



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

- II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
- III - houver indícios de fermentação pútrida;
- IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- V - a gordura estiver rançosa;
- VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;
- VII - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;
- VIII - forem constatados germes patogênicos;
- IX - manipulados em más condições de higiene.

Art. 194 Entendem-se por “salgados” os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 195 Entendem-se por “defumados” os produtos que após o processo e cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º Permite-se a defumação a quente ou a frio;

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

Art. 196 Entende-se por “bacon” o corte da parte torácico abdominal do suíno, que inicia do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com ou sem pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo único. A “barriga defumada” é obtida da porção abdominal (ventral) dos suínos.

Art. 197 Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação “charque”, deve-se esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º Permite-se, na elaboração do charque, a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 198 O charque deve ser considerado alterado quando:



- I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
- II - a gordura estiver rançosa;
- III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;
- IV - apresentar áreas de coloração anormal;
- V - apresentar larvas ou parasitas;
- VI - quando forem verificadas outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

CAPITULO VII
PESCADOS E DERIVADOS

SEÇÃO I
Pescado

Art. 199 A denominação genérica "Pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único. As normas previstas neste Regulamento serão extensivas às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 200 O pescado em natureza pode ser:

- I - fresco;
- II - resfriado;
- III - congelado.

§ 1º Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2°C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3º Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Art. 201 Depois de submetido a congelamento, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus centígrados abaixo de zero).

Parágrafo único. O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

Art. 202 A juízo do S.I.M., poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 203 O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

A) Peixes

- I - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- II - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- III - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- IV - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- V - escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- VI - carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- VIII - ânus fechado;
- IX - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

B) Crustáceos

- I - aspecto geral brilhante, úmido;
- II - corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- III - carapaça bem aderente ao corpo;
- IV - coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- V - olhos vivos, destacados;
- VI - cheiro próprio e suave.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

C) Moluscos

a) Bivalves (mariscos):

I - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

II - cheiro agradável e pronunciado;

III - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta nas ostras e amarelada nos mexilhões.

b) Cefalópodes (polvo, lula):

I - pele lisa e úmida;

II - olhos vivos, salientes nas órbitas;

III - carne consistente e elástica;

IV - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

V - cheiro próprio.

Parágrafo único. As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 204 O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 205 Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V - tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo S.I.M.;

VI - provenientes de águas contaminadas ou poluídas;