



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

SEÇÃO VII
Fraude

Art. 274 Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

I - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;

II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;

III - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho à sua composição;

IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 275 Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado quando, a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo único. Considera-se aproveitamento condicional:

I - desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

II - fabricação de creme para manteiga.

Art. 276 Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo para sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 277 É proibida a abertura de leite para venda fracionada do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

SEÇÃO VIII
Produtos Derivados do Leite

Art. 278 No que se refere aos produtos derivados do leite devem-se considerar as legislações atuais vigentes.

TÍTULO IX
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

CAPÍTULO I
OVOS EM NATUREZA

Art. 279 Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos na legislação vigente.

Art. 280 Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 281 Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 282 A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

II - apreciação geral do estado de limpeza, da integridade da casca e da partida em conjunto;

III - o exame pela ovoscopia.

Art. 283 Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos julgados em mal estado ou impróprio devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 284 A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 285 Os ovos destinados ao comércio serão classificados segundo a legislação atual vigente.

Art. 286 Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

Art. 287 Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos misturados com os de outra classificação.

Art. 288 É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo S.I.M.

Art. 289 São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

I - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormais;

VI - ovos sujos externamente por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 290 Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a juízo do S.I.M.

Art. 291 Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos e a marca comercial de sua origem.

Art. 292 Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades, em camadas perfeitamente isoladas uma das outras ou noutra embalagem permitida pelo S.I.M.

§ 1º Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§ 2º O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão.

CAPITULO II
CONSERVA DE OVOS

Art. 293 Entende-se por "conserva de ovos" o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Art. 294 Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem ser previamente lavados em água corrente.

Art. 295 Consideram-se conservas de ovos:

I - ovo desidratado;

II - pasta de ovo.

Art. 296 Entende-se por "ovo desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende:

I - clara de ovo desidratada;

II - gema de ovo desidratada;

III - ovo integral desidratado (clara e gema).

Parágrafo único. Designam-se "clara desidratada", "gema desidratada" ou "ovo integral desidratado", sem qualquer outro qualificativo, a clara, a gema ou o ovo de galinha submetido à desidratação.

Art. 297 É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

Art. 298 Denomina-se "pasta de ovo" o produto semissólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe deem consistência.

Parágrafo único. A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente.

Art. 299 No que se refere aos ovos e seus derivados, devem-se considerar as legislações atuais vigentes.

TÍTULO X
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS

CAPÍTULO I
MEL

Art. 300 Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colmeia.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Parágrafo Único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico oficialmente adotado.

CAPÍTULO II
CERA DE ABELHA

Art. 301 Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

Art. 302 A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - cera branca - quando tiver sido descolorada pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 303 É considerada fraudada a cera na qual tenha sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

Art. 304 No que se refere aos produtos relacionados ao mel e cera de abelhas, considerar a legislação atual vigente.

TÍTULO XI
COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

Art. 305 Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

CAPÍTULO I
COAGULANTES

Art. 306 Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas e natural seco.

Art. 307 São características do coalho:



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

a) coalho líquido

I - limpidez ou ligeira opalescência;

II - ausência de depósitos;

III - cheiro característico que não denuncie fermentação;

IV - poder coagulante mínimo de 1:10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

b) coalho em pó

I - aspecto homogêneo;

II - cor branca, ligeiramente amarelada;

III - odor característico que não denuncie fermentação;

IV - poder coagulante mínimo de 1:80.000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

c) coalho em pastilhas

I - aspecto homogêneo;

II - desagregação fácil na água;

III - cor branca, ligeiramente amarelada;

IV - ausência de conservadores;

V - poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

Art. 308 Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulador de neonatos, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro, alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo único. O "coalho natural seco" só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácticos, 12 a 24 (doze a vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 309 É permitido adicionar aos coalhos líquidos: sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Art. 310 Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo S.I.M. e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos à sua fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

CAPÍTULO II
CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 311 Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 312 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. 313 É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 314 Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 315 Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 316 É permitido o emprego dos corantes e condimentos já delineados nos artigos 178 e 179 deste Regulamento.

Art. 317 É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 318 Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio usados na elaboração de produtos de origem animal não devem conter metais pesados e nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

TÍTULO XII
EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I
EMBALAGEM

Art. 319 Os produtos de origem animal e ou vegetal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 320 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizados na alimentação humana quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

CAPÍTULO II
ROTULAGEM

Art. 321 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o disposto no capítulo II, do Título XII do Decreto nº 30.691/52, que regulamenta a Lei nº 1.282/50, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destine a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

CAPÍTULO III
CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 322 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Administração e a garantia de que o produto provém destes estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 323 O número do registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a palavra “INSPECIONADO”, tendo na parte superior a palavra “IGARATINGA - MG”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do Carimbo Oficial da Inspeção Municipal.

Art. 324 As iniciais S.I.M. traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

Art. 325 O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:

I - modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

b) conteúdo: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO” localizada horizontalmente e “IGARATINGA - MG”, que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais “S.I.M.” acompanham a curva inferior;

c) dimensões e uso:

I - 07 (sete) por 05 (cinco) centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

II - 05 (cinco) por 03 (três) centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açogue;

II - modelo 2:

a) forma: circular;

b) conteúdo: idem ao modelo anterior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo;

III - modelo 3

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) conteúdo: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 03 (três) a 15 (quinze) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produto não comestível ou destinado à alimentação de animais;

IV - modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) conteúdo: número de registro de estabelecimento isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.” e da palavra “IGARATINGA - MG”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO”, acompanhando a curva inferior da elipse;