da colmeia.

Parágrafo único. É vedada a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 440. Para os fins desta Resolução do CODEMA, própolis de abelhas sem ferrão é o produto obtido a partir de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas coletadas pelas abelhas sem ferrão de brotos, flores e exsudatos de plantas, às quais são adicionadas secreções salivares, cera e pólen para composição final.

Parágrafo único. É vedada a mistura de própolis convencional com própolis de abelhas sem ferrão.

SEÇÃO II – DOS DERIVADOS DE PRODUTOS DE ABELHAS

Art. 441. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 442. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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. 443. Para os fins desta Resolução do CODEMA, 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 vedado o emprego de açúcares ou soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO IX – DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I – DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 444. Todo produto de origem animal produzido no território do Consórcio CODEMA deve ser registrado junto ao Serviço de Inspeção do CODEMA.

Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, bem como atender às demais determinações que venham a ser fixadas em normas complementares do CODEMA.

Art. 445. Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao Serviço de Inspeção do CODEMA a seguinte documentação:

I – Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;

II – Memorial descritivo de fabricação do produto, em modelo estabelecido pelo Serviço de Inspeção do CODEMA, contendo:

III – Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e percentuais utilizados, em ordem decrescente;

Art. 445. Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao Serviço de Inspeção do CODEMA a seguinte documentação:

IV – Descrição das etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e transporte do produto;

V – Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

VI – Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização de suas cores, tamanhos e demais elementos, em conformidade com a legislação vigente;

VII – Fichas técnicas de cada aditivo, quando couber;

VIII – A descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e sua frequência;

IX – Outros documentos julgados necessários pelo Serviço de Inspeção do CODEMA.

§ 1º – Para o registro de rótulo, o memorial descritivo de fabricação deve estar assinado e carimbado pelo responsável legal da empresa.

§ 2º – Para o cumprimento do inciso VI deste artigo, os croquis dos rótulos poderão ser apresentados de forma digital ou física, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

Art. 446. Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos nesta Resolução ou em normas complementares, desde que atendidas as diretrizes do MAPA e as normas do CODEMA.

Art. 447. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 448. Todos os ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informações claras sobre sua composição e percentuais.

Art. 449. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro junto ao Serviço de Inspeção do CODEMA.

CAPÍTULO II – DA EMBALAGEM

Art. 450. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às 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, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

§ 3º – Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do Serviço de Inspeção do CODEMA.

Art. 451. – É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas destinadas à alimentação humana, desde que íntegros e previamente higienizados.

Parágrafo único – É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou matérias-primas de uso não comestível para o envase ou acondicionamento de produtos destinados ao consumo humano.

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

SEÇÃO I – DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 452. – Para os fins desta Resolução, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 453. – Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar apenas matérias-primas e produtos de origem animal registrados junto ao Serviço de Inspeção do CODEMA, devidamente identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos para processamento.

§ 1º – O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e transporte dos produtos.

§ 2º – As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§ 3º – Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º – Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou em que o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 454. – O uso de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 455. – Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondem, devendo constar a declaração do número de registro do produto junto ao Serviço de Inspeção do CODEMA.

Parágrafo único – As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, composição e características do produto.

Art. 456. – O produto deve seguir a denominação prevista no respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 457. – Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I – Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro quanto à natureza ou às condições físicas do produto;

II – Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III – Carimbo oficial do Serviço de Inspeção do CODEMA;

IV – CNPJ ou CPF, conforme aplicável;

V – Marca comercial do produto, quando existente;

VI – Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VII – Lista de ingredientes e aditivos;

VIII – Indicação do número de registro do produto junto ao Serviço de Inspeção do CODEMA;

IX – Identificação do país de origem;

X – Instruções sobre a conservação do produto;

XI – Conter a seguinte frase: "Produto Registrado no CODEMA sob nº 000/000", em que o primeiro número se refere ao registro do produto e o segundo ao registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção do CODEMA;

XII – Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XIII – Instruções sobre o preparo e uso do produto, quando necessário.

§ 1º – No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por" ou equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para" ou equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 2º – Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "Fabricado por".

