



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

§ 2º Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

I - Comestíveis;

II - Não comestíveis.

SEÇÃO I
Produtos Gordurosos Comestíveis

Art. 168 Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Art. 169 Quando os produtos gordurosos apresentarem-se em estado líquido serão denominados “óleos”.

Art. 170 É proibido o uso de corantes ou conservadores nas gorduras comestíveis.

SEÇÃO II
Produtos Gordurosos Não Comestíveis

Art. 171 Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis” todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.

Parágrafo único. São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimentos que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 172 Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto quando procedente de suínos que serão designados “graxa branca”.

SEÇÃO III
Subprodutos Não Comestíveis

Art. 173 Entende-se por “subproduto não comestível” todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.



Prefeitura Municipal de Igaratinga

Estado de Minas Gerais

Parágrafo único. Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 174 Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

- I - farinha de carne;
- II - farinha de sangue;
- III - sangue em pó;
- IV - farinha de ossos crua;
- V - farinha de ossos autoclavados;
- VI - farinha de ossos degelatinizados;
- VII - farinha de fígado;
- VIII - farinha de pulmão;
- IX - farinha de carne e ossos;
- X - rações preparadas.

CAPÍTULO VI CONSERVAS

Art. 175 É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas, a menos que constem deste Regulamento.

Art. 176 Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

Parágrafo único. Os limites de aditivos devem seguir as legislações atuais vigentes.

Art. 177 É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento e em legislações atuais vigentes.

Art. 178 Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único. São condimentos que podem ser utilizados:



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

- I - aipo (*Apium graveolens*);
- II - alho (*Allium sativum*);
- III - aneto (*Anethum graveolens*);
- IV - anis (*Pimpinella anisum*);
- V - baunilha (*Vanila planifolia Andrews*);
- VI - canela (*Cinnamonum zeylanicum*);
- VII - cardamomo (*Elletaria cardamomum*);
- VIII - cebola (*Allium cepa*);
- IX - cravo (*Caryophilus aromaticus*);
- X - cominho (*Cominum cyminum*);
- XI - coentro (*Coriandrum sativum*);
- XII - gengibre (*Zingiber officinalis Roscoe*);
- XIII - louro (*Laurus nobilis L.*);
- XIV - macis (O envoltório da noz moscada);
- XV - manjerona (*Origanum majorana L.*);
- XVI - menta (*Mentha viridis, Mentha rotundifolia e Mentha piperita*);
- XVII - mostarda (*Brassica nigra, Brassica juncea*);
- XVIII - noz moscada (*Myristica fragans*);
- XIX - pimentas:
 - a) preta (*Piper nigrum*);
 - b) branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);
 - c) vermelha (*Capsicum baccatum*);
 - d) malagueta (*Capsicum baccatum var. pendulum*);
- XX – pimenta da jamaica (*Pimento officinalis*);



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

XXI - pimentão (*Capsicum annuum L.*);

XXII - salvia (*Salvia officinallis*);

XXIII - tomilho (*Thymus vulgaris L.*).

Art. 179 Entende-se por “corantes” as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo em que se prestem a uniformidade de sua coloração.

§ 1º São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus L.*), a cúrcuma (*Curcuma longa L.*), a cenoura (*Daucus carot L.*), o urucum (*Bixa orellana*).

§ 2º É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 180 O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização do S.I.M. ou permissão em legislações atuais vigentes, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 181 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

Art. 182 É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 183 O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 184 Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 185 No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo produzido com água potável, na proporção indicada nas legislações atuais vigentes, calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 186 É permitido o preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

§ 1º A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

§ 2º A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.

§ 3º Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

Art. 187 Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pelo S.I.M.

Art. 188 As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 189 A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo único. É proibido desfibrar o sangue à mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 190 Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 191 Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 192 Os embutidos são considerados fraudados quando:

I - forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferente da fórmula aprovada;

II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento ou em legislações atuais vigentes;

III - houver adição de água ou de gelo com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste Regulamento ou em legislações atuais vigentes;

IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 193 Os embutidos serão considerado alterados e impróprios para o consumo quando:

I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exsudando líquido;