§ 3º – A prestação de serviços referida nos §§ 1º e 2º deve ser aprovada pelo Serviço de Inspeção do CODEMA mediante apresentação do contrato de prestação de serviço acompanhado da autorização para uso da marca.

§ 4º – Nos casos mencionados no § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo igual ou inferior ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em situações especiais, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção do CODEMA.

§ 5º – Nos rótulos de produtos de origem animal que contenham produtos de abelhas como ingredientes, excetuando-se os derivados de produtos de abelhas, deve constar no painel principal o percentual utilizado desses produtos.

§ 6º – As informações nos rótulos devem ser apresentadas em linguagem clara, de forma visível, legível e indelével.

§ 7º – A presença de água no produto de origem animal deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando fizer parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou similares.

§ 8º – Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", de forma visível e destacada, indicando, também, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

Art. 458. – Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou menções honrosas, desde que comprovadas na solicitação de registro junto ao Serviço de Inspeção do CODEMA e com inclusão de texto informativo ao consumidor sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 459. – Na composição de marcas, é permitido o uso de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único – O uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos ou estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios deve obedecer à legislação específica.

Art. 460. – Nos rótulos de produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou induzir o consumidor a equívoco sobre a verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º – Os rótulos não podem destacar a presença ou ausência de componentes intrínsecos ou próprios de produtos da mesma natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º – Os rótulos não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º – O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º – Marcas que infringirem o disposto neste artigo estarão sujeitas a restrições ao seu uso pelo Serviço de Inspeção do CODEMA.

Art. 461. O mesmo rótulo poderá ser utilizado para produtos idênticos fabricados em diferentes unidades pertencentes à mesma empresa, desde que cada estabelecimento possua o

respectivo produto regularmente registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA.

Art. 462. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, observando-se a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas vigentes.

Art. 463. Fica vedada a aplicação de rótulos, etiquetas ou selos de forma que ocultem, total ou parcialmente, os dizeres obrigatórios da rotulagem ou o carimbo oficial do SIM/CODEMA.

Art. 464. Os rótulos e os carimbos oficiais do SIM/CODEMA deverão corresponder ao último estabelecimento onde o produto tenha sido submetido a qualquer forma de processamento, fracionamento ou acondicionamento.

Art. 465. A rotulagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às disposições desta Resolução, às normas complementares expedidas pelo CODEMA e à legislação aplicável.

Art. 466. Os estabelecimentos sujeitos à inspeção do SIM/CODEMA serão responsabilizados por eventuais riscos à saúde, à segurança ou aos interesses dos consumidores decorrentes de irregularidades na rotulagem, tais como ausência de informações obrigatórias ou declarações imprecisas quanto à natureza, qualidade, quantidade, composição ou prazo de validade dos produtos, entre outras.

Art. 467. Sempre que necessário, o SIM/CODEMA poderá solicitar ao estabelecimento documento comprobatório emitido pelo órgão regulador de saúde competente, relativo ao registro de produtos com alegações funcionais, destinados à alimentação de crianças de primeira infância, grupos populacionais com necessidades metabólicas ou fisiológicas específicas, ou outros produtos cuja regulamentação exija anuência sanitária especial.

SEÇÃO II – DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 468. O produto deve adotar, obrigatoriamente, a denominação de venda definida no respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ.

§ 1º O pescado deverá ser identificado pela denominação comum da espécie, podendo ser exigido o uso do nome científico, conforme previsto em normas federais complementares.

§ 2º Os ovos provenientes de espécies distintas da galinha deverão ser identificados segundo a espécie de origem.

§ 3º Os derivados lácteos produzidos com leite de espécies diferentes da bovina deverão indicar expressamente na rotulagem a espécie fornecedora da matéria-prima, exceto nos casos em que, pela própria identidade do produto, seja previsto o uso de leite de outras espécies.

§ 4º Os queijos elaborados por meio de processo tecnológico de filtração por membranas poderão utilizar o termo "queijo" em sua denominação de venda, desde que não façam referência ou induzam associação a produtos obtidos por tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar, no painel principal do rótulo, o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas nesta Resolução e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA.

Art. 469. Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos destinados a regimes alimentares especiais deverão ser rotulados em conformidade com a legislação específica aplicável.

Art. 470. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e ratitas, destinados ao comércio varejista ou ao trânsito para outros estabelecimentos, receberão o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA diretamente em sua superfície, devendo possuir, adicionalmente, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem atender às exigências previstas nesta Resolução e nas normas complementares expedidas pelo CODEMA.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com o carimbo do SIM/CODEMA, conforme estabelecido em normas complementares.

§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes deverão ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 471. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem apresentar, em seus rótulos, a indicação das respectivas percentagens.

Art. 472. A água adicionada aos produtos cárneos deverá ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual deverá ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 473. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não poderão utilizar rótulos ou qualquer forma de apresentação que declararem, implicarem ou sugerirem que tais produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos dessa natureza.

§ 1º Para os fins desta Resolução, consideram-se termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou quaisquer outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Exclui-se da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Exclui-se da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro quanto à origem ou classificação do produto.

Art. 474. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem poderá ser dispensado, desde que o produto seja devidamente identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 475. Tratando-se de pescado descongelado, deverá ser incluída, na designação do produto, a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar, no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão: “NÃO RECONGELAR”.

Art. 476. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados de produtos das abelhas, deverá constar a advertência: “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 477. O rótulo do mel destinado ao uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deverá atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 478. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana deverão conter, além do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e conforme normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 479. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA e constitui garantia de que o produto é proveniente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo referido Serviço.

Art. 480. As iniciais "SIM" e a palavra "INSPECIONADO" constituem os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e formas de utilização serão definidos em normas complementares expedidas pelo CODEMA.

§ 1º A expressão "SIM/CODEMA" traduz "Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental 'Médio Araguaia' – CODEMA".

§ 2º O carimbo do SIM/CODEMA constitui a marca oficial utilizada exclusivamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária de produtos de origem animal pelo Serviço de Inspeção Municipal, representando o sinal de garantia de que o produto foi devidamente inspecionado pela autoridade competente.

Art. 481. O número de registro do estabelecimento deverá constar no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e formas de aplicação serão estabelecidos em normas complementares.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - o nome do Município onde está localizado o estabelecimento, seguido da sigla da unidade federativa "-MT", na borda superior interna;

II - a expressão "S.I.M. INSPECIONADO", ao centro;

III - o número de registro do estabelecimento, facultada a inclusão do número de registro do produto, abaixo da palavra "INSPECIONADO"; e

IV - a expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" na borda inferior interna.

§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº), devendo ser aplicado no local correspondente, equidistante dos demais dizeres ou das linhas que compõem a forma.

Art. 482. Os carimbos do SIM/CODEMA devem obedecer rigorosamente à descrição e aos modelos definidos em normas complementares, respeitando-se as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra, devendo ser aplicados em destaque nas testeiras das caixas e demais embalagens, nos rótulos ou diretamente nos produtos, em cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres do rótulo.

Art. 483. Constatadas irregularidades nos carimbos, estes deverão ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA.

Art. 484. Os diferentes modelos de carimbos do SIM/CODEMA a serem utilizados pelos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados deverão obedecer às especificações estabelecidas em normas complementares expedidas pelo CODEMA.

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou por meio de processo automático de impressão a tinta indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando suas dimensões não possibilitarem a impressão do carimbo diretamente no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões-tanque, o carimbo de inspeção deverá observar a forma e os dizeres previstos em normas complementares.

§ 3º A aplicação e o controle do uso de lacres e etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte, quando exigidos, são de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto nas hipóteses específicas definidas pelo órgão de saúde animal competente.

CAPÍTULO V
DA IDENTIFICAÇÃO DO CONSÓRCIO

Art. 485. A identificação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA constitui garantia de que o produto é originário de estabelecimento sob jurisdição municipal ou consorciada, e de que foi submetido à fiscalização sanitária nos termos da legislação vigente

aplicável ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA.

Art. 486. Os rótulos dos produtos registrados no SIM/CODEMA devem ser identificados com a denominação Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) e demais informações estabelecidas em normas complementares expedidas pelo CODEMA.

TÍTULO X
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 487. As matérias-primas, os produtos de origem animal e quaisquer substâncias utilizadas em sua elaboração estão sujeitos à realização de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, histológicas, de biologia molecular e demais exames necessários à avaliação da conformidade, conforme regulamentação técnica vigente.

Parágrafo único. Sempre que o SIM/CODEMA julgar necessário, poderá realizar a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 488. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água utilizada no abastecimento.

Art. 489. A colheita de amostras de matérias-primas, produtos ou quaisquer substâncias utilizadas na produção, bem como da água de abastecimento, para fins de análise fiscal, deve ser realizada por servidor do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou condições de conservação estejam comprometidas.

§ 2º Nas situações descritas no § 1º, as intervenções legais e penalidades cabíveis independem da realização de análises laboratoriais.

Art. 490. As amostras destinadas às análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir sua integridade física e representatividade.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser assegurada pela autoridade competente responsável pela colheita.

Art. 491. Nos casos em que houver dúvida quanto à inocuidade dos produtos, em razão de comprometimento das condições industriais, higiênico-sanitárias, estruturais ou tecnológicas, a partida deverá permanecer sequestrada, sob guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento, na condição de fiel depositário, até a emissão do laudo final das análises laboratoriais.

Art. 492. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 493. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo

SIM – CODEMA ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 494. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM – CODEMA notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 495. É facultado ao interessado requerer ao SIM – CODEMA a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM – CODEMA em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizado na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de método diverso.

§ 5º A análise pericial não será realizada caso a amostra de contraprova apresente indícios de alteração ou violação.

§ 6º Na hipótese prevista no § 5º, será considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal, ou de discordância entre este e o resultado da análise pericial da contraprova, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova mantida sob guarda do laboratório ou do SIM – CODEMA.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado, na data e hora determinadas, ou a inexistência da amostra de contraprova sob guarda do interessado, implica aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 496. O solicitante, ao indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar as análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica compatíveis com a atividade, conforme critérios estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 1º Caso o assistente técnico ou substituto indicado não atenda aos requisitos de formação e competência técnica previstos no caput, o pedido de realização da análise pericial da contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese prevista no § 1º, o pedido de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido, devendo prevalecer o resultado da análise fiscal.

Art. 497. O interessado poderá apresentar manifestação adicional sobre o resultado da análise pericial da amostra de contraprova, no processo de apuração de infrações, no prazo de dez dias, contados da data da assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 547, considerando-se, para esse fim, como data da cientificação oficial, a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da contraprova e a manifestação adicional do interessado, se apresentada, serão avaliados e considerados na fundamentação da decisão administrativa.

Art. 498. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para avaliação da conformidade das matérias-primas e dos produtos de origem animal, conforme previsto em seu programa de autocontrole e de acordo com métodos reconhecidos.

Art. 499. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM – CODEMA pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 500. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM – CODEMA em normas complementares.

Art. 501. Os estabelecimentos arcarão com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais.

Art. 502. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 503. Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM – CODEMA determinará a sua inutilização.

TÍTULO XI
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 504. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.

Art. 505. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber;

VII - o número e a integridade do lacre do Serviço de Inspeção oficial de origem, quando couber.

Art. 506. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM – CODEMA.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM – CODEMA, e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 507. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial desde que:

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e

III - seja observado o disposto no inciso XV do caput do art. 77.

Art. 508. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM – CODEMA, matérias-primas delas retiradas e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

CAPÍTULO I
DAS DOAÇÕES

Art. 509. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome, a juízo do Médico Veterinário do SIM – CODEMA.

Art. 510. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de Inspeção oficial da entidade sanitária competente.

TÍTULO XII
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 511. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de modo a garantir a manutenção da sua integridade e permitir a sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando

necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 512. Todos os produtos de origem animal em trânsito no território do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA devem estar embalados, acondicionados e rotulados conforme o previsto nesta Resolução, podendo ser reinspecionados pelos Médicos Veterinários do SIM – CODEMA em postos fixos ou volantes.

Art. 513. Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, atendidas as exigências desta Resolução e legislação específica, têm livre trânsito no território municipal desde que rotulados, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal, e podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, estes terão livre trânsito no Brasil.

§ 2º Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito intermunicipal no território do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA estão sujeitos à fiscalização pelo SIM – CODEMA nos limites da sua competência.

Art. 514. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

CAPÍTULO II
DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 515. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

§ 1º A critério do SIM – CODEMA, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido nesta Resolução e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

§ 2º Os procedimentos de emissão dos documentos de certificação sanitária, assim como os modelos, serão definidos pelo SIM – CODEMA em normas complementares.

Art. 516. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

§ 1º Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 2º Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

TÍTULO XIII
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

SEÇÃO I
DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO

Art. 517. Serão responsabilizadas pela infração às disposições desta Resolução, para efeito da aplicação das penalidades nela previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM – CODEMA;

II – proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM – CODEMA, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados,

industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III – que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

SEÇÃO II
DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 518. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM – CODEMA adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 498.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 519. O SIM – CODEMA poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 498.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 520. Constituem infrações ao disposto nesta Resolução, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM – CODEMA;

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM – CODEMA;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Resolução e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM – CODEMA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada.

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares;

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/CODEMA e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/CODEMA;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM/CODEMA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM/CODEMA;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/CODEMA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII - fraudar documentos oficiais;

XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/CODEMA nos prazos regulamentares;

XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/CODEMA;

XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXIV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXV - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXVI - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA;

XXXVII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/CODEMA;

XXXVIII - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XXXIX - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XL - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XLI - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XLII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 521. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA;

Art. 522. Além dos casos previstos no Art. 521, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 523. Além dos casos previstos no art. 521, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM/CODEMA ou legislação federal específica.

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 524. Além dos casos previstos no art. 521, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 525. Além dos casos previstos no art. 521, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 526. Além dos casos previstos nos art. 521 e art. 525, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 527. Para efeito das infrações previstas nesta Resolução, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Resolução, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM – CODEMA;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM – CODEMA e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 528. O SIM – CODEMA adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.

Art. 529. Nos casos previstos no art. 520, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 530. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 531. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Resolução ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado na legislação do Serviço de Inspeção Municipal do município integrante do CODEMA no qual o estabelecimento estiver sediado, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 539 e art. 540.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 532. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 531, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXX do caput do art. 520;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXI e inciso XXXII do caput do art. 520;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII e incisos XXXIII a XXXV do caput do art. 520; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX e incisos XXXVI a XLII do caput do art. 520;

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a esta Resolução ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 533.

Art. 533. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 531, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Resolução, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 534. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da responsabilização criminal, quandotais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA, observados os procedimentos administrativos pertinentes.

Art. 535. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 536. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 531, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões desta Resolução, nos casos definidos no art. 527.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, transporte e destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município consorciado, que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 537. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 531 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo de outras previsões desta Resolução, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, equipamentos, utensílios e aos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares, ou apor aos produtos novos prazos após a expiração da validade.

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM – CODEMA;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM – CODEMA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM – CODEMA;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX - prestar ou apresentar ao SIM – CODEMA declarações ou documentos falsos;

X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 531 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 539, sem prejuízo de outras previsões desta Resolução, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos pelo SIM – CODEMA, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações, de forma deliberada ou recorrente;

II - prestação ou apresentação ao SIM – CODEMA de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas utilizados pelo SIM – CODEMA;

V - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM – CODEMA e ao consumidor.

Art. 539. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento, em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, podendo ser prorrogadas por quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 533, independentemente da correção das irregularidades que lhes deram causa.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, nas infrações classificadas como leves ou moderadas, ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após o início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos previstos no § 1º, em que a contagem se dará em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de elaboração prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando tal delimitação não for possível, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções previstas no caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 540. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento, em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como a suspensão de atividade decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o efetivo atendimento das exigências que lhes deram causa.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial, aos setores ou equipamentos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, quando as condições inadequadas se estenderem a todo o estabelecimento, ou quando a natureza do risco identificado não permitir a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasionar o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido anteriormente aplicadas por medida cautelar.

Art. 541. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, constatada pela fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal do CODEMA.

§ 2º Para fins de contagem do número de infrações necessárias à caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e outras duas que venham a ser novamente constatadas após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas visando sanar a irregularidade inicial.

Art. 542. As sanções de cassação do registro do estabelecimento serão aplicadas nos casos de:

I – reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 539; ou

II – não levantamento da interdição do estabelecimento após o decurso de doze meses.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 543. O descumprimento das disposições desta Resolução e das normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, instaurado com a lavratura do auto de infração.

Art. 544. O auto de infração será lavrado por Médico-Veterinário integrante do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do CODEMA, que houver constatado a infração, no local onde verificada a irregularidade ou na sede do órgão fiscalizador.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação das penalidades cabíveis, será considerada como data do fato gerador da infração aquela em que se iniciou a ação fiscalizatória que permitiu a constatação da irregularidade, da seguinte forma:

I – a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos, ou em análise de documentos ou informações constantes dos sistemas eletrônicos oficiais do CODEMA;

II – a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 545. O auto de infração deve ser redigido de forma clara e precisa, sem rasuras ou emendas, descrevendo a conduta infracional e a correspondente base legal violada.

Art. 546. A assinatura e a data apostas no auto de infração pelo autuado, ao receber sua via, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando houver recusa do autuado em assinar o auto de infração, tal circunstância deverá ser consignada no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deverá ocorrer pessoalmente, por via postal com Aviso de Recebimento – AR, por telegrama ou por qualquer outro meio idôneo que assegure a comprovação da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos, com domicílio indefinido ou quando restar inviabilizada a cientificação prevista no § 2º, a ciência será realizada por meio de publicação oficial.

§ 4º A cientificação será considerada nula quando efetuada sem a observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre eventual falta ou irregularidade da notificação.

Art. 547. A defesa e o recurso do autuado deverão ser apresentados por escrito, em língua portuguesa, e protocolizados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do CODEMA, no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo estabelecido no caput será contínua, iniciando-se no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil seguinte caso o vencimento ocorra em dia sem expediente ou quando este for encerrado antes do horário normal.

Art. 548. Não serão conhecidos a defesa ou o recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese prevista no inciso II do caput, o autuado será informado acerca da autoridade competente, sendo-lhe devolvido o prazo para apresentação da defesa ou recurso.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede que a Administração Pública revise de ofício ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 549. O Médico-Veterinário oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do CODEMA, após a juntada da defesa aos autos, deverá instruir o processo com relatório, cabendo ao Coordenador do SIM do CODEMA proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de ausência de apresentação de defesa, tal informação constará expressamente no relatório de instrução.

Art. 550. Do julgamento em primeira instância cabe recurso, por razões de legalidade ou de mérito, no prazo de dez dias, contado da data da ciência ou da divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, receber efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada, devendo ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, caso não a reconsidere, encaminhará o processo administrativo ao Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA, para o julgamento em segunda instância.

Art. 551. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental "Médio Araguaia" – CODEMA, observados os prazos e procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 552. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará no encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do ente competente, nos termos da legislação aplicável.

Art. 553. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 554. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que lhe deu origem.

Art. 555. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como graves ou gravíssimas, nos termos desta Resolução ou de normas complementares, quando praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO XIV
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 556. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM do CODEMA poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública ou a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM do CODEMA deverá comunicar imediatamente o serviço oficial de saúde animal competente.

Art. 557. Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal deverão estar registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CODEMA e atender às normas estaduais e federais para obtenção do selo ARTE.

Art. 558. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução desta Resolução serão resolvidos pelo Coordenador do SIM/CODEMA, com base em informações técnico-científicas.

Art. 559. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação ao fato praticado depois do início da vigência desta Resolução.

Art. 560. O Serviço de Inspeção Municipal do CODEMA expedirá normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

Art. 561. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Canarana 02 de março de 2026

VILSON BIGUELINI:46070443187

Assinado de forma digital por VILSON BIGUELINI:46070443187
Dados: 2026.03.02 16:22:19 -03'00'

VILSON BIGUELINI
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO MÉDIO ARAGUAIA-CODEMA